SIEMENS

Kompaktní parní pečicí trouba

CS856GPS1

www.siemens-home.com/cz

cz Návod k použití

4 242003 683712

Obsah

Použití podle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny 5
Všeobecné pokyny 5
Pára 6
Teplotní sonda 6
Funkce čištění 6

Příčiny poškození 6
Všeobecné informace 6
Pára 7

Ochrana životního prostředí 7
Tipy pro úsporu energie 7
Ekologická likvidace výrobku 7

Seznámení se se spotřebičem 8
Ovládací panel 8
Ovládací prvky 8
Dotykový displej. 9
Nabídka druhu programu 9
Druhy ohřevů 9
Pára 10
Další informace 11
Funkce pečicího prostoru 11
Nádoba na vodu 11

Příslušenství 12
Dodané příslušenství 12
Vkládání příslušenství 12
Zvláštní příslušenství 13

Před prvním použitím 14
Před prvním uvedením do provozu 14
První uvedení do provozu 14
Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru 15
Čištění příslušenství 15

Obsluha spotřebiče 16
Vypnutí a zapnutí spotřebiče 16
Spuštění nebo přerušení provozu 16
Nastavení provozního režimu. 16
Nastavení druhu ohřevu a teploty 16
Rychloohřev 17

Pára 17
FullSteam – ohřívání s párou 17
Ohřev s podporou páry 18
Ohřívání jídla 18
Kynutí těsta 19
Rozmrazování 19
Plnění nádoby na vodu 19
Po každém provozu s párou 20

Časové funkce 21
Budík 21
Doba úpravy pokrmu. 22
Čas ukončení úpravy pokrmu 22

Dětská pojistka 23
Aktivace a deaktivace 23

Základní nastavení 23
Změna nastavení 23
Seznam nastasvení 23
Změna času 24

Režim "Šabat" 24
Nastavení programu 24

Teplotní sonda. 25
Druhy ohřevů 25
Zasunutí teplotní sondy do potravin 25
Nastavení teploty uvnitř pokrmu 25
Vnitřní teplota různých potravin 26

Funkce čištění 27
Funkce čištění 27
Odvápnění 28

Čisticí prostředky 29
Vhodné čisticí prostředky 29
Plochy pečicího prostoru 30
Udržování trouby v čistotě 30

Závěsné rošty 31
Vyjmutí a nasazení závěsných roštů. 31

Dvířka trouby 31
Vysazení a nasazení dvířek trouby 31
Sundání krytu dvířek 32
Vysazení a nasazení skla dvířek 33

Co dělat v případě poruchy? 34
Tabulka poruch 34
Překročení maximální doby provozu 35
Lampy v pečicím prostoru 35

Zákanický servis 35
E-číslo a FD-číslo 35

Pokrmy 36
Pokyny k nastavení 36
Výběr pokrmu a nastavení 36

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu 37
Silikonové formy 37
Koláče a pečivo 37
Chléb a housky 41
Pizza, Quiche a pikantní koláče 43
Nákyp a soufflé 44
Drůbež 45
Maso 48
Ryby 51
Zelenina, přílohy a vejce 53
Dezerty 54
Zkušební porkmy 55
Úspora energie s eco-ohřevem 56
Akrylamid v potravinách 58
Pozvolná příprava pokrmů 58
Sušení 59
Zavařování, odšťavňování a dezinfikování 60
Kynutí těsta 61
Rozmrazování 61
Ohřev pokrmů 62
Udržování v teple 63

Další informace k produktům. příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
www.siemens-home.com/cz

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Pouze tak budete schopni Váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro účely vestavění. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Spotřebič může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Tento přístroj je určen výhradně pro soukromé domácnosti. Používejte jej pouze pro přípravu jídel a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách. Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu. Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem
→ viz "*Příslušenství" na straně 12*

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

⚠Varování
Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty umístěné v pečicím prostoru se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Pokud se v pečicím prostoru vyskytuje kouř, nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nejprve spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může dojít ke vznícení. V průběhu předehřívání neumísťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

⚠Varování
Nebezpečí popálení!

- Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí bude velmi horké. Při vyjmutí příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy obsahující větší množství alkoholických nápojů s vysokým procentem alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka trouby otvírejte opatrně.

⚠Varování
Nebezpečí opaření!

- Části, které jsou v dosahu, jsou při pečení horké. Těchto částí se nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout množství horké páry. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka otvírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém pečicím prostoru může vytvářet množství horké páry. Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

⚠Varování
Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

⚠ Varování
Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného připojovacího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky ve skříni s pojistkami. Poté zavolejte servisní službu.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se kabely nedostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapojujte. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.

⚠Varování
Nebezpečí způsobené magnetismem!
V oblasti ovládacího panelu nebo ovládacích prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimálně vzdálenost od obslužných prvků 10 cm.

Pára

⚠Varování
Nebezpečí opaření!

- Voda v nádobě na vodu může při provozu trouby dosahovat vysokých teplot. Nádobu na vodu po každém provozu vyprázdněte pomocí páry.
- V pečicím prostoru vzniká horká pára. Během provozu s párou nesahejte do pečicího prostoru.
- Při vyndávání příslušenství může přetéct horká tekutina. Horké příslušenství vyndávejte opatrně a pouze s kuchyňskými rukavicemi.

⚠Varování
Nebezpečí poranění a popálení!
Hořlavé tekutiny se mohou v horkém ohřívacím prostoru vznítit. Nádobu na vodu neplňte žádnými hořlavými tekutinami (např. alkoholické nápoje). Nádobu na vodu nakonec naplňte vodou nebo doporučeným roztokem k odvápnění.

Teplotní sonda

⚠Varování
Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!
Při použití špatné teplotní sondy, může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Funkce čištění

⚠Varování
Nebezpečí popálení!
⚠ Spotřebič během čištění dosahuje velmi vysokých teplot. Nedotýkejte se dvířek trouby. Spotřebič nechte vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti.

Příčiny poškození

Všeobecné informace

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Nepokládejte žádné příslušenství na dno pečicího prostoru. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné fólie ani pečicí papír. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, pokud je nastavena teplota vyšší než 50 °C. Mohlo by dojít ke kumulování tepla. Doba pečení pak nebude správná a dojde k poškození smaltu.
- Aluminiové fólie: Aluminiové fólie v pečicím prostoru nesmí přijít do kontaktu s dveřním sklem. Mohlo by dojít k trvalému zabarvení dveřního skla.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nelijte vodu. Způsobíte tak tvoření páry. Změna teploty může způsobit poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobá vlhkost uvnitř pečicího prostoru může vést ke korozi. Po použití nechejte pečicí prostor vysušit. V zavřeném pečicím prostoru neuchovávejte delší dobu žádné vlhké potraviny. Neskladujte v pečicím prostoru žádné pokrmy.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Po provozu za vysokých teplot nechejte pečicí prostor vychladnout pouze zavřený. I když jsou dvířka jen trochu pootevřená, mohou být časem poškozeny sousedící části nábytku. Pouze v případě, že je po použití v pečicím prostoru příliš vlhkosti, nechejte troubu vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocná šťáva: Při pečení ovocných koláčů, které obsahují mnoho ovocné šťávy, nezaplňujte plech až po okraj. Ovocná šťáva, která kape z plechu, může zanechat skvrny, které nepůjdou odstranit. Pokud je to možné, používejte hlubší univerzální plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Udržujte těsnění trouby v čistotě.
- Dvířka trouby jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka nesedejte, nic na ně nepokládejte ani nevěšte. Na dvířka spotřebiče neodkládejte nádobí ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na zvoleném modelu spotřebiče může příslušenství poškrábat panel dvířek při jejich zavírání. Vkládejte příslušenství do pečicího prostoru vždy až na doraz.
- Přeprava přístroje: Neneste přístroj za madlo dvířek. Madlo neunese hmotnost přístroje a může se zlomit.

Pára

Pozor!

- Pečicí formy: Nádobí musí být žáruvzdorné a odolné vůči páře. Silikonové pečicí formy nejsou pro kombinovaný provoz s párou vhodné.
- Nádobí se zrezivělými místy: Nepoužívejte nádobí, které vykazuje korozi. Pouhé malé skvrny mohou vést ke korozi pečicího prostoru.
- Odkapávající tekutiny: Při použití páry vkládejte s děrovanou nádobou vždy také pečicí plech, univerzální plech nebo neděrovanou nádobu. Tím bude zachycena odkapávající šťáva a tuk.
- Horká voda v nádobě na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Nádobu na vodu plňte pouze studenou vodou.
- Poškození smaltových povrchů: Nespouštějte troubu, pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda. Před spuštěním vodu ze dna pečicího prostoru setřete.
- Odvápňovací roztok: Zamezte kontaktu odvápňovacího roztoku s obslužným panelem nebo ostatními citlivými povrchy. Povrch by se tím poškodil. Dojde-li přesto ke kontaktu, okamžitě roztok odstraňte vodou.
- Čištění nádoby na vodu: Nádobu na vodu nedávejte do myčky na nádobí. Nádoba na vodu by se okamžitě poškodila. Čistěte ji jemným hadříkem a běžným prostředkem na mytí.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

- Předehřívejte troubu pouze v případě, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulce uvedené v tomto manuálu.
- Používejte tmavé, černě lakované a smaltované pečicí nádoby. Přenos tepla pak bude lepší.
- Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často.
- Více koláčů pečte pokud možno jeden za druhým. Pečicí prostor ještě bude horký. Tím se zkracuje doba pečení druhého koláče. Na rošt můžete rovněž umístit i dvě pečicí nádoby naráz.
- Troubu můžete vypnout 10 minut před koncem pečení, zbylé teplo v pečicím prostoru postačí k dopečení pokrmu.

Ekologická likvidace výrobku

Balení likvidujte ekologicky.

Tento spotřebič je označen symbolem dle evropské směrnice 2012/19/EU o třídění elektrických a elektronických odpadů (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice stanovuje evropský rámec pro odkoupení a recyklaci starých zařízení.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole Vám objasníme indikátory a ovládací prvky přístroje. Dále se seznámíte s funkcemi Vašeho spotřebiče.

Upozornění: V závislosti na modelu spotřebiče jsou možné odchylky v barvě či detailech.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítka a otočného voliče různé funkce Vašeho spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.

1 **Tlačítka**
Tlačítka vpravo a vlevo od otočného voliče mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.

2 **Otočný volič**
Otočný volič můžete otáčet doprava nebo doleva.

3 **Dotykový displej**
Na dotykovém displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním. Pro nastavení ťukněte na požadované textové pole. V závislosti na výběru změňte textové pole.

Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou sladěny s různými funkcemi Vašeho spotřebiče. Tak můžete Váš spotřebič ovládat jednoduše a přímo.

Tlačítka

Níže naleznete stručné vysvětlení různých tlačítek.

Tlačítka		Význam
on/off		zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Menu	nabídka programu
i	Informace Dětská pojistka	zobrazení pokynů aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce	otevřít nabídku časových funkcí
	Rychloohřev	vypnutí a zapnutí rychloohřevu
	Otevřít lištu	plnění a vyprazdňování nádoby na vodu ⟶ "plnění nádoby na vodu" na straně 19
start/stop		spuštění, zastavení nebo zrušení provozu

Otočný volič

Otočným voličem měníte nastavené hodnoty, které jsou zobrazeny na displeji.

U většiny funkcí, např. druhů ohřevu, začíná po posledním bodě opět první. Např. u teploty musíte otočným voličem otáčet zpět, jakmile je dosaženo minimální nebo maximální teploty.

Dotykový displej

Dotykový displej je strukturován tak, aby bylo možné údaje přečíst na první pohled.

Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zaostřená. Je znázorněna bílým písmem na tmavém pozadí.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zobrazeny jsou čas a nastavené časové funkce.

Časová linie

Na základě časové linie vidíte stav ohřevu pečicí trouby nebo už uplynulý čas. Rovná přímka pod nastavenou hodnotou ubíhá zleva doprava, v závislosti na délce průběhu.
Barva časové přímky se mění v závislosti na druhu provozu.

Časový průběh

Pokud jste spustili Váš spotřebič bez zadání času, vidíte vpravo nahoře ve stavovém řádku, jak dlouho již trouba běží.

Pokud jste nastavili čas a ten byl poté smazán, převezme časový průběh již uplynulý čas a z tohoto času odečítá dále. Tak můžete kdykoli kontrolovat, jak dlouho již trouba běží.

Kontrola teploty

Kontrolky teploty zobrazují fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v ohřívacím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu zobrazuje nárůst teploty v ohřívacím prostoru. Jakmile jsou všechny kontrolky vyplněné, je optimální čas pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se tyto kontrolky neobjevují.
Zobrazení zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, zobrazují teplotní kontrolky zbytkové teplo v ohřívacím prostoru. Zobrazení se vypne, jakmile teplota klesne na cca 60 °C.

Upozornění: Na základě termické setrvačnosti se může zobrazená hodnota lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru. Během zahřívání můžete tlačítkem [i] zobrazit aktuální teplotu zahřívání.

Nabídka druhu programu

Nabídka je rozdělena do různých programů. Tak máte rychlý přístup k požadovaným funkcím.

V závislosti na typu spotřebiče je k dispozici různý počet programů. Ve stavovém řádku vpravo nahoře vidíte, z kolika stránek se menu nabídky programů skládá. Je-li ve stavovém řádku zobrazeno 1/2, pak se nacházíte na první straně ze dvou.

Druh programu	Použití
druhy ohřevu	Pro přípravu Vašeho pokrmu existuje mnoho nastavených druhů programu.
dušení → "dušení" na straně 17	Pro přípravu Vašeho pokrmu je k dispozici jemně nastavený program s párou.
pokrmy → "pokrmy" na straně 3	Zde naleznete vhodné přednastavené hodnoty pro mnoho pokrmů.
funkce čištění → "funkce čištění" na straně 27	Funkce čištění čistí Vaši troubu skoro samostatně.
odvápnění → "funkce čištění" na straně 27	Tím odstraníte vodní kámen z odpařovače.
sušení → "pára" na straně 17	Použijte po každém programu s párou.
nastavení → "základní nastavení" na straně 23	Váš spotřebič můžete upravit dle Vašich zvyklostí.

Druhy ohřevů

Zde si můžete najít ten nejvhodnější typ ohřevu pro Váš pokrm. Jsou zde vysvětleny rozdíly ohřevů a postup přípravy.

Druhy ohřevů		Teplota	Použití
	4D-horkovzduch*	30-250 °C	Pro pečení na jedné nebo vícero úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém ohřívacím prostoru.
	Horní/dolní ohřev*	30-250 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodné na koláče se šťavnatým obložením. Teplo přichází rovnoměrně zespodu a zvrchu.
	Horkovzduch eco	30-250 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozvádí energeticky účinné teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém ohřívacím prostoru.
	Horní/dolní ohřev eco	30-250 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů. Teplo přichází rovnoměrně zvrchu a zespodu.
	Gril s cirkulací vzduchu *	30-250 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších masových kousků. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril	stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů, a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
	Maloplošný gril	stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malých množství, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty, a k zapekání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.
	Stupeň pizza	30-250 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespodu.Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní straně.
	Mírný ohřev	70-120 °C	Pro šetrné a pomalé dopékání osmažených křehkých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně seshora a zespodu.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a k dopékání. Teplo proudí zespodu.
	Funkce coolStart	30-250 °C	Pro rychlou přípravu hluboce zamrazených produktů na stupni 1. Teplota se řídí podle údajů od výrobce. Používejte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obalu. Doba ohřevu odpovídá uvedené době nebo může být i kratší. Předehřívání není nutné.
	Udržování teploty*	60-100 °C	K udržování teploty uvařených jídel.
	Předehřívání nádobí	30-70 °C	Pro ohřev nádobí.

* Použití páry u tohoto druhu ohřevu je možné (při provozu musí být nádoba na vodu naplněná).

Navrhované hodnoty

Ke každému druhu ohřevu spotřebič navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít, nebo změnit.

Pára

Abyste vždy našli pro Váš pokrm správný druh ohřevu s párou, níže Vám vysvětlíme rozdíly a oblasti použití.

Druhy ohřevů		Teplota	Použití
	Dušení	30-100 °C	Pro zeleninu, ryby, přílohy, k odšťavňování ovoce a pro blanšírování.
	Ohřev pokrmů	80-180 °C	Pro šetrné ohřívání pokrmů a k dopékání pečiva. Díky použité páře se pokrm nevysuší.
	Kynutí těsta	30-50 °C	Pro kynutí kynutého těsta a kvásku a dále pro přípravu jogurtu. Těsto kyne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysuší.
	Rozmrazování	30-60 °C	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti se teplo přenáší na pokrm šetrným způsobem. Pokrmy se nevysušují a nedeformují.

Další informace

Ve většině případů Vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě provedené činnosti. Stiskněte tlačítko i. Příslušný pokyn bude na pár vteřin zobrazen.

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

Funkce pečicího prostoru

Některé funkce zjednodušují provoz Vašeho spotřebiče. Například ohřívací prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevírání dvířek trouby

Otevřete-li dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se opět spustí.

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení ohřívacího prostoru. Zůstanou-li dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

U většiny programů se osvětlení ohřívacího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Po ukončení se osvětlení opět vypne.

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení ohřívacího prostoru při provozu nezapínalo.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná při provozu spotřebiče. Teplý vzduch uniká dvířky.

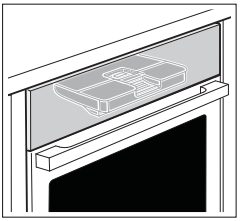
Pozor!
Chladící ventilátor nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřívat.

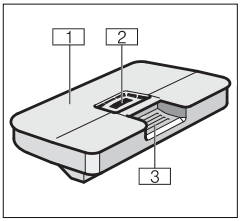
Chladicí ventilátor běží ještě určitou dobu po ukončení ohřevu, aby se ohřívací prostor dostatečně ochladil.

Upozornění: Dobu doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.
→ *"Základní nastavení" na straně 23*

Nádoba na vodu

Spotřebič je vybaven nádobou na vodu. Ta se nachází vzadu za lištou. Pro provoz s párou nádobu naplňte vodou. → *"Pára" na straně 17*





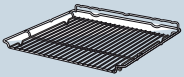
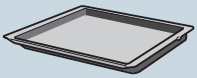
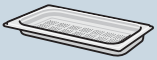
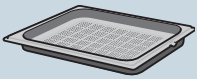
1 Víko nádoby
2 Otvor pro plnění
3 Držák pro vyjmutí a vložení nádoby na vodu

Příslušenství

Ke spotřebiči patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven tímto příslušenstvím:

	**Rošt** Na nádobí, formy na koláče a nákyp. Na pečení a grilování
	**Univerzální plech** Na šťavnaté koláče, pečivo, zamražené pokrmy a malé kousky pečeně. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Při provozu s párou může sloužit také k zachycování odkapávající vody.
	**Děrovaný plech na dušení, velikost S** Pro dušení zeleniny, k odšťavňování ovoce a rozmrazování.
	Neděrovaný plech na dušení, velikost S Na ohřívání rýže, luštěnin a obilí.
	**Děrovaný plech na dušení, velikost XL** Na dušení velkých porcí.
	Plech na pizzu Na pizzu a velké kulaté koláče.
	Teplotní sonda Umožňuje pečení na přesnou teplotu. Informace k použití naleznete v příslušné kapitole. → "Teplotní sonda" na straně 24

Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš spotřebič.

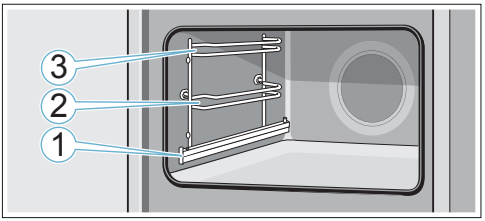
Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis, ve specializovaném obchodě nebo na internetu.

Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se deformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

Upozornění: Plech na dušení můžete neomezeně používat se všemi druhy ohřevů s párou. Pokud nastavíte jiný druh ohřevu s vysokými teplotami, plech na dušení z pečicího prostoru vyndejte. Vysoké teploty mohou způsobit trvalé zbarvení a deformaci plechu na dušení.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 3 úrovně vkládání. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.

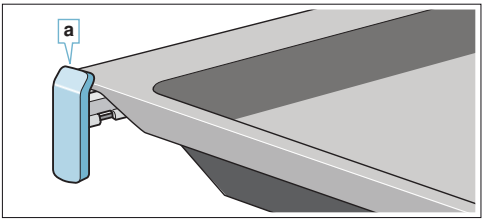


V úrovních 2 a 3 zasouvejte příslušenství vždy mezi dvě vodicí drážky dané úrovně.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Díky vysunovacím kolejnicím na úrovni 1 lze příslušenství vysunout ještě více.

Dávejte pozor, aby příslušenství dosedlo za zarážku **a** na konci vysunovací kolejnice.

Příklad: Univerzální plech



Teleskopické výsuvy se zacvaknou, když jsou zcela vysunuty. Díky tomu je možné příslušenství lehce vložit. Pro odblokování zasuňte teleskopické výsuvy lehkým potlačením zpět do pečicího prostoru.

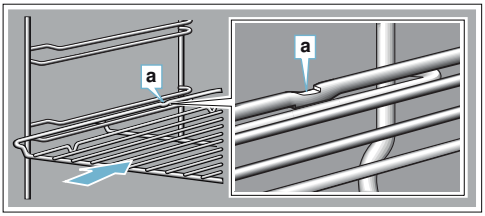
Upozornění

- Dbejte na to, abyste vkládali příslušenství do pečicího prostoru vždy ve správné poloze.
- Vždy ho vložte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

Funkce zacvaknutí

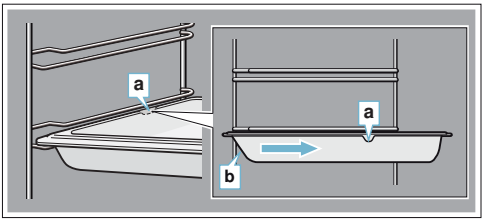
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zácvaku zabraňuje převrhnutí příslušenství pří vysouvání. Aby tato ochrana převrhnutí fungovala, musí být příslušenství vkládáno do ohřívacího prostoru ve správné poloze.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez vzadu **a** směrem dolů. Otevřená strana musí být směrem k dvířkům trouby a záhybem směrem dolů ⌣ .



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez **a** vzadu a směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí být vpředu směrem ke dvířkům trouby.

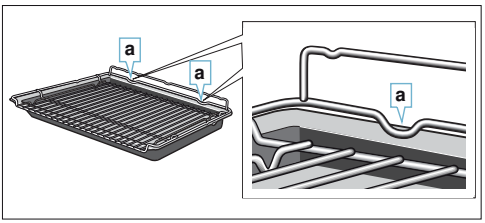
Příklad: Univerzální plech



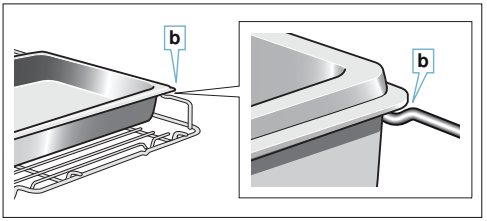
Kombinování příslušenství

Rošt můžete vložit současně s univerzálním plechem, který bude zachycovat odkapávající tekutiny.

Při pokládání roštu dbejte na to, aby se oba výřezy **a** nacházely za zadním okrajem. Při vkládání univerzálního plechu je rošt nad vrchní vodicí drážkou dané úrovně.



Malé nádoby na dušení lze vkládat do trouby pouze společně s roštem. Aby tyto nádoby zůstaly v pečicím prostoru stát, můžete jejich rohy zavěsit na bezpečnostní úchyty roštu.



Zvláštní příslušenství

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich katalozích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu.

Při nákupu zadejte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho spotřebiče (E-Nr.).
→ viz *"Zákaznický servis" na straně 35*

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro pokládání nádobí, pekáčů a forem a pro pečení a grilování přímo na roštu.	HZ664000
Univerzální plech K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zmrazených potravin a pečení masa v kuse. Plech lze použít i ke shromažďování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.	HZ632070
Pečicí plech Pro pečení koláčů a sušenek.	HZ631070
Vkládací rošt Určený pro maso, drůbež a ryby. Slouží k vložení do univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HZ324000
Univerzální plech s antiadhezním povrchem Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a pečení masa v kuse. Pečivo a pečeně jdou sundat z univerzálního plechu mnohem snadněji.	HZ632010
Pečicí plech, s antiadhezním povrchem Na koláče a malé pečivo. Pečivo jde sundat z plechu mnohem snadněji.	HZ631010
Profi-plech Pro přípravu velkého množství jídla.	HZ633070

Víko pro profi-plech Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem.	HZ633001
Plech na pizzu Určený pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním. Používejte pouze v univ. plechu.	HZ625071
Kamenná deska na pečení chleba Určená pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Deska musí být předehřátá na doporučenou teplotu.	HZ327000
Skleněná zapékací mísa (5,1 litru) Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".	HZ915001
Skleněná mísa Určená pro velké kusy masa a šťavnaté koláče.	HZ86S000
Děrovaná nádoba na dušení, velikost XL Na dušení velkých pokrmů.	HZ36D663G
Děrovaná nádoba na dušení, velikost S Na dušení zeleniny, k odšťavňování ovoce a k rozmrazování.	HZ36D613G
Nádoba na dušení, neděrovaná, velikost S Na dušení rýže, luštěnin a obilovin.	HZ36D613
Porcelánová nádoba, neděrovaná, velikost S Na dušení a servírování ryb, masa a zeleniny.	HZ36D513P
Porcelánová nádoba, neděrovaná, velikost L Na dušení a servírování ryb, masa a zeleniny.	HZ36D533P
Výsuvný systém 1-dílný Pomocí výsuvných kolejniček na úrovni 1 můžete příslušenství vytáhnout ještě více, aniž by se překlopilo.	HZ638D18

Před prvním použitím

Před prvním použitím Vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá nastavení. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Před tím, než spotřebič poprvé uvedete do provozu, informujte se u Vašeho poskytovatele připojení vody o tvrdosti Vaší vodovodní vody.

Je nutné správně nastavit rozsah tvrdosti vody, aby Vás Váš spotřebič mohl spolehlivě upozorňovat na potřebu odvápnění.

Pozor!
Poškození spotřebiče z důvodu použití nevhodných tekutin.
Nepoužívejte destilovanou vodu, silně chlorovanou vodovodní vodu (> 40 mg/l) nebo jiné kapaliny.
Používejte výhradně čerstvou, studenou vodovodní, změkčenou nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Upozornění

- Je-li Vaše voda příliš vápenatá, doporučujeme Vám použít změkčenou vodu.
- Používáte-li pouze změkčenou vodu, v tom případě můžete nastavit rozsah tvrdosti vody na "změkčená".
- Používáte-li minerální vodu, nastavte tvrdost na “4 velmi tvrdá“.
- Používáte-li minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Rozsah tvrdosti 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 (nad 3,8 mmol/l)	4 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

Po připojení do sítě nebo výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoli změnit. → viz "*Základní nastavení" na straně 23*

Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku > .
   Objeví se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku > .

Nastavení data

Přednastaveným datem je 1.1.2014.

1. Klepněte na šipku > , tak přejdete k dalšímu nastavení.
2. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastaveným rozsahem tvrdosti vody je "velmi tvrdá".

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
2. Klepněte na šipku > .
   Na displeji se objeví upozornění, že proces prvního uvedení do provozu je ukončen.

Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru

Bod varu vody je závislý na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastaví na správný poměr tlaků pro dané místo použití. Nastavení se provede během prvního napaření automaticky. Vzniká při něm velké množství páry.

Příprava kalibrace

1. Z pečicího prostoru vyndejte příslušenství.
2. Z pečicího prostoru odstraňte zbytky obalu jako jsou např. polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké povrchy v pečicím prostoru jemným navlhčeným hadříkem.

Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru

Upozornění

- Kalibraci lze sputit jen tehdy, pokud je pečicí prostor studený (pokojová teplota).
- Během kalibrace neotvírejte dvířka trouby. Kalibrace by se tím přerušila.

1. Spotřebič zapněte tlačítkem on/off.
2. Naplňte nádobu na vodu.
   → *"Plnění nádoby na vodu" na straně 19*
3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu ohřevu kalibrace a spusťte provoz. → *"FullSteam – ohřívání s párou" na straně 17*

Kalibrace	
druh ohřevu	dušení
teplota	100 °C
doba	30 minut

4. Po kalibraci zapněte nahřívání.

   Pozor!
   Poškození smaltových ploch!
   Troubu nespouštějte, pokud na dně pečicího prostoru stojí voda. Vodu před spuštěním vytřete.

5. Dno pečicího prostoru vysušte.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu nahřátí a spusťte provoz.

Nahřívání	
druh ohřevu	horní/dolní ohřev
teplota	240 °C
doba	30 minut

7. Po dobu zahřívání trouby větrejte kuchyň.
8. Provoz ukončete po uvedené době ohřevu. Troubu vypněte tlačítkem on/off.
9. Počkejte, dokud se pečicí prostor neochladí.
10. Očištěte hladké povrchy hadříkem a mýdlovou vodou.
11. Vyprázdněte nádobu na vodu a vysušte pečicí prostor.
    → *"Po každém provozu s párou" na straně 20*

Upozornění

- Při přemístění spotřebiče na jiné místo je nutné provést opětovné nastavení od výrobce. Opakujte první uvedení do provozu a kalibraci.
- Spotřebič uloží nastavení kalibrace i v případě výpadku proudu či vypojení ze sítě. Kalibraci není nutné opakovat.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očištěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavíte. Dozvíte se, co se stane při zapnutí a vypnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.

Vypnutí a zapnutí přístroje

Předtím než začnete cokoliv nastavovat na Vašem spotřebiči, musíte jej zapnout.
Výjimka: Dětskou pojistku a budík můžete nastavit, i když je spotřebič vypnutý.
Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teplu v troubě, jsou viditelné, i když je přístroj vypnutý.
Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič zapnete.
On/off nad tlačítkem bude modře svítit.
Na displeji se zobrazí logo Siemens a poté druh ohřevu a teplota.

Upozornění: Druh provozního režimu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení.

Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič vypnete. Ikona on/off nad tlačítkem zhasne.
Nastavená funkce se přeruší.
Na displeji se zobrazí čas.

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval nebo ne.

Spuštění nebo přerušení provozu

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

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off. Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Po zavření dvířek se provoz znovu obnoví.

Nastavení provozního režimu

Pokud chcete vybrat provozní režim, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu.
   Otevře se menu provozních režimů.
2. Klikněte na zvolený provozní režim. Podle druhu provozního režimu jsou k dispozici různé možnosti volby.
3. Pomocí otočného voliče změňte volbu. Podle volby změňte i ostatní nastavení.
4. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazují se nastavení a řádek s průběhem režimu.

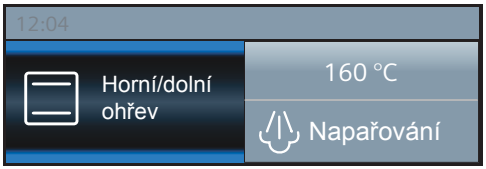
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka start/stop. Pokud chcete nastavit jiný režim, pokračujte následujícím způsobem.

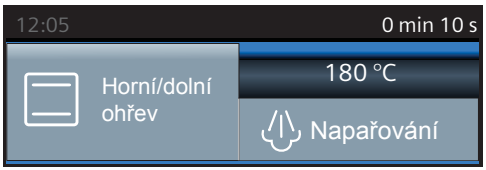
Pro další nastavení změňte hodnoty následovně:

Příklad na obrázku: Horní a dolní ohřev s teplotou 180 °C.

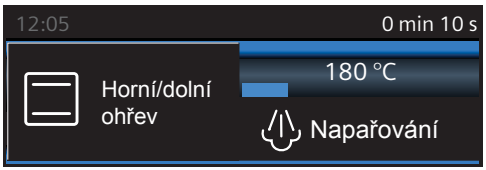
1. Pomocí otočného tlačítka změňte druh ohřevu.



2. Klikněte na navrženou teplotu.
3. Pomocí otočného tlačítka změňte teplotu.



4. Spusťte tlačítkem start/stop.



Na displeji se zobrazí zvolený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Pomocí tlačítka »⋘ můžete troubu velmi rychle zahřát. Rychloohřev trouby není umožněn u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

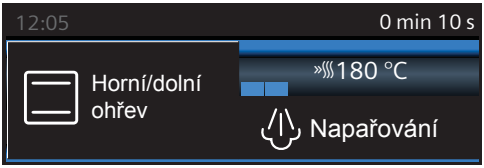
	4D-horkovzduch
	Horní/dolní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychloohřevu.

Nastavení

Dbejte na zvolení vhodného druhu ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100 °C, jinak se rychloohřev nenastartuje.

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



Symbol »⋘ se objeví vlevo vedle teploty. Začíná kontrola teploty.

Jakmile je rychloohřev ukončen, zazní signál. Symbol »⋘ zmizí. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

Upozornění

- Změníte-li druh ohřevu nebo teplotu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba běží nezávisle na rychloohřevu hned od startu.
- Během rychloohřevu můžete stisknutím tlačítka i zjistit aktuální teplotu v troubě.

Přerušení

Stiskněte tlačítko »⋘. Symbol »⋘ na displeji zmizí.

Pára

Vaše pokrmy můžete ohřívat obzvláště šetrně za použití páry. U některých druhů ohřevů můžete připravovat pokrmy s podporou páry. Kromě toho máte k dispozici druhy ohřevů kynutí těsta, ohřev jídla a rozmrazování.

Varování
Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek trouby může vycházet horká pára. Pára není v závislosti na teplotě viditelná. Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče. Dvířka otevírejte opatrně. Děti se musí nacházet mimo dosah.

FullSteam – ohřívání s párou

Při ohřívání s párou horká vodní pára obklopí pokrm a zamezí tím ztrátě živin potravin. Tvar, barva a typické aroma pokrmů zůstane při této formě přípravy zachováno.

Upozornění: Pokud dojde během ohřívání s párou k vyprázdnění nádoby na vodu, provoz se přeruší. Doplňte nádobu vodou.

Spuštění

1. Naplňte nádobu na vodu.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klikněte na políčko “napařování”.
4. Otočným voličem nastavte "napařování "
5. Klikněte na políčko “teplota” a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klikněte na políčko “doba ohřevu” a otočným voličem nastavte dobu ohřevu.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Trouba se začne ohřívat. Po ukončení zahřívání zazní signál a dojde ke spuštění provozu.

Zazní signál. Pečicí trouba se již neohřívá. Signál můžete předem vypnout tlačítkem ◷.

Přerušení

Pro přerušení provozu klikněte na tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.

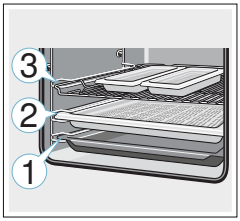
Ohřívání menu

Při použití páry můžete současně ohřívat celé menu, aniž by došlo k přenosu chutí. Jako první vložte do trouby pokrm s nejdelší dobou ohřevu a ostatní pokrmy vkládejte postupně později ve vhodnou dobu. Tak zajistíte, že všechny pokrmy budou připraveny ve stejnou dobu.

Celková doba ohřevu se u přípravy celého menu prodlužuje, jelikož po každém otevření dvířek trouby uniká pára a trouba se musí znovu nahřívat.

Příslušenství vkládejte v uvedeném pořadí:

- úroveň 3: rošt s nádobou na dušení, velikost S
- úroveň 2: nádoba na dušení, velikost XL
- úroveň 1: univerzální plech



Ohřev s podporou páry

Při ohřevu s podpodou páry je během provozu do pečicího prostoru vpouštěna pára v různých intervalech a s různou intenzitou. Tím dosáhnete lepšího výsledku ohřevu.

Váš pokrm
- bude mít křupavou kůrku,
- bude mít lesklý povrch,
- bude uvnitř šťavnatý a křehký,
- jen minimálně ubývá na objemu.

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si nastavujete sami. Pro výběr vhodného druhu ohřevu a intenzity páry použijte údaje v tabulce nebo zvolte program.

Intenzita páry

Pro použití páry máte k dispozici různou intenzitu:
- nízká
- střední
- velká

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu je možné použít páru:
- 4D-horkovzduch
- vrchní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- udržování teploty

Spuštění

1. Naplňte nádobu na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Klikněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klikněte na políčko “přidat páru” a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
5. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Spotřebič se začne ohřívat. Po ukončení zahřívání zazní signál a spustí se provoz trouby.

Upozornění: Dojde-li během provozu s párou k vyprázdnění nádoby na vodu, na displeji se objeví vyzvání k doplnění vody. Spotřebič běží dále bez přidání páry.

Přerušení přidání páry

Pro předčasné vypnutí páry klepněte na políčko “přidání páry”. Otočným voličem nastavte “vyp”.

Upozornění: Trouba běží dále bez přidání páry.

Přerušení chodu spotřebiče

Pro přerušení chodu spotřebiče stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.

Ohřívání jídla

Druhem ohřevu “Ohřev jídla ” můžete šetrně ohřívat již uvařené pokrmy nebo rozehřát pečivo z předešlého dne. Pára se zapne automaticky.

Upozornění: Pokud se nádoba na vodu během programu ohřívání jídla vyprázdní, chod se přeruší. Doplňte vodu do nádoby.

Spuštění

1. Naplňte nádobu na vodu.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko “pára”.
4. Otočným voličem nastavte “ohřívání jídla "
5. Klepněte na teplotu a nastavte ji otočným voličem.
6. Klepněte na délku ohřevu a nastavte ji otočným voličem.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Trouba se začne zahřívat. Po ukončení zahřívání zazní signál a trouba se spustí.

Zazní signál. Trouba se přestane zahřívat.
Signál můžete vypnout tlačítkem .

Přerušení

Pro přerušení chodu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte klávesu on/off.

Kynutí těsta

Druhem ohřevu “kynutí těsta" kyne těsto podstatně rychleji než při pokojové teplotě a zároveň se nevysušuje.

Pro správné nastavení použijte údaje v tabulkách. → *"Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 37*

Upozornění: Pokud se nádoba na vodu během programu kynutí těsta vyprázdní, chod se přeruší. Doplňte vodu do nádoby.

Spuštění

1. Naplňte nádobu na vodu.
   Upozornění: Program kynutí těsta zapínejte, pouze pokud je ohřívací prostor zcela vychladlý (pokojová teplota).
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klikněte na políčko “napařování”.
4. Otočným voličem nastavte “Kynutí těsta ".
5. Klikněte na teplotu a nastavte ji otočným voličem.
6. Klikněte na dobu ohřevu a nastavte ji otočným voličem.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Trouba se začne zahřívat. Po ukončení zahřívání zazní signál a trouba se spustí.

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ◷.

Přerušení

Pro přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte klávesu on/off.

Rozmrazování

Pro rozmrazení mražených pokrmů použijte druh ohřevu “Rozmrazování ".

Upozornění: Pokud se nádoba na vodu během programu rozmrazování vyprázdní, chod se přeruší. Doplňte vodu do nádoby.

Spuštění

1. Naplňte nádobu na vodu.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klikněte na políčko “napařování”.
4. Otočným voličem nastavte “Rozmrazování ".
5. Klikněte na teplotu a nastavte ji otočným voličem.
6. Klikněte na dobu ohřevu a nastavte ji otočným voličem.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Trouba se začne zahřívat. Po ukončení zahřívání zazní signál a trouba se spustí.

Po ukončení doby ohřevu zazní signál. Trouba se přestane zahřívat. Na displeji se objeví doba ohřevu 00 m 00 s.

Přerušení

Pro přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte klávesu on/off.

Plnění nádoby na vodu

Nádoba na vodu se nachází vzadu za krytem. Než spustíte provoz s párou, otevřete kryt a naplňte nádobu vodou.

Ujistěte se, že jste správně nastavili tvrdost vody. → *"Základní nastavení" na straně 23*

⚠ Varování

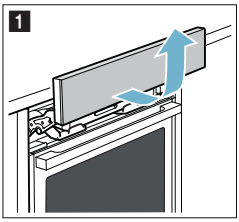
Nebezpečí zranění a riziko požáru!
Nádobu na vodu plňte pouze vodou nebo námi doporučeným odvápňujícím roztokem. Do nádoby nenalévejte žádné hořlavé tekutiny (např. alkoholické nápoje). Výpary hořlavých tekutin se mohou v pečicím prostoru kontaktem s horkými povrchy vznítit. Dvířka trouby mohou prasknout. Z trouby mohou unikat horké výpary a ostré plameny.

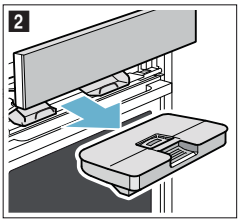
⚠ Varování

Nebezpečí popálení!
Během provozu spotřebiče může nádoba na vodu dosahovat vysokých teplot. Po provozu trouby počkejte, než se nádoba na vodu ochladí. Nádobu na vodu vyjměte z otvoru na nádobu.

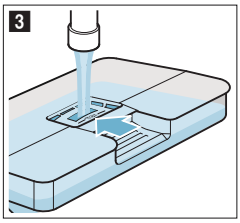
Pozor!
Může dojít k poškození přístroje použitím nevhodných tekutin.
Nepoužívejte destilovanou vodu ani silně chlorovanou vodu z vodovodu (> 40 mg/l) nebo ostatní podobné tekutiny.
Používejte výhradně čerstvou, studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

1. Klikněte na políčko
   Kryt se automaticky posune dopředu.
2. Kryt oběma rukama vytáhněte dopředu a poté nahoru, až dojde k zácvaku (obr. 1).
3. Zvedněte nádobu na vodu a vyjměte ji z otvoru (obr. 2).

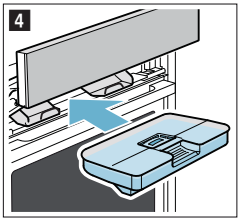


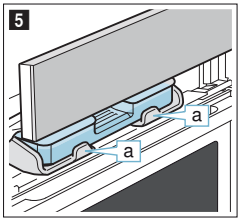


4. Nádobu naplňte studenou vodou až po značku “max” (obr. 3).



5. Naplněnou nádobu nasaďte (obr. 4). Dejte pozor na to, aby nádoba zacvakla za oba držáky a (obr. 5).





6. Kryt pomalu posuňte dolů, poté ho zatlačte dozadu, dokud není zcela zavřený. Nádoba na vodu je naplněna. Nyní můžete spustit provoz s párou.

Doplnění nádoby na vodu

Dojde-li během provzu s párou k vyprázdnění nádoby na vodu, na displeji se objeví výzva k doplnění vody do nádoby.

Upozornění

- Programy s podporou páry běží bez přídavku páry i nadále.
- Dojde-li během programu dušení, kynutí těsta, ohřívání jídla nebo rozmrazování k vyprázdnění nádoby na vodu, provoz se přeruší. Doplňte nádobu na vodu.

1. Otevřete kryt.
2. Vyndejte nádobu na vodu a doplňte ji.
3. Nasaďte doplněnou nádobu na vodu a zavřete kryt.

Po každém provozu s párou

⚠ Varování

Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek trouby může vycházet horká pára. V závislosti na teplotě není pára viditelná. Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče. Dvířka trouby otevírejte opatrně. Děti držte v dostatečné vzdálenosti.

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!
Spotřebič se během provozu zahřívá na vysoké teploty. Před tím, než troubu začnete čistit, nechte ji dostatečně vychladnout.

Pozor!
Poškození smaltu: Stojí-li na dně ohřívacího prostoru voda, spotřebič nespouštějte. Vodu ze dna ohřívacího prostoru před spuštěním odstraňte.

Po každém programu s párou se do nádoby na vodu načerpává zbytková pára. Poté nádobu na vodu vyprázdněte a vysušte. V ohřívacím prostoru zůstává vlhkost. Pro jeho vysušení můžete použít buď program "funkce sušení", nebo ho vysušit manuálně.

Upozornění: Vápenné usazeniny odstraňte hadříkem navlhčeným v octu, přetřete čistým hadříkem a jemným hadříkem vysušte.

Vyprázdnění nádoby na vodu!

Pozor!
Nádobu na vodu nevysušujte v horkém ohřívacím prostoru. Poškodila by se tím.

Pozor!
Nádobu na vodu nemyjte v myčce na nádobí. Poškodila by se tím.

1. Otevřete kryt.
2. Vyjměte nádobu na vodu.
3. Opatrně sundejte víko nádoby na vodu.
4. Nádobu na vodu vyprázdněte a vypláchněte.
5. Všechny části osušte jemným hadříkem.
6. Na nádobu nasaďte víko a přitlačte ho.
7. Nádobu na vodu nasaďte zpět a zavřete kryt.

Spuštění funkce sušení

Při sušení se pečicí prostor zahřívá, aby se vypařila veškerá vlhkost. Poté otevřete dvířka trouby, aby se vodní pára dostala z pečicího prostoru.

1. Odstraňte hrubé nečistoty v pečicím prostoru a setřete případnou vlhkost ze dna prostoru.
2. V případě potřeby stiskněte tlačítko on/off, tím spotřebič zapnete.
3. Stiskněte tlačítko menu.
   Objeví se nabídka druhu režimů.
4. Klikněte na políčko “dále”.
5. Klepněte na políčko”funkce sušení”
6. Klikněte na políčko “dále”.
7. Stiskněte tlačítko start/stop.
   Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka trouby a nechte je 1 až 2 minuty otevřené, aby z ohřívacího prostoru vyšla vlhkost ven.

Manuální vysušení ohřívacího prostoru

1. Spotřebič nechte vychladnout.
2. Odstraňte nečistoty z pečicího prostoru.
3. Pečicí prostor vysušte jemným hadříkem.
4. Dvířka trouby nechte otevřená na 1 minutu, aby se pečicí prostor zcela vysušil.

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje mnoha časovými funkcemi.

Funkce		Použití
🔔	Budík	Budík funguje jako časovač vaření. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
|→|	Doba úpravy pokrmu	Po uplynutí nastavené doby pečení zazní signál. Trouba se automaticky vypne.
→|	Čas ukončení (Konec)	Nastavte dobu a čas ukončení. Trouba se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve Vámi zvolenou dobu.

Upozornění

- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po pěti minutových úsecích.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte s otočným voličem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 min.
- Po uplynutí každé funkce časovače zazní signál.
- Pomocí tlačítka [i] můžete mezitím zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je trouba vypnutá. Budík běží paralelně s ostatním nastavením času a má vlastní signál. Uslyšíte tedy, zda zvoní budík nebo zda již uběhla nastavená doba pečení. Můžete nastavit max. 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Otevře se menu budíku.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas.

Budík se nastartuje po několika vteřinách. Symbol budíku 🔔 a ubíhající čas se zobrazí vlevo na řádku se statusem.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí "Budík uplynul". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení budíku

Pomocí tlačítka ◷ otevřete menu časovače a čas otočíte zpět. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka ◷.

Změna hodnot budíku

Pomocí tlačítka ◷ otevřete menu časovače a pomocí otočného voliče změníte nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka ◷ budík nastartujete.

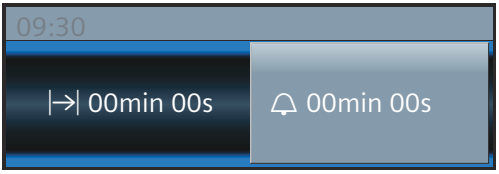
Doba úpravy pokrmu

Pokud nastavíte dobu trvání úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne a již se nezahřívá.

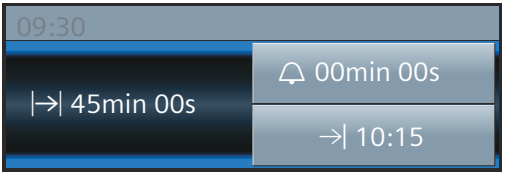
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.

Příklad: Nastavení režimu 4D–Horkovzduch, teplota 180 °C, doba úpravy 45 min.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Otevře se menu časovače.



2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy pokrmu.



3. Stiskněte tlačítko start/stop.
   Na displeji se zobrazí ubíhající čas a symbol |→|.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Ozve se signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí nápis "Ukončeno". Signál zastavíte stisknutím tlačítka ◷.

Ukončení doby

Stisknutím tlačítka ◷ otevřete menu časovače. Nastavenou dobu vrátíte zpět. Údaj se změní na nově nastavený druh ohřevu a teplotu.

Změna doby

Stisknutím tlačítka ◷ otevřete menu časovače.
Pomocí otočného voliče změníte dobu úpravy.

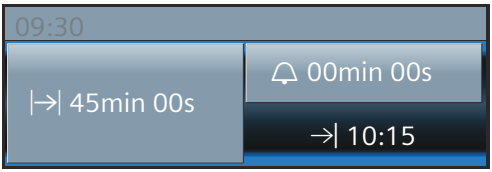
Čas ukončení úpravy pokrmu

Při nastavování času ukončení úpravy pokrmu se ujistěte, aby se pokrm i při delším skladování v troubě nezkazil.

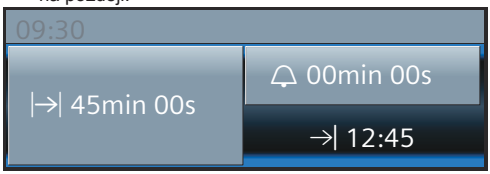
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časovače ◷.

Příklad na obrázku: V 9:30 vložíte pokrm do trouby. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm tedy bude hotov v 10:15. Vy ale chcete, aby byl pokrm připraven v 12:45.

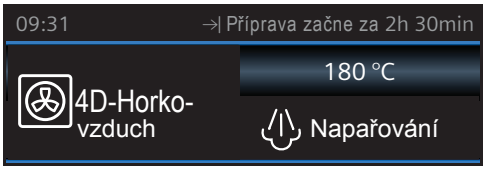
1. Klikněte na tlačítko "Konec →|".
   Zobrazí se čas ukončení.



2. Pomocí otočného voliče posuňte čas ukončení na později.



3. Stiskněte tlačítko start/stop.



Trouba je nyní v režimu čekání. Ve stavovém řádku se objeví symbol →| a čas, kdy bude provoz dokončen. Provoz se spustí ve správný okamžik. Doba průběhu se odečítá ve stavovém řádku.

Doba tepelné úpravy pokrmu uplynula

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat.Tlačítkem ◷ otevřete menu časovače, klikněte na "Konec" a pomocí otočného voliče upravíte dobu ukončení. Menu zavřete stisknutím tlačítka ◷.

Změna doby dokončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat. Tlačítkem ◷ otevřete menu časovače, klikněte na "Konec →|" a pomocí otočného voliče upravte čas ukončení. Menu zavřete stisknutím tlačítka časovače ◷.

Zrušení doby ukončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat. Tlačítkem ◷ o tevřete menu časovače, klikněte na "Konec →|" a pomocí otočného voliče vrátíte dobu ukončení zpět. Menu zavřete stisknutím tlačítka časovače. Doba vyprší okamžitě.

Dětská pojistka

Trouba je vybavena dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jejímu náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

Ovládací panel se zablokuje a nelze provést žádné změny. Pouze je možné troubu vypnout tlačítkem on/off.

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte a přibližně po dobu 4 sekund podržte tlačítko ⚿. Na displeji se objeví upozornění k zapnutí pojistky a objeví se symbol ⚿.

Základní nastavení

Abyste Váš spotřebič mohli jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici jeho různá nastavení. Tato nastavení můžete měnit dle potřeby.

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
   Otevře se menu provozních režimů.
3. Vyberte "Nastavení".
   Objeví se první základní možnosti nastavení a hodnoty lze měnit otočným voličem.
4. Klikněte na šipku >.
5. Pomocí otočného voliče je možné změnit hodnoty.
6. Šipkou > se dostanete do dalšího základního nastavení.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
   Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

V seznamu najdete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými Váš spotřebič disponuje.

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Volby
Jazyk	Možné další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuální data
Tvrdost vody	0 (změkčená)
	1 (měkká)
	2 (střední)
	3 (tvrdá)
	4 (velmi tvrdá)
Tón signálu	Krátký (30 sec)
	Střední (1 min)
	Dlouhý (5 min)
Hlasitost	5 stupňů hlasitosti
Tón tlačítek	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován)
	Zapnutý
Jas displeje	5 stupňů jasu
Časový údaj	Digitální s datem
	Analogový
	Vypnutý
Osvětlení	Během provozu zapnuté
	Během provozu vypnuté
Dětská pojistka*	Zablokování dvířek + tlačítek
	Pouze zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu
	Druhy ohřevu
	Dušení
	Pokrmy*
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnutý
	Zapnutý (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59)
Logo značky	Zobrazovat
	Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená
	Minimální
Výsuvný systém	K dispozici
	Není k dispozici
Režim "Šabat"	Zapnutý
	Vypnutý
Původní nastavení	Vrátit do původního nastavení
	Nevracet do původního nastavení
*) k dispozici, dle typu spotřebiče	

Pozor!
U závěsných roštů a jednoduchého výsuvu: Nastavení “není k dispozici”.
U dvojitých a trojitých výsuvů: Nastavení “k dispozici".

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje jsou účinné okamžitě. Všechna ostatní nastavení až jejich uložením.

Změna času

Čas změníte v základním nastavení.

Příklad: změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
   Otevřete menu provozních režimů.
3. Klikněte na “nastavení”.
4. Šipkou > klikněte na “čas”.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.
   Na displeji se objeví uložit nebo odmítnout.

Výpadek proudu

Po delším výpadku proudu se na displeji objeví nastavení pro první uvedení do provozu.
Nastavte jazyk, čas a datum.

Režim "Šabat"

Pomocí nastavení udržování teploty lze nastavit dobu až 74 hodin. Pokrmy uvnitř trouby zůstanou teplé, aniž byste troubu museli zapínat či vypínat.

Nastavení programu

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivován režim "Nastavení programu udržování teploty zapnuto“. → viz "*Základní nastavení" na straně 23*

Pečicí prostor se zahřeje při horním a dolním ohřevu a teplotě mezi 85 °C a 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
   Na displeji se zobrazí navrhovaný druh ohřevu a teplota.
2. Otočným voličem otáčejte doleva a zvolte druh režimu "Nastavení udržení teploty".
3. Klikněte na navrženou teplotu a pomocí otočného voliče nastavte Vámi požadovanou teplotu.
4. Tlačítkem ◷ otevřete menu časových funkcí a klikněte na políčko “doba ohřevu”. Navržená doba má 25:00 hodin.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu ohřevu.
6. Režim zahájíte tlačítkem start/stop.
   Ve stavovém řádku se doba odpočítává.

Zvolená doba uplynula

Zazní signál. Trouba se přestane zahřívat. Na displeji se zobrazí "Ukončeno".

Posunutí doby ukončení režimu

Posunutí doby ukončení není možné.

Přerušení nastavení režimu udržení teploty

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou vymazána. Můžete vybrat nové nastavení.

Teplotní sonda

Teplotní sonda Plus Vám umožňuje ohřívat pokrm na přesnou teplotu. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, trouba se automaticky vypne.

Druhy ohřevů

Pokud jste do ohřívacího prostoru zasunuli teplotní sondu, máte k dispozici tyto druhy ohřevů.

	4D-horkovzduch
	horkovzduch eco
	horní/dolní ohřev
	horní/dolní ohřev eco
	stupeň pizza
	gril s cirkulací vzduchu
	intenzivní ohřev
	dušení
	ohřev pokrmů

Upozornění

- Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin mezi 30 °C a 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Teplotní sondu je možné dokoupit jako náhradní díl u našeho zákaznického servisu.
- Po použití teplotní sondu vždy vyndejte z pečicího prostoru. Nikdy ji neuchovávejte v pečicím prostoru.

Teplota pečicího prostoru

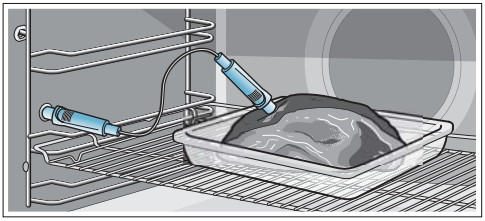
Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C, jinak se teplotní sonda poškodí.

Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota potravin.

Zasunutí teplotní sondy do potravin

Před tím, než vložíte Váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sondu.

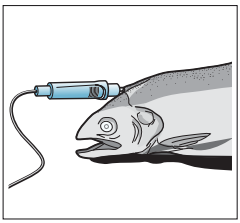
Tato teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravině.
Maso: U větších kusů zasuňte teplotní sondu zvrchu šikmo do masa až nadoraz. U slabších kusů ho zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.

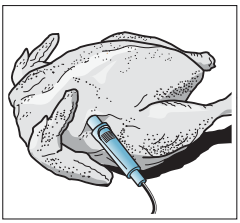


Upozornění: Příslušenství vkládejte vždy pod zástrčkou na teplotní sondu.

Ryby: Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru na rošt.Teplotní sondu zasuňte až nadoraz vzadu za hlavu ve směru ke středu.

Drůbež: Celou drůbež položte na rošt prsy nahoru. Teplotní sondu zasuňte v oblasti prsou od jednoho křídla k druhému až nadoraz.





Pozor!
Dejte pozor, abyste neskřípli kabel teplotní sondy. Aby nedošlo k poškození teplotní sondy příliš vysokými teplotami, musí být mezi grilovacím topným tělesem a teplotní sondou odstup několika centimetrů. Maso může během pečení nabýt.

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

Druhy ohřevů

1. Zapněte troubu.
2. Teplotní sondu zasuňte do zdířky vlevo v ohřívacím prostoru.
3. Otočným voličem zvolte druh ohřevu.
4. Klepněte na navrženou teplotu a nastavte ji otočným voličem.
5. Klepněte na políčko “teplota uvnitř pokrmu” a nastavte ji otočným voličem.
6. V případě potřeby klikněte na políčko “přidání páry” a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Rovná linka zobrazuje nárůst teploty uvnitř potraviny.

Dušení

1. Zapněte troubu.
2. Teplotní sondu zasuňte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.
4. Klikněte na políčko “dušení” a otočným voličem nastavte druh ohřevu.
5. Klikněte na políčko “vnitřní teplota” a otočným voličem nastavte vnitřní teplotu potravin.
6. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Rovná linka zobrazuje nárůst vnitřní teploty potravin.

Pokrmy

1. Zapněte troubu.
2. Teplotní sondu zasuňte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.
4. Klikněte na políčko “pokrmy”.
5. Otočným voličem zvolte políčko “další” a zvolte požadovaný pokrm.
6. V případě potřeby klikněte na políčko “upravit” a otočným voličem upravte nastavení.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Rovná linka zobrazuje nárůst vnitřní teploty potravin.

Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Teplotní sondu můžete vytáhnout ze zásuvky. Symbol ⁄ přestane svítit.

Změna teploty uvnitř pokrmu

Vnitřní teplotu potravin můžete kdykoli změnit.

Ukončení

Vytáhněte teplotní sondu ze zásuvky.

⚠Varování
Nebezpečí popálení!
Ohřívací prostor a pokrmy samotné dosahují vysokých teplot.
Teplotní sondu zasunujte a vyndávejte při použití kuchyňských rukavic.

⚠Varování
Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!
V případě použití špatné teplotní sondy uvnitř pokrmu může dojít k poškození izolace.
Používejte teplotní sondu určenou pouze pro tento spotřebič.

Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte zamražené pokrmy. Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.

Podrobné informace k druhu ohřevu a teplotám naleznete na konci tohoto návodu k použití. → *"Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" 37*

Potraviny	Vnitřní teplota v °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	
Vepřový bok	85-90
Vepřový filet, růžový	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80
Hovězí maso	
Hovězí hřbet nebo roastbeef, po anglicku	45-52
Hovězí hřbet nebo roastbeef, růžový	55-62
Hovězí hřbet nebo roastbeef, propečený	65-75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo předek, libové	75-80
Telecí pečeně, plecko	75-80
Telecí kýta	85-90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí zadní, růžové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybí fileta	60-65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy mas	80-90
Ohřev, regenerace pokrmů	65-75

Funkce čištění

Váš spotřebič je vybaven programem "samočištění" a "odvápnění". Pomocí programu samočištění lehce vyčistíte Váš pečicí prostor. Pomocí funkce "odvápnění" odstraníte vodní kámen z odpařovače.

Funkce čištění

Samočisticí plochy (zadní stěna, strop a postranní stěny) mají povrch z pórovité, matné keramiky. Stříkance z pečení či grilování se během provozu trouby vstřebávají do této vrstvy, kde se následně rozpouštějí.

Pokud se tyto plochy dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze jejich povrch vyčistit pomocí funkce samočištění.

Upozornění: Spotřebič si sám hlídá použití funkce čištění. Na spotřebiči se zobrazí, od kdy je doporučeno čištění. Toto doporučení se bude zobrazovat tak dlouho, dokud se neprovede kompletní funkce čištění. Nebudete-li na tuto výzvu reagovat, mohou se samočisticí plochy poškodit.

Je-li Váš spotřebič předčasně silně znečištěn, resp. tvoří-li se na zadní stěně tmavé skvrny, nečekejte, až budete vyzváni k čištění. Čím častěji se čištění provádí, tím delší schopnost čistění samočisticích ploch je zajištěna. Váš spotřebič můžete kdykoli vyčistit pomocí funkce čištění.

Pozor!
Je-li Váš spotřebič vybaven funkcí použití páry, může se stát, že se budou oznámení o odvápnění a funkci čištění překrývat. Nejdříve uposlechněte výzvu k odvápnění trouby. Až po provedeném odvápnění se opět zobrazí výzva k čištění.

Před zahájením čištění

Z pečicího prostoru vyndejte závěsné rošty, příslušenství a nádobí.

Čištění dna a vnitřních dvířek

Ze dna pečicího prostoru, vnitřních dvířek a osvětlení pečicího prostoru odstraňte hrubé nečistoty. Jinak budou vznikat skvrny, které již nebude možné odstranit.

Pozor!
Na samočisticí plochy nepoužívejte žádné čisticí prostředky určené na čistění trub. Jejich povrch by se mohl poškodit. Dojde-li přece jen ke kontaktu plochy s čističem na trouby, okamžitě ji otřete vodou a hadříkem. Plochy neškrábejte a nepoužívejte žádné abrazivní čisticí pomůcky.

Nastavení funkce samočištění

Čištění trvá 60 minut.

Tuto dobu není možné prodloužit.

1. Stiskněte tlačítko menu.
   Otevře se menu provozních režimů.
2. Zvolte režim “funkce čištění”.
   Pokud kliknete na políčko "dále", zobrazí se informace o čištění.
3. Čištění spustíte tlačítkem start/stop.
   Ve stavovém řádku se odečítá doba trvání čištění. Během čištění větrejte kuchyň.

Po ukončení čištění

Zazní signál. Trouba se přestane zahřívat. Na displeji se objeví "Ukončeno". Signál můžete vypnout stisknutím ◷. Na panelu displeje se objeví "Přístroj se ochlazuje".

Přerušení čištění

Stiskněte tlačítko on/off. Veškerá nastavení se smažou. Můžete provést nové nastavení.

Pozor!

Doporučení čištění nelze odložit. Na displeji se zobrazí výzva ke spuštění funkce čištění.

Čištění můžete nastavit na noc

V kapitole nastavení času se můžete dočíst, jak posunout dobu ukončení režimu. Proto lze např. troubu čistit v noci, aby byla přes den k dispozici.
→ *viz "Časové funkce" na straně 21*

Po ukončení čištění

Po vychladnutí pečicího prostoru ho příp. vytřete vlhkým hadříkem.

Upozornění: Během provozu a funkce čištění se na samočisticích plochách mohou tvořit načervenalé skvrny. Nejedná se o rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé ani žádným způsobem neomezují schopnost samočištění ploch.

Odvápnění

Spotřebič je nutné pravidelně odvápňovat, aby byla jeho funkčnost zajištěna po co nejdelší dobu.

Odvápnění se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí být proces odvápnění proveden kompletně celý, až poté je trouba opět připravena k provozu. Proces odvápnění trvá cca 70 - 90 minut.

- Odvápnění (cca 55 - 70 minut), vyprázdněte poté nádobu na vodu a nově ji naplňte.
- První proplachování (cca 6 - 9 minut), poté vyprázdněte nádobu na vodu a nově ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 6 - 9 minut), poté vyprázdněte nádobu na vodu a nově ji naplňte.

Dojde-li k přerušení odvápnění (např. kvůli výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), budete po opětovném zapnutí vyzváni k dvojímu propláchnutí. Spotřebič zůstane až do konce druhého procesu proplachování pro ostatní režimy zablokovaný.

Četnost potřeby odvápňování spotřebiče závisí na tvrdosti používané vody. Jakmile zbývá pouze 5 nebo méně provozů s párou, upozorní Vás spotřebič na nutnost odvápnění oznámením na displeji. Počet zbývajících provozů se zobrazí po zapnutí spotřebiče. Tak máte čas proces odvápnění včas připravit.

Spuštění

Pozor!

Poškození spotřebiče: Pro odvápnění používejte pouze námi doporučený tekutý prostředek na odvápnění. Ostatní odvápňovací prostředky mohou způsobit poškození spotřebiče.
Odvápňovač obj.č. 311 680

Pozor!

Odvápňovací roztok: Zamezte kontaktu odvápňovacího roztoku s ovládacím panelem nebo ostatními citlivými povrchy. Tyto povrchy se mohou poškodit. Dojde-li přesto ke kontaktu, odstraňte okamžitě odvápňovací roztok vodou.

Proces odvápnění lze spustit, jen pokud je pečicí prostor vychladlý. Je-li teplota v pečicím prostoru příliš vysoká, objeví se na displeji upozornění. Počkejte, než se pečicí prostor ochladí. Poté znovu spusťte proces odvápnění.

Pokud jste před odvápněním použili provoz s párou, nejdříve troubu vypněte, aby se zbytková voda mohla odčerpat z odpařovacího systému.

1. Z 500 ml vody se 150 ml tekutého odvápňovacího prostředku namíchejte odvápňovací roztok.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyndejte nádobu na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.
4. Nádobu naplněnou odvápňovacím roztokem nasaďte zpět.
5. Zavřete kryt.
6. Stiskněte tlačítko menu.
   Otevře se nabídka režimů.
7. Zvolte druh režimu Odvápnění.
   Pokud kliknete na políčko “další”, zobrazí se informace k čištění.
   Zobrazí se doba trvání odvápnění. Tuto dobu nelze změnit.
8. Tlačítkem start/stop spusťte čištění.
   Trouba se odvápňuje. Ve stavovém řádku se viditelně odečítá doba trvání. Po ukončení procesu odvápnění zazní signál.

První proces proplachování

1. Otevřete kryt.
2. Vyjměte nádobu na vodu, řádně ji vypláchněte, naplňte vodou a opět zasuňte.
3. Zavřete kryt.
4. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Spotřebič provádí proplachování. Jakmile je proces proplachování ukončen, zazní signál.

Druhý proces proplachování

1. Otevřete kryt.
2. Vyjměte nádobu na vodu, řádně ji vypláchněte, naplňte vodou a opět zasuňte.
3. Zavřete kryt.
4. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Spotřebič provádí proplachování. Jakmile je proces proplachování ukončen, zazní signál.

Dočištění

1. Otevřete kryt.
2. Vyprázdněte nádobu na vodu a vysušte ji.
3. Vypněte spotřebič.
   Proces odvápnění je ukončen a spotřebič je opět připraven k provozu.

Čisticí prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši troubu správně pečovat a čistit ji.

Vhodné čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte údajů uvedených v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí Vašeho spotřebiče, záleží na modelu přístroje.

Pozor!
Poškození povrchů
Nepoužívejte:
- ostré ani kyselinové čisticí prostředky,
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe určené k horkému čištění.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čisticí prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.

Varování
Nebezpečí popálení!
Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Oblast	Čištění
Spotřebič z vnější části	
Přední nerezová ocel	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin, protože by pod těmito skvrnami mohlo dojít ke korozi. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda:: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabku na sklo.

Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou odvápňující prostředky, okamžitě je odstraňte, jinak tyto skvrny nepůjdou odstranit.
Spotřebič z vnitřní části	
Smaltované a samočisticí plochy	Dbejte pokynů týkajících se povrchů v pečicím prostoru na konci této tabulky.
Skleněný kryt světla trouby	Horká mýdlová voda: očistěte kryt hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek určený pro pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávat!	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem. Nedrhněte.
Kryt dveří z oceli	Použijte čisticí prostředky určené pro nerezovou ocel: dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele. Při čištění lze kryt sundat.
Pojezdy	Horká mýdlová voda: Pojezdy namočte, očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Posuvný systém	Horká mýdlová voda: očistěte systém hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na kolejnicích, čistěte rošty zasunuté. Neumývejte je v myčce.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nečistoty a těžko odstranitelné zbytky potravin na nádobí z ušlechtilé oceli (např. rýže) očistěte octovou vodou.
Nádoba na vodu	Horká mýdlová voda: Čistěte hadříkem a řádně vypláchněte čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Dosušte jemným hadříkem. Nechte vysušit s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku drhněte za sucha. Neumývejte ji v myčce.
Teplotní sonda	Horká mýdlová voda: Čistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neumývejte v myčce.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku barevných rozdílů. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkci trouby.
  Hrany tenkých plechů se nedají zcela posmaltovat. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Plochy pečicího prostoru

Zadní stěna, strop a boční strany v pečicím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle jejich povrchu.

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy očistěte hadříkem a horkým mýdlovým roztokem nebo octovou vodou. Vysušte jemným hadříkem.

Připálené zbytky jídel navlhčete hadříkem a mýdlovým roztokem a namočte mýdlovým roztokem. V případě silného znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čisticí přípravek na trouby.

Pečicí prostor nechte po čištění otevřený, aby vyschl.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy mají povrch z pórovité, matné keramiky. Stříkance z pečení či grilování se během provozu trouby vstřebávají do této vrstvy, kde se následně během provozu trouby rozpouštějí.

Pokud se tyto plochy dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze jejich povrch vyčistit pomocí funkce samočištění. Dbejte pokynů v příslušné kapitole.
→ *"Funkce čištění" na straně 27*

Pozor!
Na samočisticí plochy nepoužívejte žádné čisticí prostředky určené na čistění trub. Jejich povrch by se mohl poškodit. Dojde-li přece jen ke kontaktu plochy s čističem na trouby, okamžitě ji otřete vodou a hadříkem. Plochy neškrábejte a nepoužívejte žádné abrazivní čistící pomůcky.

Udržování trouby v čistotě

Udržujte troubu vždy v čistotě a ihned odstraňte hrubé nečistoty, zabráníte tím vzniku nevratných znečištění.

Tipy

- Pečicí prostor vyčistěte po každém použití. Tím zabráníte vznícení nečistot.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrobu nebo bílkovin.
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení masa používejte vhodné nádobí, např. pekáč.

Závěsné rošty

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli vyčistit.

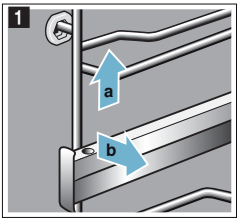
Vyjmutí a nasazení závěsných roštů

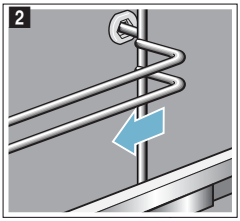
Varování

Nebezpečí popálení!
Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Troubu nejprve nechejte vychladnout. Dětí se musí držet v bezpečné vzdálenosti od trouby.

Vysazení závěsných roštů

1. Závěsný rošt vpředu nadzvedněte **a** a vysaďte **b** (obr. 1).
2. Poté celý závěsný rošt posuňte dopředu a vyndejte (obr. 2).



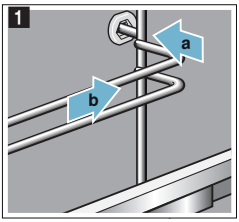


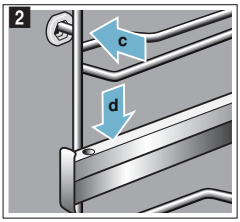
Závěsné rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze nasadit jen vpravo nebo vlevo.
Teleskopické výsuvy se musí nechat vysouvat dopředu.

1. Závěsný rošt nasuňte nejdříve uprostřed do zadního otvoru **a**, dokud závěsný rošt nepřiléhá přímo ke stěně pečicího prostoru a zatlačte ho dozadu **b** (obr. 1).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c**, dokud pojezd i tady nepřiléhá těsně ke stěně pečicího prostoru a zatlačte dolů **d** (obr. 2).





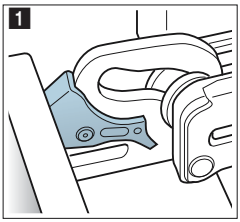
Dvířka trouby

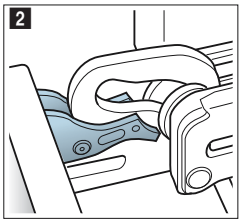
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadit a vyčistit dvířka trouby.

Vysazení a nasazení dvířek trouby

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit dvířka trouby.

Každý závěs dvířek trouby má zajišťovací páku. Je-li tato zajišťovací páka sklopená (obr. 1), jsou dvířka trouby zajištěná. Nelze ji vysadit. Je-li zajišťovací páka pro vysazení dvířek trouby otevřená (obr. 2), jsou závěsy dvířek zajištěné. Není možné je zacvaknout.





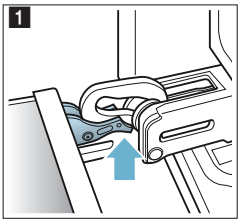
⚠ Varování

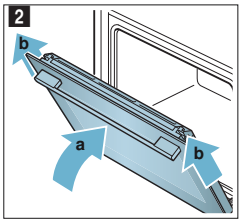
Nebezpečí poranění!

- Když jsou závěsy dvířek nezajištěny, je možné je při vynaložení velké síly zacvaknout. Dbejte na to, aby zajišťovací páka byla vždy zcela zavřená, resp. při vysazování dvířek zcela otevřená.
- Závěsy dvířek trouby se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a hrozí riziko skřípnutí. Nikdy nesahejte do oblasti závěsů dvířek.

Vysazení dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Obě zajišťovací páky vlevo a vpravo otevřete (obr. 1).
3. Dvířka trouby zavřete až na doraz **a**. Uchopte je oběma rukama vlevo a vpravo **b** a vysuňte směrem nahoru (obr. 2).

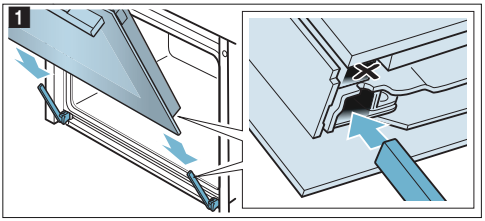




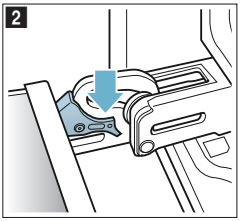
Nasazení dvířek trouby

Dvířka trouby opět nasaďte v opačném pořadí.

1. Při nasazování dvířek dbejte na to, aby byly oba závěsy vloženy rovně v otvorech (obr. 1). Oba závěsy položte dole na vnější desku a použijte ji jako vodicí pomůcku. Dejte pozor, aby byly oba závěsy vloženy ve správném otvoru. Závěsy musí jít lehce a bez odporu zasunout. Pokud byste při zasouvání cítili odpor, zkontrolujte, zda se závěsy nacházejí ve správném otvoru.



2. Dvířka trouby zcela otevřete. Zavřete obě zajišťovací páky (obr. 2).

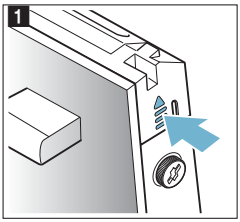


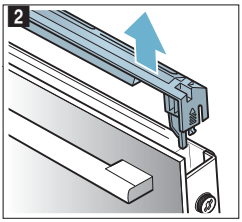
3. Dvířka zavřete.

Sundání krytu dvířek

Ocelová vkládací drážka v krytu dvířek se může zbarvit. Pro řádné vyčištění je možné tento kryt sundat.

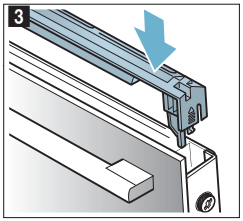
1. Pootevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (obr. 1).
3. Kryt vysuňte (obr. 2). Opatrně zavřete dvířka trouby.





Upozornění: Ocelovou vkládací drážku v krytu dvířek vyčistěte čisticím přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mýdlovým roztokem.

4. Pootevřete dvířka trouby. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obr. 3).



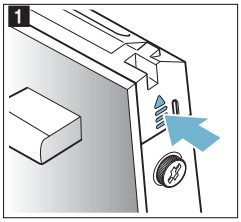
5. Dvířka zavřete.

Vysazení a nasazení skla dvířek

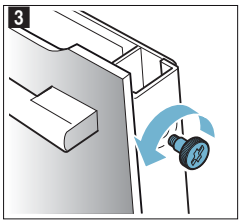
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek trouby.

Vysazení skla

1. Pootevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (obr. 1).
3. Kryt vysuňte (obr. 2).



4. Povolte a sundejte šrouby na levé a pravé straně dvířek (obr. 3).
5. Před tím, než dvířka trouby znovu zavřete, vsuňte mezi dvířka a troubu několikrát přeloženou utěrku (obr. 4).
   Přední sklo vysuňte směrem nahoru a umístěte za rovnou plochu madlem dolů.



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem určeným na sklo a jemným hadříkem.

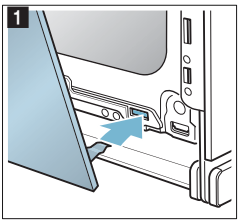
⚠ Varování

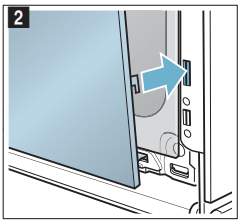
Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek může prasknout.
  Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dveří se při otvírání a zavírání pohybují, a mohou Vás skřípnout. Nesahejte do oblasti těchto závěsů.

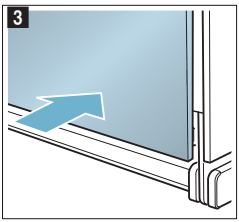
Nasazení skla

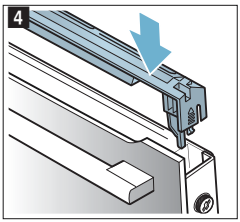
1. Sklo nasuňte do držáků (obr. 1).
2. Sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (obr. 2).





3. Přední sklo přitlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 3)
4. Dvířka trouby pootevřete a vyndejte přeloženou utěrku.
5. Šrouby na levé a pravé straně znovu našroubujte.
6. Nasaďte kryt a přitlačte ho směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 4).





7. Dvířka trouby zavřete.

Pozor!

Pečicí prostor použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou dvířka správně nasazena.

Co dělat v případě poruchy?

Pokud dojde k nějaké závadě, způsobuje ji často jen maličkost. Předtím než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Upozornění: Pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, na konci tohoto manuálu najdete mnoho tipů a upozornění.⟶ "*Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 37*

Tabulka poruch

Pokud se na panelu displeje objeví chybové hlášení E, např. E0111, troubu vypněte a znovu zapněte. Pokud se hlášení znovu objeví, volejte zákaznický servis.

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Neodborné opravy mohou být nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného přípojného vedení může provádět pouze kvalifikovaný technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej z elektrické sítě nebo vypněte pojistku ve skříni s pojistkami. Volejte zákaznický servis.

Porucha	Možná příčina	Řešení/rada
Trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Zkontrolujte, jestli je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní spotřebiče.
Zapnutou troubu není možné obsluhovat, na displeji se zobrazuje symbol ⊂⊃.	Je aktivována dětská pojistka.	Tlačítko ⊂⊃ podržte stisknuté, dokud symbol ⊂⊃ nezmizí.
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno "režim Demo zapnuto".	Trouba se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách ji opět zapněte. Zapněte troubu a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý".
Osvětlení pečicího prostoru nefunguje.	Defekt LED lampy.	Volejte zákaznický servis.
Provoz s párou nebo proces odvápnění se nespustí nebo se zastaví a nelze pokračovat.	Prázdná nádoba na vodu.	Naplňte nádobu na vodu.
	Otevřený kryt nádoby na vodu.	Kryt zavřete.
	Odvápnění blokuje provoz s párou.	Proveďte odvápnění.
	Vadný senzor.	Volejte zákaznický servis.
Odvápnění se nespustí nebo se zastaví a nepokračuje.	Během procesu odvápnění došlo k přerušení přívodu proudu nebo k vypnutí trouby.	Po opětovném zapnutí přístroje pokračujte v procesu odvápnění.
Trouba Vás vyzývá k odvápnění, aniž by se to před tím zobrazilo na počitadle.	Nastavená tvrdost vody je příliš nízká.	Proveďte odvápnění. Zkontrolujte nastavený rozsah tvrdosti vody a příp. ho upravte.
Blikají tlačítka.	Normální jev kvůli kondenzované vodě pod krytem obslužného panelu.	Jakmile se kondenzovaná voda vypaří, tlačítka přestanou blikat.
Výsledek přípravy pokrmu při použití páry – pokrm je příliš suchý nebo naopak vlhký.	Špatně zvolená intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Objeví se chybová hláška "prázdná nádoba na vodu", i když v ní je voda.	Otevřený kryt nádoby na vodu.	Zavřete kryt.
	Vadný senzor.	Volejte zákaznický servis.
Kryt nádoby na vodu nelze otevřít.	Zástrčka není zapojená.	Troubu připojte do sítě.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda ostatní spotřebiče fungují.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skříni zkontrolujte, zda je pojistka spotřebiče v pořádku.
	Senzor políčka ⊟ je vadný.	Volejte zákaznický servis. V případě potřeby vyprázdněte nádobu na vodu: Otevřete dvířka trouby na pravé a levé straně, prsty sáhněte pod kryt a kryt vysuňte.

Při přípravě pokrmu uniká pára z větracích kanálů.	Normální průběh.	Není možné.
Při dušení vzniká extrémně velké množství páry.	Trouba se automaticky zkalibruje.	Normální průběh.
Při dušení opakovaně vzniká extrémně velké množství páry.	Trouba se při krátké době ohřevu automaticky nezkalibruje.	Troubu nastavte na původní nastavení, opakujte kalibraci.
Při přípravě pokrmu je slyšet zvláštní zvuk.	Efekt studena/tepla u hlubokozamrazených pokrmů způsobený vodní párou.	Není možné.

Překročení maximální doby provozu

Váš spotřebič automaticky ukončí provoz, pokud nenastavíte dobu přípravy a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení.
Trouba se poté řídí dle nastavené teploty nebo stupně grilu.

Na displeji se zobrazí hlášení, že provoz bude automaticky ukončen. Poté se provoz přeruší.
Abyste mohli troubu znovu použít, nejprve ji vypněte. Poté ji znovu zapněte a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby se trouba automaticky nevypnula, např. při velmi dlouhé době přípravy pokrmu, nastavte dobu přípravy. Trouba bude hřát, dokud tato doba neuplyne.

Lampy v pečicím prostoru

Pro osvětlení pečicího prostoru slouží jedna nebo více LED lamp s dlouhou životností.
Pokud by přesto došlo k poruše LED lampy nebo poškození krytu lampy, obraťte se na zákaznický servis. Kryt lampy neodstraňujte.

Zákaznický servis

Náš záruční servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisního technika.

E-číslo a FD-číslo

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek, na kterém jsou tato čísla uvedena, naleznete, když otevřete dvířka trouby.

Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo zákaznického centra zapsat zde.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Tel.číslo zákaznického servisu ☏

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Kontaktní informace pro všechny země najdete v přiloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že bude oprava provedena zaškoleným servisním technikem, který má pro Váš spotřebič k dispozici náhradní díly.

Pokrmy

V provozním režimu "Pokrmy" můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič vybere nejoptimálnější nastavení.

Pokyny k nastavení

- Výsledek přípravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a maso. Hluboko zmrazené potraviny použijte hned po vyjmutí z mrazáku.
- U některých pokrmů je předem navržena teplota, druh ohřevu a doba přípravy. Teplotu a dobu přípravy můžete dle potřeby změnit.
- U některých pokrmů budete vyzváni, abyste uvedli hmotnost potraviny. Uvádějte vždy celkovou hmotnost, pokud spotřebič nevyžaduje něco jiného. Po nastavení hmotnosti spotřebič sám stanoví teplotu a dobu přípravy. Nastavení hmotnosti mimo rámec nastavených hodnot není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte na to, abyste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých potravin je během přípravy nutné pokrm zamíchat či otočit. Tato informace se zobrazí na displeji hned po startu. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů najdete na konci tohoto manuálu. ⟶ *viz "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 37*

Pára

U některých pokrmů se automaticky aktivuje funkce přidání páry. Trouba Vás upozorní na naplnění nádoby na vodu. Obecné pokyny k funkci páry naleznete v příslušné kapitole. ⟶ *"Pára" na straně 17*

Po startu se zobrazí doba přípravy pokrmu. Začne se odečítat až po dosažení nastavené teploty.

⚠ Varování

Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek trouby může ucházet horká pára. Pára v závislosti na teplotě není viditelná. Při otevírání nestůjte příliš blízko u trouby. Dvířka otevírejte opatrně. Děti by se měly zdržovat v dostatečné vzdálenosti.

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete použít teplotní sondu. Jakmile ji připojíte do trouby, zobrazí se pokrmy, pro které je její použití vhodné. Můžete měnit teplotu pečicího prostoru a vnitřní teplotu potravin.
⟶ *"Teplotní sonda" na straně 24*

Výběr pokrmu a nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu.
   Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte režim "Pokrmy".
   Na displeji se zobrazí první skupina programů.
3. Pomocí otočného voliče zvolíte požadovaný program.
4. Kliknete na políčko "Další".
5. Pomocí otočného voliče vyberete pokrm.

Nyní jste kompletně nastavili režim přípravy pro zvolený pokrm (vybírejte kliknutím na tlačítko "Další"). Přípravu zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.

Upozornění: Trouba Vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro Vámi vybraný pokrm příliš horký.

Program je ukončen

Zazní signál. Ve stavovém řádku se objeví “Ukončeno”. Trouba se přestane zahřívat. Signál můžete vypnout stisknutím tlačítka ◷.
Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu přípravy prodloužit. Klikněte na "Dopéct". Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení přípravu pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit.
Pokud jste poté s výsledkem přípravy spokojeni, klikněte na "Ukončeno". Na displeji se objeví "Dobrou chuť".

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení budou vymazána. Můžete provést nová nastavení.

Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

U přípravy některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení přípravy pokrmu. Pokud chcete dobu přípravy posunout, postupujte dle návodu v kapitole.
⟶ "Č*asové fukce" na straně 21*

V případě, že nastavíte dobu ukončení přípravy pokrmu, trouba se nachází v "čekacím" režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy se trouba nastartuje. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Dbejte prosím na to, aby potraviny, které snadno podléhají zkáze, nebyly příliš dlouho v pečicím prostoru.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro Váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy k nádobí a metodám přípravy.

Upozornění: Při přípravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára. Vaše trouba je energeticky úsporná a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby se na vnějších částech spotřebiče (dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) hromadit sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně podmíněný. Předehříváním trouby nebo opatrným otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.
Při dušení nebo použití funkce s podporou páry je žádoucí, aby v pečicím prostoru bylo co nejvíce páry. Pečicí prostor po ohřevu vytřete až poté, co trouba vychladne.

Silikonové formy

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme používat tmavé pečicí formy z kovu.

Pokud chcete přesto používat silikonové formy, orientujte se dle údajů a receptů od výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje o množství a recepty se mohou lišit.

Silikonové formy jsou nevhodné při tepelné úpravě s použitím párty a při vaření v páře.

Koláče a pečivo

Vaše trouba nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a pečiva. V tabulce nastavení najdete tipy na optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta. Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s podporou páry

Určité pečivo (např. z kynutého těsta) díky použití páry získá křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se také méně vysušuje.

Pečení s párou je možné pouze na jedné úrovni.

Některé pokrmy dosáhnou nejlepšího výsledku, pečou-li se ve více krocích. Tyto pokrmy jsou uvedeny v tabulce.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky vkládání:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních
Používejte 4D-horkovzduch. Současně vložené pečivo na plechu nebo ve formách nemusí být hotové vždy ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: výška 3
  Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 % energie. Formy vkládejte do ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt
Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkám trouby.
U šťavnatých koláčů používejte univerzální plech, aby nedošlo k znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

Pečicí formy
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.
Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně.
Pro pečení s podporou páry je nutné použít žáruvzdorné pečicí formy odolné vůči působení páry.

Pečicí papír
Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy ořežte na správnou velikost.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro různé druhy koláčů a pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Z toho důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by bylo hotové pouze zvenčí, ale nebylo by propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného ohřívacího prostoru. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud předehříváte, zkracují se uvedené doby pečení o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce.
Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva v tabulce. Dodatečné informace naleznete v odstavci Tipy ke koláčům a pečivu na konci tabulky nastavení.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D-horkovzduch
- horní/dolní ohřev
- intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	1		150-160	1	50-70
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	-	45-60
Piškotový základ z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	-	20-40
Piškotový základ z třeného těsta	Dortová forma	2		150-160	1	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma průměr 26 cm	1		170-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		190-210	-	40-50
Obrácený koláč	Forma na obrácený koláč, z bílého plechu	1		200-220	-	35-50
Obrácený koláč	Forma na obrácený koláč, z bílého plechu	1		210-220	1	30-40

* předehřívat

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	1	60-70
Kynutý koláč v otvírací dort. formě	Kulatá forma průměr 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kynutý koláč v otvírací dort. formě	Kulatá forma průměr 28 cm	1		150-160	2	25-35
Piškotový základ, 2 vejce	Forma na dortový korpus	1		170-180	-	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Forma na dortový korpus	1		150-160	1	15-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma průměr 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma průměr 26 cm	1		150-160	1	10
					-	15-25
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma průměr Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma průměr Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plechu						
Třený koláč s polevou	Pečicí plech	1		160-180	-	20-40
Třený koláč s polevou	Pečicí plech	1		160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	35-50
Křehký koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		170-190	-	25-40
Křehký koláč se suchou po levou, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	40-55
Křehký koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	1		160-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální plech	1		190-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		160-180	-	15-25
Kynutý koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		150-160	1	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	1		180-200	-	30-45
Kynutý koláč se suchou po levou, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		160-170	-	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou polevou, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-160	-	45-60
Kynutá pletýnka, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	-	35-45
Kynutá pletýnka, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	2	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	1		190-210*	-	10-15
Piškotová roláda	Pečicí plech	1		180-190*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	1		150-160	-	50-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	1		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzální plech	1		170-180	-	40-60
Závin, sladký	Univerzální plech	1		180-190	2	50-60
Závin, zmražený	Pečicí plech	1		190-210	-	30-45
Závin, zmražený	Univerzální plech	1		180-190	1	35-45
Drobné pečivo						
Sušenky (5 Min. předehřívat)	Pečicí plech	1		160*	-	25-35
Sušenky (5 Min. předehřívat)	Pečicí plech	1		150*	-	25-40
Sušenky, 2 vrstvy (5 Min. předehřívat)	Univerzální + pečicí plech	3+1		150*	-	25-40
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny	Plech na muffiny	1		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 vrstvy	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	20-35
Malé kynuté pečivo	Pečicí plech	1		160-170	-	30-40
Malé kynuté pečivo	Pečicí plech	1		160-170	2	20-30
Lístkové pečivo	Pečicí plech	2		170-190*	-	20-45
Lístkové pečivo	Pečicí plech	1		200-220*	1	15-25
Lístkové pečivo, 2 vrstvy	Univerzální + Pečicí plech	3+1		170-190*	-	20-45

* předehřívat

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Pečivo z páleného těsta	Pečicí plech	1		200-220*	-	30-45
Pečivo z páleného těsta	Pečicí plech	1		200-220*	1	25-35
Plundrové pečivo	Pečicí plech	1		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Pečicí plech	1		160-170	2	20-30
Cukroví						
Stříkané pečivo (5 Min. předehřívat)	Pečicí plech	1		150-160*	-	25-40
Stříkané pečivo (5 Min. předehřívat)	Pečicí plech	1		140-150*	-	25-35
Stříkané pečivo, 2 vrstvy (5 Min. předehřívat)	Univerzální + Pečicí plech	3+1		140-150*	-	30-40
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 vrstvy	Univerzální + Pečicí plech	3+1		130-150	-	20-35
Pusinky	Pečicí plech	2		90-100*	-	100-130
Pusinky, 2 vrstvy	Univerzální + Pečicí plech	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Pečicí plech	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 vrstvy	Univerzální + Pečicí plech	3+1		90-110	-	20-40
* předehřívat						

Tipy na pečení koláčů a drobného pečiva

Chcete zjistit, zda je Váš koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, koláč je hotov.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomažte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Dodržujte cca 2 cm rozestupy mezi jednotlivými kousky. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč je příliš světlý.	Pokud máte správné příslušenství a vsunuli jste jej do správné výšky, zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře světlý, ale dole příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale dole světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Zvolte nižší teplotu a příp. prodlužte dobu pečení.
Barva pečiva je nerovnoměrně hnědá.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy zastřihněte, aby dobře pasoval na plech. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného cukroví by cukroví mělo mít relativně stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte režim 4D-horkovzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně neznamená to, že budou všechny hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou polevou nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5-10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně s pomocí nože. Po vyklopení koláče formu vytřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu potřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.
Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta.
Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s podporou páry

Chléb a housky budou mít díky použití páry křupavější kůrku a lesklý povrch. Pečivo se také méně vysušuje.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství:

Pečení na jedné úrovni
Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšku pro vložení příslušenství:
- výška 1

Pečení na dvou úrovních
Použijte ohřev 4D-horkovzduch. Současně zasunuté plechy nebo vložené formy však nemusí být i současně hotové.
- Univerzální plech: výška 3
  Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu
  První rošt: výška 3
  Druhý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 % energie. Postavte formy do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt
Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům trouby a záhybem směrem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

Pečicí formy
Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně.

Pro pečení s podporou páry je nutné použít žáruvzdorné formy odolné vůči páře.

Pečicí papír
Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastřihněte tak, aby na plech pasoval.

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální režimy pro pečení různých druhů chlebů a housek. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude chléb nebo houska upečena jen na povrchu, nebude propečená uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené trouby. Tak ušetříte až 20 % energie.
Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pro některá jídla je předehřátí trouby nutné, viz tabulka. U některých potravin dosáhnete nejlepšího výsledku, pokud je pečete ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.

Uvedené hodnoty platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě.

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Pozor!

Nikdy nenalévejte do horkého pečicího prostoru vodu ani do něj nestavte nádobí s vodou. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

Použité druhy ohřevů:

- 4D-horkovzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Maloplošný gril

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma			190-200	-	20-30
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma			210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	1		190-200*	-	35-45
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma			210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	Univerzální plech	1		220-240	-	25-35
Chlebová placka	Univerzální plech	2		220-230	3	25-35
Housky						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	10-20
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	2		200-220	2	10-15
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		170-180*	-	15-25
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		160-170	3	25-35
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální + Pečicí plech	3+1		150-160*	-	20-30
Housky čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	-	25-35
Housky čerstvé	Pečicí plech	1		200-220	2	20-25
Bagety mražené, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	10-20
Bagety mražené, předpečené	Pečicí plech	2		200-220	2	10-20
Housky, zmražené						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	15-25
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	2		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	1		220-240	-	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	2		210-230	1	18-25
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	1		150-170*	-	20-35
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	1		180-200	1	20-25
Toasty						
Zapékání toastů, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Zapékání toastů, 12 kusů	Rošt	2		250	-	5-15
Opečení toastů	Rošt	3		3	-	3-6

* předehřívat

Pizza, quiche a pikantní koláče

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení v kombinaci s párou

Určité druhy pečiva (např. z kynutého těsta) budou mít díky použití páry křupavější kůrku a lesklý povrch. Pečivo se tolik nevysouší.

Pečení s párou je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně vkládání příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

Pečení na jedné úrovni:
Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky vkládání:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních
Použijte ohřev 4D-horkovzduch. Současně zasunuté plechy a formy však nemusí být i současně hotové.

- Univerzální plech: výška 3
  Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečením více pokrmů najednou můžete uspořit až 45 % energie. Formy do pečicího prostoru vkládejte vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně je vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt
Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkám trouby a záhybem směrem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

Při pečení pizzy s mnoha surovinami použijte univerzální plech.

Pečicí formy
Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně.

Pro pečení s podporou páry je nutné použít žáruvzdorné pečicí formy odolné vůči páře.

Pečicí papír
Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastřihněte tak, aby na plech pasoval.

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení.
V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude pizza nebo koláč upečený jen na povrchu, nebude propečený uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie.
Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pro některá jídla je předehřátí trouby nutné, viz tabulka. Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:
- 4D-Horkovzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň pizza
- Funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	1		220-240	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální + Pečicí plech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza mražená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mražená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + Pečicí plech	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzální plech + Rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Mini-pizzy	Pečicí plech	1		210-230	-	10-20
Pikantní koláče & quiche						
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma o průměru 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma o průměru 28 cm	1		170-180	1	60-70
Quiche	Forma na quiche, bílá	1		190-210	-	40-60
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		280-300*	-	8-18
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		200-210*	2	15-25
Pirohy	Forma na nákyp	1		190-200	-	40-50
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	1		180-190	-	35-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	1		170-180	2	25-35
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		200-210	-	30-40

* předehřívat
** Dbejte pokynů uvedených na balení

Nákypy a soufflé

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu nákypů a soufflé. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel. Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně vkládání příslušenství

Používejte vždy níže uvedené úrovně pro vložení příslušenství.
Na jedné úrovni můžete pokrm připravovat ve formách nebo na univerzálním plechu.
- Formy na roštu: výška 1
- Univerzální plech: výška 1

Pro přípravu soufflé použijte páru. Tudíž nepotřebujete vodní lázeň. Malé formičky postavte na děrovanou nádobu na dušení, velikost XL, nebo na rošt.

Pečením více pokrmů najednou můžete uspořit až 45 % energie. Formy do pečicího prostoru vkládejte vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně je vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt
Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkám trouby a záhybem směrem dolů.

Univerzální plech
Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

Nádobí
Na nákypy a zapékání používejte široké a nízké nádobí. V úzkém, vysokém nádobí by doba přípravy pokrmu trvala déle a pokrm by byl na vrchní straně tmavší.

Pro přípravu pokrmu s podporou páry je nutné použít žáruvzdorné pečicí formy odolné vůči páře.

Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství a daném receptu. Výsledek přípravy pokrmu je závislý na velikosti nádobí a výšce nákypu. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení.
V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude nákyp nebo soufflé upečeno jen na povrchu, nebude propečené uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pokud pokrm připravujete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D-horkovzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Stupeň pizza
- Funkce coolStart
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Nákyp, pikantní, uvařené přísady	Forma na nákyp	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantní, uvařené přísady	Forma na nákyp	1		150-170	2	40-45
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1		170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1		170-180	2	35-45
Lasagne, mražené, 400g**	Univerzální plech	1		-	-	-
Lasagne, mražené, 400g	Otevřená nádoba	1		180-190	2	40-50
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký nákyp	Forma na nákyp	1		170-180	-	50-60
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký nákyp	Forma na nákyp	1		160-170	2	50-60
Soufflé	Forma na nákyp	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Forma na nákyp	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Formy pro jednotlivé porce	1		100	-	40-45

* předehřívat
** Dbejte pokynů uvedených na balení

Drůbež

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu drůbeže. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

Pečení na roštu

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštem do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech ⟶ *"Příslušenství" na straně 12*

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečicí trouby.
Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké kuchyňské nádobí pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Drůbež se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.
Dbejte údajů výrobce nádobí.

Odkryté nádoby
Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby
Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.
Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.
Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

Pečení s podporou páry

Určité pokrmy jsou díky použití páry křupavější. Mají lesklý povrch a méně se vysouší.

Používejte odkryté nádoby. Ty musí být žáruvzdorné a odolné vůči páře.

Páru zapínejte dle údajů uvedených v tabulce.
Výsledek některých pokrmů je nejlepší, připravuje-li se pokrm ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Dušení

Na rozdíl od režimu podpory páry se kousky drůbežího masa připravují v režimu dušení mnohem šetrněji. Maso zůstane obzvláště šťavnaté. Jako další variantu můžete kousky drůbežího masa před dušením osmažit, tím se délka přípravy zkracuje.

Větší kousky masa vyžadují delší dobu ohřevu trouby a delší dobu přípravy pokrmu. Pečete-li více stejně těžkých kousků najednou, prodlužuje se doba ohřevu trouby, ale ne doba přípravy pokrmu.
Drůbež není třeba otáčet.

Použijte děrovanou nádobu na dušení, velikost XL, a pod ni vložte univerzální plech. Použít můžete také skleněnou misku a postavit ji na rošt.

Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě.

Univerzální plech vložte s položeným roštem do uvedené úrovně. Odkapávající tuk bude zachycen. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzálním plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 12*

Upozornění: U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plechy ne přímo pod rošt, ale na úroveň 1.

Ke grilování použijte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.
Kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění
- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy na pečení můžete péci na přesnou teplotu. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. ⟶ *"Teplotní sonda" na straně 24*

Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení.

V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí neplněné drůbeže do trouby připravené k pečení a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.
V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud připravujete drůbež s vyšší hmotností, než je uvedená, požijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Po ½ až ⅔ doby maso obraťte.

Upozornění: Použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustřihněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.

Tipy

- Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži propíchněte. Prsa neotáčejte.

- Pokud drůbež při pečení otáčíte, dbejte na to, aby prsní strana byla dole.
- Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevů:
- 4D-horkovzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	1		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Kuřecí prsní filet, po 150 g (gril.), (5 min. předehřátí trouby)	Rošt	3		3*	-	15-20
Kuřecí prsní filet, (dušení)	Nádoba na dušení	2+1		100	-	15-25
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	2		200-220	1	30-45
Kuřecí kousky, nugety, mražené**	Univerzální plech	2		-	-	-
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Husa & kachna						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	1		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prso, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Kachní prso, po 300 g	Rošt	2		210-230	2	15-20
Husa, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	1		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		190-200	1	45-55
Krůta						
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	1		180-200	-	70-100
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	1		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Krůtí prso, bez kosti, 1 kg	Uzavřený pekáč	1		240-250	-	80-110
Krůtí horní stehno s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno s kostí, 1 kg	Rošt	1		170-180	1	80-100

* předehřívat
** dbejte pokynů uvedených na balení

Maso

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu masa. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.
Kůži masa nařízněte mřížkovitě. Pokud maso otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 min po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Pečeně lépe nasákne šťávu. Zabalte pečeni do hliníkové fólie. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu "odpočívání" masa.

Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až půl litru tekutiny. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z tekutiny poté můžete připravit omáčku. Navíc se nebude tvořit tolik kouře a pečicí prostor zůstane čistší.
Vsuňte univerzální plech s položeným roštem do uvedené výšky. Dejte pozor na to, aby rošt správně přiléhal na univerzálním plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 12*

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečeni můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit i omáčku.
Používejte pouze nádobí, které je určené pro použití v pečicí troubě. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do prostoru pečicí trouby.
Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké kuchyňské nádobí pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno varné nádoby by mělo být pokryto cca ½ cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované a tmavé nádobě, přidejte více tekutiny, než když pečete ve skleněné nádobě.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

Odkryté nádoby
Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby
Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.
Víko by mělo být od masa vzdáleno alespoň 3 cm, neboť se maso může během pečení roztahovat.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Při dušení maso předem krátce opečte. Jako tekutina je vhodná voda, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny.
Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

Pečeně může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

Pečení a dušení s podporou páry

Určité pokrmy jsou díky použití páry křupavější a méně se vysušují.
Použijte odkrytou nádobu. Nádobí musí být žáruvzdorné a odolné vůči páře.

Pečeni není nutné obracet.

Páru zapněte dle nastavení v tabulce. U některých pokrmů je výsledek přípravy nejlepší, probíhá-li ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Dušení

Na rozdíl od použití páry je maso díky režimu dušení připravováno šetrněji, maso však nebude mít křupavou kůrčičku. Zůstane však obzvlášť šťavnaté. Jako variantu chuti můžete kousky masa před dušením osmažit, doba přípravy se tím zkrátí.

Větší kousky masa vyžadují delší dobu nahřívání a delší dobu přípravy. Použijete-li více kousků masa o stejné hmotnosti, prodlouží se doba nahřívání, ale doba přípravy zůstane stejná.

Kousky masa není nutné otáčet.
Použijte děrovanou nádobu na dušení, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální plech. Použít můžete i skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě.

Univerzální plech s položeným roštem zasuňte do uvedené výšky. Odkapávající tuk bude zachycen. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na plechu.
⟶ *"Příslušenství" na straně 12*

Upozornění: U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plechy ne přímo pod rošt, ale na úroveň 1. Ke grilování použijte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete připravovat Váš pokrm na přesnou teplotu. Přečtěte si důležité informace k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Tam naleznete také informace o zapojení teplotní sondy, možných druzích ohřevu a další informace. ⟶ *"Teplotní sonda" na straně 24*

Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu masa. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí masa do studené trouby a s teplotou jako po vytažení z lednice.

Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrženou hmotností. Pokud připravujete maso s vyšší hmotností, než je uvedená, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.
Obecně platí: čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Po ½ až ⅔ doby maso obraťte.

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobných pokrmů uvedených v tabulce.
Dodatečné informace naleznete v kapitole tipy na pečení, dušení a grilování na konci tabulky nastavení.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D-Horkovzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkološný gril
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-190	1	130-150
Vepřové s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Vepřové s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	1		100	-	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	60-70
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		220-230	-	70-80
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	1	80-90
Vepřový filet, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Vepřový filet, 400 g	Otevřená nádoba	1		210-220*	1	25-30
Vepřový filet, 400 g	Nádoba na dušení	2		100	-	18-20

* předehřívat
** na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádoba na vodu musí být během provozu doplněná
*** pod pokrm zasuňte univerzální plech do výšky 1

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	1		160-170	1	70-80
Vepřový steak, 2 cm tlustý	Rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm tlusté (5 min. předehřátí trouby)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovězí filet, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	1		190-200	1	50-60
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	-	130-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg **	Uzavřená nádoba	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		190-200	1	65-80
Vařené hovězí, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm tlustý, medium	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	2		3	-	20-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	1	90-110
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		200-210	-	100-110
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	1	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, medium	Rošt				-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti, medium	Otevřená nádoba	1		170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí	Otevřená nádoba	1		200-210*	1	25-30
Jehněčí kotleta***	Rošt	3		3	-	12-18
Klobásy						
Grilovací klobásy	Rošt	2		3	-	10-20
Vídeňské klobásy	Nádoba na dušení	2		80	-	14-18
Bílé klobásy	Nádoba na dušení	2		80	-	12-20
Masové pokrmy						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1		190-200	1	70-80

* předehřívat
** na začátku přidejte do nádoby cca.200 ml tekutiny; nádoba vodu musí být během provozu doplněná
*** pod pokrm zasuňte univerzální plech do výšky 1

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečeni v uzavřené nádobě nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako speciální příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená nebo pečeně je vysušená.	Přezkoušejte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Krusta je příliš světlá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště použijte větší nádobu na dušení a přidejte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Poklice musí dobře pasovat na nádobu a musí být dobře nasazená. Zredukujte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Grilované maso je příliš vysušené.	Maso nasolte až po grilování. Sůl totiž odebírá masu vodu. Při obracení do masa nepíchejte. Použijte grilovací kleště.

Ryby

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu ryb. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

Nemusíte obracet celou rybu. Vložte celou rybu do trouby hřbetem nahoru. Do břicha ryby vložte naříznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

To, zda je ryba hotová, zjistíte, pokud se dá hřbetní ploutev lehce oddělit.

Pečení a grilování na roštu

Univerzální plech s položeným roštem zasuňte do uvedené výšky. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na plech. ⟶ *"Příslušenství" na straně 12*

Upozornění: U velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, ale na úroveň 1.

Podle druhu a velikosti ryby přidejte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý.

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě.

Ke grilování použijte pokud možno kousky podobné tloušťky a hmotnosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do ryby píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušená.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je určené pro použití v pečicí troubě. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do prostoru pečicí trouby.
Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké kuchyňské nádobí pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Ryba se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

Odkryté nádoby
Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby
Pečicí prostor zůstane při pečení ryby v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžíce tekutiny – citronové šťávy nebo octu.
Po upečení ryby a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

Dušení s podporou páry

Určité pokrmy jsou díky použití páry křupavější a méně se vysušují.
Použijte odkrytou nádobu. Nádobí musí být žáruvzdorné a odolné vůči páře.
Rybu není nutné obracet.
Páru zapněte dle nastavení v tabulce. U některých pokrmů je výsledek přípravy nejlepší, probíhá-li ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Dušení

Na rozdíl od použití páry je ryba díky režimu dušení připravována šetrněji a zůstane obzvlášť šťavnatá. Větší kousky masa vyžadují delší dobu nahřívání a delší dobu přípravy. Použijete-li více kousků ryb o stejné hmotnosti, prodlouží se doba nahřívání, ale doba přípravy zůstane stejná.

Rybu není nutné obracet.
Použijte děrovanou nádobu na dušení, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální plech. Použít můžete i skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete připravovat Váš pokrm na přesnou teplotu. Přečtěte si důležité informace k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Tam naleznete také informace o zapojení teplotní sondy, možných druzích ohřevu a další informace. ⟶ "*Teplotní sonda" na straně 24*

Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu rybích pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.
Uvedené hodnoty platí pro zasunutí ryby do studené trouby a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak šetříte až 20 % energie.
Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.
V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy ryb s navrženou hmotností. Pokud připravujete rybu s vyšší hmotností, než je uvedená, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů ryb se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé ryby by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: čím větší rybu pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Rybu, kterou nepečete v pozici plavání, obraťte po cca ½ až ⅔ uvedeného času.

Upozornění: Použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustřihněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevů:
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Stupeň pizza
- Funkce coolStart
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Univerzální plech	1		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Nádoba na dušení	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. treska	Nádoba na dušení	2		80-90	-	35-50

* předehřát
** pod pokrm zasuňte univerzální plech do výšky 1
*** dbejte údajů na obalu

Ryby						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filet, přírodní, dušený	Nádoba na dušení	2		80-100	-	10-16
Rybí kotlety						
Rybí kotleta, 3 cm tlustá**	Rošt	2		3	-	18-22
Mražené ryby						
Ryba celá, 300 g, např. pstruh	Nádoba na dušení	2		80-100	-	20-25
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí filet, zapečený	Otevřená nádoba	1		200-220	1	35-45
Rybí prsty ***	Pečicí plech	1		-	-	-
Pokrmy z ryb						
Rybí terina	Forma na přípravu teriny	1		70-80	-	45-80

* předehřát
** pod pokrm zasuňte univerzální plech do výšky 1
*** dbejte údajů na obalu

Zelenina, přílohy a vejce

Zde najdete údaje pro dušení čerstvé a zmražené zeleniny, brambor, rýže, obilovin a vajec. Dále zde naleznete údaje o pečení např. mražených hranolků.

Dušení

Používejte pouze originální příslušenství. Při dušení v děrované nádobě, velikosti XL, vždy pod ni ještě dodatečně vkládejte univerzální plech.
Odkapávající tekutina bude zachycována.

Dušení na jedné úrovni
Použijte výšky vkládání uvedené v tabulce nastavení.

Dušení na dvou úrovních
Dušení na dvou úrovních se skvěle hodí pro současnou přípravu např. brokolice a brambor. Při různých dobách přípravy potravin vložte potravinu s kratší dobou přípravy do trouby až později.

- Rošt a zavěšená nádoba na dušení, velikost S, děrovaná a/nebo neděrovaná: výška 3
- Děrovaná nádoba na dušení, velikost XL: výška 2

Nádobí
Používáte-li nádobí, postavte ho na rošt nebo děrovanou nádobu na dušení, velikost XL.

Nádobí musí být žáruvzdorné a odolné vůči páře. Při použití tlustostěnného nádobí se prodlužuje doba přípravy pokrmu.

Doba přípravy a množství
Doby přípravy při dušení jsou závislé na velikosti pokrmu, ale nezávislé na celkovém množství. Při větším množství se prodlužuje doba nahřátí, ale ne doba přípravy pokrmu.

Větší kousky zeleniny vyžadují delší dobu nahřívání a delší dobu přípravy. Použijete-li více kousků masa o stejné hmotnosti, prodlouží se doba nahřívání, ale doba přípravy zůstane stejná.
Dodržujte velikosti uvedené v tabulce nastavení.
U menších kousků se zkracuje doba přípravy, u větších se naopak prodlužuje. Vliv na dobu přípravy pokrmu má také kvalita a stupeň zralosti.
Proto jsou uvedené hodnoty nastavení pouze orientační.

Zeleninu vkládejte do nádoby vždy rovnoměrně. Při různých výškách vrstev bude výsledek dušení nerovnoměrný. Potraviny citlivé na působení tlaku nevrstvěte v nádobě příliš vysoko. Raději použijte dvě nádoby.

Rýže a obiloviny
Přidejte vodu, příp. jinou tekutinu v uvedeném poměru. Např. to znamená 1:1,5 = na 100 g rýže přidejte 150 ml tekutiny.

Pečení a grilování

Používejte pouze originální příslušenství.

Příprava na jedné úrovni
Použijte výšky vkládání uvedené v tabulce nastavení.

Příprava na dvou úrovních
Použijte 4D-horkovzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a vkládali ho správně do pečicí trouby.

Rošt
Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům trouby a záhybem směrem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

Pečicí papír
Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastřihněte tak, aby na plech pasoval.

Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální režimy pro přípravu různých pokrmů. Teplota a doba přípravy závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby přípravy se zkrátí pouze o pár minut
U vybraných druhů pokrmů je předehřívání nutností. Tyto pokrmy jsou uvedeny v tabulce.
Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce.

Použité druhy ohřevů:

- 4D-horkovzduch
- Velkoplošný gril
- Funkce coolStart
- Dušení

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Artyčok, vcelku, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	30-35
Květák, vcelku, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	25-35
Brokolice, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	6-9
Zelené fazolky, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	18-25
Brambory ve slupce, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	10-20
Kedluben na kolečka, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	17-20
Pórek na kolečka, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	6-9
Kukuřice, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	30-40
Červená řepa, vcelku, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	43-50
Bílý chřest, vcelku, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	7-15
Špenát, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	2-3
Cuketa na kolečka, dušení	Nádoba na dušení	2		100	-	3-4
Zelenina, mražená						
Špenát	Nádoba na dušení	2		100	-	15-25
Květák	Nádoba na dušení	2		100	-	5-8
Zelené fazolky	Nádoba na dušení	2		100	-	6-10
Brokolice	Nádoba na dušení	2		100	-	6-10
Hrášek		2		100	-	3-10
Brambory	Nádoba na dušení	2		100	-	4-6
Růžičková kapusta	Nádoba na dušení	2		100	-	5-10
Směs zeleniny, 1 kg	Nádoba na dušení	2		100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	3		3	-	10-15
Dušená zelenina	Formy na jednotlivé porce	1		100	-	50-70
Brambory						
Pečené brambory, půlky	Univerzální plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, půlky	Univerzální plech	2		180-190	1	40-50

* Dbejte údajů na obalu

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min.
Brambory na loupačku, celé	Nádoba na dušení	2		100	-	35-45
Solené brambory, na čtvrtky	Nádoba na dušení	2		100	-	20-25
Kulatý knedlík (Klöße)	Nádoba na dušení	2		95	-	20-25
Bramborové produkty, mražené						
Bramborové Rösti*	Univerzální plech	2		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné*	Univerzální plech	1		-	-	-
Krokety*	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky *	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně (občas otočit)	Univerzální + Pečicí plech	3+1		200-220	-	30-40
Rýže						
Rýže basmati, 1:1,5	Nízká nádoba	1		100	-	20-30
Dlouhozrnná rýže, 1:1,5	Nízká nádoba	1		100	-	20-30
Přírodní rýže, 1:1,5	Nízká nádoba	1		100	-	30-40
Rýže parboiled, 1:1,5	Nízká nádoba	1		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Nízká nádoba	1		100	-	25-35
Obiloviny						
Kuskus, 1:1	Nízká nádoba	1		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Nízká nádoba	1		100	-	25-35
Polenta/kukuřičná krupice, 1:5	Nízká nádoba	1		100	-	20-45
Kroupy, 1:2,5	Nízká nádoba	1		80-100	-	35-45
Čočka, 1:2	Nízká nádoba	1		100	-	30-45
Fazole, bílé, nabobtnalé; 1:2	Nízká nádoba	1		100	-	65-75
Krupičné noky	Nádoba na dušení	2		95	-	6-10
Vejce						
Vaječná zavářka do polévky ze 2 vajec	Otevřená nádoba	1		80	-	14-16
Vejce vařené natvrdo	Nádoba na dušení	2		100	-	9-11
Vejce vařené na hniličku	Nádoba na dušení	2		100	-	6-8

* Dbejte údajů na obalu

Dezerty

Ve vašem spotřebiči můžete připravit i jogurty nebo různé dezerty.

Příprava jogurtu

Z pečicího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. 1 litr mléka (3,5 % tuku) svařte na plotýnce na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka stačí zahřátí na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Směsí naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle údajů uvedených v tabulce.
5. Po přípravě nechejte jogurt zchladit v chladničce.

Příprava mléčné rýže

1. Odvažte rýži a přidejte 2,5 násobek množství mléka.
2. Rýží a mlékem naplňte misku do max. výšky 2,5 cm. Pro větší množství můžete použít univerzální plech.
3. Troubu nastavte dle údajů v tabulce.
4. Po tepelné úpravě zamíchejte. Zbytkové mléko se rychle vsákne.

Kompot

Zvažte ovoce a přidejte cca ⅓ množství vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Postupujte podle údajů v tabulce.

Karamel créme

Formičky postavte přímo do děrované nádoby na dušení, velikost XL. Vodní lázeň není nutná. Postupujte podle údajů v tabulce.

Kynutý moučník

Kynuté těsto připravte podle Vašeho receptu bez tepelné úpravy. Vytvarované kuličky pokládejte do vymazané děrované nádoby na dušení, velikost XL, a nechte je vykynout. Postupujte podle údajů v tabulce.

Doporučená nastavení

Použité druhy ohřevů:
- Dušení
- Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Karamel Créme	Nádoba na dušení	1		80	15-25
Kynutý moučník	Univerzální plech	1		100	25-30
Jogurt	Formičky na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		35-40	300-360
Mléčná rýže, 1:2,5	Univerzální plech	1		100	25-35
Ovocný kompot	Univerzální plech	1		100	10-20

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů. Podle normy EN 60350-1:2013, příp. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Současně vložené pečivo na plechu nebo ve formách nemusí být současně hotové.

Výšky pro vložení příslušenství při pečení na dvou úrovních:
- Univerzální plech: výška 3
  Pečicí plech: výška 1

Zakrytý jablečný koláč
Zakrytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavá kulatá forma, vložené nad sebe.

Koláč v kulaté formě z bílého plechu: pečení v režimu horní a dolní ohřev na jedné úrovni. Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte kulatou pečicí formu.

Upozornění

- Uvedené hodnoty platí pro vsunutí pokrmu do studené trouby.
- Dbejte pokynů týkajících se předehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez rychlého zahřátí.
- Pro pečení použijte nejprve nižší z uvedených hodnot.

Použité druhy ohřevů:
- 4D-Horkovzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy min.
Pečení					
Stříkané cukroví (5 Min. předehřívat)	Pečicí plech	1		150-160*	25-40
Stříkané cukroví (5 Min. předehřívat)	Pečicí plech	1		140-150*	25-35
Stříkané cukroví, 2 úrovně (5 Min. předehřívat)	Univerzální + Pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo (5 Min. předehřívat)	Pečicí plech	1		160*	25-35
Drobné pečivo (5 Min. předehřívat)	Pečicí plech	1		150*	25-40
Drobné pečivo, 2 úrovně (5 Min. předehřívat)	Univerzální + Pečicí plech	3+1		150*	25-40
Piškotový koláč	Kulatá forma, průměr 26 cm	1		160-170**	25-35
Piškotový koláč	Kulatá forma, průměr 26 cm	1		160-170**	25-35
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma průměr 20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma průměr 20 cm	1		170-180	60-70

* předehřívat

Dušení

Univerzální plech vždy vkládejte pod děrovanou nádobu na dušení, velikost XL. Tím bude zachycována odkapávající tekutina.

Výšky vkládání při dušení na jedné úrovni (použijte max. 2,5 kg):
- děrovaná nádoba na dušení, velikost XL: výška 2

Výšky vkládání při dušení na dvou úrovních (použijte max.1,8 kg na každou úroveň):
- děrovaná nádoba na dušení, velikost XL: výška 3
- děrovaná nádoba na dušení, velikost XL: výška 2

Použitý druh ohřevu:
- Dušení

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Doba přípravy v min.
Dušení					
Hrách, mražený, dvě nádoby, po 1,8 kg	2x nádoba na dušení, XL + Univerzální plech	3+2+1		100	3-15
Brokolice, čerstvá, 300 g	Nádoba na dušení XL + Univerzální plech	2+1		100	6-7
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na dušení XL + Univerzální plech	2+1		100	6-7

Grilování

Dodatečně vložte univerzální plech. Tím bude zachycována tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Použité druhy ohřevu:
- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Grilování					
Opékání toastů	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusů*	Rošt	2		3	20-30
* * po 2/3 celkového času otočte					

Úspora energie s eco-ohřevem

Díky energeticky úspornému režimu horkovzduch eco a horní/dolní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdné a studené trouby. Jen tím docílíte úspory energie. Během provozu trouby nechejte dvířka zavřená.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 % energie.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Vaši troubu. Je optimálně navrženo pro pečicí prostor a provozní režimy.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt
Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

Pečicí formy a nádobí
Nejvhodnější jsou tmavé kovové pečicí formy. Jejich použitím můžete uspořit až 35 % energie.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Vhodnější jsou smaltované nádoby, sklo odolné vůči vysokým teplotám nebo hliníkové formy.

Při pečení ve světlých plechových formách, keramických a skleněných formách se prodlužuje doba pečení a koláč rovnoměrně nezezlátne.

Pečicí papír
Použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustřihněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.

Doporučená nastavení

různých pokrmů připravovaných pomocí horkovzduchu eco a vrchního/dolního ohřevu eco. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Nastavením vyšší teploty nezkrátíte dobu pečení. Koláče nebo pečivo by bylo na povrchu upečené, ale uvnitř syrové.

Použité druhy ohřevů:
- Horkovzduch eco
- Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	Forma na dortový korpus	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma, průměr 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma, průměr 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		160-180	20-40
Koláč z křehkého těsta se suchou polevou	Pečicí plech	1		170-180	25-35
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Forma na muffiny	2		160-180	15-30
Drobné pečivo	Pečicí plech	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	1		200-220	35-45
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	15-30
Stříkané cukroví	Pečicí plech	2		140-150	25-40
Kynuté drobné pečivo	Pečicí plech	1		150-160	30-40
Chléb & housky					
Smíšený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová houska	Univerzální plech	1		240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	25-35
Maso					
Vepřová peče bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filet, dušený	Uzavřená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou připravovány zahříváním na vysokou teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Tipy pro přípravu potravin s nizkým obsahem akrylamidů	
Všeobecně	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipékejte, měly by být zlatožluté. ■ Větší a silnější suroviny obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním a dolním ohřevem max. 200 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 180 °C.
Cukroví a sušenky	S horním a dolním ohřevem max. 190 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 170 °C. Žloutek a bílek snižují tvorbu akrylamidů.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Pozvolná příprava pokrmů

Pozvolná příprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazýváno i jako nízkoteplotní příprava.
Tento způsob je ideální pro přípravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemné části hovězího, telecího, jehněčího, vepřového nebo drůbeže), které mají být upečeny do růžova nebo jiného specifického stádia. Maso tak zůstane šťavnaté, jemné a měkké.

Výhody tohoto druhu přípravy: máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřená, aby bylo v troubě udržováno rovnoměrné klima. Požívejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Během pomalého pečení tuk vytvoří silnou vlastní chuť. Můžete rovněž použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Po tomto způsobu přípravy může být maso ihned porcováno. Není nutné, aby maso déle odpočívalo. Díky této metodě je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu ukončení přípravy.

Nádobí

K tomuto způsobu přípravy používejte ploché nádobí, např. servírovací podnos z porcelánu nebo skla. Nádoby vložte do trouby k předehřátí.

Otevřenou nádobu vždy vkládejte na rošt do úrovně 1. Dodatečné informace najdete v tipech pro pozvolnou přípravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky. Vaše trouba disponuje režimem Pozvolné pečení. Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba studená. Troubu s vloženou nádobou nechejte cca 10 min dobře rozehřát.

Maso krátce a zprudka opečte ze všech stran, i na koncích, při vysoké teplotě. Poté jej ihned položte na předehřáté nádobí a vložte do trouby. Pozvolna pečte.

Doporučená nastavení

Teplota a doba pozvolného pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou v tabulce uvedeny pouze přibližné hodnoty.

Použitý druh ohřevu:
■ Mírný ohřev

Pokrm	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba opečení v min.	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Kuřecí prsní filet, 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Vepřový filet, vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* předehřát

Pokrm	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba opečení v min.	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm tlustý	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	120-180
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, kousky, 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* předehřívat						

Tipy pro pozvolné pečení

Pozvolné pečení kachních prsou.	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opečte na kůži. Po pozvolném pečení ještě 3-5 minut grilujte, prso získá křupavou kůrku.
Maso připravené pozvolným pečením není tak horké jako maso připravené klasickým způsobem.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte s horkou omáčkou.

Sušení

Pomocí režimu 4D-Horkovzduch můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace se díky vypaření vody koncentrují aromatické látky.

Pro sušení používejte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je umyjte. Na rošt položte pečicí či pergamenový papír. Ovoce nechejte dobře odkapat a osušte jej.

Ovoce nakrájejte na stejně velké nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.
Nastrouhejte zeleninu a spařte ji. Spařenou zeleninu nechejte dobře odkapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.
Bylinky i se stonkem osušte. Rovnoměrně je rozložte na rošt.

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:
- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu víckrát obraťte. Sušené kousky ihned po sušení odeberte z pečicího papíru.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím tenčí plátky nakrájíte, tím je sušení rychlejší a potravina aromatičtější. V tabulce jsou uvedeny doporučené hodnoty pro sušení.
Pokud sušíte jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin uvedených v tabulce.

Použité druhy ohřevu:
- 4D-Horkovzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v hodinách
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	6-8
Peckovité ovoce (švestky)	Rošt	2		80	4-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanšírovaná	Rošt	2		80	6-9
Houby na plátky	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-		60	2-6

Zavařování, odšťavňování a dezinfikování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování, odšťavňování a dezinfikování.

Zavařování

Ve Vaší troubě můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování

Nebezpečí poranění!
U špatně zavařených potravin mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se dle údajů.

Sklenice
Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Svorky předem vyzkoušejte.

Tipy: Pro čištění sklenic můžete použít funkci dezinfikace.
Během jednoho zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat max. šest zavařovacích sklenic o obsahu 0,5 l, 1 l nebo 1,5 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny
Použijte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Pečlivě je umyjte.
Ovoce příp. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem zbaveným pěny (cca 400 ml pro litrovou sklenici). Na jeden litr vody použijte:

- cca 250 g cukru, pokud je ovoce sladké
- cca 500 g cukru, pokud je ovoce kyselé

Zelenina: Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou, převařenou vodou.
Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasaďte vlhkou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do nádoby na dušení, velikost XL, tak aby se nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenou v tabulce.

Ukončení zavařování
Po uplynutí uvedené doby ohřevu otevřete dvířka trouby. Zavařovací sklenice vyndejte z trouby, až když jsou zcela vychlazené.
Pečicí prostor vytřete.

Odšťavňování

Plody před odšťavněním dejte do mísy a pocukrujte je. Nechte minimálně hodinu odstát, aby pustily šťávu.

Poté plody naplňte nádobu na dušení, velikost XL, a vložte do úrovně 2. Pod nádobu vložte univerzální plech, kde se bude zachycovat ovocná šťáva. Postupujte podle hodnot v tabulce nastavení.

Po uplynutí doby ohřevu plody přendejte do šátku a vymačkejte zbytkovou šťávu.
Pečicí prostor vytřete.

Dezinfikování

Předmět, který se má dezinfikovat, musí být na první pohled čistý. Postavte ho na rošt.

Zvolte program “dezinfikace lahví”. Poté pečicí prostor vytřete.

Doporučená nastavení

Hodnoty uvedené v tabulce jsou doporučené hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny a odšťavňování ovoce. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou obsahu sklenic. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o obsahu 1 litr.

Použitý druh ohřevu:

- Dušení

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Zavařování					
Zelenina, např. karotka	Zavařovací sklenice, 1 l + nádoba na dušení, XL	1		100	30-120
Peckové ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 l + nádoba na dušení, XL	1		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 l + nádoba na dušení, XL	1		100	25-30
0dšťavňování					
Maliny	Nádoba na dušení	2		100	30-45
Rybíz	Nádoba na dušení	2		100	40-50

Kynutí těsta

Kynuté těsto může v troubě rychleji vykynout, než při pokojové teplotě. Použijte horní a dolní ohřev. Provoz zahajte pouze tehdy, když je trouba zcela studená.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce o prvním a druhém kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů).

Kynutí těsta
Mísu s těstem položte na rošt. Nastavte troubu na režim uvedený v tabulce.

Během kynutí neotvírejte dvířka trouby, jinak unikne vlhkost. Těsto zakryjte.

Kynutí jednotlivých kusů
Pečivo vložte do trouby do výšky uvedené v tabulce. Před pečením vytřete vlhkost z pečicího prostoru.

Doporučená nastavení

Teplota a doba přípravy závisí na druhu a množství surovin. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Použitý druh ohřevu:
- Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Druh	Teplota v °C	Doba přípravy min.
Kynuté těsto, sladké						
Např. kynuté pečivo	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-45
	Univerzální plech	1		Kynutí jedn. kusů	35-40	10-20
Těsto s vyšším obsahem tuku, např. italský koláč Panettone	Mísa	1		Kynutí těsta	40-45	40-90
	Forma na roštu	1		Kynutí jedn. kusů	40-45	30-60
Kynuté těsto, pikantní						
Např. pizza	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	20-30
	Univerzální plech	1		Kynutí jedn. kusů	35-40	10-15
Chlebové těsto						
Bílý chléb	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Univerzální plech	1		Kynutí jedn. kusů	35-40	15-25
Směsný chléb	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	25-40
	Univerzální plech	1		Kynutí jedn. kusů	35-40	10-20
Housky	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Univerzální plech	1		Kynutí jedn. kusů	35-40	15-25

Rozmrazování

Funkce rozmrazování s použitím páry je vhodná na rozmrazování zamraženého ovoce a zeleniny. Na rozmražení pečiva použijte druh ohřevu 4D-Horkovzduch. Drůbež, maso a ryby nechte rozmrazovat v lednici.
Při rozmrazování zamražené potraviny vyndejte z obalu.

Zamražené ovoce a zeleninu položte do děrované nádoby na dušení, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální plech. Tak nebude potravina ležet v rozmražené vodě a odkapávající tekutina bude zachycována v plechu. Na zamražené potraviny, u kterých je žádoucí, aby obsah vody zůstal zachován, např. zamražený špenát se smetanou, použijte univerzální plech nebo nádobu na roštu.

Pečivo položte na rošt.

Doporučená nastavení

Údaje uvedené v tabulce jsou orientační. Závisí na kvalitě, teplotě (-18 °C) a vlastnostech mražené potraviny. V tabulce jsou uvedeny přibližné doby přípravy. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

Tipy: Potraviny zmrazené v jednotlivých porcích či plátcích budou rozmraženy rychleji, než potraviny vcelku.

Použité druhy ohřevu:

- 4D-Horkovzduch
- Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Chléb, housky					
obecně	Pečicí plech	1		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	Pečicí plech	1		50	70-90
Koláč, suchý	Pečicí plech	1		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	Nádoba na dušení	2		40-50	15-20
Zelenina	Nádoba na dušení	2		40-50	15-50

Ohřívání pokrmů

Druhem ohřevu Ohřívání pokrmů se pokrmy šetrně ohřívají za použití páry. Chutnají a vypadají lépe a jako čerstvě připravené. Rozehřát můžete také pečivo z předešlého dne.

Používejte ploché, široké a teplotně stálé nádoby. Studené nádobí prodlužuje proces ohřevu.
Je-li to možné, opětovně ohřívejte pouze pokrmy stejného druhu a stejné velikosti. Pokud to není možné, řiďte se časem části pokrmu s nejdelší dobou ohřevu.
Během zahřívání pokrm nepřikrývejte.

Pokrm položte v nádobě na rošt nebo přímo na rošt do výšky 1.

Během provozu trouby neotvírejte dvířka, mohlo by unikat velké množství páry.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny optimální hodnoty nastavení pro různé pokrmy. Časové údaje jsou pouze orientační hodnoty. Jsou závislé na typu nádobí, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Uvedeny jsou časové rozsahy. Nejprve nastavte kratší dobu přípravy a v případě potřeby ji prodlužte.

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro vložení pokrmu do studené trouby.
U vybraných potravin je předehřívání nutností. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.
Nepoužívané příslušenství odstraňte z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku ohřevu a budete šetřit energii.

Použitý druh ohřevu:

- Ohřev pokrmů

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Zelenina, mražená					
1 kg	Otevřená nádoba	1		120-130	15-25
250 g	Otevřená nádoba	1		120-130	5-15
Pokrmy, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	Otevřená nádoba	1		120-130	15-25
Polévka, 400 ml	Otevřená nádoba	1		120-130	10-25
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Otevřená nádoba	1		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, grat. brambory	Otevřená nádoba	1		120-140	10-25
Pečená pizza	Rošt	1		170-180*	5-15
Pečivo					
Housky, bagety, pečené	Rošt	1		150-160	10-20
Plněné Pastete (Vol au vents)	Rošt	1		180*	4-10

* předehřát

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pečivo, mražené					
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Housky, bagety, pečené	Rošt	1		160-170*	10-20
* předehřát					

Udržování v teple

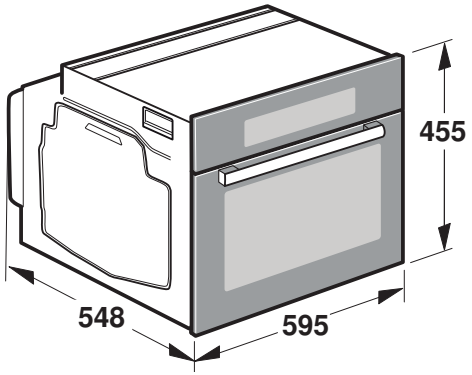
Díky režimu Udržování v teple můžete připravené pokrmy udržovat v teple. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zamezit tomu, aby se již hotové pokrmy vysušily.

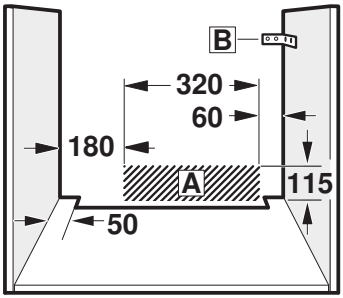
Hotové pokrmy neudržujte v teple déle než dvě hodiny. Dbejte na to, že některé potraviny se během udržování v teple dodělávají. Pokrmy nezakrývejte.

Různé stupně páry se hodí na udržování těchto potravin v teple:

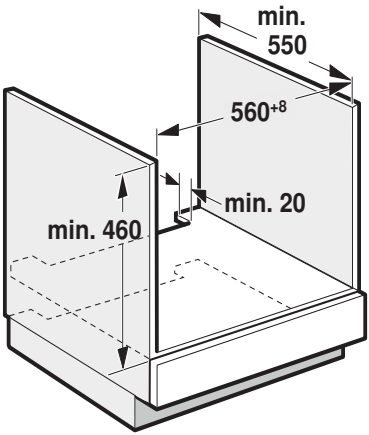
- stupeň 1: pečené maso a osmažené maso
- stupeň 2: nákypy a přílohy
- stupeň 3: polévky

1

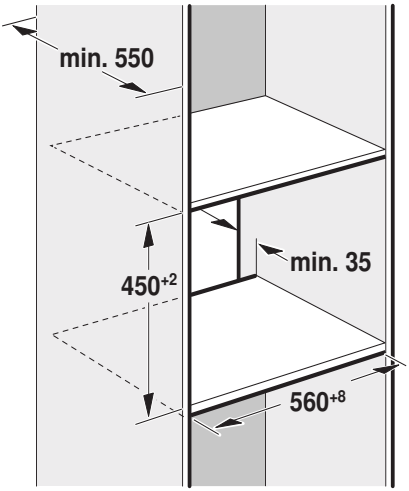

455
548
595

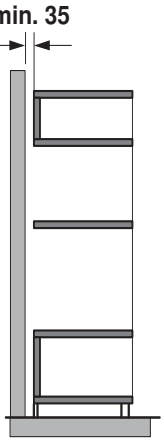

B
320
60
180
A
115
50

2

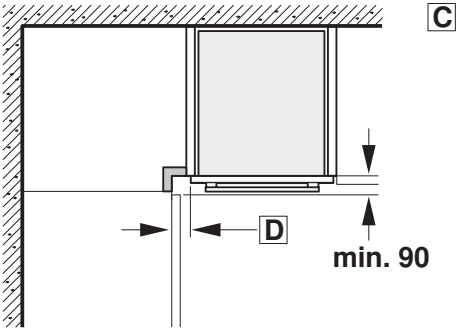

min.
550
560+8
min. 20
min. 460

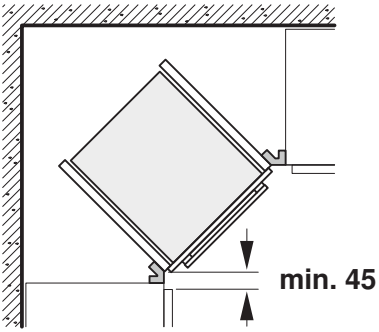
3


min. 550
min. 35
450+2
560+8

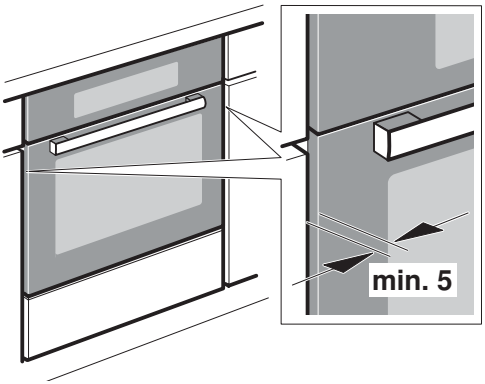

min. 35

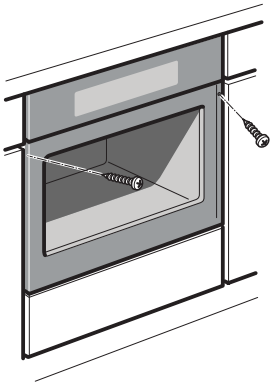
4





5





Důležité pokyny – obrázek 1

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

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

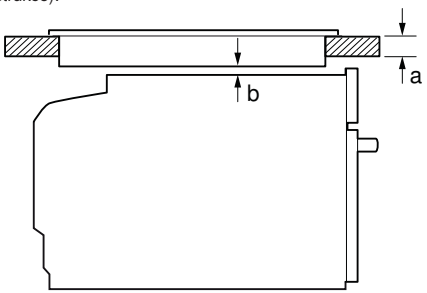
Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Proto při montáži dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od elektronických implantátů.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez.

Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

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



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

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.

Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

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

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

INFORMAČNÍ LIST

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

Značka		**SIEMENS**
Prodejní označení		CS856GPS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A+
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,73
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,61
Užitečný objem dutého prostoru (l)		47
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	←
	velké: 65 l ≤ V	
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		42
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		40,5
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		–
Plocha největšího plechu na pečení (cm^2)		1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.
Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

B/S/H/

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 uschová.

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, nejpozději 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.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace 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, provozem 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 přemisťováním (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 fyzikálně 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 pořizovací 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

Kompaktná parná rúra na pečenie

CS856GPS1

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5
Všeobecné pokyny 5
Para 6
Teplotná sonda 6
Funkcia čistenia 6

Príčiny poškodenia 6
Všeobecné informácie 6
Para 7

Ochrana životného prostredia 7
Tipy pre úsporu energie 7
Ekologická likvidácia výrobku 7

Zoznámenie sa so spotrebičom 8
Ovládací panel 8
Ovládacie prvky 8
Dotykový displej 9
Ponuka druhov prevádzky 9
Druhy ohrevov 9
Para 10
Ďalšie informácie 11
Funkcia priestoru na pečenie. 11
Nádržka na vodu 11

Príslušenstvo 12
Dodané príslušenstvo 12
Zasúvanie príslušenstva 12
Zvláštne príslušenstvo. 13

Pred prvým použitím 14
Pred prvým uvedením do prevádzky. 14
Prvé uvedenie do prevádzky 14
Kalibrácia spotrebiča a čistenie priestoru na pečenie. . . 15
Čistenie príslušenstva 15

Obsluha spotrebiča 16
Vypnutie a zapnutie spotrebiča 16
Spustenie alebo prerušenie prevádzky 16
Nastavenie druhu prevádzky 16
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 16
Rýchloohrev 17

Para 17
FullSteam – varenie v pare. 17
Varenie s pridávaním pary 18
Ohrievanie jedla 18
Kysnutie cesta 19
Rozmrazovanie. 19
Plnenie nádržky na vodu. 19
Po každej prevádzke s parou 20

Časové funkcie 21
Budík 21
Doba trvania. 22
Čas ukončenia úpravy pokrmu 22

Detská poistka 23
Aktivácia a deaktivácia 23

Základné nastavenie 23
Zmena nastavenia 23
Zoznam nastavenia 23
Zmena času 24

Režim "Šabat" 24
Spustenie režimu Šabat. 24

Teplotná sonda 25
Druhy ohrevov 25
Zasunutie teplotnej sondy do potravín 25
Nastavenie teploty stredu. 25
Vnútorná teplota rôznych potravín 26

Funkcie čistenia 27
Funkcia čistenia 27
Odvápnenie 28

Čistiace prostriedky 29
Vhodné čistiace prostriedky 29
Plochy priestoru na pečenie 30
Udržiavanie rúry v čistote 30

Závesné rošty 31
Vysadenie a nasadenie závesných roštov 31

Dvierka rúry 31
Vysadenie a nasadenie dvierok rúry. 31
Zloženie krytu dvierok. 32
Vysadenie a nasadenie skla dvierok 33

Čo robiť v prípade poruchy?. 34
Tabuľka porúch. 34
Prekročenie maximálnej doby prevádzky 35
Osvetlenie v priestore na pečenie 35

Zákaznícky servis 35
E-číslo a FD-číslo 35

Pokrmy 35
Pokyny pre nastavenie 35
Výber pokrmu a nastavenie 36

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu 36
Silikónové formy 36
Koláče a pečivo 36
Chlieb a žemle 40
Pizza, quiche a pikantné koláče 42
Nákyp a suflé 44
Hydina 45
Mäso 47
Ryby 50
Zelenina, prílohy a vajcia 52
Dezerty 54
Skúšobné porkmy 55
Úspora energie s eco-ohrevom 56
Akrylamid v potravinách 58
Mierny ohrev 58
Sušenie 59
Zaváranie, odšťavovanie a sterilizovanie 60
Kysnutie cesta 61
Rozmrazovanie 61
Regenerácia. 62
Udržiavanie teploty 63

Dalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a k servisu nájdete na internetových stránkach:
www.siemens-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod na použitie. Iba tak budete schopní váš spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu, prípadne pre ďalšieho užívateľa.

Tento spotrebič je určený iba pre účely zabudovania. Dodržujte zvláštne pokyny pre inštaláciu.

Po vybalení prekontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Ak došlo behom prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Spotrebič môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku nesprávneho zapojenia nemáte nárok na záruku.

Tento prístroj je určený výhradne pre súkromné domácnosti. Používajte ho iba pre prípravu jedál a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Prístroj je určený výhradne pre použitie v uzatvorených priestoroch.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami môžu spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí ako spotrebič bezpečne používať,
a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.
Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Deti do 8 rokov veku a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť ani robiť jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.
Príslušenstvo vždy vsunujte do priestoru na pečenie správnym spôsobom
→ viď "Príslušenstvo" na strane 12.

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety umiestnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Nikdy neuchovávajte v priestore na pečenie horľavé predmety. Ak sa v priestore na pečenie vyskytuje dym, nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Najprv spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistky.
- Ak dvierka spotrebiča otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s výhrevným telesom a môže prísť ku vznieteniu. V priebehu predhrievania neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie pokryte vždy iba požadovanú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič bude dosahovať veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo výhrevného telesa. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo nádoby budú veľmi horúce. Pre vytiahnutie príslušenstva alebo nádob z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy obsahujúce väčšie množstvo alkoholických nápojov s vysokým percentom alkoholu. Ak použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka rúry otvárajte opatrne.

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo oparenia!

- Časti, ktoré sú v dosahu, sú pri pečení horúce. Týchto častí sa nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von uniknúť množstvo horúcej pary. Para nemusí byť viditeľná, záleží od teploty.
- Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko u spotrebiča. Dvierka otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie môže vytvárať množstvo horúcej pary. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás privrieť. Nedotýkajte sa v priestore závesov dvierok.

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného pripojovacieho kábla môže robiť iba technik servisnej služby, ktorý je nami vyškolený. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky v skrinke s poistkami. Potom zavolajte zákaznícky servis.
- Izolácia kábla sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa káble nedostali do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Pokazený spotrebič nikdy nezapájajte. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo spôsobené magnetizmom!
V oblasti ovládacieho panela alebo ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardiostimulátory alebo inzulínové pumpičky. Ak máte elektronický implantát, dodržujte od ovládacích prvkov minimálne 10 cm vzdialenosť.

Para

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo oparenia!

- Voda v nádržke na vodu môže pri prevádzke rúry dosahovať vysokých teplôt. Nádržku na vodu po každej prevádzke s parou vyprázdnite.
- V priestore na pečenie vzniká horúca para. Behom prevádzky s parou nesiahajte do priestoru na pečenie.
- Pri vyťahovaní príslušenstva môže vyšplechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vytiahnite opatrne a iba s kuchynskými rukavicami.

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia a popálenia!
Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom ohrievacom priestore vznietiť. Nádržku na vodu neplňte žiadnymi horľavými tekutinami (napr. alkoholické nápoje). Nádržku na vodu nakoniec naplňte vodou alebo odporúčaným roztokom na odvápnenie.

Teplotná sonda

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pri použití poškodenej teplotnej sondy môže prísť k poškodeniu izolácie. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Funkcia čistenia

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo popálenia!
⚠ Spotrebič behom čistenia dosahuje veľmi vysokých teplôt. Nedotýkajte sa dvierok rúry. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecné informácie

Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: nepokladajte žiadne príslušenstvo na dno priestoru na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadne fólie ani papier na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadny riad, ak je nastavená teplota vyššia ako 50 °C. Mohlo by dôjsť ku kumulovaniu tepla. Doba pečenia potom nebude správna a smalt sa môže poškodiť.
- Aluminiové fólie: aluminiové fólie v priestore na pečenie nesmú prisť do kontaktu so sklom na dverách. Mohlo by dôjsť k trvalému zafarbeniu skla na dverách.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: do horúceho priestoru na pečenie nelejte vodu. Spôsobíte tak vytvorenie pary. Zmena teploty môže spôsobit poškodenie smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: dlhodobá vlhkosť vo vnútri priestroru na pečenie môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vysušiť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhšiu dobu žiadne vlhké potraviny. Neskladujte v priestore na pečenie žiadne potraviny.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: po prevádzke s vysokými teplotami nechajte priestor na pečenie vychladnúť iba zatvorený. Aj keď sú dvierka iba trochu pootvorené, môže prísť časom k poškodeniu susednej časti nábytku. Iba v prípade, že je po použití v priestore na pečenie príliš veľa vlhkosti, nechajte rúru vyschnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocná šťava: pri pečení ovocných kolačov, ktoré obsahujú mnoho ovocnej šťavy, nezaplňujte plech až po okraj. Ovocná šťava, ktorá kvapne z plechu, môže zanechať škvrny, ktoré nepôjdu odstrániť. Ak je to možné, používajte hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silno znečistené tesnenie: ak je tesnenie rúry silno znečistené, dvierka rúry správne nedovierajú. Môže dôjsť k poškodeniu susedného nábytku. Udržujte tesnenie rúry v čistote.
- Dvierka rúry ako sedadlo alebo odkladacia plocha: na otvorené dvierka nesadajte, nič na ne nepokladajte ani nevešajte. Na dvierka spotrebiča nepokladajte riad ani príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: v závislosti od zvoleného modelu spotrebiča môže príslušenstvo poškrabať panel dvierok pri ich zatváraní. Vkladajte príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy až na doraz.
- Preprava prístroja: neneste prístroj za rukoväť dvierok. Rukoväť neunesie hmotnosť prístroja a môže sa zlomiť.

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: riad musí byť žiaruvzdorný a odolný voči pare. Silikónové formy na pečenie nie sú pre kombinovanú prevádzku s parou vhodné.
- Riad so zhrdzavenými miestami: nepoužívajte riad, ktorý vykazuje koróziu. Aj malé škvrny môžu viesť ku korózii priestoru na pečenie.
- Odkvapkávajúce tekutiny: pri použití pary vkladajte s dierovanou nádobou vždy tiež plech na pečenie, univerzálnu panvicu alebo nedierovanú nádobu. Tým bude zachytená odkvapkávajúca šťava a tuk.
- Horúca voda v nádobe na vodu: horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Nádobu na vodu naplňte iba studenou vodou.
- Poškodenie smaltových povrchov: nespúšťajte rúru, ak sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda. Pred spustením vodu z dna priestoru na pečenie utrite.
- Roztok na odvápnenie: zamedzte kontaktu roztoku na odvápnenie s ovládacím panelom alebo ostatnými citlivými povrchmi. Povrch by sa tým poškodil. Ak príde aj napriek tomu ku kontaktu, okamžite roztok odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: nádržku na vodu nedávajte do umývačky riadu. Nádržka na vodu by sa okamžite poškodila. Čistite ju jemnou handričkou a bežným prostriedkom na umývanie.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy pre úsporu energie

- Predhrievajte rúru iba v prípade, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke uvedenej v tomto manuáli.
- Používajte tmavý, čierno lakovaný a smaltovaný riad na pečenie. Prenos tepla potom bude lepší.
- Behom pečenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Viacej koláčov pečte, ak je to možné, jeden za druhým. Priestor na pečenie ešte bude horúci. Tým sa skracuje doba pečenia druhého koláča. Na rošt môžete tiež umiestniť aj dve hrantíkové formy vedľa seba.
- Rúru môžete vypnúť 10 minút pred koncom pečenia, zostatkové teplo v priestore na pečenie postačí na dopečenie pokrmu.

Ekologická likvidácia výrobku

Balenie likvidujte ekologicky.

Tento spotrebič je označený symbolom podľa európskej smernice 2012/19/EU o triedení elektrických a elektronických odpadov (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica stanovuje európsky rámec pre odkúpenie a recykláciu starých zariadení.

Zoznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole Vám objasníme indikátory a ovládacie prvky prístroja. Ďalej sa oboznámite s funkciami Vášho spotrebiča.

Upozornenie: v závislosti od modelu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbe či detailoch.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidla a otočného voliča rôzne funkcie Vášho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

1 **Tlačidlá**
Tlačidlá vpravo a vľavo od otočného voliča majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo.

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

3 **Dotykový displej**
Na dotykovom displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo tiež texty s upozornením. Pre nastavenie kliknite na požadované textové pole. V závislosti od výberu zmeňte textové pole.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú zladené s rôznymi funkciami Vášho spotrebiča. Tak môžete Váš spotrebič ovládať jednoduchšie a priamo.

Tlačidlá

Nižšie nájdete stručné vysvetlenie rôznych tlačidiel.

Tlačidlá		Význam
on/off		zapnutie a vypnutie spotrebiča
menu	Menu	ponuka druhov prevádzky
i	Informácie Detská poistka	zobrazenie pokynov aktivácia a deaktivácia detskej poistky
◷	Časové funkcie	otvoriť ponuku časových funkcií
»⁞⁞⁞	Rýchloohrev	vypnutie a zapnutie rýchloohrevu
▭	Otvoriť ovládací panel	plnenie a vyprázdňovanie nádržky na vodu → "plnenie nádržky na vodu" na strane 19
start/stop		spustenie, zastavenie alebo zrušenie prevádzky

Otočný volič

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

U väčšiny funkcií, napr. druhov ohrevu, začína po poslednom bode opäť prvý. Napr. u teploty musíte otočným voličom otáčať späť hneď, ako je dosiahnuté minimálnej alebo maximálnej teploty.

Dotykový displej

Dotykový displej je štruktúrovaný tak, aby bolo možné údaje prečítať na prvý pohľad.

Hodnota, ktorú práve môžete nastaviť, je zaostrená. Je znázornená bielym písmom na tmavom pozadí.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Zobrazený je čas a nastavené časové funkcie.

Časová línia

Na základe časovej línie vidíte stav ohrevu rúry na pečenie alebo už uplynutý čas. Rovná priamka pod nastavenou hodnotou ubieha zľava doprava, v závislosti od dĺžky priebehu.
Farba časové priamky sa mení v závislosti od druhu prevádzky.

Odmeriavanie času

Ak ste spustili Váš spotrebič bez zadania času, vidíte vpravo hore v stavovom riadku, ako dlho už rúra beží.

Ak ste nastavili dobu trvania prípravy pokrmu a tá bola potom zmazaná, odmeriavanie času prevezme už uplynulý čas a z tohto času odpočíta ďalej. Tak môžete kedykoľvek kontrolovať, ako dlho už rúra beží.

Kontrola teploty

Kontrolky teploty zobrazujú fázy ohrevu alebo zostatkové teplo v ohrievacom priestore.

Kontrola zahrievania	Kontrola zahrievania zobrazuje nárast teploty v ohrievacom priestore. Hneď, ako sú všetky kontrolky vyplnené, je optimálny čas pre vloženie pokrmu. Pri grilovaní a čistení sa tieto kontrolky neobjavujú.
Zobrazenie zostatkového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, zobrazujú teplotné kontrolky zostatkové teplo v ohrievacom priestore. Zobrazenie sa vypne hneď, ako teplota klesne na cca 60 °C.

Upozornenie: Na základe termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená hodnota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie. Behom zahrievania môžete tlačidlom [i] zobraziť aktuálnu teplotu zahrievania.

Ponuka druhov prevádzky

Ponuka je rozdelená na rôzne druhy prevádzky. Tak máte rýchly prístup k požadovaným funkciám.

V závislosti od typu spotrebiča je k dispozícii rôzny počet prevádzok. V stavovom riadku vpravo hore vidíte, z koľkých stránok sa menu ponuky prevádzky skladá. Ak je v stavovom riadku zobrazené 1/2, potom sa nachádzate na prvej strane z dvoch.

Druh programu	Použitie
Druhy ohrevu	Pre prípravu Vášho pokrmu existuje mnoho vyladených druhov programu.
Varenie v pare → *"Para" na strane 17*	Pre prípravu Vášho pokrmu je k dispozícii jemne vyladený program s parou.
Pokrmy → *"Pokrmy" na strane 36*	Tu nájdete vhodné prednastavené hodnoty pre mnoho pokrmov.
Funkcie čistenia → *"Funkcie čistenia" na strane 27*	Funkcia čistenia čistí Vašu rúru takmer sama.
Odvápnenie → *"Funkcie čistenia" na strane 27*	Odstránenie vodného kameňa z výparníka.
Sušenie → *"Para" na strane 17*	Použite po každom programe s parou.
Nastavenie → *"Základné nastavenie" na strane 23*	Váš spotrebič môžete upraviť podľa Vašich zvyklostí.

Druhy ohrevov

Tu si môžete nájsť ten najvhodnejší typ ohrevu pre Váš pokrm. Sú tu vysvetlené rozdiely ohrevov a postup prípravy.

Druhy ohrevov		Teplota	Použitie
	4D-horúci vzduch*	30-250 °C	Pre pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových výhrevných telies v zadnej stene rovnomerne po celom ohrievacom priestore.
	Horný/dolný ohrev*	30-250 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodné na koláče so šťavnatou oblohou. Teplo prichádza rovnomerne zospodu a zvrchu.
	Horúci vzduch eco	30-250 °C	Pre energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rozvádza energeticky účinné teplo prstencových výhrevných telies v zadnej stene rovnomerne po celom ohrievacom priestore.
	Horný/dolný ohrev eco	30 - 250 °C	Pre energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu a zospodu.
	Gril s cirkuláciou vzduchu*	30 - 250 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších mäsových kúskov. Grilovacie ohrevné teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
	Veľkoplošný gril	stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Pre grilovanie steakov, klobás alebo toastov a pre zapekanie. Celá plocha telesa pre grilovanie sa ohreje.
	Maloplošný gril	stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Pre grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásy alebo toasty a pre zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod telesom na grilovanie.
	Stupeň pizza	30 - 250 °C	Pre prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného výhrevného telesa a prstencového výhrevného telesa na zadnej strane.
	Mierny ohrev	70 - 120 °C	Pre šetrné a pomalé dopekanie osmažených krehkých kúskov mäsa v otvorenom riade. Teplo prúdi u nižších teplôt rovnomerne zvrchu a zospodu.
	Dolný ohrev	30 - 250 °C	Pre ohrievanie vo vodnom kúpeli a dopekanie. Teplo prúdi zospodu.
	Funkcia coolStart	30 - 250 °C	Pre rýchlu prípravu hlboko zamrazených produktov vo výške 1. Teplota sa riadi podľa údajov od výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Doba ohrevu zodpovedá uvedenej dobe alebo môže byť aj kratšia. Predhrievanie nie je nutné.
	Udržiavanie teploty*	60 - 100 °C	Pre udržiavanie teploty uvarených jedál.
	Predhrievanie riadu	30 - 70 °C	Pre ohrev riadu.

* Použitie pary u tohto druhu ohrevu je možné (pri prevádzke musí byť nádržka na vodu naplnená).

Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu spotrebič navrhne teplotu alebo stupeň. Túto teplotu môžete buď použiť alebo zmeniť.

Para

Aby ste vždy našli pre Váš pokrm správny druh ohrevu s parou, nižšie Vám vysvetlíme rozdiely a oblasti použitia.

Druhy ohrevov		Teplota	Použitie
	Varenie v pare	30 - 100 °C	Pre zeleninu, ryby, prílohy, pre odšťavovanie ovocia a pre blanšírovanie.
	Regenerácia	80 - 180 °C	Pre šetrné ohrievanie pokrmov a pre dopekanie pečiva. Vďaka použitej pare sa pokrm nevysuší.
	Kysnutie cesta	30 - 50 °C	Pre kysnutie kysnutého cesta a kvásku a ďalej pre prípravu jogurtu. Cesto kysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta sa nevysuší.
	Rozmrazovanie	30 - 60 °C	Pre zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Vďaka vlhkosti sa teplo prenáša na pokrm šetrným spôsobom. Pokrmy sa nevysušujú a nedeformujú.

Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov Vám spotrebič ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonanej činnosti. Stlačte tlačidlo [i]. Príslušný pokyn sa zobrazí na pár sekúnd.

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

Funkcie priestoru na pečenie

Niektoré funkcie zjednodušujú prevádzku Vášho spotrebiča. Napríklad priestor na pečenie je veľkoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otváranie dvierok rúry

Ak otvoríte dvierka rúry behom prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa opäť spustí.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa opäť vypne.

U väčšiny programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne hneď, ako sa daný program spustí. Po ukončení sa osvetlenie opäť vypne.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína pri prevádzke spotrebiča. Teplý vzduch uniká dvierkami.

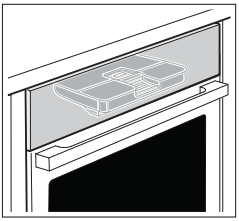
Pozor!
Ventilačné štrbiny nezakrývajte. Rúra by sa mohla prehrievať.

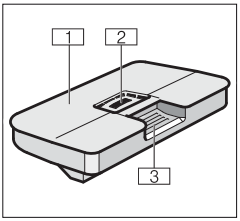
Chladiaci ventilátor beží ešte určitú dobu po ukončení ohrevu, aby sa priestor na pečenie dostatočne ochladil.

Upozornenie: Dobu dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení. → *viď "Základné nastavenie" na strane 23*

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Tá sa nachádza vzadu za ovládacím panelom. Pre prevádzku s parou nádržku naplňte vodou. → viď *"Para" na strane 17*





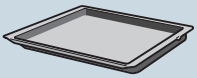
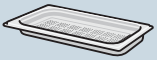
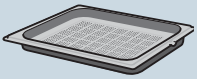
1 Veko nádržky
2 Otvor pre plnenie
3 Držadlo pre vytiahnutie a vloženie nádržky na vodu

Príslušenstvo

K spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom použití.

Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený týmto príslušenstvom:

	Rošt Na riad, na formy na koláče a nákyp. Na pečenie a grilovanie.
	**Univerzálna panvica** Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a malé kúsky pečeného mäsa. Je možné ju použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, ak grilujete priamo na rošte. Pri prevádzke s parou môže slúžiť tiež pre zachytávanie odkvapkávajúcej vody.
	**Dierovaná parná nádoba, veľkosť S** Pre varenie zeleniny v pare, pre odšťavovanie ovocia a rozmrazovanie.
	Nedierovaná parná nádoba, veľkosť S Na ohrievanie ryže, strukovín a obilia.
	**Dierovaná parná nádoba, veľkosť XL** Pre varenie veľkého množstva v pare.
	Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.
	Teplotná sonda Umožňuje pečenie na presnú teplotu. Informácie pre použitie nájdete v príslušnej kapitole. → *"Teplotná sonda" na strane 25*

Používajte iba originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre Váš spotrebič.

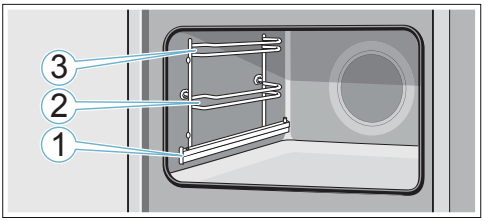
Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode alebo na internete.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa deformovať. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Hneď, ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

Upozornenie: Parné nádoby môžete neobmedzene používať so všetkými druhmi ohrevov s parou. Ak nastavíte iný druh ohrevu s vysokými teplotami, parnú nádobu z priestoru na pečenie vytiahnite. Vysoké teploty môžu spôsobiť trvalé zafarbenie a deformáciu parných nádob.

Zasúvanie príslušenstva

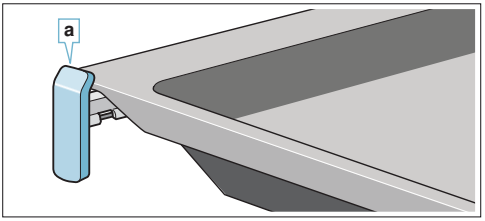
Priestor na pečenie má 3 úrovne zasúvania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.



V úrovniach 2 a 3 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi dve vodiace lišty danej úrovne.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Vďaka výsuvným lištám na úrovni 1 je možné príslušenstvo vysunúť ešte viacej.

Dávajte pozor, aby príslušenstvo dosadlo za zarážku **a** na konci výsuvnej lišty.
Príklad: Univerzálna panvica



Teleskopické výsuvy sa zacvaknú, keď sú celkom vysunuté. Vďaka tomu je možné príslušenstvo ľahko vložiť. Pre odblokovanie zasuňte teleskopické výsuvy ľahkým potlačením späť do priestoru na pečenie.

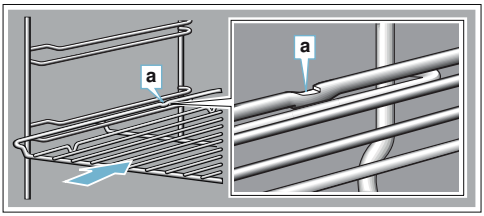
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste vkladali príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy v správnej polohe.
- Vždy ho vložte do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.

Funkcia zaskočenia

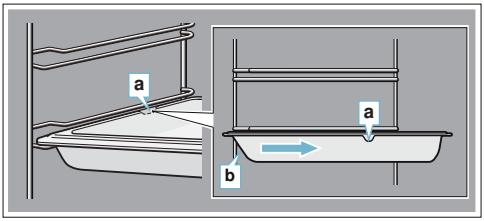
Príslušenstvo môže byť vysunuté až do polovice, dokiaľ nezacvakne. Táto funkcia zaskočenia zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vysúvaní. Aby táto ochrana prevrhnutia fungovala, musí byť príslušenstvo vkladané do priestoru na pečenie v správnej polohe.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol zabezpečovací výrez **a** vzadu , smerom dole. Otvorená strana musí byť smerom ku dvierkam rúry a záhybom smerom dole ⌣.



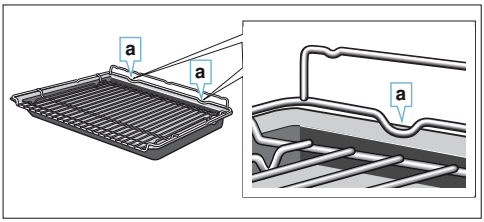
Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby bol výrez pre zabezpečovanie **a** vzadu a smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí byť vpredu smerom ku dvierkam rúry.

Príklad: Univerzálna panvica

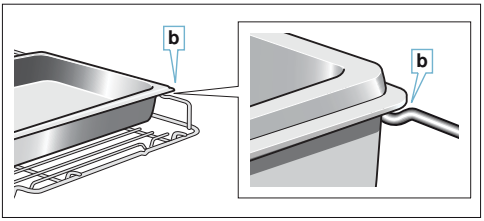


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete vložiť súčasne s univerzálnou panvicou, ktorá bude zachytávať odkvapkávajúce tekutiny.
Pri pokladaní roštu dbajte na to, aby sa obidva výrezy **a** nachádzali za zadným okrajom. Pri vkladaní univerzálnej panvice je rošt nad vrchnou vodiacou lištou danej úrovne.



Malé parné nádoby je možné vkladať do rúry iba spoločne s roštom. Aby tieto nádoby v priestore na pečenie stáli, môžete ich rohy zavesiť na bezpečnostné úchyty roštu **b**.



Zvláštne príslušenstvo

Príslušenstvo je možné zakúpiť u zákazníckeho servisu alebo v špecializovaných predajniach.
V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre Vašu rúru.

Pri nákupe zadajte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Nie všetky zvláštne príslušenstvá sú vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie Vášho spotrebiča (E-Nr.).
→ viď "Zákaznícky servis" na strane 35

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Pre položenie riadu, pekáčov a foriem a pre pečenie a grilovanie priamo na rošte.	HZ664000
Univerzálna panvica Pre prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenia mäsa v kuse. Panvicu je možné použiť aj pre zhromažďovanie tuku, ak grilujete priamo na rošte.	HZ632070
Plech na pečenie Pre pečenie koláčov a sušienok.	HZ631070
Vkladací rošt Určený pre mäso, hydinu a ryby. Slúži pre vloženie do univerzálnej panvice, aby zachytila odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.	HZ324000
Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a pečenie mäsa v kuse. Pečivo a mäso sa naprichytia na univerzálnej panvici.	HZ632010
Plech na pečenie, s nepriľnavým povrchom Na koláče a malé pečivo. Pečivo sa na plechu neprichytí.	HZ631010
Profi-plech Pre prípravu veľkého množstva jedla.	HZ633070

Pokrievka pre profi-plech Vďaka pokrievke sa profi-plech stáva profi-pekáčom.	HZ633001
Plech na pizzu Určený pre pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Plech na grilovanie Slúži pre grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním. Používajte iba v univerzálnej panvici.	HZ625071
Kamenná doska na pečenie chleba Určená pre prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Doska musí byť predhriata na odporúčanú teplotu.	HZ327000
Sklenená zapekacia misa (5,1 litra) Určená pre dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre druh prevádzky ,,Pokrmy“.	HZ915001
Sklenená misa Určená pre veľké kusy mäsa a šťavnaté koláče.	HZ86S000
Dierovaná parná nádoba, veľkosť XL Pre varenie veľkého množstva v pare.	HZ36D663G
Dierovaná parná nádoba, veľkosť S Na varenie zeleniny v pare, pre odšťavovanie ovocia a pre rozmrazovanie.	HZ36D613G
Nedierovaná parná nádoba, veľkosť S Na varenie ryže, strukovín a obilnín v pare.	HZ36D613
Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť S Na varenie v pare a servírovanie rýb, mäsa a zeleniny.	HZ36D513P
Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť L Na varenie v pare a servírovanie rýb, mäsa a zeleniny.	HZ36D533P
Výsuvný systém 1-dielny Pomocou výsuvných líšt na úrovni 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť ešte viacej bez toho, aby sa preklopilo.	HZ638D18

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím Vášho nového spotrebiča musíte urobiť určité nastavenia. Vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred tým, ako spotrebič prvý raz uvediete do prevádzky, informujte sa u Vášho dodávateľa vody o tvrdosti vody.

Je nutné správne nastaviť rozsah tvrdosti vody, aby Vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorňovať na potrebu odvápnenia.

Pozor!
Poškodenie spotrebiča z dôvodu použitia nevhodných kvapalín.
Nepoužívajte destilovanú vodu, silne chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné kvapaliny.
Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú alebo minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

Upozornenie

- Ak je voda príliš vápenatá, odporúčame Vám použiť zmäkčenú vodu.
- Ak používate iba zmäkčenú vodu, v tom prípade môžete nastaviť rozsah tvrdosti vody "zmäkčená“.
  - Ak používate minerálnu vodu, nastavte tvrdosť na "4 veľmi tvrdá“.
- Ak používate minerálnu vodu, potom iba minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do siete alebo výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. → viď *"Základné nastavenie" na strane 23*

Nastavenie jazyka

Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Kliknite na šípku > .

   Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Kliknite na šípku >.

Nastavenie dátumu

Prednastavený dátum je 1.1.2014.

1. Kliknite na šipku >, tak prejdete na ďalšie nastavenie.
2. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený rozsah tvrdosti vody je „veľmi tvrdá“.

1. Otočným voličom nastavte tvrdosť vody.
2. Kliknite na šípku >.

   Na displeji sa objaví upozornenie, že proces prvého uvedenia do prevádzky je ukončený.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie priestoru na pečenie

Bod varu vody je závislý od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastaví na správny pomer tlakov pre dané miesto použitia. Nastavenie sa urobí behom prvého varenia v pare automaticky. Vzniká pri ňom veľké množstvo pary.

Príprava kalibrácie

1. Z priestoru na pečenie vytiahnite príslušenstvo.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte zvyšky obalu, ako sú napr. polystyrénové guľôčky.
3. Pred kalibráciou utrite hladké povrchy v priestore na pečenie jemnou navlhčenou handričkou.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie priestoru na pečenie

Upozornenie

- Kalibráciu je možné spustiť iba vtedy, ak je priestor na pečenie studený (izbová teplota).
- Behom kalibrácie neotvárajte dvierka rúry. Kalibrácia by sa tým prerušila.

1. Spotrebič zapnite tlačidlom on/off.
2. Naplňte nádržku na vodu.
   → *"Plnenie nádržky na vodu" na strane 19*
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a dobu ohrevu, kalibrácie a spustite prevádzku.
   → *"FullSteam – varenie v pare" na strane 17*

Kalibrácia	
druh ohrevu	varenie v pare
teplota	100 °C
doba	30 minút

4. Po kalibrácii zapnite nahrievanie.

   Pozor!
   Poškodenie smaltových plôch!
   Rúru nespúšťajte, ak na dne priestoru na pečenie stojí voda. Vodu pred spustením vytrite.

5. Dno priestoru na pečenie vysušte.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu nahriatia a spustite prevádzku.

Nahrievanie	
druh ohrevu	horný/dolný ohrev
teplota	240 °C
doba	30 minút

7. Po dobu zahrievania rúry vetrajte kuchyňu.
8. Prevádzku ukončite po uvedenej dobe ohrevu. Rúru vypnite tlačidlom on/off.
9. Počkajte, dokiaľ sa priestor na pečenie neochladí.
10. Očistite hladké povrchy handričkou a mydlovou vodou.
11. Vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte priestor na pečenie. → *"Po každej prevádzke s parou" na strane 20*

Upozornenie

- Pri premiestnení spotrebiča na iné miesto je nutné urobiť opätovné nastavenie od výrobcu. Opakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Spotrebič uloží nastavenie kalibrácie aj v prípade výpadku prúdu či vypojení zo siete. Kalibráciu nie je nutné opakovať.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

Už ste sa oboznámili s ovládacími prvkami a funkciami spotrebiča. Teraz Vám vysvetlíme, ako spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

Vypnutie a zapnutie prístroja

Pred tým, ako začnete čokoľvek nastavovať na Vašom spotrebiči, musíte ho zapnúť.
Výnimka: detskú poistku a budík môžete nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý.
Údaje na displeji alebo upozornenie, napr. údaj o zostatkovom teple v rúre, sú viditeľné, aj keď je prístroj vypnutý.
Ak spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Ak dlhšiu dobu neurobíte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič zapnite. On/off nad tlačidlom bude modro svietiť.
Na displeji sa zobrazí logo Siemens a potom druh ohrevu a teplota.

Upozornenie: druh prevádzky, ktorý sa objaví po zapnutí spotrebiča, môžete zmeniť v základnom nastavení.

Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič vypnite. Ikona on/off nad tlačidlom zhasne.
Nastavená funkcia sa preruší.
Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie:
V základnom nastavení môžete nastaviť, či chcete, aby sa na displeji vypnutého spotrebiča čas ukazoval alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Pre spustenie alebo prerušenie prebiehajúcej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Pre vymazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off. Ak behom prevádzky otvoríte dvierka rúry, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok sa prevádzka znova obnoví.

Nastavenie druhu prevádzky

Ak chcete vybrať prevádzkový režim, musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Otvorí sa menu prevádzky.
2. Kliknite na zvolený prevádzkový režim. Podľa druhu prevádzky sú k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte voľbu. Podľa voľby zmeňte aj ostatné nastavenia.
4. Prevádzku zahájite stlačením tlačidla štart/stop. Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Zobrazujú sa nastavenia a riadok s priebehom režimu.

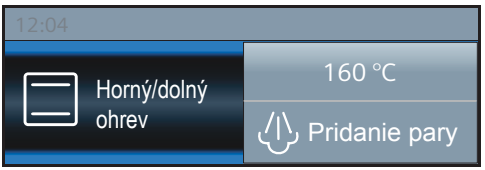
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Tento režim môžete okamžite spustiť stlačením tlačidla štart/stop. Ak chcete nastaviť iný režim, pokračujte nasledujúcim spôsobom.

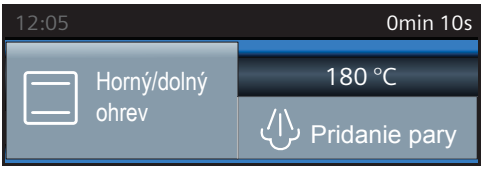
Pre ďalšie nastavenie zmeňte hodnoty nasledovne:

Príklad na obrázku: Horný a dolný ohrev s teplotou 180 °C.

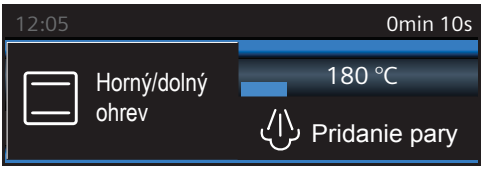
1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



2. Kliknite na navrhnutú teplotu.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



4. Spustite tlačidlom štart/stop.



Na displeji sa zobrazí zvolený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Pomocou tlačidla »⋘ môžete rúru veľmi rýchle zahriať. Rýchloohrev rúry nie je možný u všetkých druhov ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

	4D-horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

Nastavenie

Dbajte na zvolenie vhodného druhu ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viacej ako 100°C, inak sa rýchloohrev nespustí.

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

Symbol »⋘ sa objaví vľavo vedľa teploty. Začína kontrola teploty.

Hneď, ako je rýchloohrev ukončený, zaznie signál. Symbol »⋘ zmizne. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

Upozornenie

- Ak zmeníte druh ohrevu alebo teplotu, rýchloohrev sa preruší.
- Nastavená doba beží nezávisle na rýchloohreve hneď od štartu.
- Behom rýchloohrevu môžete stlačením tlačidla ⓘ zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo »⋘. Symbol »⋘ na displeji zmizne.

Para

Vaše pokrmy môžete ohrievať obzvlášť šetrne pri použití pary. U niektorých druhov ohrevov môžete pripravovať pokrmy s pridaním pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevov kysnutia cesta, regenerácie a rozmrazovania.

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok rúry môže vychádzať horúca para. Para nie je v závislosti od teploty viditeľná. Pri otváraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka otvárajte opatrne. Deti sa musia nachádzať mimo dosah.

FullSteam – varenie v pare

Pri varení v pare horúca vodná para obklopí pokrm a zamedzí tým strate živín potravín. Tvar, farba a typické aróma pokrmov zostanú pri tejto forme prípravy zachované.

Upozornenie: Ak príde behom varenia v pare k vyprázdneniu nádržky na vodu, prevádzka sa preruší. Doplňte nádržku vodou.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Kliknite na políčko “varenie v pare FullSteam”.
4. Otočným voličom nastavte "varenie v pare FullSteam"
5. Kliknite na políčko “teplota” a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Kliknite na políčko “doba trvania” a otočným voličom nastavte dobu trvania.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Rúra sa začne ohrievať. Po ukončení zahrievania zaznie signál a spustí sa prevádzka rúry.

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa už nezohrieva. Signál môžete vopred vypnúť tlačidlom ◷.

Prerušenie

Pre prerušenie prevádzky kliknite na tlačidlo štart/ stop.

Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

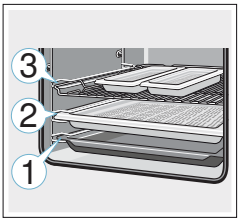
Príprava menu

Pri použití pary môžete súčasne variť celé menu bez toho, aby došlo k prenosu chutí. Ako prvý vložte do rúry pokrm, pre ktorý je určená najdlhšia doba varenia a ostatné pokrmy vkladajte postupne neskôr vo vhodnej dobe. Tak zabezpečíte, že všetky pokrmy budú pripravené v rovnakej dobe.

Celková doba varenia sa u prípravy celého menu predlžuje, pretože po každom otvorení dvierok rúry uniká para a rúra sa musí znova nahrievať.

Príslušenstvo vkladajte v uvedenom poradí:

- úroveň 3: rošt s parnými nádobami, veľkosť S
- úroveň 2: parná nádoba, veľkosť XL
- úroveň 1: univerzálna panvica



Varenie s pridávaním pary

Pri varení s pridávaním pary je behom prevádzky do priestoru na pečenie vpustená para v rôznych intervaloch a s rôznou intenzitou. Tým dosiahnete lepšieho výsledku varenia.

Váš pokrm
- bude mať chrumkavú kôrku,
- bude mať lesklý povrch,
- bude vo vnútri šťavnatý a krehký,
- iba minimálne uberá na objeme.

Požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary si nastavujete sami. Pre výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľke alebo zvoľte program.

Intenzita pary

Pre použitie pary máte k dispozícii rôznu intenzitu:

- nízka
- stredná
- veľká

Vhodné druhy ohrevu

U týchto druhov ohrevu je možné použiť paru:
- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- udržiavanie teploty

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
3. Kliknite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Kliknite na políčko “pridanie pary” a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
5. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič sa začne ohrievať. Po ukončení zahrievania zaznie signál a spustí sa prevádzka rúry.

Upozornenie: Ak príde behom prevádzky s parou k vyprázdneniu nádržky na vodu, na displeji sa objaví vyzvanie pre doplnenie vody. Spotrebič beží ďalej bez pridania pary.

Prerušenie pridania pary

Pre predčasné vypnutie pary kliknite na políčko “pridanie pary”. Otočným voličom nastavte “vyp”.

Upozornenie: Rúra beží ďalej bez pridania pary.

Prerušenie chodu spotrebiča

Pre prerušenie chodu spotrebiča stlačte tlačidlo štart/stop.

Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Regenerácia

Pomocou druhu ohrevu “Regenerácia ” môžete šetrne zohrievať už uvarené pokrmy alebo rozohriať pečivo z predošlého dňa. Para sa zapne automaticky.

Upozornenie: Ak sa nádržka na vodu v priebehu regenerácie vyprázdni, chod sa preruší. Doplňte vodu do nádržky.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Kliknite na políčko “varenie v pare”.
4. Otočným voličom nastavte “Regenerácia ".
5. Kliknite na teplotu a nastavte ju otočným voličom.
6. Kliknite na dobu trvania a nastavte ju otočným voličom.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Rúra sa začne zahrievať. Po ukončení zahrievania zaznie signál a prevádzka sa spustí.

Zaznie signál. Rúra sa prestane zahrievať. Signál môžete vypnúť tlačidlom .

Prerušenie

Pre prerušenie chodu stlačte tlačidlo štart/stop.

Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Kysnutie cesta

Druhom ohrevu “Kysnutie cesta “ kysne cesto podstatne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a zároveň sa nevysušuje.

Pre správne nastavenie použite údaje v tabuľkách. → *"Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 36*

Upozornenie: Ak sa nádržka na vodu behom programu kysnutia cesta vyprázdni, chod sa preruší. Doplňte vodu do nádržky.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
   Upozornenie: Program kysnutia cesta zapínajte, iba ak je priestor na pečenie celkom vychladnutý (izbová teplota).
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Kliknite na políčko “varenie v pare”.
4. Otočným voličom nastavte “Kysnutie cesta "
5. Kliknite na teplotu a nastavte ju otočným voličom.
6. Kliknite na dobu trvania a nastavte ju otočným voličom.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Rúra sa začne zahrievať. Po ukončení zahrievania zaznie signál a rúra sa spustí.

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom ◷.

Prerušenie

Pre prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo štart/ stop.

Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Rozmrazovanie

Pre rozmrazenie mrazených pokrmov použite druh ohrevu “Rozmrazovanie "

Upozornenie: Ak sa nádržka na vodu behom programu rozmrazovania vyprázdni, chod sa preruší. Doplňte vodu do nádržky.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Kliknite na políčko “varenie v pare”.
4. Otočným voličom nastavte "Rozmrazovanie "
5. Kliknite na teplotu a nastavte ju otočným voličom.
6. Kliknite na dobu trvania a nastavte ju otočným voličom.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Rúra sa začne zahrievať. Po ukončení zahrievania zaznie signál a rúra sa spustí.

Po ukončení doby trvania zaznie signál. Rúra sa prestane zahrievať. Na displeji sa objaví doba trvania 00m 00s.

Prerušenie

Pre prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo štart/ stop.

Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Plnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza vzadu za ovládacím panelom. Pred tým, ako spustíte prevádzku s parou, otvorte kryt a naplňte nádržku vodou.

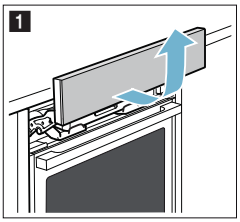
Ubezpečte sa, že ste správne nastavili tvrdosť vody. → "*Základné nastavenie" na strane 23*

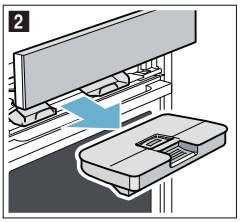
⚠Varovanie
Nebezpečenstvo zranenia a riziko požiaru!
Nádržku na vodu plňte iba vodou alebo nami odporúčaným odvápňujúcim roztokom. Do nádržky nenalievajte žiadne horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Výpary horľavých tekutín sa môžu v priestore na pečenie kontaktom s horúcimi povrchmi vznietiť. Dvierka rúry môžu prasknúť. Z rúry môžu unikať horúce výpary a ostré plamene.

⚠Varovanie
Nebezpečenstvo popálenia!
Behom prevádzky spotrebiča môže nádržka na vodu dosahovať vysokých teplôt. Po prevádzke rúry počkajte, než sa nádržka na vodu ochladí. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

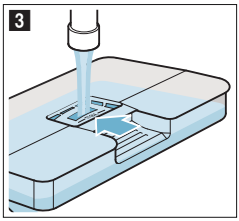
Pozor!
Môže prísť k poškodeniu prístroja použitím nevhodných tekutín.
Nepoužívajte destilovanú vodu ani silne chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo ostatné podobné tekutiny. Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

1. Kliknite na políčko .
   Ovládací panel sa automaticky posunie dopredu.
2. Kryt obidvoma rukami vytiahnite dopredu a potom hore, až dôjde k zacvaknutiu (obr. 1).
3. Zdvihnite nádržku na vodu a vyberte ju z otvoru (obr. 2).

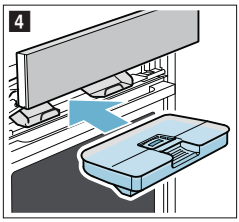


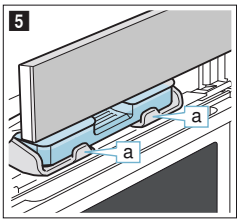


4. Nádržku naplňte studenou vodou až po značku “max” (obr. 3).



5. Naplnenú nádržku nasaďte (obr. 4). Dajte pozor na to, aby nádržka zacvakla za obidva držiaky **a** (obr. 5).





6. Kryt pomaly posuňte dole, potom ho zatlačte dozadu, dokiaľ nie je celkom zatvorený. Nádržka na vodu je naplnená. Teraz môžete spustiť prevádzku s parou.

Doplnenie nádržky na vodu

Ak príde behom prevádzky s parou k vyprázdneniu nádržky na vodu, na displeji sa objaví výzva na doplnenie vody do nádržky.

Upozornenie

- Prevádzky s pridaním pary bežia bez pridávania pary aj naďalej.
- Ak príde behom varenia v pare, kysnutia cesta, regenerácie alebo rozmrazovania k vyprázdneniu nádržky na vodu, prevádzka sa preruší. Doplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vytiahnite nádržku na vodu a doplňte ju.
3. Nasaďte doplnenú nádržku na vodu a zatvorte kryt.

Po každej prevádzke s parou

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok rúry môže vychádzať horúca para. V závislosti od teploty nie je para viditeľná. Pri otváraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka rúry otvárajte opatrne. Deti držte v dostatočnej vzdialenosti.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič sa behom prevádzky zahrieva na vysoké teploty. Pred tým, ako rúru začnete čistiť, nechajte ju dostatočne vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: ak sa nachádza na dne priestoru na pečenie voda, spotrebič nespúšťajte. Vodu z dna priestoru na pečenie pred spustením odstráňte.

Po každej prevádzke s parou sa do nádržky na vodu načerpáva zvyšková para. Potom nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte. V priestore na pečenie zostáva vlhkosť. Pre jeho vysušenie môžete použiť buď druh prevádzky „sušenie“ alebo ho vysušte manuálne.

Upozornenie

Vápenné usadeniny odstráňte handričkou navlhčenou v octe, pretrite čistou handričkou a jemnou handričkou vysušte.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!

Nádržku na vodu nevysušujte v horúcom priestore na pečenie. Poškodila by sa tým.

Pozor!

Nádobu na vodu neumývajte v umývačke riadu. Poškodila by sa tým.

1. Otvorte ovládací panel
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Opatrne zložte veko nádržky na vodu.
4. Nádržku na vodu vyprázdnite a vypláchnite.
5. Všetky časti osušte jemnou handričkou.
6. Na nádržku nasaďte veko a pritlačte ho.
7. Nádržku na vodu nasaďte späť a zatvorte kryt.

Spustenie funkcie sušenia

Pri sušení sa priestor na pečenie zahrieva, aby sa vyparila všetka vlhkosť. Potom otvorte dvierka rúry, aby sa vodná para dostala z priestoru na pečenie.

1. Odstráňte hrubé nečistoty v priestore na pečenie a utrite prípadnú vlhkosť zo dna priestoru.
2. V prípade potreby stlačte tlačidlo on/off, tým spotrebič zapnete.
3. Stlačte tlačidlo menu.
   Objaví sa ponuka druhov prevádzky.
4. Kliknite na políčko “ďalej”.
5. Kliknite na políčko ”funkcia sušenia”.
6. Kliknite na políčko “ďalej”.
7. Kliknite na políčko ”funkcia sušenia”.
   Spustí sa sušenie a po 10 minútach sa automaticky vypne.
8. Otvorte dvierka rúry a nechajte ich 1 až 2 minúty otvorené, aby z priestoru na pečenie vyšla vlhkosť von.

Manuálne vysušenie ohrievacieho priestoru

1. Spotrebič nechajte vychladnúť.
2. Odstráňte nečistoty z priestoru na pečenie.
3. Priestor na pečenie vysušte jemnou handričkou.
4. Dvierka rúry nechajte otvorené na 1 minútu, aby sa priestor na pečenie celkom vysušil.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje mnohými časovými funkciami.

Funkcie		Použitie
🔔	Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
|→|	Doba trvania	Po uplynutí nastavenej doby pečenia zaznie signál. Rúra sa automaticky vypne.
→|	Čas ukončenia (Koniec)	Nastavte dobu a koniec pečenia. Rúra sa automaticky vypne, takže prevádzka bude ukončená vo Vami zvolenej dobe.

Upozornenie

- Dobu do jednej hodiny môžete nastaviť na minútu presne. Dobu dlhšiu ako jedna hodina môžete nastaviť po 5-minútových úsekoch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčate s otočným voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: vľavo 10 minút, vpravo 30 min.
- Po uplynutí každej funkcie časovača zaznie signál.
- Pomocou tlačidla [i] môžete medzitým zistiť informácie, ktoré sa na krátku dobu zobrazia na displeji.

Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, aj keď je rúra vypnutá. Budík beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný signál. Počujete teda, či zvoní budík alebo ubehla nastavená doba pečenia. Môžete nastaviť max. 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo ◷
   Otvorte si menu budíka.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas. Budík sa naštartuje po niekoľkých sekundách.

Symbol budíka 🔔 a ubiehajúci čas sa zobrazí vľavo na stavovom riadku.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí "Budík uplynul". Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie budíka

Pomocou tlačidla ◷ o tvoríte menu budíka a čas otočíte späť. Menu zatvoríte opätovným stlačením tlačidla ◷.

Zmena hodnôt budíka

Pomocou tlačidla ◷ otvoríte menu budíka a pomocou otočného voliča zmeníte nastavenie hodnôt. Stlačením tlačidla ◷ budík naštartujete.

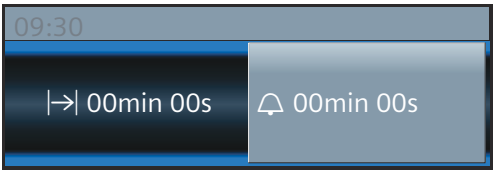
Doba trvania

Ak nastavíte dobu trvania úpravy pokrmu, po uplynutí tejto doby sa rúra automaticky vypne a už sa nezahrieva.

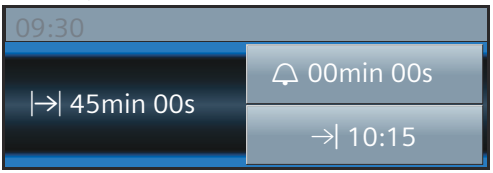
Predpoklad: je nastavený druh ohrevu a teplota.

Príklad: Nastavenie režimu 4D–Horúci vzduch, teplota 180 °C, doba úpravy 45 min.

1. Stlačte tlačidlo ◷. Otvorí sa menu časovača.



2. Pomocou otočného voliča nastavte dobu trvania úpravy pokrmu.



3. Stlačte tlačidlo štart/stop.
   Na displeji sa zobrazí ubiehajúci čas a symbol |→|.

Uplynutie doby trvania

Ozve sa signál. Rúra prestane hriať. Na paneli displeja sa zobrazí nápis "Ukončené". Signál zastavíte stlačením tlačidla ◷.

Zrušenie doby trvania

Stlačením tlačidla ◷ otvorte menu časovača. Nastavenú dobu zrušte. Zobrazí sa nastavený druh ohrevu a teplota.

Zmena doby trvania

Stlačením tlačidla ◷ otvorte menu časovača. Pomocou otočného voliča zmeníte dobu trvania.

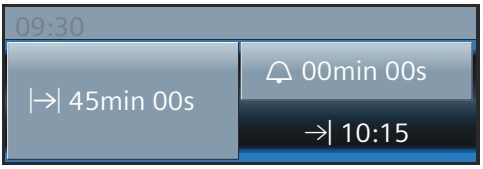
Čas ukončenia úpravy pokrmu

Pri nastavovaní času ukončenia úpravy pokrmu sa ubezpečte, aby sa pokrm aj pri dlhšom skladovaní v rúre nepokazil.

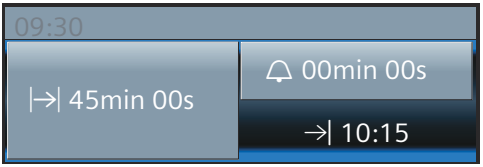
Predpoklad: Nastavený druh prevádzky nie je zahájený. Je nastavená doba trvania úpravy pokrmu. Je otvorené menu časovača ◷.

Príklad na obrázku: V 9:30 vložíte pokrm do rúry. Príprava pokrmu trvá 45 minút, pokrm teda bude hotový 10:15. Vy ale chcete, aby bol pokrm pripravený o 12:45.

1. Kliknite na tlačidlo "Koniec →|". Zobrazí sa čas ukončenia.



2. Pomocou otočného voliča posuňte čas ukončenia na neskoršie.



3. Stlačte tlačidlo štart/stop.

Rúra je teraz v režime čakania. V stavovom riadku sa objaví symbol →| a čas, kedy bude prevádzka dokončená. Prevádzka sa spustí v správnom okamžiku. Čas ukončenia sa odmeriava v stavovom riadku.

Čas ukončenia úpravy pokrmu uplynul

Ozve sa signál. Rúra prestane hriať. Na paneli displeja sa zobrazí nápis "Ukončené". Signál zastavíte stla čením tlačidla ◷ .

Zmena času ukončenia

Zmena je možná v prípade, že sa rúra ešte nezačala zahrievať. Tlačidlom ◷ otvoríte menu časovača, kliknite na "Koniec →|" a pomocou otočného voliča upravte čas ukončenia. Menu zatvorte stlačením tlačidla časovača ◷ .

Zrušenie času ukončenia

Zmena je možná v prípade, že sa rúra ešte nezačala zahrievať. Tlačidlom ◷ otvorte menu časovača, kliknite na "Koniec →|" a pomocou otočného voliča vrátite dobu ukončenia naspäť. Menu zatvoríte stlačením tlačidla časovača. Doba vyprší okamžite.

Detská poistka

Rúra je vybavená detskou poistkou, ktorá zabezpečí, aby nedošlo k jej náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.

Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné urobiť žiadne zmeny. Je možné iba rúru vypnúť tlačidlom on/off.

Aktivácia a deaktivácia

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

Stlačte a približne po dobu 4 sekúnd podržte tlačidlo ⚿. Na displeji sa objaví upozornenie na zapnutie poistky a objaví sa symbol ⚿.

Základné nastavenie

Aby ste Váš spotrebič mohli jednoducho a optimálne používať, máte k dispozícii jeho rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
   Otvorí sa menu druhov prevádzky.
3. Vyberte "Nastavenie". Objavia sa prvé základné možnosti nastavenia.
4. Kliknite na šípku >.
5. Hodnoty je možné meniť otočným voličom.
6. Kliknite na šípku >, tým sa dostanete do ďalšieho základného nastavenia.
7. Pre uloženie stlačte tlačidlo menu.
   Na displeji sa zobrazí odmietnuť alebo uložiť.

Zoznam nastavenia

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia Vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia iba tie nastavenia, ktorými Váš spotrebič disponuje.

Môžete meniť nasledujúce nastavenie:

Nastavenie	Voľby
Jazyk	Možné ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená)
	1 (mäkká)
	2 (stredná)
	3 (tvrdá)
	4 (veľmi tvrdá)
Tón signálu	Krátky (30 sec)
	Stredný (1 min)
	Dlhý (5 min)
Hlasitosť	5 stupňov hlasitosti
Tón tlačidiel	Vypnutý (tón pri zapnutí a vypnutí pomocou tlačidla on/off zostáva aktivovaný) zapnutý
Jas displeja	6 stupňov jasu
Zobrazenie hodín	Digitálny s dátumom
	Analógový
	Vypnutý
Osvetlenie	Behom prevádzky zapnuté
	Behom prevádzky vypnuté
Detská poistka*	Zablokovanie dvierok + tlačidiel
	Iba zablokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu
	Druhy ohrevu
	Varenie v pare
	Pokrmy*
Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté
	Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59)
Logo značky	Zobrazovať
	Nezobrazovať
Doba dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaná
	Minimálna
Výsuvný systém	K dispozícii
	Nie je k dispozícii
Režim sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Pôvodné nastavenie	Vrátiť do pôvodného nastavenia
	Nevracať do pôvodného nastavenia

*) k dispozícii, podľa typu

Pozor!
U závesných roštov a jednoduchého výsuvného systému: Nastavenie “nie je k dispozícii”.
U dvojitého a trojitého výsuvného systému: Nastavenie “k dispozícii”.

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja sú účinné okamžite. Všetky ostatné nastavenia až ich uložením.

Zmena času

Čas zmeníte v základnom nastavení. Príklad: zmena na zimný alebo letný čas.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
   Otvorí sa menu druhov prevádzky.
3. Klepnite na "nastavenie".
4. Šípkou > kliknite na “čas”.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.
   Na displeji sa zobrazí uložiť alebo odmietnuť.

Výpadok prúdu

Po dlhšom výpadku prúdu sa na displeji objaví nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Nastavte jazyk, čas a dátum.

Režim "Šabat"

Pomocou nastavenia udržiavania teploty je možné nastaviť dobu až 74 hodín. Pokrmy vo vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať či vypínať.

Spustenie režimu Šabat

Predpoklad: v základnom nastavení máte aktivovaný režim "Nastavenie programu Šabat zapnuté". ⟶ viď "*Základné nastavenie" na strane 23*
Priestor na pečenie sa zahreje pri hornom a dolnom ohreve a teplote medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
   Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
2. Otočným voličom otáčajte doľava a zvoľte druh režimu „sabat".
3. Kliknite na navrhnutú teplotu a pomocou otočného voliča nastavte Vami požadovanú teplotu.
4. Tlačidlom ◷ otvorte menu časových funkcií a kliknite na políčko "doba trvania". Navrhnutá doba má 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovanú dobu trvania.
6. Režim zahájite tlačidlom štart/stop.
   V stavovom riadku sa doba odpočítava.

Zvolená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra sa prestane zahrievať. Na displeji sa zobrazí "Ukončené".

Posunutie času ukončenia režimu

Posunutie času ukončenia nie je možné.

Prerušenie nastavenia režimu udržania teploty

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete vybrať nové nastavenie.

Teplotná sonda

Teplotná sonda Plus Vám umožňuje ohrievať pokrm na presnú teplotu. Meria teplotu vo vnútri potravín. Hneď, ako je dosiahnuté nastavenej teploty, rúra sa automaticky vypne.

Druhy ohrevov

Ak ste do priestoru na pečenie zasunuli teplotnú sondu, máte k dispozícii tieto druhy ohrevov.

	4D-Horúci vzduch
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev
	Horný/dolný ohrev eco
	Pizza
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Intenzívny ohrev
	Varenie v pare
	Regenerácia

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potravín medzi 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Je možné ju dokúpiť ako náhradný diel u nášho zákazníckeho servisu.
- Po použití teplotnú sondu vždy vytiahnite z priestoru na pečenie. Nikdy ju neuchovávajte v priestore na pečenie.

Teplota priestoru na pečenie

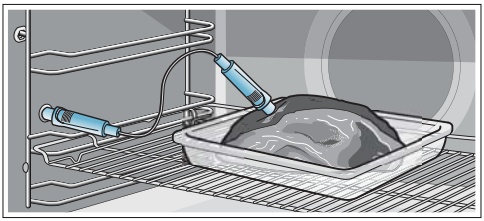
Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C, inak sa teplotná sonda poškodí.
Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota potravín.

Zasunutie teplotnej sondy do potravín

Pred tým, ako vložíte Váš pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte do pokrmu teplotnú sondu.

Táto teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

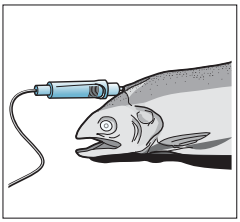
Mäso: U väčších kusov zasuňte teplotnú sondu zvrchu šikmo do mäsa až na doraz.
U slabších kusov ho zasuňte zo strany na najsilnejšom mieste.

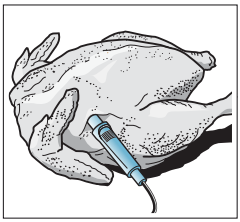


Upozornenie: Príslušenstvo vkladajte vždy pod zástrčkou na teplotnú sondu.

Ryby: Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore na rošt. Teplotnú sondu zasuňte až na doraz vzadu za hlavu v smere ku stredu.

Hydina: Celú hydinu položte na rošt prsiami hore. Teplotnú sondu zasuňte v oblasti pŕs od jedného krídla k druhému až na doraz.





Pozor!
Dajte pozor, aby ste nepriškripli kábel teplotnej sondy.

Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš vysokými teplotami, musí byť medzi grilovacím výhrevným telesom a teplotnou sondou odstup niekoľkých centimetrov. Mäso môže behom pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty stredu

Druhy ohrevov

1. Zapnite rúru.
2. Teplotnú sondu zasuňte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.
3. Otočným voličom zvoľte druh ohrevu.
4. Kliknite na navrhnutú teplotu a nastavte ju otočným voličom.
5. Kliknite na políčko “teplota stredu” a nastavte ju otočným voličom.
6. V prípade potreby kliknite na políčko “pridanie pary” a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Rovná linka zobrazuje nárast teploty vo vnútri potraviny.

Varenie v pare

1. Zapnite rúru.
2. Teplotnú sondu zasuňte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Kliknite na políčko “varenie v pare” a otočným voličom nastavte druh ohrevu.
5. Kliknite na políčko “teplota stredu” a otočným voličom nastavte teplotu stredu potravín.
6. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Rovná linka zobrazuje nárast teploty stredu potravín.

Pokrmy

1. Zapnite spotrebič.
2. Teplotnú sondu zasuňte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Kliknite na políčko “pokrmy”.
5. Otočným voličom zvoľte políčko “ďalej” a zvoľte požadovaný pokrm.
6. V prípade potreby kliknite na políčko “upraviť” a otočným voličom upravte nastavenie.
7. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Rovná linka zobrazuje nárast teploty stredu potravín.

Bolo dosiahnuté nastavenej teploty stredu vo vnútri pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Teplotnú sondu môžete vytiahnuť zo zásuvky. Symbol ↗ prestane svietiť.

Zmena teploty stredu

Teplotu stredu potravín môžete kedykoľvek zmeniť.

Ukončenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

⚠ Varovanie
Nebezpečenstvo popálenia!
Priestor na pečenie a samotné pokrmy dosahujú vysokých teplôt.
Teplotnú sondu zasúnujte a vyberajte s použitím kuchynských rukavíc.

⚠ Varovanie
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
V prípade použitia poškodenej teplotnej sondy vo vnútri pokrmu môže prísť k poškodeniu izolácie.
Používajte teplotnú sondu určený iba pre tento spotrebič.

Teplota stredu rôznych potravín

Nepoužívajte zmrazené pokrmy. Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.
Podrobné informácie pre druh ohrevu a teploty nájdete na konci tohto návodu na použitie. ⟶ *"Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu " na strane 36*

Potraviny	Teplota stredu v °C
Hydina	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, ružové	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85-90
Bravčová panenka, ružová	62-70
Bravčová panenka, prepečená	72-80
Hovädzie mäso	
Hov. sviečková alebo roastbeef, po anglicky	45-52
Hov. sviečková alebo roastbeef, ružový	55-62
Hov. sviečková alebo roastbeef, prepečený	65-75
Teľacie mäso	
Teľacie mäso alebo predné, chudé	75-80
Teľacie mäso, pliecko	75-80
Teľacie stehno	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybie filé	60-65
Ostatné	
Mleté mäso, všetky druhy mäsa	80-90
Ohrev, regenerácia pokrmov	65-75

Funkcie čistenia

Váš spotrebič je vybavený programom "samočistenia" a "odvápnenia". Pomocou programu "samočistenie" ľahko vyčistíte priestor na pečenie. Pomocou funkcie "odvápnenie" odstránite vodný kameň z odparovača.

Funkcia samočistenia

Samočistiace plochy (zadná stena, strop a bočné steny) majú povrch z pórovitej, matnej keramiky. Striekance z pečenia či grilovania sa behom prevádzky rúry vstrebávajú do tejto vrstvy, kde sa nasledovne rozpúšťajú. Ak sa tieto plochy dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, je možné ich povrch vyčistiť pomocou funkcie samočistenia.

Upozornenie: Spotrebič si sám stráži použitie funkcie čistenia. Na spotrebiči sa zobrazí od kedy je odporúčané čistenie. Toto odporúčanie sa bude zobrazovať tak dlho, dokiaľ sa nevykoná kompletná funkcia čistenia.
Ak nebudete na túto výzvu reagovať, môžu sa samočistiace plochy poškodiť.

Ak je Váš spotrebič predčasne silne znečistený, resp. ak sa tvoria na zadnej stene tmavé škvrny, nečakajte, až budete vyzvaní na čistenie. Čím častejšie sa čistenie vykonáva, tým dlhšia schopnosť čistenia samočistiacich plôch je zabezpečená. Váš spotrebič môžete kedykoľvek vyčistiť pomocou funkcie samočistenia.

Pozor!
Ak je Váš spotrebič vybavený funkciou použitia pary, môže sa stať, že sa budú oznámenia o odvápnení a funkcii čistenia prekrývať. Najprv poslúchnite výzvu na odvápnenie rúry. Až po vykonaní odvápnenia sa opäť zobrazí výzva na čistenie.

Pred zahájením čistenia

Z priestoru na pečenie vyberte závesné rošty, príslušenstvo a riad.

Čistenie dna a vnútorných dvierok
Zo dna priestoru na pečenie, vnútorných dvierok a osvetlenia priestoru na pečenie odstráňte hrubé nečistoty. Inak budú vznikať škvrny, ktoré už nebude možné odstrániť.

Pozor!
Na samočistiace plochy nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky určené pre čistenie rúr. Ich povrch by sa mohol poškodiť. Ak predsa príde ku kontaktu plochy s čističom na rúry, okamžite ho utrite vodou a handričkou. Plochy neškrabte a nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace pomôcky.

Nastavenie funkcie samočistenia

Čistenie trvá 60 minút.
Túto dobu nie je možné predĺžiť.

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Otvorí sa menu druhov prevádzky.
2. Zvoľte režim “funkcia čistenia”.
   Ak kliknete na políčko "ďalej“, zobrazí sa informácia o čistení.
3. Čistenie spustíte tlačidlom štart/stop.
   V stavovom riadku sa odráta doba trvania čistenia.
   Behom čistenia vetrajte kuchyňu.

Po ukončení čistenia

Zaznie signál. Rúra sa prestane zahrievať. Na displeji sa objaví "Ukončené". Signál môžete vypnúť stlačením ◷. Na paneli displeja sa objaví "Prístroj sa ochladzuje".

Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa vymažú. Môžete vykonať nové nastavenie.

Pozor!
Odporúčané čistenie nie je možné odložiť. Na displeji sa zobrazí výzva pre spustenie funkcie čistenia.

Čistenie môžete nastaviť na noc

V kapitole nastavenie času sa môžete dočítať, ako posunúť dobu ukončenia režimu. Preto je možné napr. rúru čistiť v noci, aby bola cez deň k dispozícii.
⟶ "*Časové funkcie" na strane 21*

Po ukončení čistenia

Po vychladnutí priestoru na pečenie ho príp. vytrite vlhkou handričkou.

Upozornenie: Behom prevádzky a funkcie čistenia sa na samočistiacich plochách môžu tvoriť načervenkasté škvrny. Nejde o hrdzu, ale zvyšky potravín. Tieto škvrny nie sú zdraviu škodlivé ani žiadnym spôsobom neobmedzujú schopnosť samočistenia plôch.

Odvápnenie

Spotrebič je nutné pravidelne odvápňovať, aby bola jeho funkčnosť zabezpečená po čo najdlhšiu dobu.

Odvápnenie sa skladá z niekoľkých krokov.
Z hygienických dôvodov musí byť proces odvápnenia vykonaný kompletne celý, až potom je rúra opäť pripravená na prevádzku. Proces odvápnenia trvá cca. 70 - 90 minút.

- Odvápnenie (cca 55 - 70 minút), vyprázdnite potom nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Prvé preplachovanie (cca 6 - 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Druhé preplachovanie (cca 6 - 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte.

Ak dôjde k prerušeniu odvápnenia (napr. kvôli výpadku prúdu alebo vypnutiu spotrebiča), budete po opätovnom zapnutí vyzvaní k dvojitému prepláchnutiu. Spotrebič zostane až do konca druhého procesu preplachovania pre ostatné režimy zablokovaný.

Frekvencia potreby odvápňovania spotrebiča závisí od tvrdosti používanej vody. Hneď, ako zostáva ešte 5 možných alebo menej prevádzok s parou, upozorní Vás spotrebič na nutnosť odvápnenia oznámením na displeji. Počet zvyšných prevádzok sa zobrazí po zapnutí spotrebiča.
Tak máte čas sa na proces odvápnenia včas pripraviť.

Spustenie

Pozor!
Poškodenie spotrebiča: pre odvápnenie používajte iba nami odporúčaný tekutý prostriedok na odvápnenie. Iné prostriedky na odvápnenie môžu spôsobiť poškodenie spotrebiča.
Prostriedok na odvápnenie Obj.č. 311 680

Pozor!
Roztok na odvápnenie: zamedzte kontaktu roztoku na odvápnenie s ovládacím panelom alebo ostatnými citlivými povrchmi. Tieto povrchy sa môžu poškodiť. Ak dôjde napriek tomu ku kontaktu, odstráňte okamžite roztok na odvápnenie vodou.
Proces odvápnenia je možné spustiť, iba ak je priestor na pečenie vychladnutý. Ak je teplota v priestore na pečenie príliš vysoká, objaví sa na displeji upozornenie. Počkajte až sa priestor na pečenie ochladí. Potom znova spustite proces odvápnenia.
Ak ste pred odvápnením použili prevádzku s parou, najskôr rúru vypnite, aby sa zvyšková voda mohla odčerpať z odparovacieho systému.

1. Z 500 ml vody a so 150 ml tekutého prostriedku na odvápnenie namiešajte roztok na odvápnenie.
2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odvápnenie.
4. Nádržku naplnenú roztokom na odvápnenie nasaďte späť.
5. Zatvorte kryt.
6. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa ponuka režimov.
7. Zvoľte druh režimu Odvápnenie.
   Ak kliknete na políčko “ďalej”, zobrazia sa informácie pre čistenie. Zobrazí sa doba trvania odvápnenia. Túto dobu nie je možné zmeniť.
8. Tlačidlom štart/stop spustite čistenie.
   Rúra sa odvápňuje. V stavovom riadku sa viditeľne odrátava doba trvania. Po ukončení procesu odvápnenia zaznie signál.

Prvý proces preplachovania

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, riadne ju vypláchnite, naplňte vodou a opäť zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič robí preplachovanie. Hneď, ako je proces preplachovania ukončený, zaznie signál.

Druhý proces preplachovania

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, riadne ju vypláchnite, naplňte vodou a opäť zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustite tlačidlom štart/stop.
   Spotrebič robí preplachovanie. Hneď, ako je proces preplachovania ukončený, zaznie signál.

Dočistenie

1. Otvorte kryt.
2. Vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju.
3. Vypnite spotrebič.
   Proces odvápnenia je ukončený a spotrebič je opäť pripravený k prevádzke.

Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako sa máte o Vašu rúru správne starať a čistiť ju.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou Vášho spotrebiča, záležia od modelu prístroja.

Pozor!
Poškodenie povrchov
Nepoužívajte:
- ostré ani kyselinové čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky, ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe určené pre horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť u zákazníckeho servisu. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.

Varovanie
Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič bude dosahovať veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo výhrevného telesa. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie časti spotrebiča	
Predné čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielkovín, pretože by pod týmito škvrnami mohlo prísť ku korózii. Zvláštne prostriedky pre ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú vhodné pre horúce povrchy, zakúpite u zákazníckeho servisu alebo v špecializovaných predajniach. Pre aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúci umývací roztok: časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.

Dvierka rúry	Horúci umývací roztok: časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani oceľovú drôtenku.
Rukoväť dvierok	Horúci umývací roztok: časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ak sa na rukoväť dostanú odvápňujúce prostriedky, okamžite ich odstráňte, inak tieto škvrny nepôjdu odstrániť.
Vnútrajšok spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Dbajte na pokyny týkajúce sa povrchov v priestore na pečenie na konci tejto tabuľky.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: očistite kryt handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok určený pre rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok nedávajte dole!	Horúci umývací roztok: očistite handričkou. Nedrhnite.
Kryt dverí z ocele	Použite čistiace prostriedky určené pre nehrdzavejúcu oceľ: dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky pre údržbu ocele. Pri čistení je možné kryt zložiť.
Stojany	Horúci umývací roztok: Stojany namočte, očistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci umývací roztok: očistite systém handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na koľajničkách, čistite lišty zasunuté. Neumývajte ich v umývačkách riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: namočte a očistite handričkou alebo kefkou. Nečistoty a ťažko odstrániteľné zvyšky potravín na riade z ušľachtilej ocele (napr. ryže) očistite octovou vodou.
Nádržka na vodu	Horúci umývací roztok: čistite handričkou a riadne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Dosušte jemnou handričkou. Nechajte vysušiť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku drhnite za sucha. Neumývajte nádržku v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: čistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej strane rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako napr. sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže spôsobiť vznik farebných rozdielov. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu rúry.
  Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom posmaltovať. Preto môžu byť mierne drsné. Tým ale nie je vôbec narušená antikorózna ochrana.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena, strop a bočné strany v priestore na pečenie sú samočistiace. Poznáte to podľa ich povrchu.
Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy očistite handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Vysušte jemnou handričkou.
Pripálené zvyšky jedál navlhčite handričkou s umývacím roztokom. V prípade silného znečistenia použite oceľovú drôtenku alebo čistiaci prípravok na rúry.
Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby vyschol.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy majú povrch z pórovitej, matnej keramiky. Striekance z pečenia či grilovania sa behom prevádzky rúry vstrebávajú do tejto vrstvy, kde sa nasledovne behom prevádzky rúry rozpúšťajú.

Ak sa tieto plochy dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, je možné ich povrch vyčistiť pomocou funkcie samočistenia. Dbajte na pokyny v príslušnej kapitole.
→ *"Funkcie čistenia" na strane 26*

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky určené pre čistenie rúr. Ich povrch by sa mohol poškodiť. Ak predsa príde ku kontaktu plochy s čističom na rúry, okamžite ju utrite vodou a handričkou. Plochy neškrabte a nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace pomôcky.

Udržiavanie rúry v čistote

Udržujte rúru vždy v čistote a ihneď odstráňte hrubé nečistoty, zabránite tým vzniku nevratných znečistení.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Tým zabránite vznieteniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škvrny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Pre pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Pre pečenie mäsa používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Závesné rošty

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako správne vysadíte závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

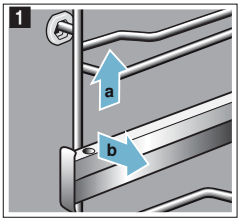
Vysadenie a nasadenie závesných roštov

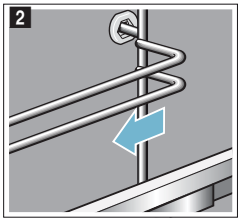
Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!
Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Rúru najprv nechajte vychladnúť. Deti sa musia držať v bezpečnej vzdialenosti od rúry.

Vysadenie závesných roštov

1. Závesný rošt vpredu nadvihnite **a** a vysaďte **b** (obr. 1).
2. Potom celý závesný rošt posuňte dopredu a vyberte (obr. 2).



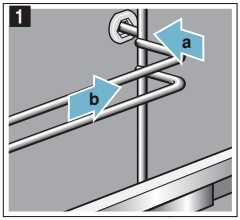


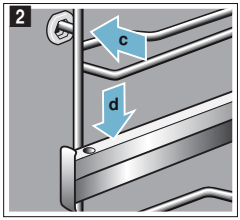
Závesné rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty je možné nasadiť iba vpravo alebo vľavo. Teleskopické výsuvy sa musia dať vysúvať dopredu.

1. Závesný rošt nasuňte najskôr v strede do zadného otvoru **a**, dokiaľ závesný rošt neprilieha priamo na stenu priestoru na pečenie a zatlačte ho dozadu **b** (obr. 1).
2. Potom ho zasuňte do predného otvoru **c**, dokiaľ stojan aj tu neprilieha tesne u steny priestoru na pečenie a zatlačte dole **d** (obr. 2).





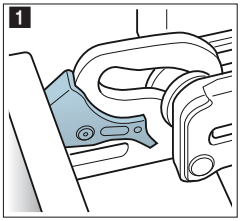
Dvierka rúry

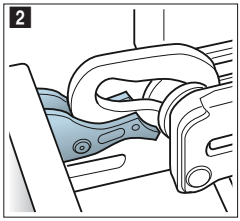
Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako správne vysadiť a vyčistiť dvierka rúry.

Vysadenie a nasadenie dvierok rúry

Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť dvierka rúry.

Každý záves dvierok rúry má zabezpečovaciu páku. Ak je táto zabezpečovacia páka sklopená (obr. 1), sú dvierka rúry zabezpečené. Nie je možné ich vysadiť. Ak je zabezpečovacia páka pre vysadenie dvierok rúry otvorená (obr. 2), sú závesy dvierok zabezpečené. Nie je možné ich zacvaknúť.





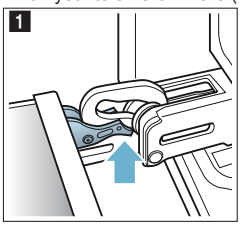
Varovanie

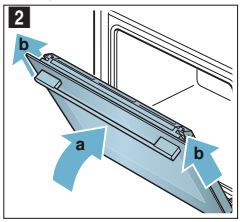
Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sú závesy dvierok nezabezpečené, je možné ich pri vynaložení veľkej sily zacvaknúť. Dbajte na to, aby zabezpečovacia páka bola vždy celkom zatvorená, resp. pri vysadzovaní dvierok celkom otvorená.
- Závesy dvierok rúry sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a hrozí riziko privretia. Nikdy nesiahajte do oblasti závesov dvierok.

Vysadenie dvierok rúry

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Obidve zabezpečovacie páky vľavo a vpravo otvorte (obr. 1).
3. Dvierka rúry zatvorte až na doraz **a**. Uchopte ich obidvoma rukami vľavo a vpravo **b** a vysuňte smerom hore (obr. 2).

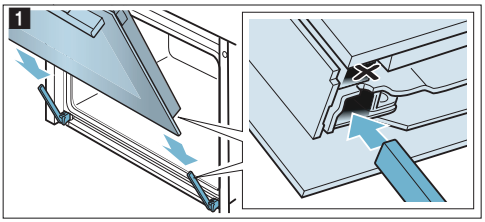




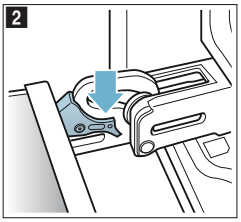
Nasadenie dvierok rúry

Dvierka rúry opäť nasaďte v opačnom poradí.

1. Pri nasadzovaní dvierok dbajte na to, aby boli obidva závesy vložené rovno v otvoroch (obr. 1). Obidva závesy položte dole na vonkajšiu dosku a použite ju ako vodiacu pomôcku. Dajte pozor, aby boli obidva závesy vložené v správnom otvore. Závesy musia ísť ľahko a bez odporu zasunúť. Ak by ste pri zasúvaní cítili odpor, prekontrolujte, či sa závesy nachádzajú v správnom otvore.



2. Dvierka rúry celkom otvorte. Zatvorte obidve zabezpečovacie páky (obr. 2).

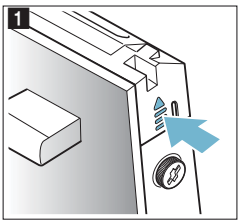


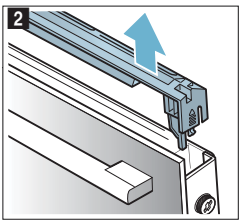
3. Dvierka zatvorte.

Zloženie krytu dvierok

Oceľová vkladacia drážka v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Pre jej vyčistenie je možné tento kryt zložiť.

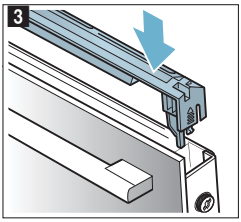
1. Pootvorte dvierka rúry.
2. Stlačte ľavú a pravú stranu krytu (obr. 1).
3. Kryt vysuňte (obr. 2). Opatrne zatvorte dvierka rúry.





Upozornenie: Oceľovú vkladaciu drážku v kryte dvierok vyčistite čistiacim prípravkom na oceľ. Zvyšné časti krytu dvierok očistite jemnou handričkou a umývacím roztokom.

4. Pootvorte dvierka rúry. Nasaďte kryt a pritlačte ho, až budete počuť zacvaknutie (obr. 3).



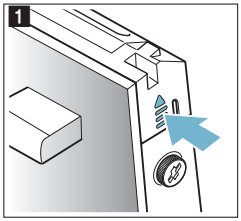
5. Dvierka zatvorte.

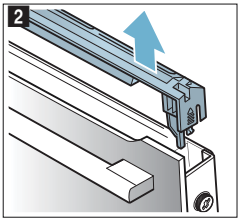
Vysadenie a nasadenie skla dvierok

Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok rúry.

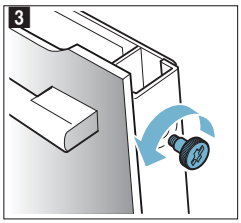
Vysadenie skla

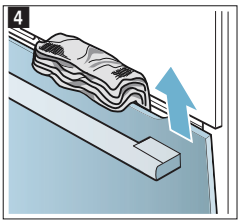
1. Pootvorte dvierka rúry.
2. Stlačte ľavú a pravú stranu krytu (obr. 1).
3. Kryt vysuňte (obr. 2).





4. Povoľte a dajte dole skrutky na ľavej a pravej strane dvierok (obr. 3).
5. Pred tým, ako dvierka rúry znova zatvoríte, vsuňte medzi dvierka a rúru niekoľkokrát preloženú utierku (obr. 4).
   Predné sklo vysuňte smerom hore a umiestnite na rovnú plochu držadlom dole.





Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom určeným pre sklo a jemnou handričkou.

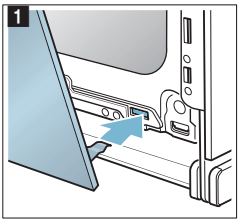
⚠ Varovanie

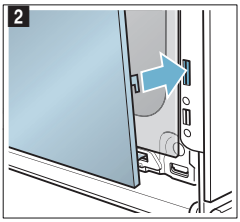
Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo brusné čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu Vás privrieť. Nesiahajte do oblasti týchto závesov.

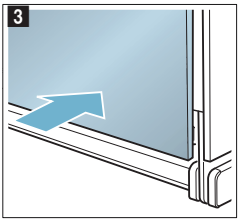
Nasadenie skla

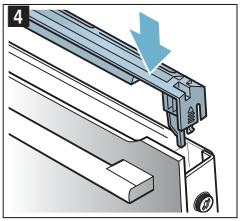
1. Sklo nasuňte do držiakov (obr. 1).
2. Sklo zatvárajte, dokiaľ sa obidva vrchné háčiky nebudú nachádzať oproti otvorom (obr. 2).





3. Predné sklo pritlačte smerom dole, dokiaľ nebudete počuť zacvaknutie (obr. 3)
4. Dvierka rúry pootvorte a vytiahnite preloženú utierku.
5. Skrutky na ľavej a pravej strane znova naskrutkujte.
6. Nasaďte kryt a pritlačte ho smerom dole, dokiaľ nebudete počuť zacvaknutie (obr. 4).





7. Dvierka rúry zatvorte.

Pozor!

Priestor na pečenie použite až potom, čo budete mať istotu, že sú dvierka správne nasadené.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak dôjde k poruche, spôsobuje ju často iba maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, vyskúšajte poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Upozornenie: ak sa Vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, na konci tohto manuálu nájdete veľa tipov a upozornení. ⟶ "*Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 36*

Tabuľka porúch

Ak sa na paneli displeja objaví chybové hlásenie E, napr. E0111, rúru vypnite a znova zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, volajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Spotrebič nefunguje.	Je nefunkčná poistka.	Prekontrolujte, či je poistka v poistkovej skrinke v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Prekontrolujte, či fungujú ostatné spotrebiče.
Zapnutý spotrebič nie je možné obsluhovať, na displeji sa zobrazuje symbol .	Je aktivovaná detská poistka.	Tlačidlo podržte stlačené, dokiaľ symbol nezmizne.
Priestor na pečenie sa nezahrieva a na displeji je napísané "režim Demo zapnuté".	Rúra sa nachádza v režime Demo.	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a po cca 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite rúru a v nastavení zvoľte “režim Demo vypnutý“.
Osvetlenie priestoru na pečenie nefunguje.	Pokazená LED žiarovka.	Volajte zákaznícky servis.
Prevádzka s parou alebo proces odvápnenia sa nespustí alebo sa zastaví a nie je možné pokračovať.	Prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otvorený ovládací panel.	Ovládací panel zatvorte.
	Odvápnenie blokuje prevádzku s parou.	Urobte odvápnenie.
	Poškodený senzor.	Volajte zákaznícky servis.
Odvápnenie sa nespustí alebo sa zastaví a nepokračuje.	Behom procesu odvápnenia došlo k prerušeniu prívodu prúdu alebo k vypnutiu rúry.	Po opätovnom zapnutí prístroja pokračujte v procese odvápnenia.
Rúra Vás vyzýva k odvápneniu bez toho, aby sa to pred tým zobrazilo na počítadle.	Nastavená tvrdosť vody je príliš nízka.	Urobte odvápnenie. Prekontrolujte nastavený rozsah tvrdosti vody a príp. ho upravte.
Blikajú tlačidlá.	Normálny jav kvôli kondenzovanej vode pod krytom ovládacieho panela.	Hneď, ako sa kondenzovaná voda vyparí, tlačidlá prestanú blikať.
Výsledok prípravy pokrmov pri použití pary – pokrm je príliš suchý alebo naopak vlhký.	Nesprávne zvolená intenzita pary.	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary.
Objaví sa chybové hlásenie “prázdna nádržka na vodu", aj keď v nej je voda.	Otvorený ovládací panel.	Zatvorte ovládací panel.
	Poškodený senzor.	Volajte zákaznícky servis.
Ovládací panel sa nedá otvoriť pre vybratie nádržky na vodu.	Zástrčka nie je zapojená.	Rúru pripojte do siete.
	Výpadok prúdu.	Prekontrolujte, či ostatné spotrebiče fungujú.
	Nefunkčná poistka.	V poistkovej skrinke prekontrolujte, či je poistka spotrebiča v poriadku.
	Senzor políčka je poškodený.	Volajte zákaznícky servis. V prípade potreby vyprázdnite nádržku na vodu: Otvorte dvierka rúry, na pravej a ľavej strane prstami siahnite pod ovládací panel a vysuňte ho.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy môžu byť nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného prípojného kábla môže robiť iba kvalifikovaný technik. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistku v skrini s poistkami. Volajte zákaznícky servis.

Pri príprave pokrmov uniká para z vetracích kanálov.	Normálny priebeh.	Nie je možné.
Pri varení v pare vzniká extrémne veľké množstvo pary.	Rúra sa automaticky skalibruje.	Normálny priebeh.
Pri varení v pare opakovane vzniká extrémne veľké množstvo pary.	Rúra sa pri krátkej dobe ohrevu automaticky neskalibruje.	Spotrebič nastavte na pôvodné nastavenie opakujte kalibráciu.
Pri príprave pokrmu je počuť zvláštny zvuk.	Efekt chladu/tepla u hlbokozamrazených pokrmov spôsobený vodnou parou.	Nie je možné.

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, ak nenastavíte dobu trvania, a ak dlhšiu dobu nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.
Rúra sa potom riadi podľa nastavenej teploty alebo stupňa grilu.

Na displeji sa zobrazí hlásenie, že prevádzka bude automaticky ukončená. Potom sa prevádzka preruší. Aby ste mohli rúru znova použiť, najprv ju vypnite. Potom ju znova zapnite a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby sa rúra automaticky nevypla, napr. pri veľmi dlhej dobe prípravy pokrmu, nastavte dobu trvania. Rúra bude hriať, dokiaľ táto doba neuplynie.

Osvetlenie v priestore na pečenie

Pre osvetlenie priestoru na pečenie slúži jedna alebo viacej LED lámp s dlhou životnosťou.
Ak by napriek tomu došlo k poruche LED lampy alebo poškodeniu krytu lampy, obráťte sa na zákaznícky servis. Kryt lampy neodstraňujte.

Zákaznícky servis

Náš záručný servis je Vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť Váš spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisného technika.

E-číslo a FD-číslo

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok, na ktorom sú tieto čísla uvedené, nájdete, keď otvoríte dvierka rúry.

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje o Vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho centra zapísať tu.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Zákaznícky servis ☏

Berte prosím ohľad na to, že za návštevu servisného technika pre účely opravy poruchy sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Kontaktné informácie pre všetky krajiny nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zabezpečíte, že bude oprava urobená zaškoleným servisným technikom, ktorý má pre Váš spotrebič k dispozícii náhradné diely.

Pokrmy

V prevádzkovom režime "Pokrmy" môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie najoptimálnejšie nastavenie.

Pokyny pre nastavenie

- Výsledok prípravy pokrmu závisí od kvality potravín a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba kvalitné potraviny a mäso. Hlboko zmrazené potraviny použite hneď po vytiahnutí z mrazničky.
- U niektorých pokrmov je vopred navrhnutá teplota, druh ohrevu a doba prípravy. Teplotu a dobu prípravy môžete podľa potreby zmeniť.
- U niektorých pokrmov budete vyzvaní, aby ste uviedli hmotnosť potravín. Uvádzajte vždy celkovú hmotnosť, ak spotrebič nevyžaduje niečo iného. Po nastavení hmotnosti spotrebič sám stanoví teplotu a dobu prípravy. Nastavenie hmotnosti mimo rámec nastavených hodnôt nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, u ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili nádoby odolné voči vysokým teplotám.
- Pri príprave mäsa sa na displeji môžu zobraziť pokyny napr. pre riad, výšky zasunutia plechu alebo doliatie tekutiny. U niektorých potravín je behom prípravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa zobrazí na displeji hneď po štarte. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny pre použitie vhodného riadu a tipy a triky pre prípravu pokrmov nájdete na konci tohto manuálu. ⟶ viď "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" *na strane 36*

Para

U niektorých pokrmov sa automaticky aktivuje funkcia pridania pary. Rúra Vás upozorní k naplneniu nádržky na vodu. Všeobecné pokyny pre funkciu pary nájdete v príslušnej kapitole. ⟶ *"Para" na strane 17*

Po spustení sa zobrazí doba prípravy pokrmu. Začne sa odrátavať až po dosiahnutí nastavenej teploty.

⚠ **Varovanie**

Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok rúry môže uchádzať horúca para. Para, v závislosti od teploty, nie je viditeľná. Pri otváraní nestojte príliš blízko u rúry. Dvierka otvárajte opatrne. Deti by sa mali zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti.

Teplotná sonda

U niektorých pokrmov môžete použiť teplotnú sondu. Hneď, ako ju pripojíte do rúry, zobrazia sa pokrmy, pre ktoré je jej použitie vhodné. Môžete meniť teplotu priestoru na pečenie a teplotu stredu potravín. ⟶ "*Teplotná sonda" na strane 24*

Výber pokrmu a nastavenie

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Otvorí sa menu druhov prevádzky.
2. Vyberte režim "Pokrmy".
   Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
3. Pomocou otočného voliča zvolíte požadovaný program.
4. Kliknite na políčko "Ďalej".
5. Pomocou otočného voliča vyberiete pokrm.

Teraz ste kompletne nastavili režim prípravy pre zvolený pokrm (vyberajte kliknutím na tlačidlo "Ďalej"). Prípravu zahájite stlačením tlačidla štart/stop.

Upozornenie:
Rúra Vás upozorní, ak je priestor na pečenie pre Vami vybraný pokrm príliš horúci.

Program je ukončený

Zaznie signál. V stavovom riadku sa objaví “Ukončené”. Rúra sa prestane zahrievať. Signál môžete vypnúť stlačením tlačidla ◷.

Ak nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete dobu prípravy predĺžiť. Kliknite na "Dopiect". Naskočí doba, ktorú spotrebič navrhuje pre dokončenie prípravy pokrmu, túto dobu však môžete zmeniť.
Ak ste potom s výsledkom prípravy spokojní, kliknite na "Ukončené". Na displeji sa objaví "Dobrú chuť".

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia budú vymazané. Môžete urobiť nové nastavenie.

Posunutie času ukončenia prípravy pokrmu

U prípravy niektorých pokrmov môžete posunúť čas ukončenia prípravy pokrmu. Ak chcete čas prípravy posunúť, postupujte podľa návodu v kapitole.
⟶ "*Časové funkcie" na strane 21*

V prípade, že nastavíte dobu ukončenia prípravy pokrmu, rúra sa nachádza v „čakacom“ režime. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa rúra naštartuje. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenia. Dbajte prosím na to, aby potraviny, ktoré sa ľahko kazia, neboli príliš dlho v priestore na pečenie.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a k nim optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre Váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy pre riad a metódy prípravy.

Upozornenie: Pri príprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para. Vaša rúra je energeticky úsporná a behom prevádzky odvádza von iba malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry sa na vonkajších častiach spotrebiča (dvierkach, ovládacom paneli alebo susednom nábytku) môže hromadiť kondenzovaná voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo opatrným otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť.

Pri dusení alebo použití s pridaním pary je žiaduce, aby v priestore na pečenie bolo čo najviac pary. Priestor na pečenie po ohreve vytrite až potom, čo rúra vychladne.

Silikónové formy

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

Ak chcete napriek tomu používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov od výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje o množstve a recepty sa môžu líšiť.

Silikónové formy sú nevhodné pri tepelnej úprave s použitím pary a pri varení v pare.

Koláče a pečivo

Vaša rúra ponúka veľa druhov režimov pre prípravu koláčov a pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete tipy na optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku, ktorý sa zaoberá kysnutím cesta.
Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš spotrebič. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. z kysnutého cesta) vďaka použitiu pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa tiež menej vysušuje.

Pečenie s parou je možné iba na jednej úrovni.

Niektoré pokrmy dosiahnu najlepšieho výsledku, ak sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto pokrmy sú uvedené v tabuľke.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni
Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach
Používajte 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové vždy v rovnakom okamžiku.

- Univerzálna panvica: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  prvý rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 % energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.
Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom dole.
Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry.
U šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.
Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.
Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo sa nezafarbí pravidelne.
Pre pečenie s pridaním pary je nutné použiť žiaruvzdorné formy na pečenie odolné voči pôsobeniu pary.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy orežte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné zhnednutie. Ak je to nutné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia sa nedajú skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba zvonku, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 % energie. Ak predhrievate, skracujú sa uvedené doby pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke.
Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v odseku "Tipy pre koláče a pečivo“ na konci tabuľky nastavenia.

Nepoužívané príslušenstvo odstráňte z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 % energie.

Použité druhy ohrevov:

- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke vo forme čísiel:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Koláče vo forme						
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca, hranatá forma	1		150-170	-	55-70
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca, hranatá forma	1		150-160	1	50-70
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca, hranatá forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	-	45-60
Piškótový základ z treného cesta	Tortová forma	1		150-170	-	20-40
Piškótový základ z treného cesta	Tortová forma	2		150-160	1	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø26 cm	1		170-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		190-210	-	40-50
Obrátený koláč	Forma na obrátený koláč, z bieleho plechu	1		200-220	-	35-50
Obrátený koláč	Forma na obrátený koláč, z bieleho plechu	1		210-220	1	30-40

* predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Kysnutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kysnutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč v otváracej tort. forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kysnutý koláč v otváracej tort. forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	1		150-160	2	25-35
Piškótový základ, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		170-180	-	20-30
Piškótový základ, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-160	1	15-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	15-25
Piškótová torta, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškótová torta, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plechu						
Trený koláč s hornou vrstvou	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-40
Trený koláč s hornou vrstvou	Plech na pečenie	1		160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		170-190	-	25-40
Krehký koláč so suchou oblohou 2 úrovne	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-55
Krehký koláč so šťavnatou oblohou	Univerzálna panvica	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	1		190-210	-	40-50
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatou oblohou	Univerzálna panvica	1		180-200	-	30-45
Kysnutý koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatou oblohou, 2 úrovne	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		150-160	-	45-60
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	-	35-45
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	2	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		180-190*	1	10-15
Štóla z 500 g múky	Univerzálna panvica	1		150-160	-	50-60
Štóla z 500 g múky	Univerzálna panvica	1		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálna panvica	1		170-180	-	40-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	1		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Plech na pečenie	1		190-210	-	30-45
Závin, zmrazený	Univerzálna panvica	1		180-190	1	35-45
Drobné pečivo						
Sušienky (5 Min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		160*	-	25-35
Sušienky (5 Min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		150*	-	25-40
Sušienky, 2 vrstvy (5 Min. predhrievať)	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-40
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny	Plech na muffiny	1		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 vrstvy	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	20-35
Malé kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	-	30-40
Malé kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	2	20-30
Lístkové pečivo	Plech na pečenie	2		170-190*	-	20-45
Lístkové pečivo	Plech na pečenie	1		200-220*	1	15-25
Lístkové pečivo, 2 vrstvy	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45

* predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	-	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	1	25-35
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	2	20-30
Cukrovinky						
Striekané pečivo (5 Min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		150-160*	-	25-40
Striekané pečivo (5 Min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		140-150*	-	25-35
Striekané pečivo, 2 vrstvy (5 Min. predhrievať)	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 vrstvy	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	-	20-35
Pusinky	Plech na pečenie	2		90-100*	-	100-130
Pusinky, 2 vrstvy	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 vrstvy	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40

* predhrievať

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Ak chcete zistiť, či je Váš koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajďľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak po vytiahnutí špajdle na dreve nezostáva žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol v strede do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Dodržujte cca 2 cm rozostupy medzi jednotlivými kúskami. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a bude zlaté zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak máte správne príslušenstvo a zasunuli ste ho do správnej výšky, zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Koláč je hore svetlý, ale dole príliš tmavý	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale dole svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale do stredu príslušenstva.
Koláč je celkom príliš tmavý.	Zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte dobu pečenia.
Farba pečiva je nerovnomerne hnedá.	Zvoľte nižšiu teplotu. Papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy zastrihnite, aby dobre pasoval na plech. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobných cukroviniek by cukrovinky mali mať relatívne rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli vo viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Pre pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viacero plechov súčasne, neznamená to, že budú všetky hotové v rovnakej dobe.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. U koláčov so šťavnatou oblohou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5-10 minút vychladnúť. Ak ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne s pomocou noža. Po vyklopení koláča formu vytrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu potrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Vaša rúra ponúka veľa programov pre pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre mnoho jedál.
Dbajte na pokyny výrobcu v odseku, ktorý sa zaoberá kysnutím cesta.
Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš spotrebič. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať vďaka použitiu pary chrumkavejšou kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa tiež menej vysušuje.

Pečenie s pridaním pary je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia príslušenstva

Používajte nasledujúce výšky pre vloženie príslušenstva:

Pečenie na jednej úrovni
Pre pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku pre vloženie príslušenstva:
- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach
Použite ohrev 4D-horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy alebo vložené formy však nemusia byť ale súčasne hotové.
- Univerzálna panvica: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: výška 3
  Druhý rošt: výška 1

Pečením viacerých plechov naraz môžete usporiť až 45 % energie. Postavte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom smerom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry.
Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

U svetlých foriem na pečenie, keramických a sklenených foriem sa predĺži doba pečenia a pečivo nie je hnedé rovnomerne.
Pre pečenie s pridaním pary je nutné použiť žiaruvzdorné formy odolné voči pare.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny so silnou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Mrazené potraviny sú čiastočne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane aj po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy pre pečenie rôznych druhov chleba a žemlí. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby pre tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: doba pečenia nebude skrátená pri nastavení vyššej teploty. V takom prípade bude chlieb alebo žemľa upečená iba na povrchu, nebude prepečená vo vnútri.
Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej rúry. Tak ušetríte až 20 % energie.
Ak rúru predhrejete, uvedené doby pečenia sa skrátia iba o pár minút.
Pre niektoré jedlá je predhriatie rúry nutné, viď tabuľka.
U niektorých potravín dosiahnete najlepšieho výsledku, ak ich pečiete vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.
Uvedené hodnoty platia nielen pre cesto na plechu, ale i pre cesto vo forme.

Ak pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.
Pred použitím vytiahnite z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Pozor!

Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani do nej nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty by mohlo prísť k poškodeniu smaltu.

Použité druhy ohrevov:

- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Maloplošný gril

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené vo forme číslel:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo hranatá forma	1		190-200	-	20-30
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo hranatá forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	1		190-200*	-	35-45
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica alebo hranatá forma	1		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	Univerzálna panvica	1		220-240	-	25-35
Chlebová placka	Univerzálna panvica	2		220-230	3	25-35
Žemle						
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-15
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	-	15-25
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		160-170	3	25-35
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univer. panvica + Plech na pečenie	3+1		150-160*	-	20-30
Žemle čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-35
Žemle čerstvé	Plech na pečenie	1		200-220	2	20-25
Bagety mrazené, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20
Bagety mrazené, predpečené	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-20
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	15-25
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Plech na pečenie	2		180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	1		220-240	-	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	2		210-230	1	18-25
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	1		150-170*	-	20-35
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	1		180-200	1	20-25
Toasty						
Zapekanie toastov, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Zapekanie toastov, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Opečenie toastov	Rošt	3		3	-	3-6

* predhrievať

Pizza, quiche a pikantné koláče

Vaša rúra ponúka veľa programov pre prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre mnoho jedál.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku, ktorý sa zaoberá kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš spotrebič. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s pridaním pary

Určité druhy pečiva (napr. z kysnutého cesta) budú mať vďaka použitiu pary chrumkavejšiu kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa toľko nevysúša.

Pečenie s parou je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte nasledujúce úrovne pre vloženie príslušenstva.

Pečenie na jednej úrovni:
Pre pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:
- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach
Použite ohrev 4D-horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy a formy však nemusia byť aj súčasne hotové.

- Univerzálna panvica: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  prvý rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečením viacero pokrmov naraz môžete usporiť až 45 % energie. Formy do priestoru na pečenie vkladajte vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli do priestoru na pečenie.
Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom smerom dole.
Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry. Pri pečení pizze s mnohými surovinami použite univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.
U svetlých foriem na pečenie, keramických a sklenených foriem sa predĺži doba pečenia a pečivo nie je hnedé rovnomerne. Pre pečenie s pridaním pary je nutné použiť žiaruvzdorné formy na pečenie odolné voči pare.
Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny so silnou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte. Mrazené potraviny sú čiastočne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane aj po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pečenie pokrmov. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby pre tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie.
V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: doba pečenia nebude skrátená pri nastavení vyššej teploty. V takom prípade bude pizza alebo koláč upečený iba na povrchu, nebude prepečený vo vnútri.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej rúry na pečenie. Tak ušetríte až 20 % energie.
Ak rúru predhrejete, uvedené doby pečenia sa skrátia iba o pár minút.

Pre niektoré jedlá je predhriatie rúry nutné, viď tabuľka. Ak pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Pred použitím vytiahnite z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použité druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Pizza stupeň
- Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené vo forme čísiel:

- 1 = nízky
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		220-240	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza mrazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univer. panvica + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Mini-pizze	Plech na pečenie	1		210-230	-	10-20
Pikantné koláče & quiche						
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma s priemerom 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma s priemerom 28 cm	1		170-180	1	60-70
Quiche	Forma na quiche, biela	1		190-210	-	40-60
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	1		280-300*	-	8-18
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	1		200-210*	2	15-25
Pirohy	Forma na nákyp	1		190-200	-	40-50
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	1		180-190	-	35-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	1		170-180	2	25-35
Turecký Börek (Burek)	Univerzálna panvica	1		200-210	-	30-40

* predhrievať
** Dbajte na pokyny uvedené na balení

Nákypy a suflé

Vaša rúra ponúka veľa programov pre prípravu nákypov a suflé. V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre mnoho jedál.
Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš spotrebič. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Výšky zasunutia

Používajte vždy nižšie uvedené úrovne pre vloženie príslušenstva.
Na jednej úrovni môžete pokrm pripravovať vo formách alebo na univerzálnej panvici.

- Formy na rošte: výška 1
- Univerzálna panvica: výška 1

Pre prípravu suflé použite paru. Nepotrebujete vodnú kúpeľ. Malé formičky postavte na dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL alebo na rošt.

Pečením viacerých pokrmov naraz môžete usporiť až 45 % energie. Formy do priestoru na pečenie vkladajte vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.
Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom smerom dole.
Univerzálna panvica
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry.
Nádoby
Na nákypy a zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkej, vysokej nádobe by doba prípravy pokrmu trvala dlhšie a pokrm by bol na vrchnej strane tmavší.
Pre prípravu pokrmu s pridaním pary je nutné použiť žiaruvzdorné formy na pečenie odolné voči pare.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pečenie pokrmov. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a od daného receptu. Výsledok prípravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby pre tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie.
V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: doba pečenia nebude skrátená pri nastavení vyššej teploty. V takom prípade bude nákyp alebo suflé upečené iba na povrchu, nebude prepečené vo vnútri.
Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej rúry na pečenie. Tak ušetríte až 20 % energie.
Ak rúru predhrejete, uvedené doby pečenia sa skrátia iba o pár minút.
Ak pokrm pripravujete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.
Pred použitím vytiahnite z rúry nepotrebné príslušenstvo.
Dosiahnete tak optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použité druhy ohrevov:

- 4D- horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Stupeň pizza
- Funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené vo forme čísiel:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Nákyp, pikantný, uvarené prísady	Forma na nákyp	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantný, uvarené prísady	Forma na nákyp	1		150-170	2	40-45
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1		170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1		170-180	2	35-45
Lasagne, mrazené, 400g**	Univerzálna panvica	1		-	-	-
Lasagne, mrazené, 400g	Otvorená nádoba	1		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoký nákyp	Forma na nákyp	1		170-180	-	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoký nákyp	Forma na nákyp	1		160-170	2	50-60
Suflé	Forma na nákyp	1		160-170*	-	40-50
Suflé	Forma na nákyp	1		170-180	2	30-40
Suflé	Formy pre jednotlivé porcie	1		100	-	40-45

* predhrievať
** Dbajte na pokyny uvedené na balení

Hydina

Vaša rúra ponúka veľa programov pre prípravu hydiny. V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých jedál.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viacej kusov mäsa naraz.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne zasunutia. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu ⟶ *"Príslušenstvo" na strane 12*

Podľa druhu a veľkosti mäsa pridajte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Z takto vzniknutej tekutiny môžete pripraviť omáčku. Taktiež sa vytvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistý.

Pečenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba pasuje do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Horúce kuchynské nádoby pokladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, ak by bolo postavené na vlhký alebo studený povrch.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a je menej zlatá. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia. Dbajte na údaje výrobcu riadu.

Otvorené nádoby
Pre pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby
Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Ubezpečte sa, že je pokrievka vhodná pre príslušnú nádobu a správne ju uzatvára. Postavte nádobu do stredu roštu.
Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.
Hydina môže byť chrumkavá aj keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

Pečenie s pridaním pary

Určité pokrmy sú vďaka použitiu pary chrumkavejšie. Majú lesklý povrch a menej sa vysúšajú.

Používajte otvorené nádoby. Tie musia byť žiaruvzdorné a odolné voči pare.

Paru zapínajte podľa údajov uvedených v tabuľke. Výsledok niektorých pokrmov je najlepší, ak sa pripravuje pokrm vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od režimu pridania pary sa kúsky hydinového mäsa pripravujú v režime varenia v pare oveľa šetrnejšie. Mäso zostane obzvlášť šťavnaté. Ako ďalšiu variantu môžete kúsky hydinového mäsa pred varením osmažiť, tým sa dĺžka prípravy skracuje.

Väčšie kúsky mäsa vyžadujú dlhšiu dobu ohrevu rúry a dlhšiu dobu prípravy pokrmu. Ak pečiete viacej rovnako ťažkých kúskov naraz, predlžuje sa doba ohrevu rúry, ale nie doba prípravy pokrmu.
Hydinu nie je potrebné otáčať.

Použite dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL, a pod ňu vložte univerzálnu panvicu. Použiť môžete tiež sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie. Nikdy negrilujte v otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu vložte s položeným roštom do uvedenej úrovne. Odkvapkávajúci tuk bude zachytený. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnej panvici. ⟶ *"Príslušenstvo" na strane 12*

Upozornenie: U veľmi tučných druhov mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Pre grilovanie použite, ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Tak budú zlaté rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky určené pre grilovanie položte priamo na rošt.
Kúsky obracajte pomocou klieští na grilovanie. Ak do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete piecť na presnú teplotu. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. ⟶ *"Teplotná sonda" na strane 24*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pečenie pokrmov. Teplota a doba pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby pre tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie neplnenej hydiny do rúry pripravenej pre pečenie a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak ušetríte až 20 % energie. Ak rúru predhrejete, uvedené doby pečenia sa skrátia iba o pár minút. V tabuľke sú uvedené hodnoty pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Ak pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou ako je uvedená, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusu. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčší kus hydiny pečiete, tým nastavte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Po ½ až ⅔ doby mäso obráťte.

Upozornenie: použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre danú teplotu. Papier vždy ustrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.

Tipy

- Ak budete piecť hus alebo kačicu, prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- U kačacích prs kožu prepichnite. Prsia neotáčajte.

- Ak hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsná strana bola najprv dole.
- Hydina bude krásne zlatá a získa chrumkavú kožu, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vytiahnite z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použité druhy ohrevov:

- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené vo forme čísiel:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	1		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Kuracie prsia, po 150 g (gril.), (5 min. predhriatie rúry)	Rošt	3		3*	-	15-20
Kuracie prsia, (varenie v pare)	Parná nádoba	2+1		100	-	15-25
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	2		200-220	1	30-45
Kuracie kúsky, nugetky, mrazené**	Univerzálna panvica	2		-	-	-
Brojler, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	Rošt	1		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Hus & kačica						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačica, 2 kg	Rošt	1		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		210-230	2	15-20
Hus, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	1		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		190-200	1	45-55
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		180-200	-	70-100
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Zakrytá nádoba	1		240-250	-	80-110
Morčacie horné stehno s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno s kosťou, 1 kg	Rošt	1		170-180	1	80-100

* predhrievať
** dbajte na pokyny uvedené na balení

Mäso

Vaša rúra ponúka veľa programov pre prípravu mäsa. V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých jedál.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.
Kožu mäsa narežte mriežkovito. Ak mäso otáčate, dbajte na to, aby koža bola najprv stranou dole.
Až je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 min po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Mäso lepšie nasiakne šťavu. Zabaľte upečené mäso do hliníkovej fólie. Doba uvedená v tabuľke nezahŕňa dobu „odpočívania“ mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa pridajte do univerzálnej panvice až pol litra tekutiny. Panvica zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z tekutiny potom môžete pripraviť omáčku. Navyše sa nebude tvoriť toľko dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.
Vsuňte univerzálnu panvicu s položeným roštom do uvedenej výšky. Dajte pozor na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu. ⟶ *"Príslušenstvo" na strane 12*

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť aj omáčku.
Používajte iba nádoby, ktoré sú určené pre použitie v rúre na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba pasuje do priestoru rúry na pečenie.
Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Horúce kuchynské nádoby pokladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, ak by bolo postavené na vlhký alebo studený povrch.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno varnej nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm tekutinou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či použijete pokrievku. Ak mäso pripravujete v smaltovanej a tmavej nádobe, pridajte viacej tekutiny ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Behom pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej je zlaté.
Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.
Dbajte na údaje výrobcu riadu.

Otvorené nádoby
Pre pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Ak nemáte vhodné nádoby, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby
Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Ubezpečte sa, že je pokrievka vhodná pre príslušnú nádobu a správne ju uzatvára.
Postavte nádobu do stredu roštu.
Pokrievka by mala byť od mäsa vzdialený aspoň 3 cm, pretože sa mäso môže behom pečenia rozťahovať.

Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Pri dusení mäso vopred krátko opečte. Ako tekutina je vhodná voda, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1-2 cm tekutiny.
Behom pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.
Mäso môže byť chrumkavé, aj keď ho pečiete v zatvorenej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité pokrmy sú vďaka použitiu pary chrumkavejšie a menej sa vysušujú.
Použite otvorenú nádobu. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné voči pare.

Mäso nie je nutné obracať.

Paru zapnite podľa nastavenia v tabuľke. U niektorých pokrmov je výsledok prípravy najlepší, ak prebieha vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od pridania pary je mäso vďaka režimu varenia v pare pripravované šetrnejšie, mäso ale nebude mať chrumkavú kôrku. Zostane však obzvlášť šťavnaté. Ako variantu chuti môžete kúsky mäsa pred varením v pare osmažiť, doba prípravy sa tým skráti.

Väčšie kúsky mäsa vyžadujú dlhšiu dobu nahrievania a dlhšiu dobu prípravy. Ak použijete viacej kúskov mäsa s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa doba nahrievania, ale doba prípravy zostane rovnaká.

Kúsky mäsa nie je nutné otáčať.
Použite dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálnu panvicu. Použiť môžete aj sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie. Nikdy negrilujte v otvorenej rúre.
Univerzálnu panvicu pod položeným roštom zasuňte douvedenej výšky. Odkvapkávajúci tuk bude zachytený.
Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na panvicu. ⟶ *"Príslušenstvo" na strane 12*

Upozornenie: u veľmi tučných druhov mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale do výšky 1. Ku grilovaniu použite, ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Tak budú zlaté rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky určené ku grilovaniu položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Ak do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa na grilovanie.
- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy na pečenie môžete pripravovať Váš pokrm na presnú teplotu. Prečítajte si dôležité informácie pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Tam nájdete tiež informácie pre zapojenie teplotnej sondy, o možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. ⟶ *"Teplotná sonda" na strane 24*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre prípravu mäsa. Teplota a doba pečenia závisia od množstva, kvality a teploty potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby pre tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.
Uvedené hodnoty platia pre zasunutie mäsa do studenej rúry a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky.

Tak ušetríte až 20 % energie. Ak rúru predhrejete, uvedené doby pečenia sa skrátia iba o pár minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Ak pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou ako je uvedené, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusu. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte dobu pečenia. Po ½ až ⅔ doby mäso obráťte.

Ak pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných pokrmov uvedených v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole tipy na pečenie, dusenie a grilovanie na konci tabuľky nastavenia.

Pred použitím vytiahnite z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použité druhy ohrevov:

- 4D- horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené vo forme čísiel:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	-	120-130
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	1	130-150
Bravčové s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčové s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Otvorená nádoba	1		100	-	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	60-70
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		220-230	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	1	80-90
Bravčová panenka, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Bravčová panenka, 400 g	Otvorená nádoba	1		210-220*	1	25-30
Bravčová panenka, 400 g	Parná nádoba	2		100	-	18-20

* predhrievať
** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržka na vodu musí byť behom prevádzky doplnená
*** pod pokrm zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zatvorená nádoba	1		210-220	-	60-80
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	1	70-80
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailónky, 3 cm hrubé (5 min. predhriatie rúry)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzia sviečková, médium, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovädzia sviečková, médium, 1 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	1	50-60
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Zatvorená nádoba	1		200-220	-	130-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg **	Otvorená nádoba	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	1	65-80
Varené hovädzie, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm hrubý, médium	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	2		3	-	20-30
Teľacie mäso						
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	100-120
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	1	90-110
Teľacie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-210	-	100-110
Teľacie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	1	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, médium	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kosti, médium	Otvorená nádoba	1		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou	Otvorená nádoba	1		200-210*	1	25-30
Jahňacia kotleta***	Rošt	3		3	-	12-18
Klobásy						
Grilovacie klobásy	Rošt	2		3	-	10-20
Viedenské klobásy	Parná nádoba	2		80	-	14-18
Biele klobásy	Parná nádoba	2		80	-	12-20
Mäsové pokrmy						
Mleté mäso, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	70-80
Mleté mäso, 1 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	1	70-80

* predhrievať
** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádoba na vodu musí byť behom prevádzky doplnená
*** pod pokrm zasuňte univerzálny plech do výšky 1

Tipy pre pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Pripravujte mäso v zatvorenej nádobe alebo použite plech na grilovanie. Ak použijete plech na grilovanie, dosiahnete optimálneho výsledku pečenia. Plech na grilovanie môžete dokúpiť ako špeciálne príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená alebo mäso je vysušené.	Preskúšajte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš svetlá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu alebo pridajte viacej tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčší nádobu alebo pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Pokrievka musí dobre pasovať na nádobu a musí byť dobre nasadená. Zredukujte teplotu a behom dusenia prilievajte tekutinu.
Grilované mäso je príliš vysušené	Mäso nasoľte až po grilovaní. Soľ totiž odoberá mäsu vodu. Pri obracaní do mäsa nepichajte. Použite kliešte na grilovanie.

Ryby

Vaša rúra ponúka veľa programov pre prípravu rýb. V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých jedál.

Nemusíte obracať celú rybu. Vložte celú rybu do rúry chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

To, či je ryba hotová, zistíte, ak sa dá chrbtová plutva ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Univerzálnu panvicu s položeným roštom zasuňte do uvedenej výšky. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na panvici. ⟶ *"Príslušenstvo" na strane 12*

Upozornenie: u veľmi tučných kúskov ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa druhu a veľkosti ryby pridajte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Z takto vzniknutej tekutiny môžete pripraviť omáčku. Taktiež sa vytvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistý.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie. Nikdy negrilujte v otvorenej rúre.

Pre grilovania použite, ak je to možné, kúsky podobnej hrúbky a hmotnosti. Tak budú ugrilované rovnomerne do zlata a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky určené pre grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou klieští na grilovanie. Ak do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od stupňa nastavenia grilovania.
- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú určené pre použitie v rúre na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba pasuje do priestoru rúry na pečenie.
Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Horúce kuchynské nádoby pokladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, ak by bolo postavené na vlhký alebo studený povrch.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej je upečená do zlata. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia. Dbajte na údaje výrobcu riadu.

Otvorené nádoby
Pre pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Ak nemáte vhodné nádoby, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby
Priestor na pečenie zostane pri pečení ryby v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Ubezpečte sa, že je pokrievka vhodná pre príslušnú nádobu a správne ju uzatvára. Postavte nádobu do stredu roštu.
Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny – citrónovej šťavy alebo octu.
Po upečení ryby a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.
Ryba môže byť chrumkavá, aj keď ju pečiete v zatvorenej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

Pečenie s pridaním pary

Určité pokrmy sú vďaka použitiu pary chrumkavejšie a menej sa vysušujú.
Použite otvorenú nádobu. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné voči pare.
Rybu nie je nutné obracať.
Paru zapnite podľa nastavenia v tabuľke.
U niektorých pokrmov je výsledok prípravy najlepší, ak prebieha vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od pridania pary je ryba vďaka režimu varenia v pare pripravovaná šetrnejšie a zostane obzvlášť šťavnatá.
Väčšie kúsky mäsa vyžadujú dlhšiu dobu nahrievania a dlhšiu dobu prípravy. Ak použijete viacej kúskov mäsa s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa doba nahrievania, ale doba prípravy zostane rovnaká.

Rybu nie je nutné obracať.
Použite dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálnu panvicu. Použiť môžete aj sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pripravovať Váš pokrm na presnú teplotu. Prečítajte si dôležité informácie pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Tam nájdete tiež informácie pre zapojenie teplotnej sondy, možných druhov ohrevu a ďalšie informácie. ⟶ "*Teplotná sonda" na strane 24*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre prípravu rybích pokrmov. Teplota a doba pečenia závisia od množstva, kvality a teploty potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby pre tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.
Uvedené hodnoty platia pre zasunutie ryby do studenej rúry a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak ušetríte až 20 % energie.
Ak rúru predhrejete, uvedené doby pečenia sa skrátia iba o pár minút.
V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy rýb s navrhnutou hmotnosťou. Ak pripravujete rybu s vyššou hmotnosťou ako je uvedené, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusu. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Rybu, ktorú nepečiete v pozícii plávania, obráťte po ca ½ až ⅔ uvedeného času.

Upozornenie: použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre danú teplotu. Papier vždy ustrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.

Pred použitím vytiahnite z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použité druhy ohrevov:
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza
- Funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené vo forme čísiel:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálna panvica	1		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Parná nádoba	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. treska	Parná nádoba	2		80-90	-	35-50

* predhriať
** pod pokrm zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1
*** dbajte na údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené	Parná nádoba	2		80-100	-	10-16
Rybie kotlety						
Rybia kotleta, 3 cm hrubá**	Rošt	2		3	-	18-22
Mrazené ryby						
Ryba celá, 300 g, napr. pstruh	Parná nádoba	2		80-100	-	20-25
Rybie filé, prírodné	Zatvorená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybie filé, zapečené	Otvorená nádoba	1		200-220	1	35-45
Rybie prsty ***	Plech na pečenie	1		-	-	-
Pokrmy z rýb						
Rybia terina	Forma na prípravu teriny	1		70-80	-	45-80

* predhriať
** pod pokrm zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1
*** dbajte na údaje na obale

Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete údaje pre dusenie čerstvej a zmrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilnín a vajec. Ďalej tu nájdete údaje o pečení napr. mrazených hranolčekov.

Varenie v pare

Používajte iba originálne príslušenstvo. Pri varení v dierovanej parnej nádobe, veľkosti XL, vždy pod ňu ešte dodatočne vkladajte univerzálnu panvicu. Odkvapkávajúca tekutina bude zachytávaná.

Varenie v pare na jednej úrovni
Použite výšky pre zasúvanie uvedené v tabuľke nastavenia.
Varenie v pare na dvoch úrovniach
Varenie v pare na dvoch úrovniach sa skvele hodí pre súčasnú prípravu napr. brokolice a zemiakov. Pri rôznych dobách prípravy potravín vložte potravinu s kratšou dobou prípravy do rúry až neskoršie.

- Rošt a zavesená parná nádoba, veľkosť S, dierovaná alebo nedierovaná: výška 3
- Dierovaná parná nádoba, veľkosť XL: výška 2

Nádoby
Ak používate nádoby, postavte ich na rošt alebo dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL.
Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné voči pare.
Pri použití hrubostennej nádoby sa predlžuje doba prípravy pokrmu.
Doba prípravy a množstvo
Doby prípravy pri dusení sú závislé od veľkosti pokrmu, ale nezávislé na celkovom množstve. Pri väčšom množstve sa predlžuje doba nahriatia, ale nie doba prípravy pokrmu.

Väčšie kúsky zeleniny vyžadujú dlhšiu dobu nahrievania a dlhšiu dobu prípravy. Ak použijete viacej kúskov mäsa s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa doba nahrievania, ale doba prípravy zostane rovnaká. Dodržujte veľkosti uvedené v tabuľke nastavenia.
U menších kúskov sa skracuje doba prípravy, u väčších sa naopak predlžuje. Vplyv na dobu prípravy pokrmu má tiež kvalita a stupeň zrelosti.
Preto sú uvedené hodnoty nastavenia iba orientačné.

Zeleninu vkladajte do nádoby vždy rovnomerne. Pri rôznych výškach zasunutia bude výsledok varenia v pare nerovnomerný. Potraviny citlivé na pôsobenie tlaku nevrstvite v nádobe príliš vysoko. Radšej použite dve nádoby.
Ryža a obilniny
Pridajte vodu, príp. inú tekutinu v uvedenom pomere. Napr. to znamená 1:1,5 = na 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.

Pečenie a grilovanie

Používajte iba originálne príslušenstvo.

Príprava na jednej úrovni
Použite výšky zasunutia uvedené v tabuľke nastavenia.
Príprava na dvoch úrovniach
Použite 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamžiku.
- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a vkladali ho správne do rúry na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom smerom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry.

Papier na pečenie
Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy pre prípravu rôznych pokrmov. Teplota a doba prípravy závisí od množstva a vlastností potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby pre tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej rúry. Tak ušetríte až 20 % energie. Ak rúru predhrejete, uvedené doby prípravy sa skrátia iba o pár minút.
U vybraných druhov pokrmov je predhrievanie nutnosťou. Tieto pokrmy sú uvedené v tabuľke.
Ak pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použité druhy ohrevov:

- 4D- horúci vzduch
- Veľkoplošný gril
- Funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené vo forme čísiel:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Artičok, v celku, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	30-35
Karfiol, v celku, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	25-35
Brokolica, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	6-9
Zelené fazuľky, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	18-25
Zemiaky v šupke, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	10-20
Kaleráb na kolieska, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	17-20
Pór na kolieska, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	6-9
Kukurica, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	30-40
Červená repa, v celku, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	43-50
Biela špargľa, v celku, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	7-15
Špenát, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	2-3
Cuketa na kolieska, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	3-4
Zelenina, mrazená						
Špenát	Parná nádoba	2		100	-	15-25
Karfiol	Parná nádoba	2		100	-	5-8
Zelené fazuľky	Parná nádoba	2		100	-	6-10
Brokolica	Parná nádoba	2		100	-	6-10
Hrášok		2		100	-	3-10
Zemiaky	Parná nádoba	2		100	-	4-6
Ružičkový kel	Parná nádoba	2		100	-	5-10
Zmes zeleniny, 1 kg	Parná nádoba	2		100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	3		3	-	10-15
Dusená zelenina	Formy na jednotlivé porcie	1		100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálna panvica	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálna panvica	2		180-190	1	40-50

* Dbajte na údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo/nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba prípravy v min.
Zemiaky na lúpanie, celé	Parná nádoba	2		100	-	35-45
Solené zemiaky, na štvrtky	Parná nádoba	2		100	-	20-25
Guľatá knedľa (Klöße)	Parná nádoba	2		95	-	20-25
Zemiakové produkty, mrazené						
Zemiakové Rösti*	Univerzálna panvica	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálna panvica	1		-	-	-
Krokety*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranolčeky *	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne (občas otočiť)	Univer. panvica + Plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40
Ryža						
Ryža basmati, 1:1,5	Nízka nádoba	1		100	-	20-30
Dlhozrnná ryža, 1:1,5	Nízka nádoba	1		100	-	20-30
Prírodná ryža, 1:1,5	Nízka nádoba	1		100	-	30-40
Ryža parboiled, 1:1,5	Nízka nádoba	1		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Nízka nádoba	1		100	-	25-35
Obilniny						
Kuskus, 1:1	Nízka nádoba	1		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Nízka nádoba	1		100	-	25-35
Polenta/kukuričná krupica, 1:5	Nízka nádoba	1		100	-	20-45
Krúpy, 1:2,5	Nízka nádoba	1		80-100	-	35-45
Šošovica, 1:2	Nízka nádoba	1		100	-	30-45
Fazuľa, biela, napučaná; 1:2	Nízka nádoba	1		100	-	65-75
Krupičné halušky	Parná nádoba	2		95	-	6-10
Vajcia						
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Nízka nádoba	1		80	-	14-16
Vajcia varené natvrdo	Parná nádoba	2		100	-	9-11
Vajcia varené na hniličku	Parná nádoba	2		100	-	6-8

* Dbajte na údaje na obale

Dezerty

Vo vašom spotrebiči môžete pripraviť aj jogurty alebo rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zahrejte na varnej doske na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. U trvanlivého mlieka stačí zohriať na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa údajov uvedených v tabuľke.
5. Po príprave nechajte jogurt schladiť v chladničke.

Príprava mliečnej ryže

1. Odvážte ryžu a pridajte 2,5 násobok množstva mlieka.
2. Ryžou a mliekom naplňte misku do max. výšky 2,5 cm. Pre väčšie množstvo môžete použiť univerzálnu panvicu.
3. Rúru nastavte podľa údajov v tabuľke.
4. Po tepelnej úprave zamiešajte. Zvyškové mlieko sa rýchlo vsiakne.

Kompót

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

Karamelový krém

Formičky postavte priamo do dierovanej nádoby, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je nutný. Postupujte podľa údajov v tabuľke.

Kysnutý koláč

Kysnuté cesto pripravte podľa Vášho receptu bez tepelnej úpravy. Vytvarované guľôčky pokladajte do vymazanej dierovanej parnej nádoby, veľkosť XL, a nechajte ich vykysnúť. Postupujte podľa údajov v tabuľke.

Odporučené nastavenia

Použité druhy ohrevov:
- Varenie v pare
- Kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min
Karamelový krém	Parná nádoba	1		80	15-25
Kysnutý múčnik	Univerzálna panvica	1		100	25-30
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno rúry na pečenie		35-40	300-360
Mliečna ryža, 1:2,5	Univerzálna panvica	1		100	25-35
Ovocný kompót	Univerzálna panvica	1		100	10-20

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.
Podľa normy EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť súčasne hotové.

Výšky pre vloženie príslušenstva pri pečení na dvoch úrovniach:
- Univerzálna panvica: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč
Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavé okrúhle formy, vložené nad seba.

Koláč v okrúhlej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný a dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a na neho postavte okrúhlu formu na pečenie.

Upozornenie

- Uvedené hodnoty platia pre vsunutie pokrmu do studenej rúry.
- Dbajte na pokyny, ktoré sa týkajú predhriatia rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez rýchloohrevu.
- Pre pečenie použite najprv nižšiu z uvedených hodnôt.

Použité druhy ohrevov:
- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Pizza stupeň

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Pečenie					
Striekané cukrovinky (5 Min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		150-160*	25-40
Striekané cukrovinky (5 Min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Striekané cukrovinky, 2 úrovne (5 Min. predhrievať)	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo (5 Min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Drobné pečivo (5 Min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		150*	25-40
Drobné pečivo, 2 úrovne (5 Min. predhrievať)	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		150*	25-40
Piškótový koláč	Okrúhla forma, priemer 26 cm	1		160-170**	25-35
Piškótový koláč	Okrúhla forma, priemer 26 cm	1		160-170**	25-35
Zakrytý jablkový koláč	2 x čierna plechová forma priemer 20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 x čierna plechová forma priemer 20 cm	1		170-180	60-70
* predhrievať					

Varenie v pare

Univerzálnu panvicu vždy vkladajte pod dierovanú parnú nádobu, veľkosť XL. Tým bude zachytávaná odkvapkávajúca tekutina.

Výšky vkladania pri varení v pare na jednej úrovni (použite max. 2,5kg):

- dierovaná parná nádoba, veľkosť XL: výška 2

Výšky vkladania pri varení v pare na dvoch úrovniach (použite max.1,8 kg na každú úroveň):

- dierovaná parná nádoba, veľkosť XL: výška 3
- dierovaná parná nádoba, veľkosť XL: výška 2

Použitý druh ohrevu:

- Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Dusenie					
Hrach, mrazený, dve nádoby, po 1,8 kg	2 x parná nádoba, XL + Univerzálna panvica	3+2+1		100	3-15
Brokolica, čerstvá, 300 g	Parná nádoba XL + Univerzálna panvica	2+1		100	6-7
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Parná nádoba XL + Univerzálna panvica	2+1		100	6-7

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálnu panvicu. Do nej bude zachytávaná tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použité druhy ohrevu:

- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Úroveň grilu	Doba prípravy v min.
Grilovanie					
Opekanie toastov	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30
* po 2/3 celkového času otočte					

Úspora energie s eco-ohrevom

Vďaka energeticky úspornému režimu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdnej a studenej rúry. Len tým docielite úspory energie. Behom prevádzky rúry nechajte dvierka zatvorené.

Nepoužívané príslušenstvo odstráňte z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 % energie.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Vašu rúru. Je optimálne navrhnuté pre priestor na pečenie a prevádzkové režimy.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie
Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry.

Formy na pečenie a nádoby
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Ich použitím môžete usporiť až 35 % energie.
Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné.
Vhodnejšie sú smaltované nádoby, sklo odolné voči vysokým teplotám alebo hliníkové formy.
Pri pečení vo svetlých plechových formách, keramických a sklenených formách sa predlžuje doba pečenia a koláč nie je rovnomerne zlatý.

Papier na pečenie
Použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre danú teplotu. Papier vždy ustrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.

Odporúčané nastavenia

pre rôzne pokrmy. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby pre tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Nastavením vyššej teploty neskrátite dobu pečenia. Koláče alebo pečivo by bolo na povrchu upečené, ale vo vnútri surové.

Použité druhy ohrevov:
- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca, hranatá forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	20-40
Piškótový korpus, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Okrúhla forma, Ø26 cm	1		160-170	25-35
Piškótová torta, 6 vajec	Okrúhla forma, Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Koláč z krehkého cesta so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Kysnutý vrkoč, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Forma na muffiny	2		160-180	15-30
Drobné pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Kysnuté drobné pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb & žemle					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová žemľa	Univerzálna panvica	1		240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Zatvorená nádoba	1		200-220	140-160
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Zatvorená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Zatvorená nádoba	1		190-210	45-55
Rybie filé, dusené	Zatvorená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým u obilných a zemiakových produktov, ktoré sú pripravované zahrievaním na vysokú teplotu, napr. zemiakové chipsy, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníky a vianočné cukrovinky).

Tipy pre prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	■ Doba tepelnej úpravy by mala byť čo najkratšia ■ Pokrmy príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Väčšie a silnejšie prísady/suroviny obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S teplovzdušnou cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky a sušienky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S teplovzdušnou cirkuláciou max. 170 °C. Žĺtok a bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolky pečené v rúre	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto býva nazývaný aj ako nízkoteplotná príprava.
Tento spôsob je ideálny pre prípravu vysoko akostných pokrmov (napr. pre jemné časti hovädzieho, teľacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré majú byť upečené do ružova alebo iného špecifického štádia. Mäso tak zostane šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto druhu prípravy: máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto pripravené mäso môžete bez problémov udržiavať teplé. Behom pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby bola v rúre udržovaná rovnomerná klíma.
Požívajte iba čerstvé a hygienicky vyhovujúce mäso bez kosti. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Behom pomalého pečenia tuk vytvorí silnú vlastnú chuť. Môžete tiež použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po tomto spôsobe prípravy môže byť mäso ihneď porciované. Nie je nutné, aby mäso dlhšie odpočívalo. Vďaka tejto metóde je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe prípravy nie je možné posúvať čas ukončenia prípravy.

Nádoby

Pre tento spôsob prípravy používajte ploché nádoby, napr. servírovací podnos z porcelánu alebo skla. Nádoby vložte do rúry na predhriatie.

Otvorenú nádobu vždy vkladajte na rošt do úrovne 1. Dodatočné informácie nájdete v tipoch pre mierny ohrev, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.
Vaša rúra disponuje režimom "Mierny ohrev".
Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra studená. Rúru s vloženou nádobou nechajte cca 10 min dobre rozohriať.

Mäso krátko a sprudka opečte zo všetkých strán, aj na koncoch, pri vysokej teplote. Potom ho ihneď položte na predhriatu nádobu a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a doba mierneho ohrevu závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú v tabuľke uvedené iba približné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:
■ Mierny ohrev

Pokrm	Nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min.	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Kuracie prsia, 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčové filé, v celku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Bravčové medailónky, 4 cm silné	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* predhriať

Pokrm	Nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min.	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzie mäso (stehno), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovädzí chrbát, v celku, 1 kg	Otvorená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovädzie medailónky/rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Teľacie mäso						
Teľacie mäso, 4-5 cm silné, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Teľacie mäso, 10-15 cm silné, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Teľacia panenka, v celku, 800 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	120-180
Teľacie medailónky, 4 cm silné	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, kúsky,200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kosti, médium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240

* predhrievať

Tipy pre mierny ohrev

Pečenie kačacích prs pomocou mierneho ohrevu.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najprv opečte na koži. Po miernom ohreve ešte 3-5 minút grilujte, prsia získajú chrumkavú kôrku.
Mäso pripravené miernym ohrevom nie je tak horúce ako mäso pripravené klasickým spôsobom.	Aby upečené mäso príliš rýchle nevychladlo, nahrejte taniere a servírujte s horúcou omáčkou.

Sušenie

Pomocou režimu 4D-horúci vzduch môžete skvele sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto spôsobe konzervácie sa vďaka vypareniu vody koncentrujú aromatické látky.

Pre sušenie používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie nakrájajte na rovnako veľké alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo hríby na rošte neležali cez seba. Nastrúhajte zeleninu a sparte ju. Sparenú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošt.
Bylinky aj so stopkou osušte. Rovnomerne ich rozložte na rošt.

Pre sušenie použite nasledujúce úrovne pre vloženie príslušenstva:
- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viac razy obráťte. Sušené kúsky ihneď po sušení odoberte z papiera na pečenie.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a doba sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky potravín. Čím dlhšie potraviny sušíte, tým lepšie sú konzervované. Čím tenšie plátky nakrájate, tým je sušenie rýchlejšie a potraviny aromatickejšie. V tabuľke sú uvedené odporúčané hodnoty pre sušenie.

Ak sušíte iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:
- 4D-horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vzasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy hod.
Jadrové ovocie (jablkové krúžky, 3 mm silné, na rošte 200 g)	Rošt	2		80	6-8
Kôstkové ovcie (slivky)	Rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanšírovaná	Rošt	2		80	6-9
Hríby na plátky	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie, odšťavovanie a sterilizovanie

Váš spotrebič je vhodný aj pre zaváranie, odšťavovanie a sterilizovanie.

Zaváranie

Vo Vašej rúre môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!
U nesprávne zaváraných potravín môžu zaváracie poháre prasknúť. Riaďte sa podľa údajov.

Poháre
Používajte iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné voči vysokým teplotám. Svorky vopred vyskúšajte.

Tipy: Pre čistenie pohárov môžete použiť funkciu sterilizovania. Behom jedného zavárania používajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať max. šesť zaváracích pohárov s obsahom 0,5 l, 1 l alebo 1,5 l. Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Vrchnáky by mohli prasknúť.
Behom zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny
Použite iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Starostlivo ich umyte.
Ovocie, príp. zeleninu podľa druhu olúpte, vykôstkujte a nakrájajte a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom zbaveným peny (cca 400 ml pre litrový pohár).

Na jeden liter vody použite:

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

Zelenina: Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.
Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasaďte vlhkú zaváraciu gumičku a vrchnák. Poháre uzatvorte pomocou svoriek. Poháre postavte do parnej nádoby, veľkosť XL, tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenú v tabuľke.

Ukončenie zavárania
Po uplynutí uvedenej doby ohrevu otvorte dvierka rúry. Zaváracie poháre vytiahnite z rúry, až keď sú celkom vychladnuté.
Priestor na pečenie vytrite.

Odšťavovanie

Plody pred odšťavovaním dajte do misy a pocukrujte ich. Nechajte minimálne hodinu odstáť, aby pustili šťavu.

Potom plodmi naplňte parnú nádobu, veľkosť XL, a vložte do úrovne 2. Pod nádobu vložte univerzálnu panvicu, kde sa bude zachytávať ovocná šťava. Postupujte podľa hodnôt v tabuľke nastavenia.

Po uplynutí doby ohrevu plody preložte do šatky a vytlačte zvyškovú šťavu.
Priestor na pečenie vytrite.

Sterilizovanie

Predmet, ktorý sa má sterilizovať, musí byť na prvý pohľad čistý. Postavte ho na rošt.

Zvoľte program “sterilizácia dojčenských fliaš”. Potom priestor na pečenie vytrite.

Odporúčané nastavenie

Hodnoty uvedené v tabuľke sú odporúčané hodnoty pre zaváranie ovocia a zeleniny a odšťavovanie ovocia. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na guľaté poháre s obsahom 1 liter.

Použitý druh ohrevu:
- Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1l + parná nádoba,XL	1		100	30-120
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1l + parná nádoba,XL	1		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1l + parná nádoba, XL	1		100	25-30
0dšťavovanie					
Maliny	Parná nádoba	2		100	30-45
Ríbezle	Parná nádoba	2		100	40-50

Kysnutie cesta

Kysnuté cesto môže v rúre rýchlejšie vykysnúť ako pri izbovej teplote. Použite horný a dolný ohrev. Prevádzku zahájte iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o prvom a druhom kysnutí (kysnutie cesta a o jednotlivých kusoch).

Kysnutie cesta
Misu s cestom položte na rošt. Nastavte rúru na režim uvedený v tabuľke.

Behom kysnutia neotvárajte dvierka rúry, inak unikne vlhkosť. Cesto zakryte.

Kysnutie jednotlivých kusov
Pečivo vložte do rúry do výšky uvedenej v tabuľke. Pred pečením vytrite vlhkosť z priestoru na pečenie.

Odporúčané nastavenia

Teplota a doba prípravy závisia od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:
- Kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Druh	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Kysnuté cesto, sladké						
Napr. kysnuté pečivo	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	30-45
	Univerzálna panvica	1		Kysnutie jedn.kusov	35-40	10-20
Cesto s vyšším obsahom tuku, napr. taliansky koláč Panettone	Misa	1		Kysnutie cesta	40-45	40-90
	Forma na rošte	1		Kysnutie jedn.kusov	40-45	30-60
Kysnuté cesto, pikantné						
Napr. pizza	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	20-30
	Univerzálna panvica	1		Kysnutie jedn.kusov	35-40	10-15
Chlebové cesto						
Biely chlieb	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	30-40
	Univerzálna panvica	1		Kysnutie jedn.kusov	35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	25-40
	Univerzálna panvica	1		Kysnutie jedn.kusov	35-40	10-20
Žemle	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	30-40
	Univerzálna panvica	1		Kysnutie jedn.kusov	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Funkcia rozmrazovania s použitím pary je vhodná pre rozmrazovanie zamrazeného ovocia a zeleniny. Na rozmrazenie pečiva použite druh ohrevu 4D-horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby nechajte rozmrazovať v chladničke.
Pri rozmrazovaní zamrazené potraviny vytiahnite z obalu.

Zamrazené ovocie a zeleninu položte do dierovanej parnej nádoby, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálnu panvicu. Tak nebudú potraviny ležať v rozmrazenej vode a odkvapkávajúca tekutina bude zachytávaná do panvice. Na zamrazené potraviny, u ktorých je žiaduce, aby obsah vody zostal zachovaný, napr. zamrazený špenát so smotanou, použite univerzálnu panvicu alebo nádobu na rošte.

Pečivo položte na rošt.

Odporúčané nastavenia

Údaje uvedené v tabuľke sú orientačné. Závisia od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností mrazených potravín. V tabuľke sú uvedené približné doby prípravy. Nastavte najprv kratšiu dobu a v prípade potreby ju predĺžte.

Tip: potraviny zmrazené v jednotlivých porciách alebo plátkoch budú rozmrazené rýchlejšie ako potraviny v celku.
Použité druhy ohrevov:

- 4D-horúci vzduch
- Rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Chlieb, žemle					
Všeobecne	Plech na pečenie	1		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	1		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	1		60	60-75
Ovocie, zelenina					
Bobuľovité ovocie	Parná nádoba	2		40-50	15-20
Zelenina	Parná nádoba	2		40-50	15-50

Regenerácia

Druhom ohrevu Regenerácia sa pokrmy šetrne ohrievajú pri použití pary. Chutnajú a vyzerajú lepšie a sú ako čerstvo pripravené. Rozohriať môžete tiež pečivo z predchádzajúceho dňa.

Používajte ploché, široké a teplotne stále nádoby. Studené nádoby predlžujú proces ohrevu.
Ak je to možné, opätovne ohrievajte iba pokrmy rovnakého druhu a rovnakej veľkosti. Ak to nie je možné, riaďte sa časom časti pokrmu s najdlhšou dobou ohrevu. Behom zahrievania pokrm neprikrývajte.

Pokrm položte v nádobe na rošt alebo priamo na rošt do výšky 1.

Behom prevádzky rúry neotvárajte dvierka, mohlo by unikať veľké množstvo pary.

Odporúčané nastavenie

V tabuľke sú uvedené optimálne hodnoty nastavenia pre rôzne pokrmy. Časové údaje sú iba orientačné hodnoty. Sú závislé od typu riadu, kvality, teploty a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najprv nastavte kratšiu dobu prípravy a v prípade potreby ju predĺžte.

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry.
U vybraných potravín je predhrievanie nutnosťou. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.
Nepoužívané príslušenstvo odstráňte z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku ohrevu a budete šetriť energiu.

Použitý druh ohrevu:

- Regenerácia

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Zelenina, mrazená					
1 kg	Otvorená nádoba	1		120-130	15-25
250 g	Otvorená nádoba	1		120-130	5-15
Pokrmy, chladené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Otvorená nádoba	1		120-130	15-25
Polievka, 400 ml	Otvorená nádoba	1		120-130	10-25
Prílohy, napr. rezance, knedle, zemiaky, ryža	Otvorená nádoba	1		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, grat. zemiaky	Otvorená nádoba	1		120-140	10-25
Pečená pizza	Rošt	1		170-180*	5-15
Pečivo					
Žemle, bagety, pečené	Rošt	1		150-160	10-20
Plnené Pastete (Vol au vents)	Rošt	1		180*	4-10

* predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo / nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Pečivo, mrazené					
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Žemle, bagety, pečené	Rošt	1		160-170*	10-20
* predhrievať					

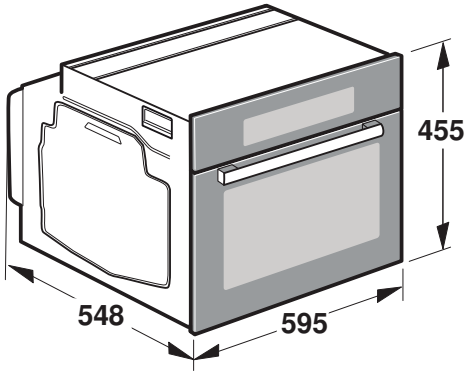
Udržiavanie teploty

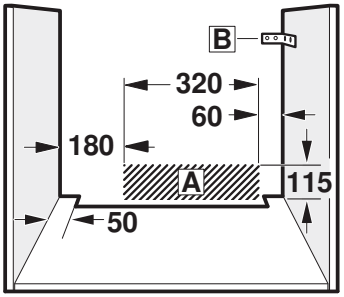
Vďaka režimu Udržiavanie teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať v teple. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zamedziť tomu, aby sa už hotové pokrmy vysušili.

Hotové pokrmy neudržiavajte v teple dlhšie ako dve hodiny. Dbajte na to, že niektoré potraviny sa behom udržiavania v teple dovárajú. Pokrmy nezakrývajte.

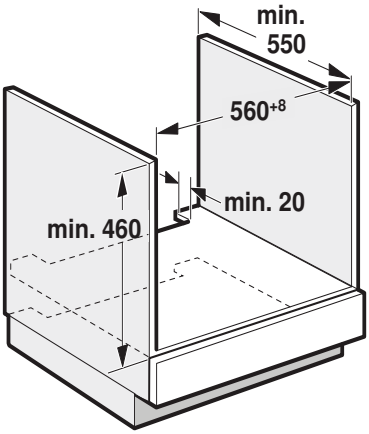
Rôzne stupne pary sa hodia na udržiavanie týchto potravín v teple:
- stupeň 1: pečené mäso a osmažené mäso
- stupeň 2: nákypy a prílohy
- stupeň 3: polievky

1

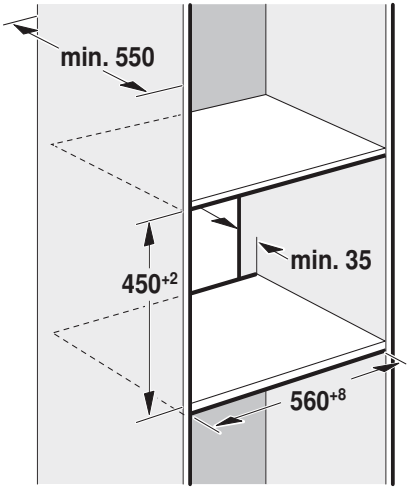

455
548
595

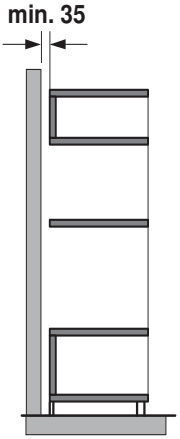

B
320
60
180
A
115
50

2

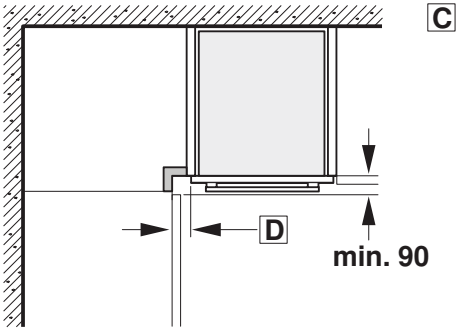

min.
550
560+8
min. 20
min. 460

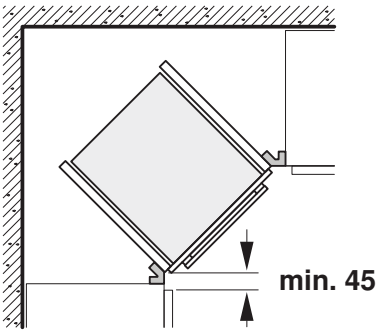
3


min. 550
min. 35
450+2
560+8

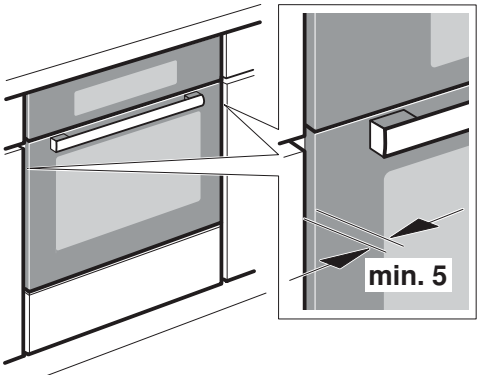

min. 35

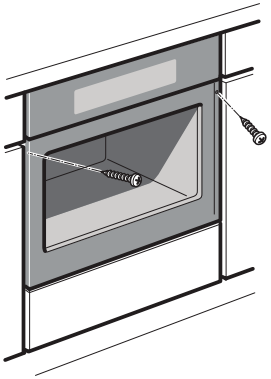
4





5





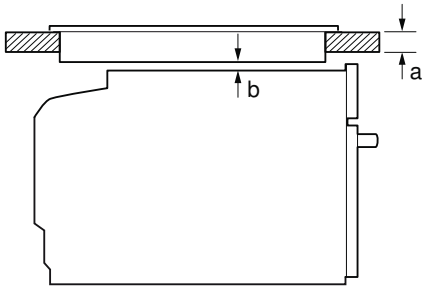
Dôležité pokyny – obrázok 1

- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm. Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm2. S týmto cieľom zrežte kryt sokla alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovanej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2
Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a nasadená	a v rovine	b
Indukčná varná doska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a.**
Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3
Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4
Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča
Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom
Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.
Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom
Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič ⏚, modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália
Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko
Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1.Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.
2. Spotrebič priskrutkujte.
Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.
2. Povoľte upevňovacie skrutky.
3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH

Značka		**SIEMENS**
Predajné označenie		CS856GPS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A+
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,73
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,61
Užitočný objem dutého priestoru (l)		47
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	←
	veľké: 65 l ≤ V	
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		42
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		40,5
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		–
Plocha najväčšieho na pečenie (cm^2)		1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk.

SIEMENS

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky záruka na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče 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 reklamácii 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 domácí spotřebiče 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.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče 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 domácí spotřebiče 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 domácemu 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 uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče 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 domácí spotřebiče 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.