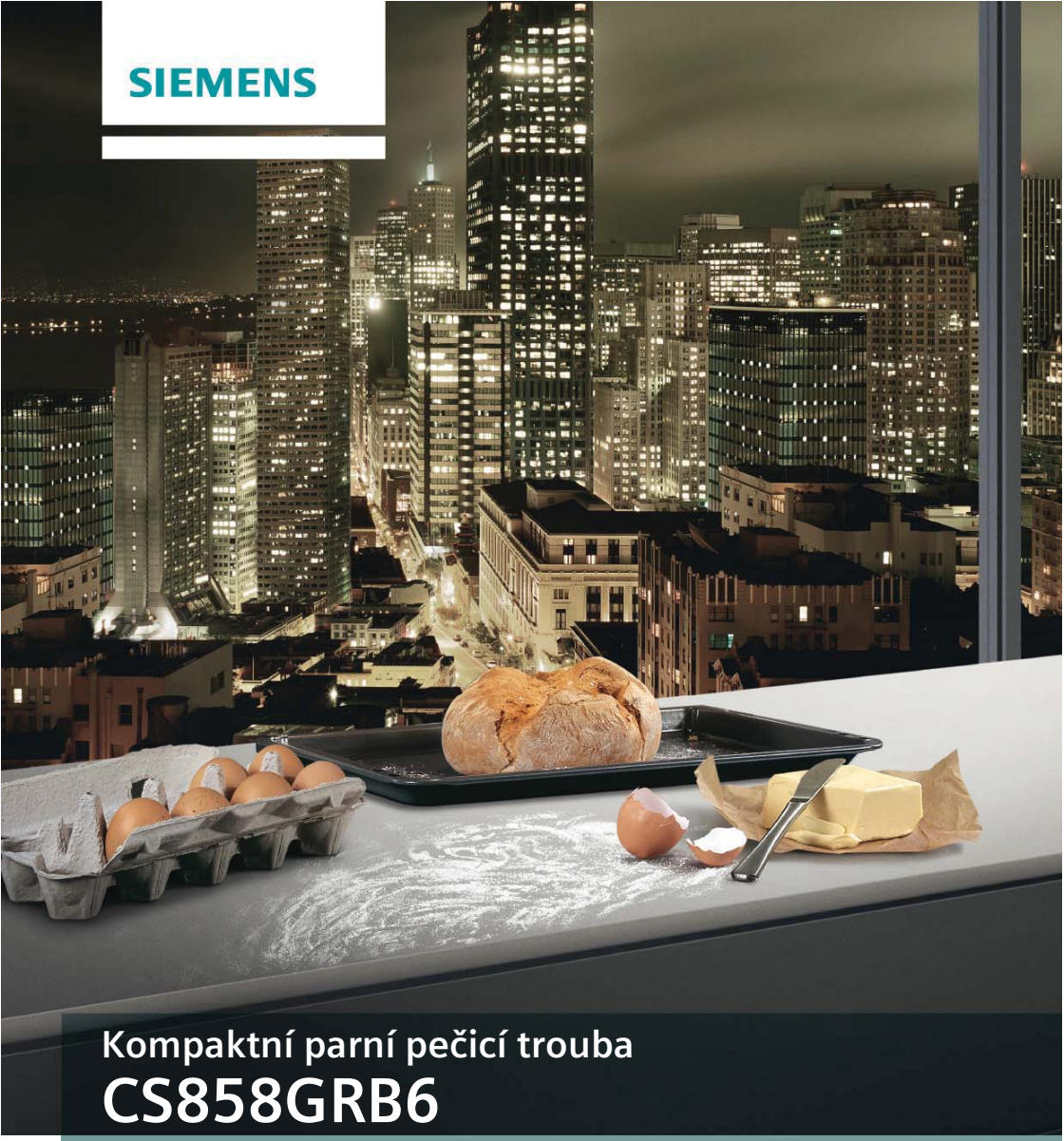
SIEMENS



Kompaktní parní pečicí trouba

CS858GRB6

http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz

cz Návod k použití

4 242003 789032

Obsah

Použití podle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny. 5

Všeobecné pokyny. 5
Pára. 5
Teplotní sonda. 6
Funkce čištění. 6

Příčiny poškození 6

Všeobecné pokyny. 6
Pára. 7

Ochrana životního prostředí 7

Tipy pro úsporu energie. 7
Ekologická likvidace spotřebiče. 7

Seznámení se se spotřebičem. 8

Ovládací panel. 8
Ovládací prvky. 8
Displej. 8
Druhy programů. 9
Druhy ohřevu 9
Pára 10
Další informace 11
Funkce pečicího prostoru. 11
Nádržka 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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče. 16
Spuštění nebo přerušení provozu. 16
Nastavení provozního režimu. 16
Nastavení druhu ohřevu a teploty. 16
Rychlý ohřev. 17

Pára 17

Zvuky. 17
FullSteam – Vaření v páře 17
Pečení s podporou páry. 18
Regenerační ohřev. 18
Kynutí těsta. 18
Rozmrazování 19
Sous - vide 19
Naplnění nádržky na vodu. 20
Po každém použití páry. 21

Časové funkce 22

Minutka 22
Doba úpravy 23
Čas ukončení 23

Dětská pojistka 24

Aktivace a deaktivace 24

Základní nastavení 24

Změna nastavení 24
Přehled základních nastavení 24
Změna času 25

Režim sabat 25

Spuštění režimu sabat 25

Home Connect 26

Nastavení 26
Spuštění na dálku 27
Nastavení Home Connect 27
Upozornění k ochraně dat 28
Prohlášení o shodě 28

Teplotní sonda 29

Druhy ohřevu 29
Zasunutí teplotní sondy do potravin 29
Nastavení teploty uvnitř pokrmu 30
Vnitřní teplota různých potravin 30

Funkce čištění 31

Samočištění 31
Odstranění vodního kamene 31

Čisticí prostředky 33

Vhodné čisticí prostředky 33
Plochy pečicího prostoru 34
Udržování spotřebiče v čistotě 34

Závěsné rošty 35

Vysazení a nasazení závěsných roštů 35

Dvířka spotřebiče 35

Nasazení a vysazení dvířek spotřebiče 35
Vysazení krytu dvířek 36
Vysazení a nasazení skla dvířek 36

Co dělat v případě poruchy? 38

Tabulka poruch 38
Překročení maximální doby provozu 39
Osvětlení pečicího prostoru 39

Zákaznický servis 40

E-Nr. a FD 40

Pokrmy 40
Upozornění k nastavení 40
Volba pokrmu 41
Pečicí senzor 41
Nastavení pokrmu 42

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu 42
Používání silikonových forem 42
Koláče a drobné pečivo 42
Chléb a housky. 46
Pizza, quiche a pikantní koláče 48
Nákyp a soufflé 50
Drůbež 51
Maso 53
Ryby 56
Zelenina, přílohy a vejce 58
Dezerty 61
Vaření celého menu 61
Druhy ohřevu eco 62
Akrylamid v potravinách 63
Mírný ohřev 64
Sušení 65
Zavařování a odšťavňování 65
Dezinfekce lahviček a hygiena 66
Kynutí těsta 67
Rozmrazování 68
Sous - vide 68
Regenerační ohřev 71
Udržování teploty 72
Zkušební pokrmy 72

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

Použití podle určení

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

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

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

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a v domácnosti odpovídajícím prostředí. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 2000 m.

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 nesmí bez dozoru spotřebič čistit ani nesmí 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.
⟶ *"Příslušenství" na straně 12*

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumisťujte pečicí papír na příslušenství bez upevnění. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství (nádoby) je velmi horké. Při vyjímání příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části spotřebiče jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu.

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

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

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických spotřebičů se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování – Ohrožení magnetismem!

V oblastech 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 minimální vzdálenost 10 cm od ovládacích prvků.

Pára

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

- Voda v nádržce na vodu se může při delším provozu spotřebiče velmi ohřát. Nádržku na vodu po každém provozu spotřebiče s využitím páry vyprázdněte.
- V pečicím prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s využitím páry nesahejte do pečicího prostoru.
- Při vyndávání příslušenství může vystříknout horká tekutina. Horké příslušenství vyndávejte pouze s kuchyňskými rukavicemi.

⚠Varování – Nebezpečí poranění a nebezpečí požáru!
Hořlavé tekutiny se mohou v rozpálené troubě vznítit (deflagrace).
Do nádržky na vodu nelijte žádné hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu).
Do nádržky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění.

Teplotní sonda

⚠Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
V případě použití špatné teplotní sondy se může poškodit izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Funkce čištění

⚠Varování - Nebezpečí požáru!
⚠ Zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během funkce samočištění vznítit. Před každým spuštěním samočištění odstraňte hrubá znečištění z pečicího prostoru a z příslušenství.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Silikonové formy: Nepoužívejte silikonové formy nebo fólie, kryty nebo příslušenství, které obsahuje silikon. Pečicí senzor by se mohl poškodit.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neuchovávejte žádné pokrmy.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek spotřebiče nic nepřivírejte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče.
  Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřeplňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Pára

Pozor!

- Pečicí formy: Nádobí musí být odolné proti žáru a páře. Při kombinovaném provozu s využitím páry nejsou vhodné silikonové pečicí formy.
- Nádobí se stopami rzi: Nepoužívejte žádné nádobí se stopami rzi. I ta nejmenší zrezivělá místa by mohla vést ke korozi pečicího prostoru.
- Odkapávající tekutiny: Při úpravě pokrmu v děravé nádobě s využitím páry zasuňte pod nádobu vždy pečicí plech, univerzální plech nebo nádobu bez děr. Bude tam odkapávat tekutina.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky lijte pouze studenou vodu.
- Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.
- Roztok na odstranění vodního kamene: Prostředek na odvápnění se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné citlivé povrchy. Poškodily by se. Pokud se tak stane, okamžitě omyjte prostředek na odstranění vodního kamene vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nemyjte v myčce nádobí. Nádržka by se poškodila. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a obvyklým prostředkem na mytí nádobí.

Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidovat.

Tipy pro úsporu energie

- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pohlcují teplo.
- Otevírejte dvířka spotřebiče během provozu co nejméně.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. V pečicím prostoru můžete také položit 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete spotřebič 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých zařízení, platný pro celou EU.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole vám vysvětlíme zobrazení na displeji a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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

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

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

3 **Dotykový displej**
Na dotykovém displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním. Pro nastavení se dotkněte příslušného textového pole. V závislosti na výběru se mění textová pole.

4 **Dotykové pole**
Dotykem na pole se otevře přední přepážka. Poté můžete zásobník na vodu vyjmout.

Ovládací prvky

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

Tlačítka

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům.

Tlačítka		Význam
on/off		Vypnutí a zapnutí spotřebiče
menu	Menu	Otevření menu provozních režimů
i	Informace	Zobrazení pokynů
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce	Nastavení menu časových funkcí
»	Rychlý ohřev	Zapnutí a vypnutí rychlého ohřevu
	Otevření krytky	Naplnění a vyprázdnění nádržky na vodu ⟶ *"Naplnění nádržky na vodu" na straně 20*
start/stop		Spuštění, zastavení nebo přerušení provozu

Ovládací panel

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

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový řádek

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

Časová linie

Na základě časové linie vidíte např. stav zahřátí trouby nebo uplynulý čas ohřevu. Rovná linka pod zvýrazněnou hodnotou ubíhá zleva doprava v závislosti na délce průběhu.

Časový průběh

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

Pokud jste nastavili dobu úpravy a ta byla poté smazána, převezme se již uplynulá doba úpravy a vypočítá se doba úpravy od tohoto okamžiku. Díky tomu můžete vždy zkontrolovat, jak dlouho již provoz běží.

Kontrola teploty

Ukazatel teploty ukazuje fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu ukazuje vzestup teploty v pečicím prostoru. Pokud se zcela rozsvítí všechny ukazatele ohřevu, je vhodný čas pro vsunutí pokrmu do trouby. Při grilování a čištění se ukazatele nerozsvěcují.
Ukazatel zbytkového tepla	Pokud je spotřebič vypnutý, znázorňuje ukazatel teploty zbytkové teplo v pečicím prostoru. Ukazatel zhasne, když teplota klesne přibližně na 60 °C.

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

Druhy programů

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

Podle typu spotřebiče se liší množství druhů ohřevu. Na stavovém řádku vpravo vidíte, z kolika stran se skládá menu druhů ohřevu. Pokud je na stavovém řádku 1/2, pak jste na první straně ze dvou.

Druh programu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů ohřevu.
Pokrmy ⟶ *"Pokrmy" na straně 40*	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro mnoho porkmů.
Vaření v páře ⟶ *"Pára" na straně 17*	Pro přípravu vašeho pokrmu jsou k dispozici jemně vyladěné stupně parního ohřevu.
Odstranění vodního kamene ⟶ *"Funkce čištění" na straně 31*	Díky tomu odstraníte vodní kámen z výparníku.
Sušení ⟶ *"Pára" na straně 17*	Použijte po každém provozu s párou.
Funkce čištění ⟶ *"Funkce čištění" na straně 31*	Funkce čištění čistí vaši troubu téměř samostatně.
Nastavení ⟶ *"Základní nastavení" na straně 24*	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit vašim zvyklostem.
Home Connect ⟶ *"Home Connect" na straně 26*	Díky této funkci můžete vaši troubu spojit s mobilním zařízením.

Druhy ohřevu

Níže vám vysvětlíme rozdíly a použití jednotlivých druhů ohřevu, abyste si vždy zvolili ten správný.

Při velmi vysokých teplotách sníží spotřebič po delší době trochu teplotu.

Druhy ohřevu		Teplota	Použití
	4D horký vzduch*	30-250 °C	Pro pečení na jedné nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
	Horní/dolní ohřev*	30-250 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
	Horký vzduch eco	30-250 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně po celém pečicím prostoru.
	Horní/dolní ohřev eco*	30-250 °C	Pro šetrné pečení vybraných jídel na jedné úrovni. Teplo přichází shora a zespodu.
	Gril s cirkulací vzduchu*	30-250 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.

	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Ke grilování malého množství, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty, a k zapékání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.
	Stupeň pizza	30-250 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda.Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
	Intenzivní ohřev	30-250 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
	Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených malých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně svrchu i zespodu.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
	Sušení	30-150 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty*	60-100 °C	K udržování teploty připravených pokrmů.
	Funkce coolStart	30-250 °C	Pro rychlou přípravu hluboce zamrazených pokrmů na stupeň 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.
	Předehřátí nádobí	30-70 °C	K nahřátí nádobí.

* Podpora páry není při tomto druhu ohřevu možná (provoz pouze s naplněnou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty

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

Pára

Abyste vždy nalezli správný druh parního ohřevu pro váš pokrm, vysvětlíme vám zde rozdíly a oblasti použití.

Druhy ohřevu		Teplota	Použití
	Vaření v páře	30-100 °C	Pro zeleninu, ryby, přílohy, k odšťavňování ovoce a k blanšírování.
	Regenerační ohřev	80-180 °C	Pro šetrné ohřívání jídel a zapékání pečiva. Díky přiváděné páře se jídla nevysušují.
	Kynutí těsta	30-50 °C	Ke kynutí kváskových a kynutých těst a ke zrání jogurtu. Těsto nakyne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.
	Rozmrazování	30-60 °C	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Vlivem vlhkosti je teplo šetrně přeneseno na pokrmy. Pokrmy se nevysušují a nedeformují.
	Sous-vide	50-95 °C	Úprava "ve vakuu" při nízkých teplotách mezi 50 - 95 °C a 100 % páře: vhodná pro maso, ryby, zeleninu a dezerty. Pokrmy se pomocí vakuovací zásuvky vzduchotěsně svaří ve speciálním tepelně odolném varném sáčku. Díky ochrannému obalu zůstanou zachovány výživné a aromatické látky.

Další informace

Ve většině případů vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko i. Na pár vteřin se zobrazí příslušný pokyn.

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

Funkce pečicího prostoru

Některé funkce zjednodušují provoz vašeho spotřebiče. Například pečicí 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 pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

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

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

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

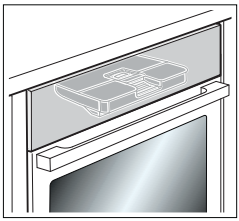
Pozor!
Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

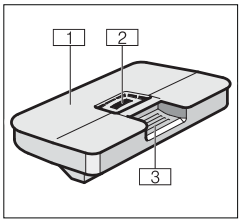
Aby se po ukončení provozu pečicí prostor rychleji vychladil, běží chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

Upozornění: Dobu doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 24*

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybaven nádržkou na vodu. Nádržka se nachází za panelem. Pro provoz s párou naplňte nádržku vodou. ⟶ *"Pára" na straně 17*





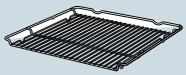
1 Víko nádržky
2 Otvor pro plnění
3 Madlo pro vytahování a zasunování nádržky na vodu

Příslušenství

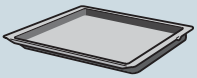
Ke spotřebiči patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

Dodané příslušenství

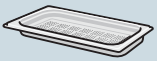
Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



Rošt
Na nádobí, formy na koláče a na nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené pokrmy.

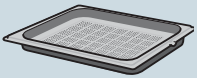


Univerzální plech
Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a velké kousky pečeně. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Při parním provozu ho lze použít také jako záchytnou nádobu pro odkapávající vodu.



Parní nádoba s otvory, velikost S
K vaření zeleniny v páře, k odšťavňování plodů a k rozmrazování.

Parní nádoba, bez otvorů, velikost S
K vaření rýže, luštěnin a obilí.



Parní nádoba s otvory, velikost XL
K vaření v páře pro velká množství.

Teplotní sonda
Umožňuje pečení na přesnou teplotu.
Informace k použití naleznete v příslušné kapitole.
→ *"Teplotní sonda" na straně 29*

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

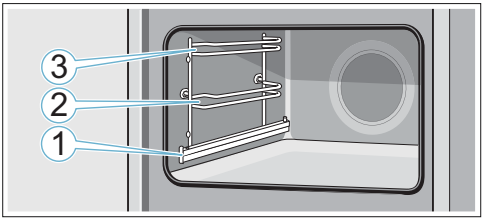
Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

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

Upozornění: Parní nádobu můžete používat neomezeně se všemi druhy parního ohřevu. Když nastavujete jiné druhy ohřevu s vysokými teplotami, vyjměte parní nádobu z pečicího prostoru. Vysoké teploty vedou k trvalým zabarvením a deformaci parní nádoby.

Vkládání příslušenství

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

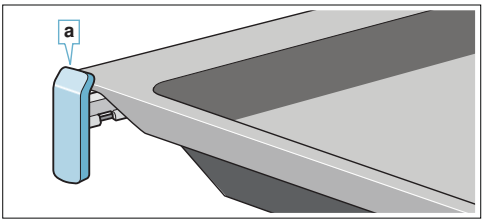


U úrovně vkládání 2 a 3 zasuňte příslušenství vždy mezi dvě vodicí drážky jedné z úrovně vložení.

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

Dávejte pozor, aby příslušenství dosedlo za zarážku na konci teleskopického výsuvu **a**.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Teleskopické výsuvy zaklapnou, pokud jsou zcela vysunuty. Tak lze příslušenství snadno položit. Pro odblokování zasuňte teleskopické výsuvy lehkým tlakem zpět do pečicího prostoru.

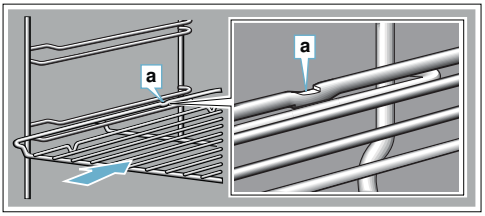
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

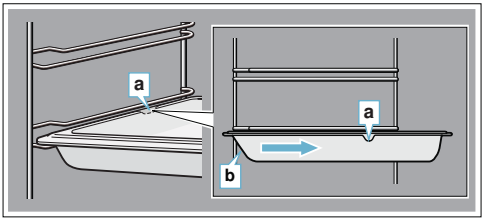
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazovatel směrem dolů. Otevřená strana musí ukazovat ke dvířkům spotřebiče a záhyb směrem dolů ⁀.



Při vkládání plechu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí směřovat dopředu ke dvířkům trouby.

Příklad na obrázku: Univerzální plech

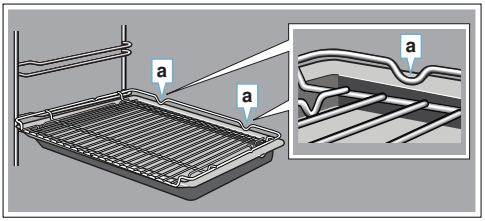


Kombinace příslušenství

Pro zachycení tekutin můžete zasunout rošt současně s univerzálním plechem.

Při pokládání roštu dbejte na to, aby oba držáky **a** stály na zadním okraji.
Při zasouvání univerzálního plechu je rošt nad horní vodicí drážkou dané úrovně vložení.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Malé parní nádoby mohout být do pečicího prostoru postaveny pouze s roštem.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.
V našich katalozích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro váš spotřebič.

Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení vašeho spotřebiče (E-Nr).
⟶ *"Zákaznický servis" na straně 40*

Zvláštní příslušenství
Rošt Na pokládání nádobí, pekáčů a forem na pečení a nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.
Univerzální plech K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamrazených potravin a pečení masa vcelku. Plech lze použít rovněž jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Pečicí plech Na koláče na plech a drobné pečivo.
Vkládací rošt Určený na maso, drůbež a ryby. K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.
Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se snadněji uvolní z univerzálního plechu.
Pečicí plech, s nepřilnavým povrchem Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se snadněji uvolní z pečicího plechu.
Profi-plech s vkládacím roštem Pro přípravu velkého množství jídla.
Víko na profi-plech Díky víku se profi-plech stává profi-pekáčem.
Plech na pizzu Na pizzu a velké kulaté koláče.
Grilovací plech Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před vytékáním tuku při grilování. Grilovací plech používejte pouze společně s univerzálním plechem.
Pečicí kámen Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Skleněná zapékací mísa (5,1 litrů) Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".
Skleněná mísa Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.
Parní nádoba, s otvory, velikost XL K vaření velkých množství v páře.

Parní nádoba, s otvory, velikost S K vaření zeleniny v páře, k odšťavňování plodů a k rozmrazování.
Parní nádoba, bez otvorů, velikost S K vaření rýže, luštěnin a obilí.
Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost S K vaření v páře a servírování masa, ryb a zeleniny.
Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost L K vaření v páře a servírování masa, ryb a zeleniny.
Výsuvný systém 1-výška S teleskopickými výsuvy v úrovni 1 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se převrhlo.
Dekorační lišty Pro zakrytí dna nábytku a základní desky spotřebiče.

Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá opatření. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u vašeho dodavatele vody o tvrdosti vaší vody z vodovodu.

Abyste u vašeho spotřebiče odstraňovali vodní kámen ve správných intervalech, musíte správně nastavit rozsah tvrdosti vody.

Pozor!
Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin.
Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.
Používejte výhradně čerstvou, studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

Upozornění
- Pokud vaše voda obsahuje velké množství vápníku, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.
- Pokud budete používat výhradně změkčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody „změkčená“.
- Pokud používáte minerálku, tak nastavte tvrdost vody 4 "velmi tvrdá“.
- Pokud chcete používat minerálku, tak pouze neperlivou.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavení
0	0 změkčená
1 (do 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 po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoliv změnit.
⟶ *"Základní nastavení" na straně 24*

Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
2. Dotkněte se šipky ⋁.
   Objeví se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00 hodinách.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Dotkněte se šipky ⋁.

Nastavení data

Přednastavené je datum 1.1.2014.

1. Pro další nastavení se vždy dotkněte šipky ⋁.
2. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená je tvrdost vody „velmi tvrdá".

Pokud je vaše voda měkčí, změňte nastavení. Informujte se u vaší vodárny o rozsahu tvrdosti vody.

1. Otočným voličem nastavte rozsah tvrdosti.
2. Dotkněte se šipky ⋁.

Na displeji se zobrazí upozornění, že první uvedení do provozu bylo dokončeno.

S Home Connect

1. Dotkněte se „Nastavit s asistentem".
2. Další pokyny v kapitole ⟶ *"Home Connect" na straně 26*

Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru

Teplota varu vody je závislá na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastavuje na tlakové poměry v místě instalace. To se děje automaticky během prvního vaření v páře. Vytváří se při tom mnoho páry.

Příprava kalibrace

1. Vyjměte příslušenství z pečicího prostoru.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů jako polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké plochy v pečicím prostoru měkkým vlhkým hadříkem.

Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru

Upozornění

- Kalibraci lze spustit pouze tehdy, když je pečicí prostor studený (pokojová teplota).
- Během kalibrace neotevírejte dvířka spotřebiče. Jinak se kalibrace přeruší.

1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
2. Naplňte nádržku na vodu. ⟶ *"Naplnění nádržky na vodu" na straně 20*
3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu trvání pro kalibraci a spusťte provoz spotřebiče. ⟶ *"FullSteam - Vaření v páře" na straně 17*

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

4. Po kalibraci proveďte nahřívání.
   Pozor!
   Poškození smaltu
   Pokud na dně pečicího prostoru stojí voda, nespouštějte provoz spotřebiče. Před provozem setřete vodu ze dna pečicího prostoru.
5. Vysušte dno pečicího prostoru.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro nahřívání a spusťte provoz spotřebiče.

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

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uvedené době trvání ukončete provoz spotřebiče. Vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off.
9. Vyčkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a houbičkou.
11. Vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor ⟶ *"Po každém použití páry" na straně 21*

Upozornění

- Aby se spotřebič po každém stěhování přizpůsobil novému místu instalace, nastavte spotřebič zpět do nastavení z výrobního závodu. Opakujte první uvedení do provozu a kalibraci.
- Spotřebič uloží nastavení kalibrace také po výpadku proudu nebo odpojení od sítě. Kalibraci není nutné opakovat.

Čištění příslušenství

Příslušenství vyčistěte důkladně mycím roztokem a houbičkou nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Předtím, než začnete cokoliv nastavovat na vašem spotřebiči, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a minutku lze nastavit i v případě, když je spotřebič vypnutý.
Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teple v pečicím prostoru, jsou viditelné, i když je spotřebič vypnutý.

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

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič zapnete pomocí tlačítka on/off.
Nápis on/off nad tlačítkem bude svítit modře.

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

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

Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič vypnete.
Osvětlení 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 zvolit provozní režim, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu.
   Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Dotkněte se požadovaného druhu ohřevu. Pro různé provozní režimy jsou vám k dispozici různé možnosti volby.
3. Otočným voličem volbu změníte. Podle volby proveďte další nastavení.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.
   Na displeji se zobrazí časový průběh. Je vidět nastavení a časová linie.

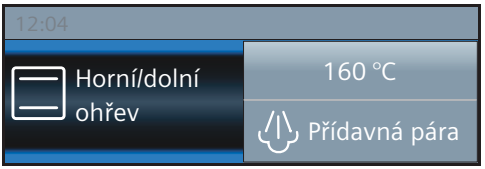
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

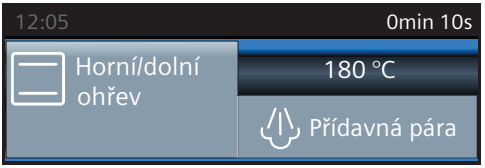
Pro další nastavení změňte následujícím způsobem hodnoty:

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

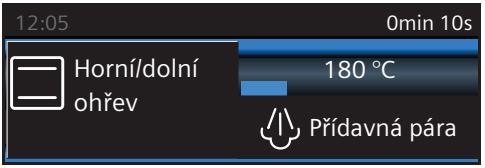
1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



2. Dotkněte se navržené teploty.
3. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.



4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychlý ohřev

Tlačítkem »ʃʃʃ můžete troubu velmi rychle zahřát. Rychlý ohřev trouby není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

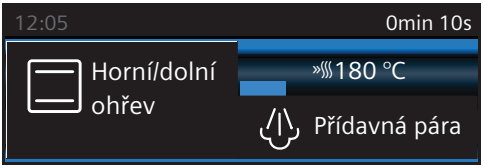
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej s příslušenstvím do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

Nastavení

Dbejte na zvolení vhodného druhu ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100 °C, jinak se rychlý ohřev nespustí.

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



Nalevo vedle teploty se objeví symbol »ʃʃʃ. Začne se plnit ukazatel teploty.

Po ukončení rychlého ohřevu zazní signál. Symbol »ʃʃʃ zmizí. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

Upozornění

- Nastavená doba běží nezávisle na rychlém ohřevu hned od spuštění.
- Během rychlého ohřevu můžete stisknutím tlačítka ⓘ zjistit aktuální teplotu v troubě.

Přerušení

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

Pára

Vaše pokrmy můžete vařit obzvlášť šetrně pomocí páry. U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravit s podporou páry. Kromě toho máte k dispozici druhy ohřevu Kynutí těsta, Regenerační ohřev a Rozmrazování.

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Zvuky

Čerpadlo

Během provozu a po vypnutí spotřebiče slyšíte bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Jedná se o normální provozní zvuk.

Kryt

Během otvírání krytu slyšíte bzučení nebo kliknutí. Zvuky vznikají při vysouvání krytu. Jedná se o normální provozní zvuky.

FullSteam – Vaření v páře

Při vaření v páře obklopuje pokrmy horká pára a zabraňuje tak ztrátě živin v potravinách. Tvar, barva a typické aroma zůstávají při této metodě přípravy zachovány.

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
   Upozornění: Vaření v páře zapínejte pouze při zcela vychladlém pečicím prostoru (pokojová teplota).
2. Stiskněte tlačítko Menu.
3. Dotkněte se pole "Příprava v páře".
4. Otočným voličem nastavte "Vaření v páře".
5. Dotkněte se pole "Teplota" a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Dotkněte se pole "Doba trvání" a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
   Spotřebič se nahřívá. Jakmile je nahřívání dokončeno, zazní signál a spustí se provoz.

Zazní signál. Trouba již nehřeje. Signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka ◷.

Přerušení

Pro přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení
Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.

Vaření menu
V páře můžete vařit současně celá menu, aniž by se chutě ovlivňovaly. ⟶ *"Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 42*

Pečení s podporou páry
Při úpravě pokrmu s podporou páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a intenzitě do pečicího prostoru vstřikuje pára. Díky tomu dosáhnete lepšího výsledku úpravy pokrmu.

Váš pokrm
- bude mít křupavou kůrku
- bude mít lesklý povrch
- bude uvnitř šťavnatý a měkký
- zredukuje minimálně svůj objem

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si nastavíte sami. Pro volbu vhodného druhu ohřevu a intenzity páry se řiďte údaji v tabulce nebo zvolte program. ⟶ *"Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 42*

Intenzita páry
Pro přidání páry je k dispozici různá intenzita:

- nízká
- střední
- vysoká

Vhodné druhy ohřevu
U těchto druhů ohřevu můžete využít rovněž páru:
- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Udržování teploty

Spuštění
1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Dotkněte se teploty a nastavte ji otočným voličem.
4. Dotkněte se pole "Přidání páry" a nastavte její intenzitu otočným voličem.
5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Spotřebič začne hřát.

Upozornění: Pokud se nádržka na vodu během provozu s využitím páry vyprázdní, objeví se na displeji upozornění o doplnění nádržky na vodu. Provoz běží dál bez přidání páry.

Zrušení přidání páry
Pro předčasné zrušení přidání páry se dotkněte pole „Přidání páry". Otočným voličem zvolte „Vypnuto".

Upozornění: Provoz běží dál bez přidání páry.

Přerušení provozu spotřebiče
Pro přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení
Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.

Regenerační ohřev
Pomocí druhu ohřevu „Regenerační ohřev" můžete šetrně ohřát hotové pokrmy nebo rozpéct pečivo z předešlého dne. Přidání páry probíhá automaticky.

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

Spuštění
1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Dotkněte se pole menu.
3. Dotkněte se pole „Příprava v páře".
4. Otočným voličem nastavte „Regenerační ohřev".
5. Dotkněte se teploty a nastavte ji otočným voličem.
6. Dotkněte se doby úpravy a nastavte ji otočným voličem.
7. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Spotřebič začne hřát.

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení
Pro přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení
Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.

Kynutí těsta
Pomocí druhu ohřevu „Kynutí těsta" vykyne těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

Pro výběr vhodného nastavení se řiďte údaji v tabulkách. ⟶ *"Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 42*

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

Spuštění
1. Naplňte nádržku na vodu.
   Upozornění: Režim kynutí zapínejte pouze ve zcela vychladlém pečicím prostoru (pokojová teplota).
2. Dotkněte se pole menu.
3. Dotkněte se pole „Příprava v páře".
4. Otočným voličem nastavte „Kynutí těsta".

5. Dotkněte se teploty a nastavte ji otočným voličem.
6. Dotkněte se doby úpravy a nastavte ji otočným voličem.
7. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Spotřebič začne hřát.

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení

Pro přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.

Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazených a hluboce zmrazených produktů použijte druh ohřevu "Rozmrazování".

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Dotkněte se pole menu.
3. Dotkněte se pole "Vaření v páře".
4. Otočným voličem nastavte "Rozmrazování".
5. Dotkněte se teploty a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Dotkněte se doby trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Spusťte tlačítkem start/stop. Spotřebič se nahřívá. Jakmile je dokončeno nahřívání, zazní signál a provoz se spustí.

Když je doba trvání ukončená, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je uvedena doba trvání 00m 00s.

Přerušení

Pro přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.

Sous-vide

Sous-vide je varianta úpravy vakuovaných potravin při nízkých teplotách mezi 50 - 95 °C a 100 % páře. Úprava sous-vide je vhodná pro maso, ryby, zeleninu a dezerty.

Pokrmy se pomocí vakuovací zásuvky vzduchotěsně svaří ve speciálním tepelně odolném vařícím sáčku. Díky ochrannému obalu zůstanou zachovány výživné a aromatické látky.

Upozornění

- Pokud je nárzka na vodu během provozu sous-vide prázdná, provoz se přeruší.
- Během úpravy sous-vide vzniká více kondenzátu na dně pečicího prostoru než u jiných druhů ohřevu.

Spuštění

Pozor!
Nebezpečí poškození nábytku

Pro úpravu sous-vide používejte pouze nádržku na vodu. Nepoužívejte žádnou další nádobu s vodou, protože se jinak na dně pečicího prostoru nahromadí mnoho vody. Voda může z pečicího prostoru vytékat.

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Dotkněte se pole menu.
3. Dotkněte se pole "Vaření v páře".
4. Otočným voličem nastavte "Sous-vide".
5. Dotkněte se teploty a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Dotkněte se doby trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Spusťte tlačítkem start/stop. Spotřebič se nahřívá. Jakmile je dokončeno nahřívání, zazní signál a provoz se spustí.

⚠ Varování - nebezpečí opaření!
Během úpravy se na vakuovacím sáčku shromažďuje horká voda. Vakuovací sáček opatrně nadzvedněte chňapkou tak, aby horká voda odtekla do univerzálního plechu nebo do varné nádoby. Následně opatrně odeberte chňapkou vakuový sáček.

Když je doba trvání ukončená, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je uvedena doba trvání 00m 00s.

Přerušení

Pro přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.

Plnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází vzadu za krytem. Před spuštěním spotřebiče s využitím páry otevřete kryt a naplňte nádržku vodou.

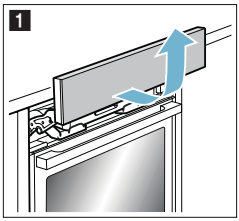
Ujistěte se, že jste správně nastavili tvrdost vody. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 24*

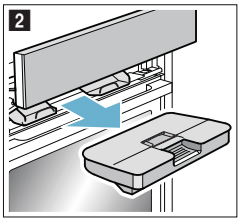
⚠Varování – Nebezpečí poranění a nebezpečí požáru!
Do nádržky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění. Do nádržky na vodu nikdy nelijte hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Páry hořlavých tekutin by se mohly v důsledku horkých povrchů v pečicím prostoru vznítit (deflagrace). Mohla by prasknout dvířka spotřebiče. Mohla by unikat horká pára a plameny.

⚠Varování - Nebezpečí popálení!
Nádržka na vodu se může během provozu spotřebiče velmi zahřát. Po ukončení provozu spotřebiče vyčkejte, než nádržka na vodu vychladne.
Poté nádržku na vodu vyjměte.

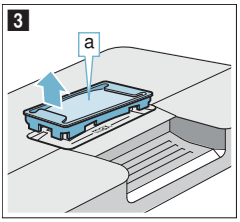
Pozor!
Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin.
Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.
Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

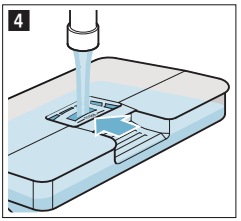
1. Dotkněte se pole ⊟.
   Krytka se automaticky vysune dopředu.
2. Vytáhněte krytku oběma rukama směrem dopředu a poté ji posuňte nahoru, dokud nezacvakne (Obrázek 1).
3. Nádržku na vodu nadzdvihněte a vyjměte ji (Obrázek 2).



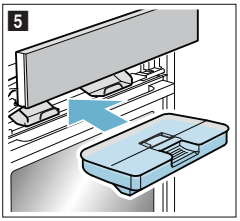


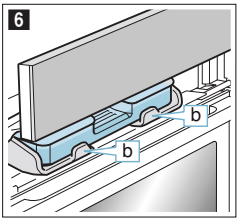
4. Přimáčkněte víko podél těsnění, aby nevytekla z nádržky žádná voda.
5. Vyjměte kryt **a** (Obrázek 3).
6. Nádržku naplňte studenou vodou až po označení „max" (Obrázek 4).





7. Do otvoru nádržky na vodu opět nasaďte kryt **a**.
8. Nasaďte naplněnou nádržku na vodu (Obrázek 5). Dejte pozor na to, aby nádržka na vodu zacvakla do obou zadních držáků **b** (Obrázek 6).





9. Pomalu posuňte krytku směrem dolů, poté ji zatlačte dozadu, dokud se zcela nezavře. Nádržka na vodu je naplněná. Můžete spustit spotřebič s využitím páry.

Doplnění nádržky na vodu

Upozornění
- Režimy s podporou páry běží dále bez přidání páry.
- Pokud se nádržka na vodu během kynutí vyprázdní nebo běží Regenerační ohřev, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji.
3. Naplněnou nádržku nasaďte a zavřete krytku.

Po každém použití páry

⚠Varování - Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠Varování - Nebezpečí popálení!
Spotřebič je během provozu velmi horký. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Pozor!
Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.

Po každém použití páry se zbývající voda přečerpá zpět do nádržky na vodu. Poté nádržku na vodu vyprázdněte a vysušte. Pečicí prostor zůstane vlhký. Pro vysušení pečicího prostoru můžete použít režim „Sušení" nebo ho můžete vysušit ručně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí pole trochu déle, aby vás upozornilo na vyprázdnění nádržky na vodu.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte hadříkem napuštěným octem, omyjte čistou vodou a vysušte měkkým hadříkem.

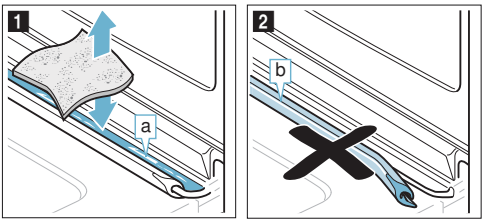
Vyprázdnění nádržky na vodu

Pozor!
- Nádržku na vodu nesušte v horkém pečicím prostoru. Nádržka by se poškodila.
- Nádržku na vodu nemyjte v myčce nádobí. Nádržka by se poškodila.

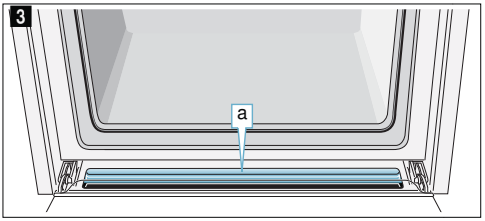
1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sundejte víko nádržky na vodu.
4. Nádržku na vodu vyprázdněte, omyjte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte studenou vodou.
5. Všechny části osušte měkkým hadříkem.
6. Těsnění víka vytřete dosucha.
7. Nádržku nechte oschnout s otevřeným víkem.
8. Poté na ni nasaďte víko a přimáčkněte ho.
9. Nádržku na vodu nasaďte a zavřete krytku.

Vysušení drážky

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Nasajte vodu v odkapávacím žlábku pomocí houby **a** a opatrně vytřete (Obrázek 1). Při vytírání dbejte na to, aby se těsnění **b** nevolnilo od odkapávacího žlábku (Obrázek 2).



Odkapávací kanál **a** se nachází pod pečicím prostorem (Obrázek 3).



Upozornění: Pokud se těsnění uvolní, nasaďte je zpět na odkapávací žlábek. ⟶ *"Dvířka spotřebiče" na straně 35*

Spuštění funkce sušení

Při sušení se pečicí prostor zahřívá, aby se vypařila vlhkost v pečicím prostoru. Následně otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla vodní pára z pečicího prostoru unikat.

Pozor!
Poškození: Pokud na dně pečicího prostoru stojí voda, nespouštějte provoz. Před provozem vytřete vodu ze dna pečicího prostoru.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v pečicím prostoru ihned odstraňte a setřete vlhkost ze dna pečicího prostoru.
3. V případě potřeby stiskněte on/off pro zapnutí spotřebiče.
4. Stiskněte tlačítko Menu.
   Zobrazí se výběr druhů provozu.
5. Stiskněte pole "Dále".
6. Stiskněte pole "Funkce sušení"
7. Stiskněte start/stop.
   Sušení se spustí a po 10 minutách se automaticky ukončí.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je na 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla vlhkost z pečicího prostrou unikat.

Sušení pečicího prostoru ručně

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte nečistoty z pečicího prostoru.
3. Vysušte pečicí prostor hadříkem.
4. Dvířka spotřebiče nechte otevřená 1 hodinu, aby se pečicí prostor zcela vysušil.

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce		Použití
🔔	Minutka	Minutka funguje jako kuchyňská minutka. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
|→|	Doba trvání	Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Spotřebič se automaticky vypne.
→|	Čas ukončení	Nastavte dobu a konec pečení. Spotřebič se automaticky zapne, takže provoz je ukončen v požadovaný čas.

Upozornění

- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po 5minutových úsecích.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte otočným voličem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 minut.
- Po uplynutí časové funkce se rozezní signál a na stavovém řádku se objeví „ukončeno".
- Tlačítkem i můžete mezitím zjistit informace, které se poté krátce zobrazí na displeji.

Minutka

Minutku můžete nastavit kdykoli, a to i když je spotřebič vypnutý. Minutka běží paralelně s ostatním nastavením času a má vlastní signál. Uslyšíte tedy, zda zvoní minutka, nebo uběhla uplynulá doba úpravy. Můžete nastavit max. 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko ◷. Otevře se menu časových funkcí.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas. Minutka se spustí po několika vteřinách.

Symbol minutky 🔔 a ubíhající čas se zobrazí vlevo na stavovém řádku.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí upozornění "Minutka ukončena". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení minutky

Tlačítkem ◷ otevřete menu časových funkcí a vrátíte čas zpět. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka ◷.

Změna času minutky

Tlačítkem ◷ otevřete menu časových funkcí a pomocí otočného voliče změníte během několika sekund nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka ◷ minutku spustíte.

Doba trvání

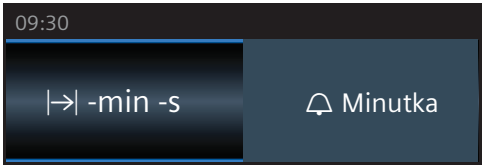
Pokud nastavíte dobu trvání pro svůj pokrm, bude provoz automaticky po této době ukončen. Trouba již nehřeje.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

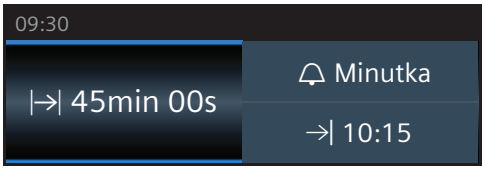
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.

Příklad: Nastavení ohřevu 4D horký vzduch, teplota 180 °C, doba úpravy 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
Otevřete menu časových funkcí.



2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy.



3. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Ubíhající dobu úpravy pokrmu |→| vidíte na stavovém řádku.

Doba trvání uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení doby trvání

Tlačítkem ◷ otevřete menu časových funkcí. Nastavenou dobu vrátíte zpět. Údaje se změní na nově nastavený druh ohřevu a teplotu.

Změna doby trvání

Tlačítkem ◷ otevřete menu časových funkcí. Pomocí otočného voliče změníte dobu úpravy pokrmu.

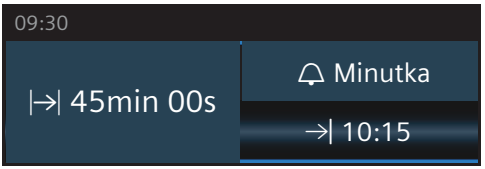
Čas ukončení

Při posunování času ukončení úpravy pokrmu dbejte na to, aby se pokrm při delším skladování v troubě nezkazil.

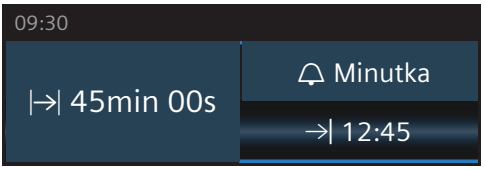
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časových funkcí ◷.

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

1. Dotkněte se pole "Konec →|".
Zobrazí se doba ukončení.



2. Otočným voličem posuňte konec úpravy pokrmu na později.



3. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.

Trouba je v režimu čekání. Na stavovém řádku se zobrazí symbol →| a čas, kdy bude provoz ukončen. Provoz začne ve správný okamžik. Doba trvání viditelně ubíhá na stavovém řádku.

Zvolená doba uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Změna doby trvání

Provést změnu doby úpravy pokrmu je možné, pokud je pečicí trouba v režimu čekání. Pomocí tlačítka ◷ otevřete menu časových funkcí. Dotkněte se „Konec →|" a otočným voličem upravte dobu ukončení. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka ◷.

Přerušení doby ukončení

Provést změnu doby úpravy pokrmu je možné, pokud je pečicí trouba v režimu čekání. Pomocí tlačítka ◷ otevřete menu časových funkcí. Dotkněte se „Konec →|" a otočným voličem posuňte dobu ukončení zpět. Doba okamžitě začne plynout.

Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

Ovládací panel se zablokuje a nelze nic nastavit. Spotřebič lze pouze vypnout pomocí tlačítka on/off.

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte a podržte přibližně po dobu 4 vteřin tlačítko. Na displeji se objeví upozornění o zapnutí pojistky a ve stavovém řádku se objeví symbol.

Základní nastavení

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

1. Stiskněte tlačítko menu.
   Zobrazí se první základní nastavení.
2. Zvolte režim „Nastavení".
   Zobrazí se první základní nastavení.
3. Pomocí otočného voliče změníte hodnoty nastavení.
4. Pro přechod na další základní nastavení se dotkněte šipky ⋁.
5. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
   Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Přehled základních nastavení

V seznamu naleznete 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	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Hodiny	Nastavit aktuální čas
Datum	Nastavit aktuální datum
Tvrdost vody	0 (změkčená)
	1 (měkká)
	2 (střední)
	3 (tvrdá)
	4 (velmi tvrdá)
Tón signálu	Krátký (30 sekund)
	Střední (1 min.)
	Dlouhý (5 min.)
Tón tlačítek	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován)
	Zapnuto
Jas displeje	5 stupňů jasu
Ukazatel času	Digitální s datem
	Analogový
	Vyp.
Osvětlení	Během provozu zapnuté
	Během provozu vypnuté
Dětská pojistka	Zajištění dvířek + Zablokování tlačítek
	Pouze zablokování tlačítek
Režim po spuštění	Hlavní nabídka
	Druhy ohřevu
	Pára
	Pokrmy*

Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuté
	Zapnuté (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovat
	Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená
	Minimální
Výsuvný systém	Není dovybaveno
	Dovybaveno
Režim sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Home Connect	Vypnout a zapnout WiFi ⟶ *"Home Connect" na straně 26*
Nastavení z výrobního závodu	Obnovit
	Neobnovovat
*) k dispozici podle typu spotřebiče	

Pozor!
U závěsných roštů a výsuvu v 1. úrovni: nastavení "není dovybaveno".
U výsuvu ve 2. a 3. úrovni: nastavení "dovybaveno".

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje mají okamžitý účinek. Všechna ostatní nastavení jsou aktivní až po uložení.

Nastavení hodin

Čas změníte v základním nastavení.
Příklad: Změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko menu.
   Zobrazí se první základní nastavení.
2. Dotkněte se „Nastavení".
3. Pomocí šipky ⋁ přejděte na "Čas".
4. Pomocí otočného voliče změňte čas.
5. Stiskněte tlačítko menu.

   Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

Přerušení napájení

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

Nastavte jazyk, čas a datum.

Režim sabat

Režim sabat můžete nastavit na dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy uvnitř trouby zůstanou teplé, aniž byste troubu museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění režimu sabat

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivováno "Nastavení režimu sabat zapnuto".
⟶ *"Základní nastavení" na straně 24*
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 otočte doleva a zvolte druh ohřevu "Režim sabat".
3. Dotkněte se navrhované teploty a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem ◷ otevřete menu časových funkcí a dotkněte se pole „Doba trvání".
   Navržená doba má 25 hodin.
5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.
   Na stavovém řádku se začne odpočítávat doba.

Zvolená doba uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno".

Posunutí doby ukončení úpravy pokrmu

Posunutí doby ukončení není možné.

Přerušení nastavení režimu sabat

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

Home Connect

Tento spotřebič vysílá signál Wi-Fi a lze ho řídit na dálku pomocí mobilního zařízení.

Pokud spotřebič nepropojíte se sítí, funguje jako pečicí trouba bez síťového připojení a lze jej dále obsluhovat pomocí displeje.

Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že je můžete dodržovat také tehdy, když spotřebič obsluhujete pomocí aplikace Home Connect, a přitom nejste doma. Dodržujte rovněž pokyny uvedené v aplikaci Home Connect. ⟶ *"Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5*
- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možná obsluha pomocí aplikace Home Connect.

Nastavení

Abyste mohli nastavovat spotřebič pomocí aplikace Home Connect, musíte si na vašem mobilním zařízení nainstalovat a nastavit aplikaci Home Connect.

Přitom se řiďte podklady dodávanými společně s Home Connect.

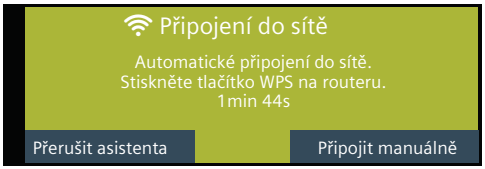
Pro nastavení postupujte podle pokynů aplikace.
Pro nastavení musí být aplikace otevřená.

Automatické přihlášení do sítě

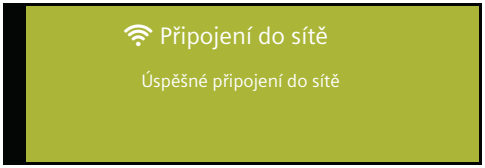
Upozornění

- Potřebujete router s funkcí WPS.
- Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

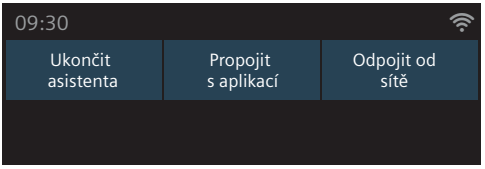
1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Asistent Home Connect".
   Spotřebič je připraven k nastavení automatického připojení do sítě.



3. Stiskněte tlačítko WPS na routeru.
   Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí „Úspěšné připojení do sítě".

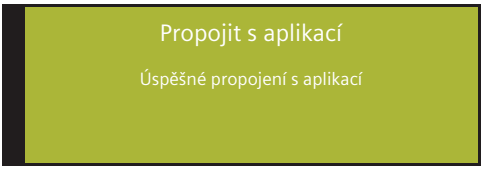


4. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací".



   Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.
5. Spusťte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě.

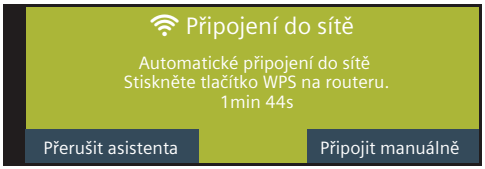
Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací".



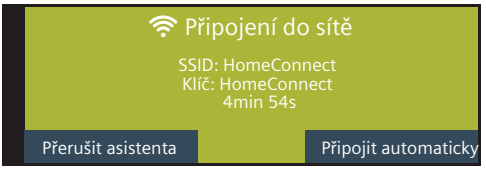
Manuální přihlášení do sítě

Upozornění: Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Asistent Home Connect".
3. Dotkněte se pole „Manuální připojení".

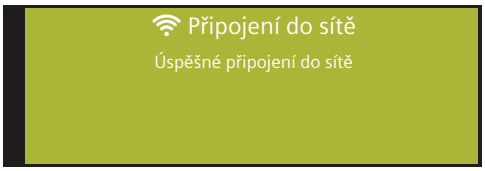


   Spotřebič je připraven k nastavení manuálního připojení do sítě.
   Na displeji se zobrazí SSID a klíč do sítě pečicí trouby.

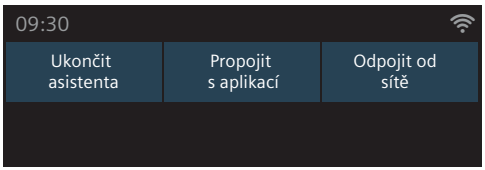


4. Mobilní zařízení přihlašte do sítě pečicí trouby pomocí SSID „HomeConnect" a klíče „HomeConnect".

Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí „Úspěšné připojení do sítě".



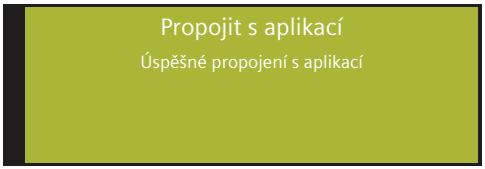
5. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací".



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

6. Spusťte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro manuální přihlášení do sítě.

Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací".



Spuštění na dálku

Pokud chcete pomocí vašeho mobilního zařízení zapnout pečicí troubu, musíte aktivovat spuštění na dálku.

Upozornění

- „Spuštění na dálku" se zobrazí pouze tehdy, pokud byl úspěšně ukončen asistent Home Connect.
- Všimněte si, že některé provozní režimy lze spustit pouze přímo na pečicí troubě.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Spuštění na dálku".

Na displeji se zobrazí .

V následujících situacích se spuštění na dálku automaticky deaktivuje:

- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po aktivaci spuštění na dálku.
- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po ukončení provozu pečicí trouby.
- 24 hodin po aktivaci spuštění na dálku.

Pokud na spotřebiči spustíte provoz pečicí trouby, tak se automaticky aktivuje spuštění na dálku. Díky tomu můžete pomocí mobilního zařízení provádět změny nebo spustit nový program.

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim potřebám.

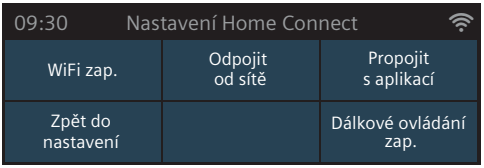
Upozornění: Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči stiskněte v nastavení Home Connect tlačítko i.

WiFi

Pokud je aktivovaná WiFi, můžete využívat Home Connect.

Upozornění: Váš spotřebič v propojeném pohotovostním režimu spotřebuje max. 3 W.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení".
3. Dotkněte se pole "Home Connect".
4. Pro zapnutí či vypnutí rádiového modulu se dotkněte pole „WiFi".

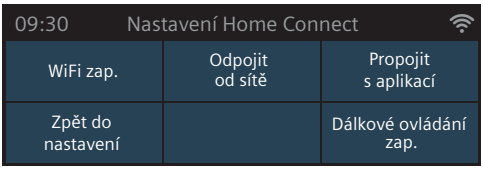


Odpojení od sítě

Vaši pečicí troubu můžete kdykoli odpojit od sítě.

Upozornění: Pokud je vaše pečicí trouba odpojena od sítě, nemůžete ji obsluhovat pomocí Home Connect.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení".
3. Stiskněte "Home Connect".
4. Stiskněte "Odpojit od sítě".



Připojení do sítě

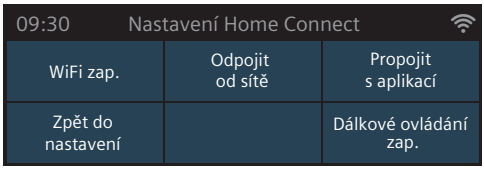
1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení".
3. Stiskněte "Home Connect".
4. Stiskněte "Připojit síť".
5. Stiskněte "Připojit manuálně" nebo "připojit automaticky".
6. Řiďte se pokyny v části „Manuální přihlášení do sítě", příp. „Automatické přihlášení do sítě".

Propojení s aplikací

Pokud máte na mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci Home Connect, můžete ji propojit s vaší pečicí troubou.

Upozornění: Spotřebič musí být připojen do sítě.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení".
3. Stiskněte "Home Connect".
4. Dotkněte se pole "Propojit s aplikací".



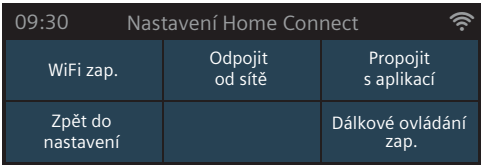
Dálkové ovládání

Pomocí aplikace Home Connect můžete pohodlně ovládat vaši pečicí troubu.

Upozornění

- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možná obsluha pomocí aplikace Home Connect.
- Spotřebič je dodáván s aktivovaným dálkovým ovládáním.
- Pokud je dálkové ovládání deaktivované, tak se v aplikaci Home Connect zobrazí pouze provozní stavy pečicí trouby.
- Dálkové ovládání se automaticky aktivuje při aktivaci spuštění na dálku.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Stiskněte pole „Nastavení".
3. Stiskněte "Home Connect".
4. Stiskněte "Dálkové ovládání" pro zapnutí, resp. vypnutí ovládání pomocí aplikace Home Connect.



Upozornění k ochraně dat

Při prvním připojení vašeho spotřebiče do sítě WLAN na internetu poskytne váš spotřebič následující data serveru Home Connect (první registrace):

- Jednoznačné označení spotřebiče (skládá se z klíčů spotřebiče a MAC adresy zabudovaného WiFi komunikačního modulu).
- Bezpečnostní certifikát WiFi komunikačního modulu (za účelem informačně technického zajištění spojení).
- Aktuální verzi softwaru a hardwaru pro váš domácí spotřebič.
- Stav případného předchozího obnovení nastavení z výrobního závodu.

Tato první registrace je nutná pro přípravu funkcí Home Connect a je zapotřebí teprve v okamžik, kdy chcete poprvé využít funkce Home Connect.

Upozornění: Všimněte si, že funkce Home Connect lze využít pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně dat si můžete zobrazit v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 1999/5/ES.

Podrobné prohlášení o shodě R&TTE najdete na internetu na http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz
na stránce vašeho spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.

CE

Teplotní sonda

Teplotní sonda vám umožňuje připravit pokrm na přesnou teplotu. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, spotřebič se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

Pokud jste do pečicího prostoru zasunuli teplotní sondu, máte k dispozici tyto druhy ohřevu.

4D horký vzduch
Horký vzduch eco
Horní/dolní ohřev
Horní/dolní ohřev eco
Stupeň pizza
Gril s cirkulací vzduchu
Intenzivní ohřev
Vaření v páře
Regenerační ohřev

Upozornění

- Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin, a to mezi 30 °C a 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Je možné ji dokoupit jako náhradní díl v našem zákaznickém 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.

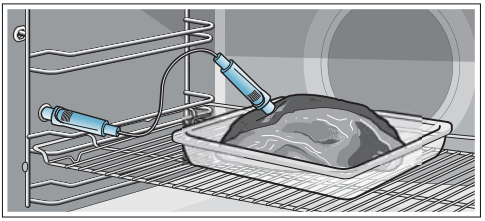
Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota potravin.

Zasunutí teplotní sondy do potravin

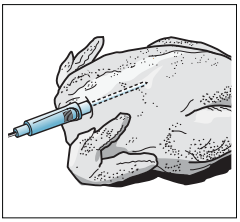
Předtím, než vložíte váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sondu.

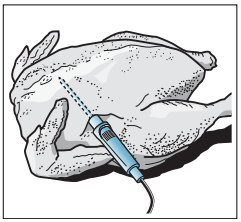
Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravině.

Maso: U větších kusů zasuňte teplotní sondu směrem zeshora šikmo do masa až nadoraz.
U slabších kusů ji zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.

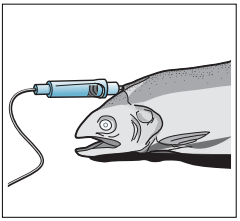


Drůbež: Teplotní sondu zasuňte do nejsilnějšího místa v prsou až nadoraz. V závislosti na vlastnostech drůbeže zasuňte teplotní sondu napříč nebo podélně. Poté drůbež otočte a položte ji prsní stranou dolů na rošt.





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



Otáčení pokrmu: Při otáčení pokrmu teplotní sondu nevytahujte. Po otočení zkontrolujte její přesné umístění v pokrmu.

Pokud teplotní sondu během provozu vytáhnete, vynulují se veškerá nastavení a musíte je nastavit znovu.

Pozor!

Dejte pozor, abyste neskřípli kabel teplotní sondy. Nepoužívejte žádné uzavřené nádoby. Aby nedošlo k poškození teplotní sondy příliš vysokými teplotami, musí být mezi grilovacím topným tělesem a sondou odstup několika centimetrů. Maso může během pečení zvětšit objem.

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

Druhy ohřevu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zastrčte teplotní sondu do zástrčky vlevo v pečicím prostoru.
3. Pomocí otočného voliče zvolte druh ohřevu.
4. Stiskněte navrženou teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
5. Stiskněte pole "Teplota středu" a otočným voličem nastavte teplotu středu.
6. V případě potřeby stiskněte pole "Přidání páry" a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
7. Spusťte pomocí tlačítka start/stop.
   Linie zobrazuje nárůst teploty středu.

Vaření v páře

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte teplotní sondu do zástrčky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko Menu.
4. Stiskněte pole "Vaření v páře" a pomocí otočného voliče nastavte druh ohřevu.
5. Stiskněte pole "Teplota uvnitř pokrmu" a pomocí otočného voliče nastavte teplotu středu.
6. Spusťte pomocí tlačítka start/stop.
   Linie zobrazuje nárůst teploty středu.

Pokrmy

1. Zapněte spotřebič.
2. Zastrčte teplotní sondu do zástrčky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.
4. Stiskněte pole "Pokrmy".
5. Otočným voličem a pomocí pole "Dále" zvolte požadovaný pokrm.
6. V případě potřeby stiskněte pole "Přizpůsobit" a otočným voličem přizpůsobte nastavení.
7. Spusťte pomocí tlačítka start/stop.
   Linie zobrazuje nárůst teploty středu.

Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Můžete vytáhnout teplotní sondu ze zásuvky.
Symbol přestane svítit.

Změna teploty uvnitř pokrmu

Vnitřní teplotu potravin můžete kdykoliv změnit.

Přerušení

Vytáhněte sondu ze zásuvky.

Varování - Nebezpečí popálení!
Pečicí prostor a pokrmy samotné jsou velice horké. Teplotní sondu zasunujte a vytahujte za použití kuchyňských rukavic.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
V případě použití špatné teplotní sondy uvnitř pokrmu se může poškodit izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte zamrazené 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" na straně 42*

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
Vepřová svíčková, růžová	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef po anglicku	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžový	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečený	65-75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo předek, libové	75-80
Telecí pečeně, plecko	75-80
Telecí kolínko	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 filet	60-65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy	80-90
Zahřívání, regenerace pokrmů	65-75

Funkce čištění

Váš spotřebič disponuje režimy "Samočištění" a "Odstranění vodního kamene". Díky samočištění bez námahy vyčistíte pečicí prostor. Pomocí režimu "Odstranění vodního kamene" odstraníte vodní kámen z výparníku.

Funkce čištění

Samočisticí plochy (zadní stěna, strop, boční stěny) jsou potaženy porézní matnou keramikou.
Skvrny z pečení koláčů, masa a grilování jsou během provozu trouby touto vrstvou nasávány a odbourávány. Pokud se plochy čistí již nedostatečně a vznikají tmavé skvrny, měly by být povrchy vyčištěny funkcí čištění.

Upozornění: Použití jsou evidována spotřebičem. Spotřebič zobrazuje, kdy je čištění doporučeno. Doporučení je zobrazeno tak dlouho, dokud není funkce čištění zcela provedena.
Pokud nereagujete na tuto výzvu, mohou vzniknout škody na samočisticích plochách.
Pokud je váš spotřebič již předtím silně znečištěn, resp. když zjistíte na zadní stěně tmavé skvrny, nečekejte s čištěním, až budete vyzváni. Čím častěji je prováděno čištění, tím déle je zaručena schopnost čištění samočisticích ploch. Váš spotřebič můžete čistit pomocí funkce samočištění kdykoli dle potřeby.

Pozor!
Pokud je váš spotřebič vybaven funkcí páry, může se stát, že se překrývají hlášení pro odvápnění a pro funkci čištění. Řiďte se výzvou k odvápnění spotřebiče. Teprve po odvápnění se znovu zobrazí výzva k funkci čištění.

Před funkcí čištění

Vyjměte z pečicího prostrou závěsné rošty, výsuvy, příslušenství a nádobí.

Vyčistěte dno pečicího prostoru a vnitřní stranu dvířek spotřebiče.

Odstraňte hrubé nečistoty ze dna pečicího prostoru, z vnitřní strany dvířek spotřebiče a z osvětlení pečicího prostoru. Jinak vznikají skvrny, které již nelze odstranit.

Pozor!
Na samočisticí plochy nepoužívejte čističe na trouby. Plochy se poškozují. Pokud se na tyto plochy dostane čistič na trouby, ihned jej odstraňte vodou a houbičkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Nastavení funkce samočištění

Čištění trvá 60 minut.
Dobu trvání nelze změnit.

1. Stiskněte tlačítko Menu.
   Otevře se menu s druhy provozu.
2. Zvolte druh provozu “Funkce čištění”.
   Pokud se dotknete pole “Dále”, získáte informace o čištění.
3. Pomocí tlačítka start/stop spusťte čištění.
   Na stavovém řádku viditelně ubíhá doba trvání.
   Dokud probíhá čištění, větrejte v kuchyni.

Po uplynutí čištění

Zazní signál. Trouba již nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí “Dokončeno”. Signál můžete vypnout pomocí tlačítka ◷.

Přerušení čištění

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení se zruší.
Můžete znovu nastavovat.

Pozor!
Doporučení pro čištění se nezruší.
Na displeji se zobrazí výzva k čištění.

Čištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole Časové funkce se můžete dočíst, jak posunout čas ukončení. Tak můžete troubu používat kdykoli přes den. ⟶ *"Časové funkce" na straně 22*

Po funkci čištění

Jakmile pečicí prostor vychladne, vytřete jej případně vlhkým hadříkem.

Upozornění: Během provozu a funkce čištění se mohou na plochách tvořit načervenalé skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny neohrožují zdraví a neomezují čisticí schopnost samočisticích ploch.

Odstranění vodního kamene

Aby byl váš spotřebič funkční, musíte v něm pravidelně odstraňovat vodní kámen.

Odstranění vodního kamene se skládá z více kroků. Z hygienických důvodů musí odstranění vodního kamene proběhnout až do konce, než budete moci spotřebič znovu používat. Celé odstranění vodního kamene trvá cca 70 - 90 minut.

- Odstranění vodního kamene trvá cca 55 - 70 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První mycí cyklus trvá cca 6 - 9 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhý mycí cyklus trvá cca 6 - 9 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.

Pokud se odstranění vodního kamene přeruší (např. v důsledku výpadku proudu nebo vypnutím spotřebiče), tak bude po opětovném zapnutí spotřebiče zapotřebí dvojí mytí. Spotřebič zůstane po ukončení druhého mycího cyklu zablokovaný pro další provoz.

Jak často musíte ve spotřebiči odstraňovat vodní kámen, závisí na tvrdosti používané vody. Jakmile pětkrát (nebo méně často) využijete při provozu páru, upozorní vás hlášení na displeji na odstranění vodního kamene. Počet zbývajících provozů se zobrazí po spuštění. Díky tomu máte čas připravit se na odstranění vodního kamene.

Spuštění

Pozor!

- Poškození spotřebiče: K odstranění vodního kamene používejte pouze námi doporučované tekuté prostředky na odstranění vodního kamene. Doba působení během odstraňování vodního kamene je přizpůsobena těmto prostředkům. Jiné prostředky na odstranění vodního kamene by mohly poškodit spotřebič. Prostředek na odstranění vodního kamene: obj.č. 311 680.
- Roztok na odstranění vodního kamene: Roztok nebo prostředek na odstranění vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné citlivé povrchy. Poškodily by se. Pokud se tak stane, okamžitě omyjte prostředek na odstranění vodního kamene vodou.

Pokud jste před odstraňováním vodního kamene využívali páru, tak spotřebič nejprve vypněte, aby se z parního systému odčerpala zbytková voda.

1. Na roztok na odstranění vodního kamene smíchejte 400 ml vody a 200 ml tekutého prostředku na odstranění vodního kamene.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem na odstranění vodního kamene.
4. Nádržku naplněnou roztokem na odstranění vodního kamene zcela zasuňte.
5. Zavřete krytku.
6. Stiskněte tlačítko menu.
   Zobrazí se nabídka provozních režimů.
7. Zvolte režim „Odstranění vodního kamene".
   Pokud se dotknete pole „Dále", zobrazí se informace o čištění. Zobrazí se délka odstraňování vodního kamene. Tu nelze změnit.
8. Čištění spustíte stisknutím tlačítka start/stop.
   Ve spotřebiči se odstraní vodní kámen. Na stavovém řádku se začne odpočítávat doba. Jakmile je odstranění vodního kamene ukončeno, zazní signál.

První mycí cyklus

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete krytku.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.
   Spotřebič se omyje. Jakmile je mycí cyklus ukončen, zazní signál.

Druhý mycí cyklus

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete krytku.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.
   Spotřebič se omyje. Jakmile je mycí cyklus ukončen, zazní signál.

Dokončení čištění

1. Otevřete krytku.
2. Vyprázdněte a vysušte nádržku na vodu.
3. Vypněte spotřebič.
   Odstranění vodního kamene je ukončeno a spotřebič můžete opět používat.

Čisticí prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Správný způsob údržby a čištění je popsán níže.

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 spotřebiče.

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

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čisticí prostředky lze zakoupit přes zákaznický servis. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!
Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Oblast	Čištění
Vnější část spotřebiče	
Čelo z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.
Vnitřní části spotřebiče	
Smaltované plochy a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny k plochám pečicího prostoru v návaznosti na tabulku.
Skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru	Horká mýdlový voda: Vyčistěte houbičkou a osušte měkkým hadříkem. V případě silných znečištění použijte čistič na trouby.
Dveřní těsnění nevytahujte!	Horká mýdlová voda: Vyčistěte houbičkou. Nedrhněte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čističe na ušlechtilou ocel: Řiďte se pokyny výrobce. Nepoužívejte pečující prostředky pro ušlechtilou ocel. Před čištěním sejměte kryt dvířek.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvech, vše čistěte nejlépe zasunuté. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Znečištění na nádobách z ušlechtilé oceli z potravin obsahujících škrob (např. rýže) vyčistěte octovou vodou.
Nádržka na vodu	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nádržku nechte oschnout s otevřeným víkem. Těsnění víka vytřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Teplotní sonda	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

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

Plochy pečicího prostoru

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

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte houbičkou a horkým mycím roztokem nebo octovou vodou. Dosušte měkkým hadříkem.

Připálené zbytky jídel namočte vlhkým hadříkem a horkým mycím roztokem. V případě silných znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby.

Pečicí prostor nechejte po čištění otevřený, aby se vysušil.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin mohou vznikat bílé povlaky. Jsou nezávadné a nemají žádný vliv na funkci trouby. V případě potřeby můžete zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou potaženy porézní, matnou keramikou. Skvrny z pečení koláčů, masa a grilování jsou během provozu trouby touto vrstvou nasávány a odbourávány.

Pokud se plochy čistí již nedostatečně a vznikají tmavé skvrny, měly by být povrchy vyčištěny funkcí čištění. K tomu se řiďte údaji v odpovídající kapitole.
⟶ *"Funkce čištění" na straně 31*

Pozor!
Na samočisticí plochy nepoužívejte čističe na trouby. Plochy se poškozují. Pokud se na tyto plochy dostane čistič na trouby, ihned jej odstraňte vodou a houbičkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby nedošlo k velkému znečištění, udržujte spotřebič stále v čistotě a odstraňujte průběžně znečištění.

Tipy

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

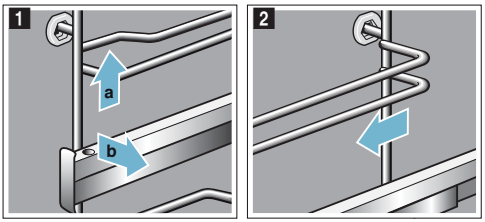
Vysazení a nasazení závěsných roštů

Varování - Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

1. Přední část závěsných roštů zatlačte nahoru **a** a vysaďte je **b** (Obrázek 1).
2. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dopředu (Obrázek 2).

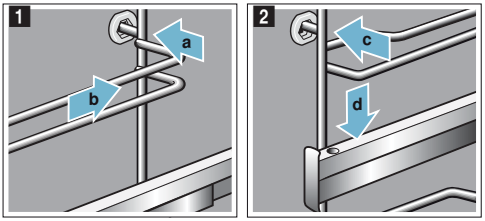


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. Na zaschlé nečistoty použijte kartáč.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty se hodí pouze vpravo nebo vlevo. Teleskopické výsuvy musí být možné vysunout dopředu.

1. Závěsný rošt zastrčte nejprve do zadní zástrčky **a**, dokud rošt nepřiléhá na stěnu pečicího prostoru, a zatlačte dozadu **b** (Obrázek 1).
2. Poté zastrčte do přední zástrčky **c**, dokud rošt také zde nepřiléhá na stěnu pečicího prostoru a zatlačte dolů **d** (Obrázek 2).



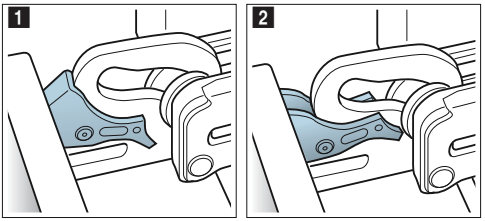
Dvířka spotřebiče

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde se dozvíte, jak můžete vysadit dvířka spotřebiče a vyčistit je.

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Za účelem čištění a vysazení skel dvířek můžete vysadit dvířka spotřebiče. Klouby dvířek spotřebiče mají po jedné páčce.

Když jsou páčky zaklapnuté (Obrázek 1), jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou páčky pro vysazení dvířek spotřebiče odklopené (Obrázek 2), jsou klouby zajištěné. Nemohou zapadnout.

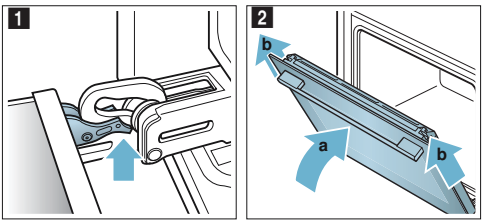


Varování
Nebezpečí poranění!

- Pokud jsou klouby nezajištěné, mohou s velkou silou zapadnout. Dbejte na to, aby byly páčky vždy zcela zaklapnuté, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela odklapnuté.
- Klouby dvířek spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou se skřípnout. Nesahejte do oblasti kloubů.

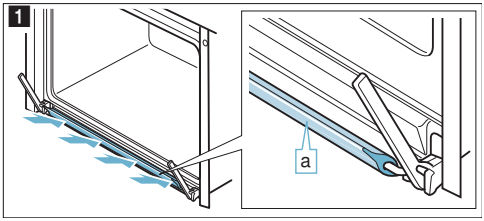
Vysazení dvířek spotřebiče

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče a zatlačte ve směru spotřebiče.
2. Odklopte obě páčky vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Zavřete dvířka spotřebiče nadoraz **a**. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (Obrázek 2).

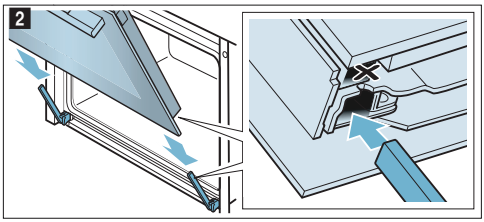


Zavěšení dvířek spotřebiče

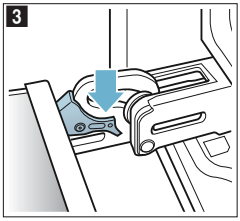
1. Zatlačte těsnění **a** podél odkapávacího kanálu (Obrázek 1), aby se těsnění **a** při čištění dalo uvolnit.



2. Znovu zavěste dvířka spotřebiče v opačném pořadí. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, aby oba klouby byly zavedeny přímo do otvoru (Obrázek 2). Položte oba klouby dolů na vnější sklo a použijte je jako vodiče.
   Dbejte na to, aby klouby byly zasunuty do správného otvoru. Zasunutí musí jít lehce a bez odporu. Pokud cítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou klouby zasunuté do správného otvoru.



3. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklapněte obě páčky (Obrázek 3).

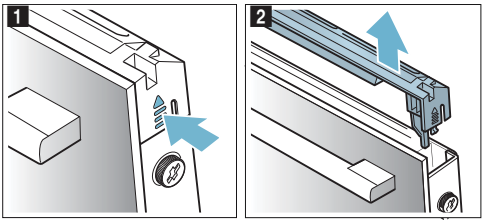


4. Zavřete dvířka pečicího prostoru.

Vysazení krytu dvířek

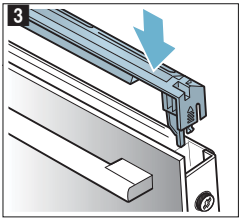
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2)
   Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



Upozornění: Vložku z ušlechtilé oceli v krytu dvířek vyčistěte přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mycím roztokem.

4. Opět trochu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (Obrázek 3).



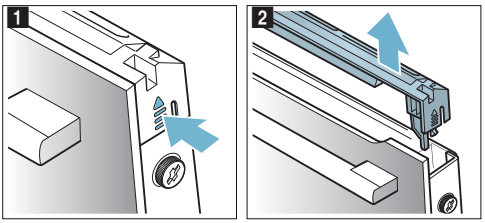
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

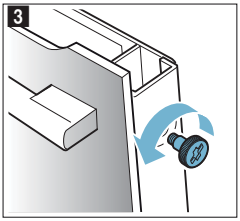
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

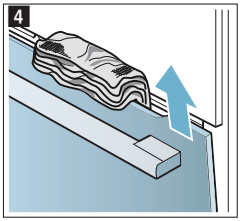
Vysazení skla dvířek

1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2).



4. Uvolněte a vyjměte šrouby na dvířkách spotřebiče vlevo a vpravo (Obrázek 3).
5. Předtím, než dvířka opět zavřete, přivřete do nich několikrát přeloženou utěrku (Obrázek 4). Vyjměte přední sklo směrem nahoru a položte ho na rovnou plochu madlem směrem dolů.



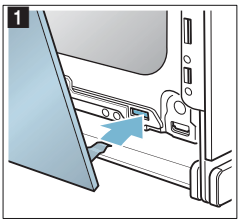


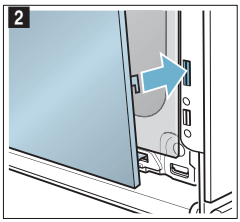
Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

⚠ Varování
Nebezpečí poranění!
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Při otevírání a zavírání dvířek se klouby dvířek spotřebiče pohybují a mohou se skřípnout. Nesahejte do oblasti kloubů.

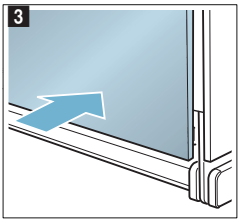
Nasazení skla dvířek

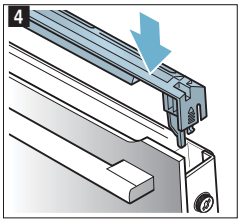
1. Zaveďte přední sklo dolů do držáků (Obrázek 1).
2. Zavírejte přední sklo, dokud horní háčky nejsou naproti otvoru (Obrázek 2).





3. Přitlačte přední sklo dole, dokud slyšitelně nezaklapne. (Obrázek 3)
4. Znovu zlehka otevřete dvířka spotřebiče a odstraňte kuchyňskou utěrku.
5. Znovu zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasaďte kryt a přitlačte jej, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 4).





7. Zavřete dvířka spořebiče.

Pozor!
Pečicí prostor používejte znovu až poté, co jsou skla řádně nasazena.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Upozornění: Pokud se vám nepodaří pokrm optimálně připravit, podívejte se na konec tohoto návodu k použití. Tam najdete mnoho tipů a doporučení. ⟶ *"Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 42*

Tabulka závad

Pokud se na panelu displeje objeví hlášení chyb E, např. E0111, tak spotřebič vypněte a znovu zapněte. Pokud se hlášení objeví znovu, volejte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Závada	Možná příčina	Řešení/rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji se zobrazuje symbol ⊂⊃.	Je aktivována dětská pojistka.	Podržte stisknuté tlačítko ⊂⊃, dokud nezhasne symbol ⊂⊃.
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno "režim Demo".	Spotřebič se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách je opět zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte "Režim Demo vypnutý".
Spotřebič se nespustí a na displeji svítí „Příliš horký pečicí prostor".	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a znovu spusťte spotřebič.
Vypadlo osvětlení pečicího prostoru.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte zákaznický servis.
Home Connect nefunguje řádně.		Jděte na www.home-connect.com.
Provoz s využitím páry/ odstranění vodního kamene se nespustí nebo neběží dále.	Prázdná nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřená krytka.	Zavřete krytku.
	Odstranění vodního kamene zablokovalo provoz s využitím páry.	Odstraňte vodní kámen.
	Vadný senzor.	Zavolejte zákaznický servis.
Spotřebič vás vyzývá k mytí.	Během odstraňování vodního kamene se přerušil přívod elektrické energie nebo se spotřebič vypnul.	Po opětovném spuštění spotřebiče ho dvakrát umyjte.
Spotřebič vás vyzývá k odstranění vodního kamene, aniž by se zobrazilo počítadlo.	Nastavená tvrdost vody je příliš nízká.	Odstraňte vodní kámen. Zkontrolujte nastavenou tvrdost vody a příp. ji upravte.
Tlačítka blikají.	Normální úkaz v důsledku kondenzované vody za ovládacím krytem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Výsledek pečení je při použití s podporou páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla špatně zvolena intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazuje se hlášení „Naplňte nádržku na vodu", přestože je nádržka naplněná.	Otevřená krytka.	Zavřete krytku.
	Nádržka na vodu nezacvakla.	Zacvakněte nádržku na vodu ⟶ *"Pára" na straně 17.*
	Vadný senzor.	Zavolejte zákaznický servis.
	Nádržka na vodu spadla. V důsledku otřesů se uvolnily části uvnitř nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude těsnit.	Objednejte si novou nádržku na vodu.

Panel pro vyjmutí nádržky se neotevírá.	Síťová zástrčka není zapojená.	Připojte spotřebič k síti.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda ostatní kuchyňské spotřebiče fungují.
	Poškozená pojistka.	Zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Senzor pole je poškozený.	Zavolejte zákaznický servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, vpravo a vlevo uchopte dole panel a vytáhněte jej.
Při pečení uniká pára z větracích otvorů.	Normální průběh.	Jedná se o běžný jev.
Při vaření v páře vzniká extrémně mnoho páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Normální průběh.
Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémně mnoho páry.	Při příliš krátkých dobách pečení se spotřebič nemůže automaticky kalibrovat.	Resetujte spotřebič na nastavení z výrobního závodu a opakujte kalibraci.
Při pečení se ozývá zvuk podobný žbluňknutí.	Studený/teplý efekt u chlazených jídel podmíněný vodní párou.	Jedná se o běžný jev.

Překročení maximální doby provozu

Váš spotřebič automaticky ukončí provoz, pokud nenastavíte dobu úpravy a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení.

Spotřebič 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 spotřebič znovu použít, nejprve ho vypněte. Poté ho znovu zapněte a nastavte požadovaný druh ohřevu.

Tip: Aby se spotřebič automaticky nevypnul, např. při velmi dlouhé době úpravy pokrmu, nastavte dobu úpravy. Spotřebič bude hřát, dokud tato doba neuplyne.

Osvětlení pečicího prostoru

Pečicí prostor vašeho spotřebiče je osvětlen jednou žárovkou nebo několika LED žárovkami s dlouhou životností.

Pokud by se na LED žárovce nebo skleněném krytu žárovky přesto vyskytla závada, zavolejte zákaznický servis. Kryt žárovky se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme naleznout vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisních techniků.

E-Nr. a FD

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče.
Pokud je váš spotřebič vybavený párou, naleznete typový štítek vpravo za krytkou.

Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat zde:

E-Nr.	**FD**

Zákaznický servis ☏

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

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

Pokrmy

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

Pro dosažení dobrého výsledku nesmí být pečicí prostor pro vybraný pokrm příliš horký. Pokud by se tak stalo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění k nastavení

- Výsledek úpravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny, velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a vychlazené maso. Na hluboce zmrazené pokrmy používejte potraviny pouze přímo z mrazničky.
- U některých pokrmů bude navržena teplota, druh ohřevu a doba úpravy. Teplotu a dobu úpravy můžete změnit podle vlastních potřeb.
- U jiných pokrmů budete vyzváni k zadání hmotnosti. Vždy uveďte celkovou hmotnost, ledaže by od vás spotřebič vyžadoval něco jiného. V těchto případech nastaví spotřebič čas a teplotu za vás.
  Nastavení hmotností mimo rozsah hmotnosti 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 úpravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých pokrmů je během úpravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí ihned po spuštění. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro úpravu pokrmů naleznete na konci návodu k použití.
  → *"Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 42*

Pára

U některých pokrmů se automaticky aktivuje pára. Spotřebič vás vyzve k naplnění nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k páře naleznete v příslušné kapitole. → *"Pára" na straně 17*

⚠ **Varování - Nebezpečí opaření!**
Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete použít teplotní sondu. Jakmile jste teplotní sondu vložili do spotřebiče, máte k dispozici pouze pokrmy, které jsou vhodné pro využití teplotní sondy. Můžete měnit teplotu v pečicím prostoru a teplotu uvnitř pokrmu ⟶ *"Teplotní sonda" na straně 29*

Volba pokrmu

Pokrmy jsou rozřazené podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Potravina
- Pokrm

V následující tabulce jsou uvedeny kategorie s příslušnými potravinami. Za každou potravinou naleznete jeden nebo více pokrmů.

Kategorie	Pokrmy
Koláče, pečivo	Koláče
	Drobné pečivo
	Cukroví
	Chléb
	Housky
	Pikantní koláče, pizza, quiche
Nákypy, soufflé	Nákyp, pikantní, čerstvé, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé ve formičkách
Hluboce zmrazené produkty	Pizza
	Nákypy
	Pokrmy z brambor
	Drůbež, ryby
	Zelenina
Drůbež	Drůbež
	Kachna, husa
	Krůta
Maso	Vepřové
	Hovězí
	Telecí
	Jehněčí
	Divočina
	Pokrmy z masa
Ryby	Ryba,celá
	Rybí filety
	Rybí podkovy
	Rybí pokrmy
	Mořské plody
Přílohy, zelenina	Brambory
	Rýže
	Obilniny
	Luštěniny
	Těstoviny, knedlíky
	Vejce
Dezerty, kompoty	Crème caramel
	Kynuté knedlíky
	Jogurt ve sklenicích
	Mléčná rýže
	Ovocný kompot
Zavařování, odšťavňování dezinfekce	Zavařování
	Odšťavňování
	Dezinfekce lahviček
Regenerační ohřev, zapékání	Menu
	Pečivo
	Přílohy
Rozmrazování	Ovoce, zeleniny

Pečicí senzor

Váš spotřebič obsahuje pečicí senzor. Tento senzor se automaticky aktivuje, jakmile si vyberete pečivo z následujících kategorií menu.

Kategorie	Pokrmy	Pokrm
Koláče, pečivo, Pizza	Koláče	Koláče ve formě
		Koláče na plech
		Koláč v nízké kruhové formě
	Drobné pečivo	Pečivo z listového těsta
		Muffiny
		Drobné pečivo z kynutého těsta
	Pikantní koláče, pizza, quiche	Pikantní koláče, pizza, quiche
		Pizza
		Flambovaný koláč
Hluboce zmrazené produkty	Pokrmy z brambor	Pokrmy z brambor

Zde přebírá kontrolu spotřebič. Spotřebič poté řídí pečicí proces plně automaticky, od vás nebudou potřeba žádná další nastavení. Jakmile je pečivo hotové, spotřebič se sám vypne. Rozezní se signál. Doba úpravy odpovídá přibližně receptu vašeho pečiva a nebude se zobrazovat. Provoz s pečicím senzorem se spustí pouze tehdy, když je pečicí trouba zchlazená.
Všechny další kategorie pečiva nebudou pečicím senzorem kontrolovány. Zde vám bude nabídnuto osvědčené nastavení s možnostmi úprav.
Vhodné jsou tmavé pečicí formy z kovu. Nepoužívejte pečicí formy ze silikonu nebo příslušenství obsahující silikon. Pečicí senzor by se mohl poškodit.

Jakmile se na displeji zobrazí "Neotvírat dvířka", je pečicí senzor aktivní. Neotvírejte dvířka spotřebiče, protože jinak se nastavení přeruší. Spotřebič vám nabízí dodatečnou úpravu. Spotřebič hřeje dál a navrhnutý čas můžete upravit. Průběh musíte kontrolovat sami.

Nastavení pokrmu

Nyní budete provedeni kompletním procesem nastavení vašeho zvoleného pokrmu. Vždy stiskněte pole "Dále".

1. Stiskněte tlačítko menu.
   Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte režim "Pokrmy".
   Na displeji se objeví první kategorie.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Stiskněte pole "Dále".
5. Otočným voličem zvolte jídlo.
6. Stiskněte pole "Dále".
7. Otočným voličem zvolte pokrm.
8. Stiskněte pole "Dále".
9. Otočným voličem nastavte hmotnost.
   Upozornění: Pokud se dotknete pole "Tip", zobrazí se informace o úrovni vkládání, nádobí apod.
10. Spusťte stisknutím tlačítka start/stop.

Nastavení je ukončeno

Zazní zvukový signál. Ve stavovém řádku se rozsvítí "Ukončeno". Trouba přestane hřát. Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojení, můžete dobu úpravy prodloužit. Dotkněte se pole "Dopéct". Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení úpravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem úpravy pokrmu spokojeni, stiskněte pole "Ukončeno". Na displeji se objeví "Dobrou chuť".

Zrušení nastavení

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

Posunutí doby ukončení úpravy pokrmu

U některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení úpravy pokrmu. Pokud chcete dobu úpravy posunout, postupujte dle návodu v kapitole ⟶ *"Časové funkce" na straně 22*

V případě, že nastavíte dobu ukončení úpravy pokrmu, spotřebič se přepne do "režimu čekání". Ve stavovém řádku se zobrazí čas, kdy se provoz ukončí. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Mějte na paměti, že potraviny, které se snadno kazí, nesmí zůstat příliš dlouho v pečicím prostoru.

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich úpravu. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace ohledně příslušenství, které máte použít. Dozvíte se také, do jaké úrovně je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod úprav.

Upozornění: Při úpravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára.
Váš spotřebič je energeticky úsporný a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby (na dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) skondenzovaná voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.
Při používání podpory páry se musí v pečicím prostoru tvořit velké množství páry. Po vychladnutí pečicí prostor vytřete.

Používání silikonových forem

Pro optimální výsledek pečení vám doporučujeme používat tmavé kovové formy.

Pozor!
Nepoužívejte pečicí formy ze silikonu nebo příslušenství a fólie obsahující silikon. Pečicí senzor by se mohl poškodit. Také když se pečicí senzor nepoužívá, mohl by se poškodit. Výjimka: pokud je dodána teplotní sonda, můžete ji použít.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a drobného pečiva. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s podporou páry

Některé pečivo (např. kynuté pečivo) po využití podpory páry získá křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Pro některé pokrmy je nutné péct je ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:
- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních
Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.
- Univerzální plech: Úroveň 3
  Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
  první rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

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

Příslušenství

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

Rošt
Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Na šťavnaté koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

Pečicí formy
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Bílé plechové formy, keramické formy a skleněné formy prodlužují dobu pečení a pečivo nehnědne rovnoměrně.

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různého pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Nejprve začněte s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by byly hotové pouze zvnějšku, ale nebyly by propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v tipech na pečení, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:
- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:
- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/Hranatá	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/Hranatá	1		150-160	1	50-70
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/Hranatá	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma ve tvaru věnce/Dortová forma	1		160-180	-	45-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	-	20-40
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		160-170	1	25-35

* předehřejte
** předehřejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø26 cm	1		170-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	40-50
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	1		200-220	-	25-40
Francouzký koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	1		210-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	65-75
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	1	60-70
Kynutý koláč v kulaté formě	Dortová forma Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Kynutý koláč v kulaté formě	Dortová forma Ø28 cm	1		160-170	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		150-160	1	25-35
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plech						
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	1		160-180	-	20-40
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	1		160-170	1	30-40
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	35-50
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Pečicí plech	1		180-200	-	25-30
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	40-55
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	1		160-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální plech	1		200-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		160-180	-	15-25
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		150-160	1	25-35
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	1		180-200	-	30-45
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		160-170	-	25-35
Kynuté koláče se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-160	-	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	-	35-45
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-170	2	30-40
Piškotová roláda	Pečicí plech	1		190-210*	-	10-15
Piškotová roláda	Pečicí plech	1		190-210*	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	Univerzální plech	1		190-210	-	35-50
Závin, zmražený	Univerzální plech	1		180-190	1	35-45

* předehřejte

** předehřejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Drobné pečivo						
Cukroví	Pečicí plech	1		160**	-	25-35
Cukroví	Pečicí plech	1		150**	-	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150**	-	25-35
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny	Plech na muffiny	1		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	1		160-170	-	30-40
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	1		160-180	2	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	1		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	1		200-220	-	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	1		200-220*	1	25-35
Plundrové pečivo	Pečicí plech	1		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Pečicí plech	1		160-180	2	25-35
Cukroví						
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		150-160**	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150**	-	30-40
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		130-150	-	20-35
Pusinky	Pečicí plech	2		90-100*	-	100-130
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Pečicí plech	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-110	-	20-40

* předehřejte
** předehřejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Tipy na pečení

Chtěli byste zjistit, zda je koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto již nelepí na špejli, je koláč hotový.
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.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nastavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.

Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno 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 ohřev 4D horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní 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 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s podporou páry

Chléb a housky po využití podpory páry získají křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:
- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních
Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.
- Univerzální plech: Úroveň 3
  Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
  první rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

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

Příslušenství

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

Rošt
Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

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 musí být pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Hluboce zmrazené pokrmy jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální režimy pro pečení různých druhů chlebů a housek. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Chléb nebo housky by byly upečené pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předehřátí.
Některé pokrmy je nutné péct ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.

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

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

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!
Nikdy nenalévejte do horkého pečicího prostoru vodu ani do něj nestavte nádobu s vodou.
Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.

Použité druhy ohřevů:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	1		220-240	-	25-35
Chlebová placka	Univerzální plech	2		220-230	3	20-30
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	10-20
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 předpečené, mražené	Univerzální plech	2		200-220	-	10-20
Bagety předpečené, mražené	Pečicí plech	2		200-220	2	10-20
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	1		150-160*	-	10-20
* předehřejte						

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Housky, mražené						
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	Rošt	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	20-30
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	1		160-170*	-	10-20
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	2		250	-	5-15
Opečení toastů	Rošt	3		3	-	3-6
* předehřejte						

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s podporou páry

Některé pečivo (např. kynuté pečivo) po využití podpory páry získá křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:
- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních
Používejte 4D horký vzduch. Současně zasunuté pečivo na plechu nebo ve formách nemusí být ve stejnou chvíli hotové.
- Univerzální plech: úroveň 3
  Pečicí plech: úroveň 1
- Formy na roštu
  první rošt: úroveň 3
  druhý rošt: úroveň 1

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

Příslušenství

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

Rošt
Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.
Na hodně obloženou pizzu používejte univerzální plech.

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 musí být pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Hluboce zmrazené pokrmy jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Pokrm by byl hotový pouze na povrchu, ale nebyl by propečený.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň pizza
- Intenzivní ohřev
- Funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	1		200-220	-	20-30
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + Pečicí plech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza chlazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mražená						
Pizza tenký korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza tenký korpus, 2 kusy	Rošt + Pečicí plech	3+1		200-220	-	15-25
Pizza silný korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza silný korpus, 2 kusy	Univerzální plech + Rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Mini pizza**	Univerzální plech	1		-	-	-
Pikantní koláče & quiche						
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Forma na tarte, černý plech	1		190-210	-	40-60
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		280-300*	-	8-18
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		200-220*	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		180-190	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		200-210	-	30-40

* předehřejte
** řiďte se pokyny na obalu

Nákyp a soufflé

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu nákypů a soufflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.
Pokrm ve formách nebo na univerzálním plechu můžete připravovat na jedné úrovni.

- Formy na roštu: Úroveň 1
- Univerzální plech: Úroveň 1

Pro soufflé používejte funkci páry. Nepotřebujete vodní lázeň. Malé formičky postavte na parní nádobu s otvory, velikost XL, nebo na rošt.

Potraviny, které jsou normálně připravovány ve vodní lázni, přikryjte folií.

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

Příslušenství

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

Rošt
Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Nádobí
Na přípravu nákypů a na zapékání používejte široké a nízké nádoby. V úzkých vysokých nádobách by doba úpravy pokrmu trvala déle a pokrm by byl zeshora tmavší.

Na přípravu s podporou páry musí být formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákypů a soufflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek úpravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení.
V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu úpravy nelze zkrátit vyššími teplotami. V takovém případě budou nákypy nebo soufflé hotové pouze na povrchu, ale nebudou propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.
Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce.
Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Stupeň pizza
- Funkce coolStart
- Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantní, vařené suroviny	Forma na nákyp	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantní, vařené suroviny	Forma na nákyp	1		160-170	2	40-50
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, 400 g**	Univerzální plech	1		-	-	-
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	1		180-190	2	40-50
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na nákyp	1		170-180	-	50-60
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na nákyp	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Forma na nákyp	1		160-170*	-	40-50

* předehřejte
** řiďte se pokyny na obalu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Soufflé	Forma na nákyp	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Formy na jednotlivé porce	1		100	-	40-45

* předehřejte
** řiďte se pokyny na obalu

Drůbež

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu drůbeže. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální plech s položeným roštem do uvedené úrovně vložení.

Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech ⟶ *"Příslušenství" na straně 12*

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečicího prostoru.
Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.
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 od výrobce nádobí.

Otevřená nádoba
Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Uzavřená nádoba
Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby pokličkа velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.
Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.
Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s podporou páry

Určité pokrmy budou s využitím podpory páry křupavější. Získají lesklý povrch a méně se vysuší. Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.
Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy je nutné připravovat ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Vaření v páře

Na rozdíl od podpory páry jsou kuřecí kousky s funkcí páry pečeny šetrněji. Zůstávají obzvláště šťavnaté. Jako chuťovou variantu můžete kuřecí kousky před vařením v páře osmahnout, doba pečení se zkrátí.

Větší kousky potřebují delší dobu nahřívání a delší dobu pečení. Když pečete více kousků o stejné hmotnosti, prodlužuje se doba nahřívání, ne doba pečení.
Kuřecí kousky není nutné obracet.

Používejte parní nádobu s otvory, velikost XL, a zasuňte pod ni univerzální plech.
Můžete použít také skleněnou misku a tu postavit na rošt.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená.
Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

Položte potraviny na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče alespoň jednu úroveň pod rošt.
Odkapávající tuk se zachytí.

Grilujte pokud možno kousky drůbeže stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanu pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu 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. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. 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 29*

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů drůbeže. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.
Hodnoty nastavení platí pouze pro drůbež vyjmutou přímo z chladničky a vloženou do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.
V tabulce jsou uvedeny údaje pro drůbež o navrhované hmotnosti. Pokud připravujete drůbež s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte 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 je teplota a tím delší je doba pečení.

Po ½ až ⅔ doby pečení drůbež obraťte.

Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Tipy

- Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži nařízněte. Prsa neotáčejte.
- Pokud drůbež při pečení otáčíte, dbejte na to, aby prsa nebo kůže byly dole.
- Drůbež krásně zezlátne a bude křupavá, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:
- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Funkce coolStart
- Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:
- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	2	50-60
Kuřecí prsní filet, po 150 g (gril.)	Rošt	2		3*	-	15-20
Kuřecí prsní filet (dušený)	Parní nádoba	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	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, mražené**	Univerzální plech	2		-	-	-
Poulard, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Poulard, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	2	65-75
Kachna & husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		220-240	2	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150

* předehřejte 5 min.
** řiďte se pokyny na obalu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Husa, 3 kg	Rošt	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	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	2	45-55
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	1		180-190	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Uzavřená nádoba	1		240-250	-	80-110
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	1		180-200	-	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	1		170-180	2	80-100

* předehřejte 5 min.
** řiďte se pokyny na obalu

Maso

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro úpravu masa. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.
Kůži masa mřížkovitě nařízněte. Pokud maso při pečení otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů. Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva. Popřípadě pečeni zabalte do alobalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách.
Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk.
Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Zasuňte univerzální plech s položeným roštem do uvedené úrovně vložení. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech. ⟶ *"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 omáčku.
Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.
K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno skleněné varné nádoby by mělo být pokryto cca ½cm vrstvou. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na tom, zda použijete poklici.
Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když je 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 od výrobce nádobí.

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

Zakryté nádoby
Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.
Mezi masem a poklicí by měla být vzdálenost minimálně 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.
Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Před dušením maso předem krátce opečte. Přilijte vodu, 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. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení a dušení s podporou páry

Určité pokrmy budou díky úpravě s podporou páry křupavější a méně se vysuší.
Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.
Pečeně nemusíte obracet. Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy budou lepší, když je připravíte ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Vaření v páře

Na rozdíl od podpory páry je maso s funcí páry pečeno šetrněji, nezíská však žádnou krustu. Zůstává obzvláště šťavnaté. Jako chuťovou variantu můžete maso před vařením v páře osmahnout, doba pečení se zkrátí.

Větší kousky potřebují delší dobu nahřívání a delší dobu pečení. Když pečete více kousků o stejné hmotnosti, prodlužuje se doba nahřívání, ne doba pečení.

Kousky masa není nutné obracet.

Používejte parní nádobu s otvory, velikost XL, a zasuňte pod ni univerzální plech.
Můžete použít také skleněnou misku a tu postavit na rošt.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

Položte potraviny na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče alespoň jednu úroveň pod rošt. Odkapávající tuk se zachytí.

Grilujte pokud možno kousky masa stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.
Kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.
Pokrm osolte až po ukončení grilování. Sůl totiž z masa vytahuje vodu.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. ⟶ *"Teplotní sonda" na straně 29*

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z masa. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.
Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyjmutých pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie.

Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.
V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete maso s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte 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 masa pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Po ½ až ⅔ doby pečení grilované a pečené maso obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole "Tipy na pečení, dušení a grilování" na konci tabulky nastavení.
Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:
- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-190	1	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
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	Parní nádoba	2		100	-	18-20
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilitím vody)	Uzavřená nádoba	1		210-220	-	60-80
Uzené vepřové s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	1		160-170	1	70-80
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné (předehřejte 5 min.)	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**	Otevřená 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
Tafelspitz, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm silný, medium	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký****	Rošt	2		-	-	25-35
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, 1,5 kg	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	1	80-90

* předehřejte
**na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat
*** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 1
**** po 2/3 doby obraťte
***** neobracejte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Jehněčí hřbet s kostmi*****	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostmi*****	Otevřená nádoba	1		200-210*	1	25-30
Jehněčí kotleta***	Rošt	2		3	-	12-18
Uzenina a klobásy						
Grilovací klobásy	Rošt	2		3	-	10-20
Vídeňské párky	Parní nádoba	2		80	-	14-18
Bílá klobása	Parní nádoba	2		80	-	12-20
Pokrmy z masa						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1		190-200	1	70-80

* předehřejte
**na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat
*** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 1
**** po 2/3 doby obraťte
***** neobracejte

Tipy na pečení a dušení

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečeni v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkraťte dobu pečení.
Krusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a poklice musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.

Ryby

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu ryb. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.
Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu za pomoci půlky brambory položte hřbetem nahoru do pečicího prostoru.
Do břicha ryby vložte naříznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.
Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roštu

Položte potraviny na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče alespoň jednu úroveň pod rošt. Odkapávající tuk se zachytí.

Podle druhu a velikosti ryby nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Bude do něj odkapávat tekutina. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.
Grilujte pokud možno kousky ryby stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanu pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu 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. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je skleněné nádobí. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku.

Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.
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 od výrobce nádobí.

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

Zakryté nádoby
Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby pokrička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.
Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.
Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.
Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s podporou páry

Určité pokrmy budou díky úpravě s podporou páry křupavější a méně se vysuší.
Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.
Rybu nemusíte obracet.
Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy je nutné připravovat ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Vaření v páře

S funkcí vaření v páře je ryba pečena šetrněji a zůstává obzvláště šťavnatá.

Větší kousky potřebují delší dobu nahřívání a delší dobu pečení. Když pečete více kousků o stejné hmotnosti, prodlužuje se doba nahřívání, ne doba pečení.

Kousky ryby není nutné obracet.

Používejte parní nádobu s otvory, velikost XL, a zasuňte pod ni univerzální plech.
Můžete použít také skleněnou misku a tu postavit na rošt.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. ⟶ *"Teplotní sonda" na straně 29*

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z ryb. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyndaných ryb do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie.

Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut. V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ryby s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete ryby s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více ryb se orientujte podle nejtěžšího kusu.
Jednotlivé ryby by měly být zhruba stejně velké.
Obecně platí: Čím větší rybu pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Rybu, kterou nepečete v poloze hřbetem nahoru, obraťte po ½ až ⅔ uvedeného času.

Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.
Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Stupeň Pizza
- Funkce coolStart
- Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:
- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, pečená celá, 300 g, např. pstruh	Univerzální plech	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Parní nádoba	2		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. treska	Parní nádoba	2		80-90	-	35-50
Rybí filety						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filet, přírodní, dušený	Parní nádoba	2		80-100	-	10-16
Rybí podkovy						
Rybí podkovy, 3 cm silné **	Rošt	2		3	-	18-22
Mražené ryby						
Ryba, celá, 300 g, např. pstruh	Parní nádoba	2		80-100	-	20-25
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filet, zapečený***	Univerzální plech	1		-	-	-
Rybí filet, zapečený	Otevřená nádoba	1		200-220	2	35-45
Rybí prsty***	Pečicí plech	1		-	-	-
Pokrmy z ryb						
Rybí terina	Nádoba na terinu	1		70-80	-	45-80

* předehřejte
** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 1
*** řiďte se pokyny na obalu

Zelenina, přílohy a vejce

Zde najdete údaje k vaření čerstvé a zmrazené zeleniny, brambor, rýže, obilnin a vajec v páře. Kromě toho zde získáte údaje k pečení např. hluboce zmrazených hranolků.

Vaření v páře

Používejte pouze originální příslušenství. Při vaření v páře s parní nádobou s otvory, velikosti XL, pod ni zasuňte vždy dodatečně univerzální plech. Odkapávající tekutina se zachytí.

Vaření v páře na jedné úrovni
Používejte úrovně vložení uvedené v tabulkách nastavení.

Vaření v páře na dvou úrovních
Vaření v páře na dvou úrovních se skvěle hodí k současnému vaření např. brokolice a brambor. V případě různých dob vaření zasuňte potravinu s kratší dobou vaření později.

- Rošt a parní nádoba, Velikost S, s otvory a/nebo bez otvorů: Úroveň 3
- Parní nádoba s otvory, Velikost XL: Úroveň 2

Nádobí
Když používáte nádobí, postavte je na rošt nebo na parní nádobu s otvory, velikost XL.

Nádobí musí být tepelně odolné a parotěsné. V případě tlustostěnného nádobí se doba pečení prodlužuje.

Potraviny, které jsou normálně připravovány ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Doba přípravy a množství
Doba přípravy při vaření v páře je závislá na velikosti kusů, ale nezávislá na celkovém množství. Při větším celkovém množství se prodlužuje doba nahřívání, nikoli doba pečení.

Větší kousky potřebují delší dobu nahřívání a delší dobu pečení. Když používáte více kousků o stejné hmotnosti, prodlužuje se doba nahřívání, nikoli doba pečení.

Řiďte se velikostmi kusů uvedenými v tabulce nastavení. V případě menších kousků se zkracuje doba pečení, u větších se prodlužuje. Kvalita a stupeň zralosti mají také vliv na dobu pečení. Proto jsou uvedené hodnoty pouze orientační.

Potraviny rozdělte vždy rovnoměrně do nádoby. V případě různých výšek vrstev se potraviny pečou nerovnoměrně. Potraviny, které lze lehce zmáčknout, nevrstvěte příliš vysoko do nádoby. Raději použijte dvě nádoby.

Rýže a obilniny
Přidejte vodu, resp. tekutinu v uvedeném poměru. Např. 1:1,5 znamená: ke 100 g rýže přidejte 150 ml tekutiny.

Pečení a grilování

Používejte pouze originální příslušenství.

Příprava na jedné úrovni
Používejte úrovně vložení uvedené v tabulkách nastavení.

Příprava na dvou úrovních
Používejte 4D horký vzduch. Současně zasunuté plechy nemusí být současně hotové.

- Univerzální plech: úroveň 3
- Pečicí plech: úroveň 1

Příslušenství

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

Rošt
Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech potravin. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.
Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby přípravy se tím zkrátí o několik minut.

Pro určitá jídla je předehřívání nutné a je uvedeno v tabulce. Vložte váš pokrm a příslušenství do pečicího prostoru teprve po předehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Gril s cirkulací vzduchu
- Funkce coolStart
- Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Artyčoky, celé, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	30-35
Květák, celý, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	25-35
Růžičky brokolice, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	6-9
Zelené fazolky, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	18-25
Mrkev na plátky, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	10-20
Kedluben na plátky, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	20-25
Pórek na kolečka, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	6-9
Kukuřičný klas, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	30-40
Červená řepa, celá, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	43-50
Bílý chřest, celý, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	7-15

* řiďte se pokyny na obalu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Špenát, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	2-3
Cuketa na plátky, vaření v páře	Parní nádoba	2		100	-	3-4
Zelenina, zmrazená						
Špenát	Parní nádoba	2		100	-	15-25
Květák	Parní nádoba	2		100	-	5-8
Zelené fazolky	Parní nádoba	2		100	-	6-10
Brokolice	Parní nádoba	2		100	-	6-7
Hrášek	Parní nádoba	2		100	-	3-10
Mrkev	Parní nádoba	2		100	-	4-6
Růžičková kapusta	Parní nádoba	2		100	-	5-10
Zeleninová směs, 1 kg	Parní nádoba	2		100	-	10-15
Zeleninová jídla						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	3		3	-	10-15
Zeleninový flan, vaření v páře	Formičky na jednotlivé porce	1		100	-	50-70
Brambory						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, půlené,	Univerzální plech	2		180-190	1	40-50
Brambory na loupačku, celé	Parní nádoba	2		100	-	35-45
Slané brambory, na čtvrtky	Parní nádoba	2		100	-	20-25
Knedlíky	Parní nádoba	2		95	-	20-25
Pokrmy z brambor						
Bramborové Rösti*	Univerzální plech	2		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné*	Univerzální plech	1		-	-	-
Krokety*	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky*	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech + Pečicí plech	3+1		200-220	-	30-40
Rýže						
Rýže basmati, 1:1,5	Nízké nádobí	1		100	-	20-30
Dlouhozrnná rýže, 1:1,5	Nízké nádobí	1		100	-	20-30
Rýže natur, 1:1,5	Nízké nádobí	1		100	-	35-45
Rýže parboiled, 1:1,5	Nízké nádobí	1		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Nízké nádobí	1		100	-	25-35
Obilniny						
Kuskus, 1:1	Nízké nádobí	1		100	-	6-10
Jáhly celé, 1:2,5	Nízké nádobí	1		100	-	25-35
Polenta/kukuřičná krupice, 1:5	Nízké nádobí	1		100	-	20-45
Kroupy, 1:2,5	Nízké nádobí	1		80-100	-	35-45
Čočka, 1:2	Nízké nádobí	1		100	-	35-50
Fazole, bílé, namočené; 1:2	Nízké nádobí	1		100	-	65-75
Krupicové knedlíčky	Parní nádoba	2		95	-	6-10
Vejce						
Vaječná omeleta ze 2 vajec	Otevřená nádoba	1		80	-	14-16

* řiďte se pokyny na obalu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Vejce, natvrdo	Parní nádoba	2	Vaření v páře	100	-	9-11
Vejce, naměkko	Parní nádoba	2	Vaření v páře	100	-	6-8
* řiďte se pokyny na obalu						

Dezerty

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit jogurt a 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. Trvanlivé mléko stačí zahřát na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Směsí naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho zchladit v chladničce.

Příprava mléčné rýže

1. Odvažte rýži a přidejte 2,5násobné množství mléka.
2. Naplňte rýži a mléko do misky do výšky max. 2,5 cm. Pro velké množství můžete použít také univerzální plech.
3. Vše nastavte podle tabulky.
4. Po vaření zamíchat. Zbylé mléko se rychle nasaje.

Kompot

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

Crème Caramel a Crème Brûlée

Naplňte hmotu do formiček 2-3 cm vysoko. Postavte formičky přímo do parní nádoby s otvory, velikost XL. Vodní lázeň není nutná. Nastavte podle údajů v tabulce. Potraviny, které jsou normálně připravovány v páře, přikryjte fólií. Pokud jsou formičky z velmi silného materiálu, může se doba pečení prodloužit.

Dampfnudeln (sladké knedlíky)

Připravte kynuté těsto podle svého receptu. Položte kuličky na vymaštěnou parní nádobu s otvory, velikost XL, a nechejte je nakynout. Nastavte podle údajů v tabulce.

Doporučené hodnoty nastavení

Použitý druh ohřevu:

- Vaření v páře
- Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Crème Brulée	Formičky na porci	1	Vaření v páře	85	20-30
Crème caramel	Formičky na porci	1	Vaření v páře	85	25-35
Dampfnudeln	Univerzální plech	1	Vaření v páře	100	25-30
Jogurt	Formičky na porci	Dno pečicího prostoru	Kynutí těsta	1	300-360
Mléčná rýže, 1:2,5	Univerzální plech	1	Vaření v páře	100	35-45
Ovocný kompot	Univerzální plech	1	Vaření v páře	100	10-20

Vaření celého menu

Ve vašem spotřebiči můžete současně vařit celá menu, aniž by docházelo k přenosu chutí a ovlivňování aroma.

Do pečicího prostoru postavte nejprve jídlo s nejdelší dobou pečení a ve vhodný okamžik zasuňte ostatní jídla. Tak budou všechna jídla hotová současně.

Vaření v páře

Celková doba pečení se prodlužuje při vaření menu s párou, protože při otevření dvířek unikne určité množství páry a trouba se musí znovu nahřát.

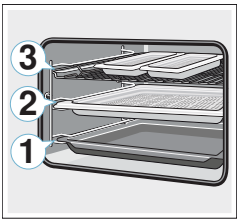
Řiďte se pokyny v příslušných odstavcích této kapitoly:

- doba nahřívání se liší podle velikosti a hmotnosti jídel
- doba pečení je nezávislá na množství
- používejte parotěsné nádobí
- soufflé přikryjte fólií
- univerzální plech zasuňte vždy do úrovně 1

Úrovně vložení příslušenství

Příslušenství zasunujte vždy v uvedeném pořadí:

- Úroveň 3: Rošt s parní nádobou, velikost S
- Úroveň 2: Parní nádoba, velikost XL
- Úroveň 1: Univerzální plech



Doporučené hodnoty nastavení

Použitý druh ohřevu:

- Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hluboce zmrazené lososové filety	Parní nádoba bez otvorů, velikost S	3		100	20
Brokolice	Parní nádoba s otvory, velikost XL	2		100	9
Solené brambory na čtvrtky	Parní nádoba s otvory, velikost S	3		100	25

Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a hodní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu určené k šetrné přípravě masa, ryb a pečiva. Spotřebič si optimálně řídí přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se připraví po fázích pomocí zbytkového tepla. Díky tomu bude šťavnatější a méně zezlátne. V závislosti na přípravě a pokrmu lze uspořit energii.
Pokrm vložte do prázdného a studeného pečicího prostoru. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.
Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a druhu ohřevu.

Příslušenství

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

Rošt
Rošt vkládejte k dvířkům spotřebiče záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí formy a nádobí
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Jejich použitím ušetříte až 35 procent energie.
Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby ze žáruvzdorného skla nebo hliníkové formy jsou vhodnější.
Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně.

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

Doporučená nastavení

Zde naleznete údaje k různým pokrmům. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláče nebo pečivo by byly hotové pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.

Použité druhy ohřevů:

- Horký vzduch eco
- Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		140-160	20-40

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plech					
Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		160-180	20-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		170-180	25-35
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-30
Stříkané 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 pečivo	Pečicí plech	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	1		150-160	30-40
Chléb a housky					
Smíšený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	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 pečeně 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, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

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

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů	
Všeobecně	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipékejte, měly by být zlatožluté. ■ Pokrmy ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním a dolním ohřevem max. 200 °C. S horkým vzduchem s cirkulací max. 180 °C.
Cukroví	S horním a dolním ohřevem max. 190 °C. S horkým vzduchem s cirkulací max. 170 °C. Vejce nebo vaječný 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.

Mírný ohřev

Mírný ohřev znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazýván i jako nízkoteplotní úprava.
Tento způsob je ideální pro úpravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemných částí hovězího, telecího, jehněčího, vepřového masa nebo drůbeže), které mají být upečeny dorůžova nebo do jiného specifického stádia. Maso tak zůstane velmi šťavnaté, jemné a měkké.
Výhody tohoto způsobu úpravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto upravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během úpravy nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřená, aby v ní bylo udržováno rovnoměrné klima.
Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získá silnou vlastní chuť.
Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso.
Nepoužívejte rozmrazené maso.
Při tomto způsobu úpravy může být maso ihned po dohotovení porcováno. Maso nemusí odpočívat. Díky této metodě úpravy je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu úpravy není možné posouvat dobu úpravy pokrmu.

Nádobí

Při tomto způsobu úpravy používejte ploché nádobí, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos.
Nádobu vložte do trouby k předehřátí.
Nádobu položte vždy na rošt do úrovně 2.
Dodatečné informace naleznete v tipech pro pozvolnou úpravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky.
Váš spotřebič disponuje režimem "Mírný ohřev".
Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba zcela studená. Pečicí prostor, do kterého jste vložili nádobu, nechte cca 10 minut dobře rozehřát.
Maso při vysoké teplotě krátce a zprudka opečte ze všech stran, také na koncích. Poté ho 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 je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Použitý druh ohřevu:
- Mírný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	1		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní filet, po 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	90*	45-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	90*	120-150
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Vepřová panenka, vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	60-90
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	210-270
Hovězí medailonky/ rumpsteak, 4 cm silný	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*	150-210
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* předehřejte

Pokrm	Příslušenství		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 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
* předehřejte						

Tipy pro mírný ohřev

Pozvolné pečení kachních prsou.	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opečte kůži. Po pozvolném pečení zapněte na 3-5 minut gril, prso bude mít křupavou kůrku.
Pozvolně upravené maso není tak horké.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte ho s velmi horkou omáčkou.

Sušení

Váš spotřebič disponuje druhem ohřevu Sušení, pomocí kterého můžete vynikajícím způsobem sušit ovoce, zeleninu a bylinky. U tohoto druhu konzervace se odpařením vody koncentrují aromatické látky.

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Ovoce nechte dobře okapat a osušte je.
Ovoce popřípadě nakrájejte na stejně velké kousky nebo slabé plátky. Neloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.
Nastrouhejte zeleninu a blanšírujte ji. Blanšírovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.
Bylinky sušte i se stonkem. Rovnoměrně je v malých trsech rozložte na rošt.

Pro usušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

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

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny ihned po sušení sundejte z papíru.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušené potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována.

Čím slabší jsou kousky sušené potraviny, tím rychleji je usušena a tím aromatičtější bude. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.
Pokud chcete sušit jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin uvedených v tabulce.

Použitý druh ohřevu

- Sušení

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	6-8
Peckovité ovoce (švestky)	Rošt	2		80	8-10
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 a odšťavňování

Váš spotřebič je vhodný také pro zavařování a odšťavňování.

Zavařování

Ve vašem spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování - Nebezpečí poranění!
Když potraviny zavaříte špatně, tak mohou zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny k zavařování.

Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Gumičky předem zkontrolujte.

Tip: Pro čištění sklenic můžete použít funkci Dezinfenkce.

Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.
Ovoce, popř. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte na kousky a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem bez pěny (cca 400 ml na sklenici o objemu 1 litr). 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 navlhčenou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do děrované parní nádoby XL tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Vše nastavte podle tabulky.

Ukončení zavařování

Po uvedené době otevřete dvířka trouby. Sklenice vytahujte z pečicího prostoru až po úplném vychladnutí. Poté pečicí prostor vytřete.

Odštavňování

Ovoce před odšťavňováním vložte do misky a pocukrujte. Nechejte alespoň jednu hodinu stát, aby se uvolnila šťáva.

Následně vložte ovoce do parní nádoby s otvory, velikost XL, a zasuňte do úrovně 2. Pro zachycení šťávy zasuňte pod nádobu univerzální plech. Nastavte podle údajů v tabulce. Po uplynutí doby pečení vložte ovoce do utěrky a vylisujte zbylou šťávu.

Poté pečicí prostor vytřete.

Doporučené hodnoty nastavení

Uvedené doby v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny a pro odšťavňování ovoce. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou obsahu sklenic. Údaje se vztahují ke kulatým sklenicím o objemu 1 litr.

Použitý druh ohřevu:

- Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	Zavařovací sklenice, 1 litr + Parní nádoba XL	1		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr + Parní nádoba XL	1		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr + Parní nádoba XL	1		100	25-30
Odšťavňování					
Maliny	Parní nádoba	2		100	30-45
Rybíz	Parní nádoba	2		100	40-50

Sterilizace kojeneckých lahví a hygiena

S vaším spotřebičem můžete zcela jenoduše dezinfikovat nádobí a dětské lahvičky. Postup odpovídá běžnému vyvařování.

Sterilizace kojeneckých lahví

Lahvičky vyčistěte vždy ihned po pití pomocí kartáčku. Následně umyjte v myčce nádobí.

Lahvičky postavte na parní nádobu, velikost XL, tak, aby se nedotýkaly. Spusťte program "Dezinfekce". Po dezinfekci spotřebič otřete. Lahvičky po dezinfekci osušte suchou utěrkou.

Hygiena

Váš spotřebič se hodí také k přípravě sklenic na marmelády a zavařeninu a odpovídajících víček.

Je možné také dodatečné zpracování marmelády. To zlepšuje trvanlivost marmelády.

Doporučené hodnoty nastavení

Používejte pouze nezávadné, čisté sklenice a víčka. Nejlépe je předem umyjte v myčce nádobí.

Nádobí musí být tepelně odolné a paroodolné. Doporučené doby úpravy jsou závislé na použitých sklenicích.

Použitý druh ohřevu:

- Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hygiena					
Příprava sklenic na marmeládu a zavařeninu	Parní nádoba XL	1		100	10-15
Dodatečné zpracování sklenic na marmeládu	Parní nádoba XL	1		100	15-20
Sterilizace čisté nádoby*	Parní nádoba XL	1		100	15-20
* tento postup odpovídá běžnému vyvařování					

Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu „Kynutí těsta" vykyne těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba zcela studená.
Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů pečiva).

Kynutí těsta
Mísu s těstem postavte na rošt. Vše nastavte podle tabulky.
Během kynutí dvířka trouby neotvírejte, jinak unikne vlhkost. Těsto nezakrývejte.

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

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, sladké						
Např. kynuté sušenky	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-45
	Univerzální plech	1		Kynutí kusu	35-40	10-20
Tučné těsto, např. Panettone	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	20-40
	Forma na roštu	1		Kynutí kusu	35-40	10-20
Kynuté těsto, pikantní						
Např. pizza	Mísa	1		Kynutí těsta	40-45	40-90
	Univerzální plech	1		Kynutí kusu	40-45	30-60
Těsto na chléb						
Bílý chléb	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Univerzální plech	1		Kynutí kusu	35-40	15-25
Pšenično-žitný chléb	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	25-40
	Univerzální plech	1		Kynutí kusu	35-40	10-20
Housky	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Univerzální plech	1		Kynutí kusu	35-40	15-25

Rozmrazování

Funkce rozmrazování je vhodná pro rozmrazování hluboce zmrazeného ovoce a zeleniny. K rozmrazování pečiva používejte druh ohřevu 4D horký vzduch.
Drůbež, maso a ryby rozmrazujte nejlépe v chladničce.

Pro rozmrazování vyjměte zmrazené potraviny z obalu.

Položte hluboce zmrazené ovoce a zeleninu na parní nádobu s otvory, velikost XL a zasuňte pod ni univerzální plech. Potravina tak nezůstává ve vodě a odkapávající tekutina je zachycena. Pro hluboce zmrazené potraviny, u nichž má tekutina zůstávat v pokrmu, např. hluboce zmrazený špenát, používejte univerzální plech nebo nádobu na roštu.
Pečivo položte na rošt.

Doporučená nastavení

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě (-18 °C) a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozmezí. Nejprve nastavte nejkratší čas a v případě nutnosti jej prodlužujte.

Tip: Potraviny zmražené po jednotlivých porcích nebo ve slabé ploše rozmrznou rychleji než potraviny v celku.

Použité druhy ohřevu:

- 4D Horký zduch
- Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chléb, housky					
Všeobecně pečivo	Pečicí plech	1		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Pečicí plech	1		50	70-90
Koláč, suchý	Pečicí plech	1		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	Parní nádoba	2		30-40	10-15
Zelenina	Parní nádoba	2		40-50	15-50

Sous-vide

Úprava sous-vide znamená úpravu „ve vakuu“ při nízkých teplotách mezi 50 - 95 °C a při 100 % páře. Úprava sous-vide je šetrný druh přípravy masa, ryb, zeleniny a dezertů. Pokrmy se pomocí vakuovací zásuvky vzduchotěsně svaří ve speciálním tepelně odolném varném sáčku. Díky ochrannému obalu zůstanou zachovány výživné a aromatické látky. Nízké teploty a přímý přenos tepla dovolují kontrolovaně dosáhnout jakéhokoliv bodu úpravy. Převaření pokrmů je téměř nemožné.

Porce
Dodržujte množství a velikosti kusů uvedené v tabulce nastavení. U většího množství a kusů musí být doba úpravy příslušně upravena. Spotřebič zpracuje úpravou sous-vide maximálně 2 kg pokrmu. Uvedená množství pro ryby, maso a drůbež odpovídají jedné až dvěma porcím. Pro zeleninu a dezerty bylo zvoleno množství vždy pro čtyři osoby.

Úrovně vkládání
Tepelně upravovat můžeme až ve dvou úrovních. Pro zachycení odkapávajícího kondenzátu vsuňte univerzální pánev vždy na úroveň 1. Rošty adekvátně nad ni.

Hygiena

Varování – zdravotní riziko!
Úprava sous-vide probíhá při nízkých teplotách úpravy. Dbejte proto bezpodmínečně na dodržování následujících upozornění pro použití a hygienických upozornění:

- Používejte pouze čerstvé potraviny bezvadné a nejlepší kvality.
- Umyjte a vydezinfikujte si ruce. Používejte jednorázové rukavice nebo grilovací kleště.
- Hygienicky kritické potraviny, jako např. drůbež, vejce a ryby, připravujte se zvláštní pozorností.
- Zeleninu a ovoce vždy důkladně umyjte a/nebo oloupejte.
- Povrchy a prkénka udržujte vždy čisté. Pro různé druhy potravin používejte různá prkénka.

- Dodržujte chladicí řetězec. Přerušte jej pouze krátce pro přípravu potravin a než začnete s procesem úpravy. Vakuované pokrmy následně skladujte opět v chladničce. Připravené pokrmy skladujte maximálně 24 hodin.
- Pokrmy jsou vhodné k okamžité konzumaci. Po procesu úpravy pokrmy okamžitě zkonzumujte a déle neskladujte, ani v chladničce. Nehodí se k opětovné úpravě.

Tip: Protože se na povrchu téměř všech potravin nachází klíčky, můžete je nejlépe zničit tak, že dáte vakuované a ještě tepelně neupravené pokrmy na maximálně 3 sekundy do vařící vody. Tak budete mít přísady bez klíčků a hygienicky nejlépe připravené pro úpravu sous-vide.

Vakuovací sáček

Pro úpravu sous-vide používejte pouze pro tento účel určené tepelně odolné vakuovací sáčky.

Vakuovací sáček smí být použitý pouze jednou. Nepoužívejte ho víckrát.

Neupravujte pokrmy v sáčcích, ve kterých jste je koupili (např. naporcovaná ryba). Tyto sáčky nejsou vhodné pro úpravu sous-vide.

Vakuování

Pro vakuování pokrmů používejte komorovou vakuovací zásuvku, která je schopná vytvořit 99% vakuum. Pouze tak může být dosaženo stejnoměrného tepelného přenosu, a tím perfektního výsledku úpravy.

Upozornění: Pro naplnění vakuovacího sáčku přehněte okraje sáčku o 3 - 4 cm a dejte ho do nádoby, např. do odměrky.

Před ohřevem zkontrolujte, zda je vakuum ve vakuovacím sáčku neporušené. Dbejte na následující body:

- Ve vakuovacím sáčku se nenachází žádný/skoro žádný vzduch.
- Svár je bezvadně uzavřený.
- Ve vakuovacím sáčku nejsou žádné díry. Nepoužívejte teplotní sondu.
- Plátky masa nebo ryb nedávejte na sebe.
- Zelenina a dezerty byly vakuovány pokud možno naplocho.
- Pro dosažení bezvadného svaru je důležité, aby okraj vakuovacího sáčku nebyl v oblasti svaru pokrytý zbytky potravin.

V případě pochybností naplňte potraviny do nového vakuovacího sáčku a vakuujte znovu.

Potraviny by měly být vakuovány maximálně jeden den před procesem úpravy. Pouze tak zabráníte tomu, aby unikly plyny z potravin (např. u zeleniny), které brzdí přenos tepla, nebo tomu, aby pokrmy vakuovým tlakem změnily svou strukturu, a tím své chování při tepelné úpravě.

Kvalita potravin

Kvalita výsledku tepelné úpravy je 100 % ovlivněna kvalitou výchozích produktů. Používejte pouze čerstvé potraviny té nejlepší kvality. Pouze tak je garantován jistý a chuťově bezvadný výsledek teplené úpravy.

Příprava

Tepelnou úpravou ve vakuu nemůže uniknout žádné aroma. Přitom je třeba dbát na to, že obvyklé množství aroma, jako např. koření, bylinky a česnek, může podstatně ovlivnit, popř. zintenzivnit chuť. Začněte proto nejprve s polovinou navrhovaného množství.

Pokud máte výchozí produkty vysoké kvality, často stačí, když dáte do vakuovacího sáčku pouze malý kousek másla a trochu soli. Často pro gurmánský zážitek stačí zintenzivnění přirozeného aroma potravin.

Tyto přísady ovlivňují přípravu pokrmů:

- Sůl a cukr zkracují dobu tepelné úpravy
- Potraviny obsahující kyselinu, jako například citrony nebo ocet, zachovávají pokrmy pevnější
- Alkohol nebo česnek dodávají pokrmům nepříjemnou příchuť

Nepokládejte vakuované pokrmy na rošt na sebe nebo příliš těsně vedle sebe. Pro stejnoměrné rozdělení tepla by se potraviny neměly dotýkat. Univerzální plech vždy vkládejte na úroveň 1, abyste zachytili odkapávající kondenzát.

Pozor!
Nebezpečí škod na nábytku
Pro úpravu sous-vide používejte pouze jednu nádržku na vodu. Nepoužívejte žádnou další nádobu na vodu, protože jinak se na dně pečicího prostoru shromažďuje mnoho vody. Voda může z pečicího prostoru vytékat.

Příprava potravin z tabulky pro nastavení je stanovena pro rozsah nádržky na vodu.

Obecně platí při plně naplněné nádržce na vodu podle teploty následující maximální doba úpravy:

Teplota v °C	max. doba úpravy v min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Varování – nebezpečí opaření!
Během úpravy se na vakuovacím sáčku shromažďuje horká voda. Vakuovací sáček opatrně nadzvedněte chňapkou tak, aby horká voda odtekla do univerzálního plechu nebo do varné nádoby. Následně opatrně odeberte chňapkou vakuový sáček.

Po procesu úpravy nechejte pečicí prostor nejprve zchladit, poté otřete vodu na dně pečicího prostoru houbičkou.

Vakuovací sáček zvnějšku osušte, dejte do čisté nádoby a otevřete ho nůžkami. Veškeré upravované potraviny a obsaženou tekutinu dejte do nádoby. Z vývaru nebo marinády můžete připravit omáčku.

Konečná úprava potravin po úpravě sous-vide může být provedena následovně:

Maso: krátce na několik sekund orestujte na velmi rozpálené pánvi. Pokrm tak získá pěknou krustu a obvyklé aroma, aniž by se převařil.

Důležité: před vložením masa do rozpáleného oleje ho lehce poklepejte pomocí utěrky, abyste zamezili stříkání oleje z pánve.

Zelenina: krátce orestujte na pánvi, aby zůstalo zachované aroma. Přitom můžete bez problémů ochutit nebo smíchat s ostatními přísadami.

Ryby: okořeňte a přelijte horkým máslem. Prodlužte dobu restování, pokud potraviny pomocí úpravy sous-vide ještě nedosáhly požadovaného stupně úpravy.

Servírujte pokrmy na předehřátých talířích a pokud možno s horkou omáčkou nebo máslem, jelikož úprava sous-vide probíhá při relativně nízkých teplotách.

Potravina	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.	Tip/Upozornění
Maso					
Telecí steak, medium, 2 cm silný	Rošt + Univerzální plech		60	80	Vakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí steak (bok, zadní, atd.), anglický, 2 - 3 cm silný	Rošt + Univerzální plech		58	90	
Hovězí steak (bok, zadní, atd.), médium, 2 - 3 cm silný	Rošt + Univerzální plech		62	80	
Hovězí plátek, kus, anglický, 3 - 4 cm silný	Rošt + Univerzální plech		58	100	
Hovězí plátek, kus, medium, 3 - 4 cm silný	Rošt + Univerzální plech		62	90	
Vepřové medailonky (po 80 g)	Rošt + Univerzální plech		63	75	Vakuujte s máslem a čerstvou bazalkou.
Jehněčí hřbet, bez kostí	Rošt + Univerzální plech		58	50	Vakuujte s máslem, tymiánem a špetkou soli.
Drůbež					
Kachní prsa (po 350 g)	Rošt + Univerzální plech		62	70	Nařežte tukovou vrstvu, maso trochu osolte a opepřete a vakuujte s malým plátkem pomeranče.
Kuřecí prsa (po 250 g)	Rošt + Univerzální plech		65	60	Vakuujte s máslem, tymiánem a špetkou soli.
Ryby a mořské plody					
Treska (po 140 g)	Rošt + Univerzální plech		58	25	Vakuujte s máslem a špetkou soli.
Platýz (po 150 g)	Rošt + Univerzální plech		58	30	
Candát (po 140 g)	Rošt + Univerzální plech		60	20	
Zelenina					
Květák (500 g)	Rošt + Univerzální plech		85	40-50	Vakuujte s trochou vody, másla, soli a muškátu.
Žampiony, rozčtvrcené (500 g)	Rošt + Univerzální plech		85	20-25	Vakuujte s máslem, rozmarýnem, trochou česneku a soli.
Čekanka, půlená (4 - 6 kusů)	Rošt + Univerzální plech		85	40-45	Vakuujte s pomerančovou šťávou, cukrem, solí, máslem a tymiánem.
Zelený chřest, celý (600 g)	Rošt + Univerzální plech		85	20-30	Zůstane pěkně zelený, když se před vakuováním blanšíruje. Vakuujte s máslem, solí, trochou cukru a pepře.

Potravina	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.	Tip/Upozornění
Mrkev, na plátky 0,5 cm (600 g)	Rošt + Univerzální plech		90	70-80	Vakuujte s pomerančovou šťávou, kari a máslem.
Brambory, oloupané, rozčtvrcené (800 g)	Rošt + Univerzální plech		95	35-45	Vakuujte s máslem a solí. Dobré k dalšímu zpracování, např. do salátu.
Cherry rajčata, celá nebo půlená (500 g)	Rošt + Univerzální plech		58	25-35	Smíchejte červená a žlutá cherry rajčata. Vakuujte s olivovým olejem, solí a cukrem.
Kukuřice, na 2 x 2 cm velké kostky (600 g)	Rošt + Univerzální plech		90	25-35	Doba úpravy se může podle druhu kukuřice lišit.
Cuketa, na plátky 1 cm (600 g)	Rošt + Univerzální plech		85	25-30	Vakuujte s olivovým olejem, solí a tymiánem.
Cukrový hrášek, celé lusky (500 g)	Rošt + Univerzální plech		85	5-10	Vakuujte s máslem a solí.
Dezerty					
Ananas, na plátky 1,5 cm (400 g)	Rošt + Univerzální plech		85	70-80	Vakuujte s máslem, medem a vanilkou.
Jablka, oloupaná, na plátky 0,5 cm (2 - 4 kusy)	Rošt + Univerzální plech		85	15-25	Vakuujte s karamelovou omáčkou. Doba úpravy se může podle druhu jablek lišit.
Banány, celé (2 - 4 kusy)	Rošt + Univerzální plech		65	20-25	Vakuujte s máslem, medem a vanilkovým luskem.
Hrušky, oloupané, na proužky (2 - 4 kusy)	Rošt + Univerzální plech		85	25-35	Oslaďte medem nebo cukrem.
Kumquat, půlené (12 - 16 kusů)	Rošt + Univerzální plech		85	75-80	Omyjte horkou vodou, rozpulte a vypeckujte. Vakuujte s máslem, vanilkovým luskem, medem a meruňkovou marmeládou
Vanilková omáčka (0,5 l)	Rošt + Univerzální plech		80	15-25	Rozmíchejte 0,5 l mléka, 1 vejce, 3 žloutky, 80 g cukru, dřeň z vanilkového lusku a vakuujte.

Regenerační ohřev

Pomocí druhu ohřevu regenerační ohřev se pokrmy šetrně ohřejí pomocí podpory páry. Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Takto můžete rozpéct rovněž pečivo z předešlého dne.
Použijte pokud možno plochou širokou a žáruvzdornou nádobu. Studené nádoby proces regeneračního ohřevu prodlouží. Pokud je to možné, regenerujte pouze pokrmy stejného druhu a velikosti. Pokud to není možné, tak se čas řídí podle potraviny s nejdelší dobou regeneračního ohřevu.

Během regeneračního ohřevu pokrmy nezakrývejte.
Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt do úrovně 1.
Během provozu neotvírejte dvířka trouby, jinak unikne velké množství páry.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální nastavení pro různé pokrmy. Časové údaje jsou pouze orientační. Závisí na použité nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí.

Hodnoty v tabulkách platí pro zasouvání jídel do vychladlého pečicího prostoru. Pro vybraná jídla je nutné předehřívání a je uvedeno v tabulce.

Nepoužívané příslušenství vyjměte z trouby. Tak získáte optimální výsledek a šetříte energii.

Použitý druh ohřevu:

- Regenerační ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, chlazená					
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, Eintopf, 400 ml	Otevřená nádoba	1		120-130	10-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Otevřená nádoba	1		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, zapečené brambory	Otevřená nádoba	1		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Pečivo					
Housky, bageta, pečená	Rošt	1		150-160*	10-20
Paštiky (Vol au vents)	Rošt	1		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Housky, bagety, pečené	Rošt	1		160-170*	10-20
* předehřejte					

Udržování teploty

Díky režimu udržování teploty můžete připravené pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit tomu, aby již uvařené pokrmy vyschly. Pokrmy nezakrývejte.

Hotová jídla neudržujte teplá déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některá jídla se během udržování teploty vaří dále. Jídla nepřikrývejte.

K udržování teploty se hodí různé stupně páry:

- Stupeň 1: Kusy pečeně a krátce opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a přílohy
- Stupeň 3: Husté a normální polévky

Zkušební pokrmy

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

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních

- Univerzální plech: Úroveň 3
  Pečicí plech: Úroveň 1

Jablečný páj

Jablečný páj na jedné úrovni: tmavá kulatá forma. Koláč v otevírací dortové formě z bílého plechu: pečení v režimu horní/dolní ohřev na jedné úrovni. Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte kulatou pečicí formu.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru.
- Dbejte pokynů pro předehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez použití rychlého ohřevu.
- Nejprve nastavte nejnižší teplotu.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň pizza
- Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pečení						
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		150-160*	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		140-150*	-	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	-	30-40
Cukroví	Pečicí plech	1		160*	-	25-35
Cukroví	Pečicí plech	1		150*	-	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150*	-	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	1		170-180	-	65-90
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	1		170-180	-	60-80

* předehřejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu
**předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Vaření v páře

Zasuňte univerzální plech pod parní nádobu s otvory, velikost XL, pokud je tak uvedeno v tabulce. Odkapávající tekutina se zachytí.

Úrovně vkládání při vaření v páře na jedné úrovni (používejte maximálně 2,5 kg):
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: úroveň 2

Úrovně vkládání při vaření v páře na dvou úrovních (používejte maximálně 1,8 kg na jednu úroveň):
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: úrovň 3
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: úroveň 2

Použitý druh ohřevu:
- Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Vaření v páře					
Hrách, mražený, dvě nádoby, po 1,8 kg	2 x parní nádoba XL + Univerzální plech	3+2+1		100	3-15**
Brokolice, čerstvá, 300 g	Parní nádoba XL	2		100*	6-7***
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Parní nádoba XL	2		100*	6-7***

* předehřejte
** zkouška je ukončena, jakmile je na nejchladnějším místě dosaženo 85 °C (viz IEC 60350-1)
*** srovnatelného stupně pečení mezi referenční zkouškou a hlavní zkouškou je docíleno, když je referenční zkouškou pečeno po dobu 5 minut (podle popisu dle IEC 60350-1).

Grilování

Dodatečně vložte univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

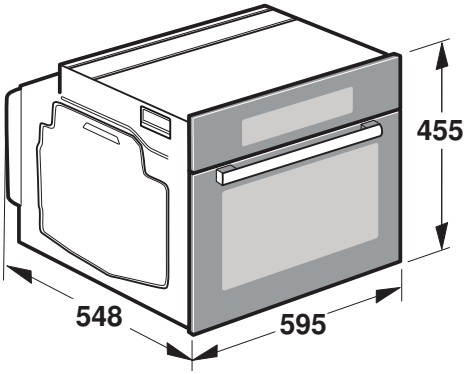
Použitý druh ohřevu:
- Velkoplošný gril

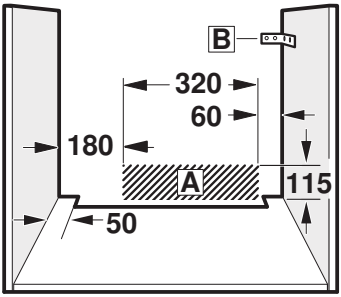
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Grilování					
Opékání toastů	Rošt	3		3	3-6
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	2		3	25-35

*po 2/3 celkového času otočte

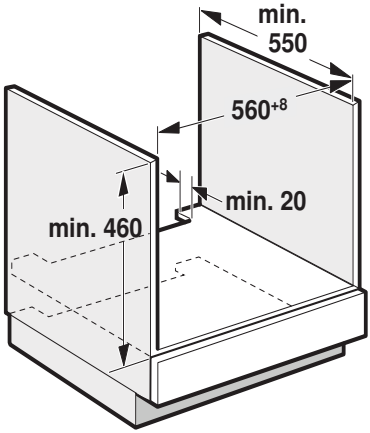
CZ **Montážní návod**

1

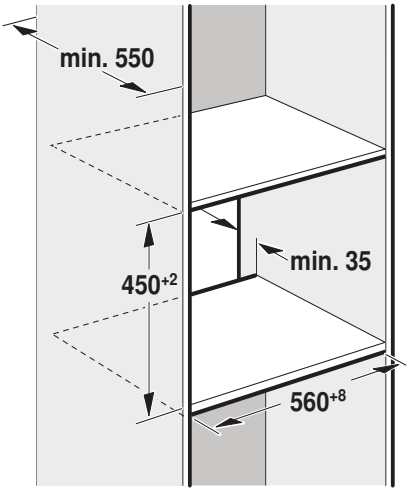


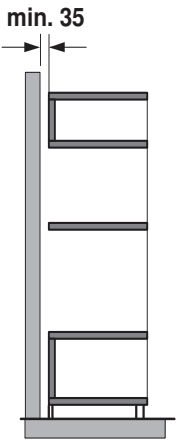


2

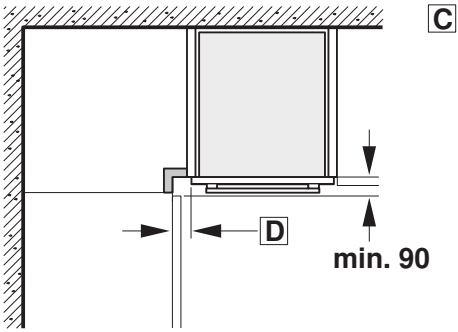


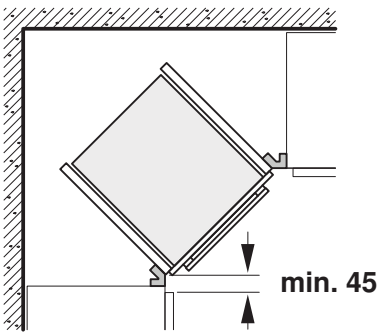
3



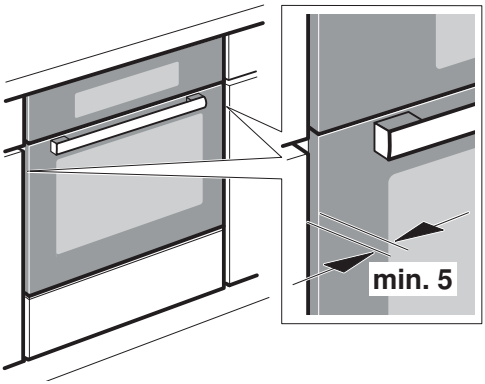


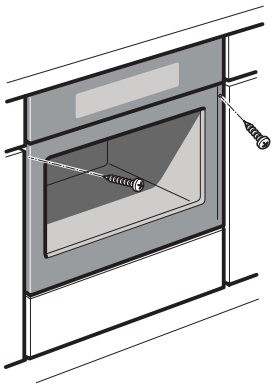
4





5





CZ

Důležité pokyny – obrázek 1

- Tento spotřebič je určen pro používání do výšky maximálně 2000 metrů nad mořem.
- Pouze při odborné montáži dle montážního návodu je zaručena bezpečnost při používání. Za škody vzniklé v důsledku neodborné vestavby ručí technik.
- Spotřebič po vybalení zkontrolujte. V případě škod vzniklých při přepravě ho nezapojujte.
- Z pečicího prostoru a dvířek před uvedením do provozu odstraňte obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být teplotně odolný do 90° C., sousedící čela nábytku do 70 °C.
- Spotřebič nevestavujte za dekorační krytku. Vzniká nebezpečí přehřátí.
- Všechny výřezy proveďte před vestavbou spotřebiče. Odstraňte špony, neboť by mohly ovlivnit funkčnost elektrických součástek.
- Abyste se nepořezali, noste ochranné rukavice. Části, které jsou během montáže přístupné, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s pohyblivou čelní stěnou dejte pozor na to, aby se čelní stěna při vysunutí nedostala do kolize se sousedícím nábytkem.
- Přípojná krabice pro spotřebič se musí nacházet ve šrafované oblasti **A** nebo mimo oblast vestavby.
- Nepohyblivý nábytek připevněte ke stěně pomocí obvyklého úhelníku **B**.
- Rozměry na obrázcích jsou uvedeny v mm.

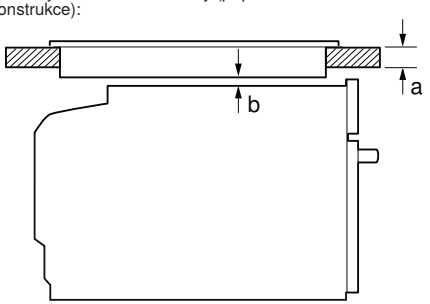
⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. 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):



Typ varné desky	a předsazená	a v jedné rovině	b
Indukční varná deska	42 mm	43 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.

Jištění musí být provedené podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.

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 zakoupit u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze zakoupit 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.

Pokud zásuvka po vestavbě již není přístupná, musí být pro instalaci k dispozici všepólové dělicí zařízení s odstupem kontaktů minimálně 3 mm.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

V instalaci musí být k dispozici všepólový jistič se vzdáleností kontaktů minimálně 3 mm. V přípojné zásuvce identifikujte fázový a neutrální (nulový) vodič.

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-žlutý = ochranný vodič ⏚, modrý = nulový vodič, hnědý = fáze (krajní vodič).

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud se nejedná o tento případ, musí být pro instalaci opět nasazen všepólový jistič se vzdáleností kontaktů minimálně 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 nadzdvihněte a zcela vytáhněte.

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 **http://www.siemens-home.bsh-group.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
http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS

Kompaktná parná rúra na pečenie

CS858GRB6

http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5

Všeobecné pokyny 5
Para 5
Teplotná sonda 6
Funkcia čistenia 6

Príčiny poškodenia 6

Všeobecné pokyny 6
Para 7

Ochrana životného prostredia 7

Tipy na úsporu energie 7
Ekologická likvidácia spotrebiča 7

Zoznámenie sa so spotrebičom 8

Ovládací panel 8
Ovládacie prvky 8
Displej 8
Ponuka druhov prevádzkových režimov 9
Druhy ohrevov 9
Para 10
Iné informácie 11
Funkcie priestoru na pečenie 11
Nádržka na vodu 11

Príslušenstvo 12

Dodané príslušenstvo 12
Zasunutie 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 prevádzkového režimu 16
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 16
Rýchly ohrev 17

Para 17

Zvuky 17
FullSteam – Varenie v pare 17
Pečenie s podporou pary 18
Regeneračný ohrev 18
Kysnutie cesta 18
Rozmrazovanie 19
Sous - vide 19
Naplnenie nádržky na vodu 20
Po každom použití pary 21

Časové funkcie 22

Minútka 22
Doba úpravy pokrmu 23
Čas ukončenia úpravy pokrmu 23

Detská poistka 24

Aktivácia a deaktivácia 24

Základné nastavenie 24

Zmena nastavenia 24
Prehľad základných nastavení 24
Zmena času 25

Režim sabat 25

Spustenie režimu sabat 25

Home Connect 26

Nastavenie 26
Spustenie na diaľku 27
Nastavenie Home Connect 27
Upozornenie na ochranu dát 28
Vyhlásenie o zhode 28

Teplotná sonda 29

Druhy ohrevu 29
Zasunutie teplotnej sondy do potravín 29
Nastavenie teploty vnútri pokrmu 30
Vnútorná teplota rôznych potravín 30

Funkcia čistenia 31

Samočistenie 31
Odstránenie vodného kameňa 31

Čistiace prostriedky 33

Vhodné čistiace prostriedky 33
Plochy priestoru na pečenie 34
Udržiavanie spotrebiča v čistote 34

Závesné rošty 35

Vysadenie a nasadenie závesných roštov 35

Dvierka spotrebiča 35

Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča 35
Odstránenie krytu dvierok 36
Vysadenie a nasadenie skla dvierok 36

Čo robiť v prípade poruchy? 38

Tabuľka porúch 38
Prekročenie maximálnej dĺžky prevádzky 39
Osvetlenie priestoru na pečenie 39

Zákaznícky servis 40

E-Nr. a FD 40

Pokrmy 40
Upozornenie k nastaveniu. 40
Voľba pokrmu 41
Senzor na pečenie 41
Nastavenie pokrmu 42
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu 42
Nepoužívajte silikónové formy 42
Koláče a drobné pečivo 42
Chlieb a žemle. 46
Pizza, quiche a pikantné koláče 48
Nákyp a soufflé 50
Hydina 51
Mäso 53
Ryby 56
Zelenina, prílohy a vajcia. 58
Dezerty 61
Varenie celého menu 61
Úspora energie s druhmi ohrevu eco 62
Akrylamid v potravinách 63
Mierny ohrev 64
Sušenie. 65
Zaváranie a odšťavovanie 65
Dezinfekcia fľaštičiek a hygiena 66
Kysnutie cesta 67
Rozmrazovanie 68
Sous - vide 68
Regeneračný ohrev 71
Udržiavanie teploty 72
Skúšobné pokrmy 72

Iné informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nádete na internetových stránkach:
http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod. Iba tak budete schopní svoj spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie či ďalšieho používateľa.

Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Spotrebiče bez zástrčky môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v domácnosti zodpovedajúcom prostredí. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.
Tento spotrebič je určený na použitie do najvyššej povolenej nadmorskej výšky 2000 m.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú 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 sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho vedenia.

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.
⟶ *„Príslušenstvo" na strane 12*

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vyberaní príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Varovanie - Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Káblová izolácia elektrických spotrebičov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie - Ohrozenie magnetizmom!

V oblasti ovládacieho panelu alebo ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Pokiaľ máte elektronický implantát, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od obslužných prvkov.

Para

Varovanie - Nebezpečenstvo oparenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže pri dlhšej prevádzke spotrebiča veľmi ohriať. Nádržku na vodu po každej prevádzke spotrebiča s využitím pary vyprázdnite.
- V priestore na pečenie vzniká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s využitím pary nesiahajte do priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vystriekнuť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte iba s kuchynskými rukavicami.

⚠Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia a nebezpečenstvo požiaru!
Horľavé tekutiny sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť (deflagrácia). Do nádržky na vodu nelejte žiadne horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie.

Teplotná sonda

⚠Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
V prípade použitia zlej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Funkcia čistenia

⚠Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!
⚠ Zvyšky pokrmov, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé znečistenia z priestoru na pečenie a z príslušenstva.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neklaďte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie neklaďte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok spotrebiča. Výplň dvierok by sa mohla trvale zafarbiť.
- Silikónové formy: Nepoužívajte silikónové formy alebo fólie, kryty alebo príslušenstvo, ktoré obsahujú silikon. Senzor na pečenie by sa mohol poškodiť.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dojsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neuchovávajte žiadne pokrmy.
- Chladnutie s otvorenými dvierkami: Pri použití pri vysokých teplotách nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. Aj keď sú dvierka otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti. Iba pri vysokej vlhkosti nechávajte priestor na pečenie vyschnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny hlboký plech.
- Silne znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie vždy udržujte čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka spotrebiča nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neberte za madlo dvierok. Madlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný proti žiaru a pare. Pre kombinovanú prevádzku s využitím pary nie sú vhodné silikónové formy na pečenie.
- Riad so stopami hrdze: Nepoužívajte žiadny riad so stopami hrdze. Aj tie najmenšie zhrdzavené miesta by mohli viesť ku korózii priestoru na pečenie.
- Odkvapkávajúce tekutiny: Pri úprave pokrmu s využitím pary v deravej nádobe pod ňu vždy zasuňte plech na pečenie, univerzálny plech alebo nádobu bez dier. Bude doň odkvapkávať tekutina.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky lejte iba studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: Prostriedok na odvápnenie sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Poškodili by sa. Pokiaľ sa tak stane, okamžite umyte prostriedok na odstránenie vodného kameňa vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistite v umývačke riadu. Nádržka by sa poškodila. Nádržku na vodu čistite mäkkou handričkou a obvyklým prostriedkom na umývanie riadu.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne likvidovať.

Tipy na úsporu energie

- Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy. Dobre prijímajú teplo.
- Otvárajte dvierka spotrebiča počas prevádzky čo najmenej.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. V priestore na pečenie môžete tiež položiť 2 hranaté formy na pečenie vedľa seba.
- Pri dlhších časoch ohrevu môžete spotrebič 10 minút pred koncom vypnúť a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Zoznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa zoznámite s rôznymi funkciami svojho spotrebiča.

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

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

2 Otočný volič
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.

3 Dotykový displej
Na dotykovom displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo tiež texty s upozornením. Pre nastavenie sa dotknite príslušného textového poľa.
V závislosti od výberu sa menia textové polia.

4 Dotykové pole
Dotykom na pole sa otvorí predná priehradka. Nádržku na vodu môžete vybrať.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú zladené s rôznymi funkciami vášho spotrebiča. Tak môžete svoj spotrebič ovládať jednoducho a priamo.

Tlačidlá

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám.

Tlačidlá		Význam
on/off		Vypnutie a zapnutie spotrebiča
menu	Menu	Otvorenie ponuky prevádzkových režimov
i	Informácie Detská poistka	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky
◷	Časové funkcie	Otvorenie ponuky časových funkcií
»ʃʃʃ	Rýchly ohrev	Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu
▭	Otvorenie krytu	Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu ⟶ *"Naplnenie nádržky na vodu" na strane 20*
start/stop		Spustenie, zastavenie a prerušenie prevádzky

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel a otočným voličom rôzne funkcie svojho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

Otočný volič

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

Pri väčšine funkcií, napr. druhoch ohrevu, začína po poslednom bode opäť prvý. Napr. pri teplote musíte otočným voličom otáčať späť, hneď ako sa dosiahne minimálna alebo maximálna teplota.

Displej

Displej je štrukturovaný tak, aby bolo možné údaje prečítať na prvý pohľad.

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

Stavový riadok

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

Časová línia

Na základe časovej línie vidíte napr. stav vyhriatia rúry alebo uplynulý čas ohrevu. Rovná priamka pod zvýraznenou hodnotou ubieha zľava doprava v závislosti od dĺžky priebehu.

Časový priebeh

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

Pokiaľ ste nastavili dobu úpravy a tá bola potom zmazaná, prevezme sa už uplynulá doba úpravy a vypočíta sa doba úpravy od tohto okamihu. Vďaka tomu môžete vždy skontrolovať, ako dlho už prevádzka beží.

Kontrola teploty

Ukazovateľ teploty ukazuje fázy ohrevu alebo zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu ukazuje vzostup teploty v priestore na pečenie. Pokiaľ sa celkom rozsvietia všetky ukazovatele ohrevu, je vhodný čas na vsunutie pokrmu do rúry. Pri grilovaní a čistení sa ukazovatele nerozsvecujú.
Ukazovateľ zvyškového tepla	Pokiaľ je spotrebič vypnutý, znázorňuje ukazovateľ teploty zvyškové teplo v priestore na pečenie. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne približne na 60 °C.

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

Ponuka druhov prevádzkových režimov

Ponuka je rozdelená do rôznych druhov režimov. Tak máte rýchly prístup k požadovaným funkciám.

Podľa typu spotrebiča sa líši množstvo druhov ohrevu. V stavovom riadku vpravo vidíte, z koľkých strán sa skladá menu druhov ohrevu. Ak je na stavovom riadku 1/2, potom ste na prvej strane z dvoch strán.

Druh programu	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho pokrmu existuje mnoho vyladených druhov ohrevu.
Pokrmy → *"Pokrmy" na strane 40*	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre mnoho pokrmov.
Varenie v pare → *"Para" na strane 17*	Na prípravu vášho pokrmu sú k dispozícii jemne vyladené stupne parného ohrevu.
Odstránenie vodného kameňa → *"Funkcia čistenia"na strane 31*	Vďaka tomu odstránite vodný kameň z výparníku.
Sušenie → *"Para" na strane 17*	Použite po každej prevádzke s parou.
Funkcia čistenia → *"Funkcia čistenia" na strane 31*	Funkcia čistenia čistí vašu rúru takmer samostatne.
Nastavenie → *"Základné nastavenie" na strane 24*	Základné nastavenie svojho spotrebiča môžete prispôsobiť svojim zvyklostiam.
Home Connect → *"Home Connect" na strane 26*	Vďaka tejto funkcii môžete svoju rúru spojiť s mobilným zariadením.

Druhy ohrevov

Nižšie vám vysvetlíme rozdiely a použitie jednotlivých druhov ohrevu, aby ste si vždy zvolili ten správny.

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

Druhy ohrevov		Teplota	Použitie
	4D horúci vzduch*	30-250 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
	Horný/dolný ohrev*	30-250 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
	Horúci vzduch eco	30-250 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene po celom priestore na pečenie.
	Horný/dolný ohrev eco *	30-250 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni. Teplo prichádza zvrchu i zospodu.
	Gril s cirkuláciou vzduchu*	30-250 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.

	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hrianok a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
	Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásy alebo hrianky a na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.
	Stupeň pizza	30-250 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene.
	Intenzívny ohrev	30-250 °C	Pre pokrmy s chrumkavým spodkom. Teplo sála zhora a obzvlášť silno zdola.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených, malých kúskov mäsa v otvorenom riade. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekanie. Teplo prúdi zospodu.
	Sušenie	30-150 °C	Na sušenie byliniek, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty*	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených pokrmov.
	Funkcia coolStart	30-250 °C	Na rýchlu prípravu hlboko zamrazených produktov na stupeň 1. Teplota sa riadi podľa údajov od výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Dĺžka ohrevu zodpovedá uvedenej dĺžke alebo môže byť i kratšia. Predhrievanie nie je nutné.
	Predhriatie riadu	30-70 °C	Na nahriatie riadu.

* Podpora pary nie je pri tomto druhu ohrevu možná (prevádzka iba s naplnenou nádržkou na vodu).

Navrhované hodnoty

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

Para

Aby ste vždy našli správny druh parného ohrevu pre váš pokrm, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

Druhy ohrevov		Teplota	Použitie
	Varenie v pare	30-100 °C	Na zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a na blanšírovanie.
	Regeneračný ohrev	80-180 °C	Na šetrné ohrievanie jedál a zapekanie pečiva. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušujú.
	Kysnutie cesta	30-50 °C	Na kysnutie kysnutých a kváskových ciest a na zrenie jogurtu. Cesto nakysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta sa nevysušuje.
	Rozmrazovanie	30-60 °C	Na zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Vplyvom vlhkosti sa teplo šetrne prenesie na pokrmy. Pokrmy sa nevysušujú a nedeformujú.
	Sous-vide	50-95 °C	Úprava „vo vákuu" pri nízkych teplotách medzi 50 – 95 °C a 100 % pare: vhodná na mäso, ryby, zeleninu a dezerty. Pokrmy sa pomocou vákuovacej zásuvky vzduchotesne zvaria v špeciálnom, tepelne odolnom vrecúšku na varenie. Vďaka ochrannému obalu zostanú zachované výživné a aromatické látky.

Iné informácie

Vo väčšine prípadov vám spotrebič ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti.
Stlačte tlačidlo i. Na pár sekúnd sa zobrazí príslušný pokyn.
Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky, napr. pokyny na 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 počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa opäť spustí.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie. Pokiaľ zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa opäť vypne.
Pri väčšine 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 podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

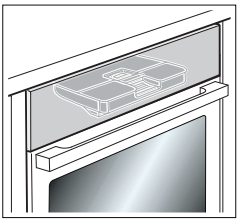
Pozor!
Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

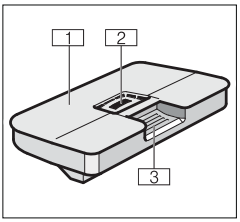
Aby sa po ukončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladil, beží chladiaci ventilátor ešte určitý čas po ukončení ohrevu.

Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 24*

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka sa nachádza za panelom. Na prevádzku s parou naplňte nádržku vodou.⟶ *"Para" na strane 17*





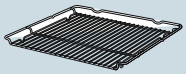
1 Veko nádržky
2 Otvor na plnenie
3 Držadlo na vyťahovanie a zasúvanie nádržky na vodu

Príslušenstvo

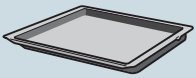
K spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom použití.

Dodané príslušenstvo

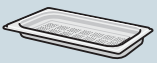
Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:



Rošt
Na riad, formy na koláče a nákypy.
Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.

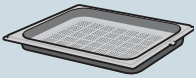


Univerzálny plech
Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte. Pri parnej prevádzke ho je možné použiť tiež ako záchytnú nádobu na odkvapkávajúcu vodu.



Parná nádoba s otvormi, veľkosť S
Na varenie zeleniny v pare, na odšťavovanie plodov a na rozmrazovanie.

Parná nádoba, bez otvorov, veľkosť S
Na varenie ryže, strukovín a obilnín.



Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL
Na varenie v pare pri veľkých množstvách.

Teplotná sonda
Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole.
→ *"Teplotná sonda" na strane 29*

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

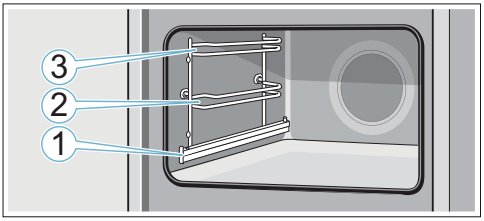
Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode.

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

Upozornenie: Parnú nádobu môžete používať neobmedzene so všetkými druhmi parného ohrevu. Keď nastavujete iné druhy ohrevu s vysokými teplotami, vyberte parnú nádobu z priestoru na pečenie. Vysoké teploty vedú k trvalým zafarbeniam a deformácii parnej nádoby.

Vkladanie príslušenstva

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

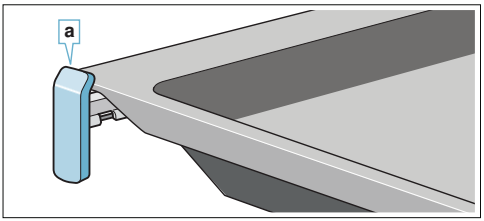


Pri úrovních vkladania 2 a 3 zasuňte príslušenstvo vždy medzi dva vodiace kolíky jednej z úrovní vkladania.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Vďaka teleskopickým výsuvom na úrovni 1 je možné príslušenstvo vysunúť ešte viac.

Dávajte pozor, aby príslušenstvo **a** dosadlo za zarážku na konci teleskopického výsuvu.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Teleskopické výsuvy zaklapnú, pokiaľ sú celkom vysunuté. Tak je možné príslušenstvo ľahko položiť. Na odblokovanie zasuňte teleskopické výsuvy ľahkým tlakom späť do priestoru na pečenie.

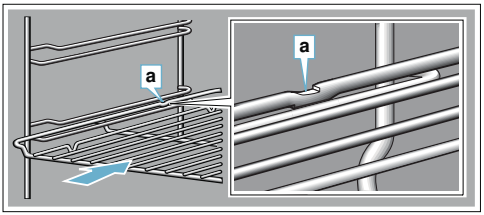
Upozornenie

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

Funkcia zacvaknutia

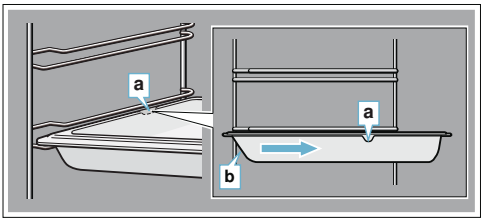
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Otvorená strana musí smerovať smerom dopredu a zakrivenie ⁀ smerom dole.



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam rúry.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

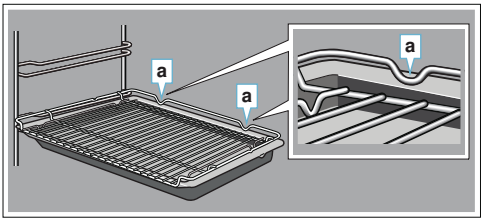


Kombinácie príslušenstva

Na zachytenie tekutín môžete zasunúť rošt súčasne s univerzálnym plechom.

Pri ukladaní roštu dbajte na to, aby oba držiaky **a** stáli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálneho plechu je rošt nad horným vodiacim kolíkom danej úrovně vkladania.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Malé parné nádoby sa môžu do priestoru na pečenie postaviť iba s roštom.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode. V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre svoj spotrebič.

Dostupnosť a možnosti online objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie svojho spotrebiča (E-Nr.)
⟶ *"Zákaznícky servis" na strane 40*

Zvláštne príslušenstvo
Rošt Na ukladanie riadu, pekáčov a foriem na pečenie a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.
Univerzálny plech Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Plech je možné použiť tiež ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Plech na pečenie Na koláče na plech a drobné pečivo.
Vkladací rošt Určený na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie univerzálneho plechu, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Univerzálny plech, s nepriľnavým povrchom Pre šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečené mäso. Pečivo a pečienka sa ľahšie uvoľní z univerzálneho plechu.
Plech na pečenie, s nepriľnavým povrchom Pre koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu na pečenie.
Profi-plech s vkladacím roštom Na prípravu veľkého množstva jedla.
Veko na profi-plech Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.
Grilovací plech Slúži na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana pred striekancami. Používajte iba spoločne s univerzálnym plechom.
Kameň na pečenie Určený na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Sklenená zapekacia misa (5,1 litra) Určená na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmy".
Sklenená misa Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.
Parná nádoba, s otvormi, veľkosť XL Na varenie v pare pri veľkých množstvách.

Parná nádoba, s otvormi, veľkosť S Na varenie zeleniny v pare, na odšťavovanie plodov a na rozmrazovanie.
Parná nádoba, bez otvorov, veľkosť S Na varenie ryže, strukovín a obilnín.
Porcelánová nádoba, bez otvorov, veľkosť S Na varenie v pare a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.
Porcelánová nádoba, bez otvorov, veľkosť L Na varenie v pare a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.
Výsuvný systém 1. úroveň S teleskopickými výsuvmi v úrovni 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.
Dekoračné lišty Na zakrytie dna nábytku a základnej dosky spotrebiča.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím svojho nového spotrebiča musíte vykonať určité opatrenia. Vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte u svojho dodávateľa vody o tvrdosti vašej vody z vodovodu.

Aby ste zo svojho spotrebiča odstraňovali vodný kameň v správnych intervaloch, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.
Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

Upozornenie
- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody „zmäkčená".
- Pokiaľ používate minerálku, nastavte tvrdosť vody „4 veľmi tvrdá".
- Pokiaľ chcete používať minerálku, tak iba neperlivú.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	0 zmäkčená
1 (do 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 (viac ako 3,8 mmol/l)	4 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 24*

Nastavenie jazyka
Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Dotknite sa šípky ⋁.
   Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00 hodinách.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Dotknite sa šípky ⋁.

Nastavenie dátumu

Prednastavený je dátum 1. 1. 2014.

1. Pre ďalšie nastavenia sa vždy dotknite šípky ⋁.
2. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavená je tvrdosť vody „veľmi tvrdá".

Pokiaľ je vaša voda mäkšia, zmeňte nastavenie.

Informujte sa vo vašej vodárni o rozsahu tvrdosti vody.

1. Otočným voličom nastavte rozsah tvrdosti.
2. Dotknite sa šípky ⋁.

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky bolo dokončené.

S Home Connect

1. Dotknite sa poľa „Nastaviť s asistentom".
2. Ďalšie pokyny v kapitole ⟶ *"Home Connect" na strane 26*

Kalibrácia spotrebiča a čistenie priestoru na pečenie

Teplota varu vody je závislá od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastavuje na tlakové pomery v mieste inštalácie. To sa deje automaticky počas prvého varenia v pare. Vytvára sa pritom množstvo pary.

Príprava kalibrácie

1. Vyberte príslušenstvo z priestoru na pečenie.
2. Odstráňte z priestoru na pečenie zvyšky obalov ako polystyrénové guľky.
3. Pred kalibráciou utrite hladké plochy v priestore na pečenie mäkkou vlhkou handričkou.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie priestoru na pečenie

Upozornenie

- Kalibráciu je možné spustiť iba vtedy, keď je priestor na pečenie studený (izbová teplota).
- Počas kalibrácie neotvárajte dvierka spotrebiča. Inak sa kalibrácia preruší.

1. Zapnite spotrebič tlačidlom on/off.
2. Naplňte nádržku na vodu. ⟶ *"Naplnenie nádržky na vodu" na strane 20*
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a čas trvania kalibrácie a spustite prevádzku spotrebiča. ⟶ *"FullSteam – Varenie v pare" na strane 17*

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

4. Po kalibrácii vykonajte nahrievanie.

Pozor!
Poškodenie smaltu
Pokiaľ na dne priestoru na pečenie stojí voda, nespúšťajte prevádzku spotrebiča. Pred prevádzkou zotrite vodu z dna priestoru na pečenie.

5. Vysušte dno priestoru na pečenie.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu nahrievania a spustite prevádzku spotrebiča.

Nahrievanie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Doba trvania	30 minút

7. Kým spotrebič hreje, v kuchyni vetrajte.
8. Po uvedenom čase trvania ukončite prevádzku spotrebiča. Vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off.
9. Vyčkajte, kým priestor na pečenie nevychladne.
10. Vyčistite hladké plochy umývacím roztokom a hubkou.
11. Vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte priestor na pečenie. ⟶ *"Po každom použití pary" na strane 21*

Upozornenie

- Aby sa spotrebič po každom sťahovaní prispôsobil novému miestu inštalácie, nastavte spotrebič späť do nastavení z výrobného závodu. Opakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Spotrebič uloží nastavenie kalibrácie tiež po výpadku prúdu alebo odpojení od siete. Kalibráciu nie je nutné opakovať.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

Už ste sa zoznámili s ovládacími prvkami a funkciami spotrebiča. Teraz vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Pred tým, ako začnete čokoľvek nastavovať na svojom spotrebiči, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detskú poistku a minútku je možné nastaviť i v prípade, keď je spotrebič vypnutý. Údaje na displeji alebo upozornenia, napr. údaj o zvyškovom teple v priestore na pečenie, sú viditeľné, aj keď je spotrebič vypnutý.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič zapnete pomocou tlačidla on/off. Nápis on/off nad tlačidlom bude svietiť modro.

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

Upozornenie: Druh prevádzkového režimu, ktorý sa objaví po zapnutí spotrebiča, môžete zmeniť v základnom nastavení.

Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič vypnete. Svetielko 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

Na spustenie alebo prerušenie prebiehajúcej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Na zmazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvierka rúry, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok sa prevádzka znovu obnoví.

Nastavenie prevádzkového režimu

Pokiaľ chcete zvoliť prevádzkový režim, musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Dotknite sa požadovaného druhu ohrevu.
   Pre rôzne prevádzkové režimy sú vám k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Otočným voličom voľbu zmeníte. Podľa voľby vykonajte ďalšie nastavenie.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.
   Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Je vidieť nastavenie a časovú líniu.

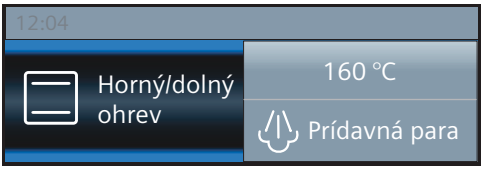
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Tento režim môžete okamžite spustiť stlačením tlačidla štart/stop. Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne.

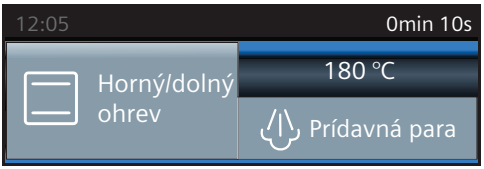
Pre ďalšie nastavenie zmeňte nasledujúcim spôsobom hodnoty:

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev na 180 °C.

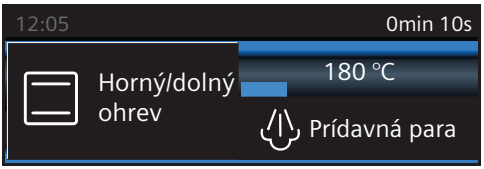
1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



2. Dotknite sa navrhnutej teploty.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchly ohrev

Tlačidlom »ʃʃʃ môžete rúru veľmi rýchlo zahriať. Rýchly ohrev rúry nie je možný pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

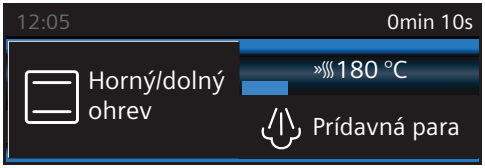
	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho s príslušenstvom do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

Nastavenie

Dbajte na zvolenie vhodného druhu ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viac ako 100 °C, inak sa rýchly ohrev nespustí.

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



Naľavo vedľa teploty sa objaví symbol »ʃʃʃ. Začne sa plniť kontrola teploty.

Po ukončení rýchleho ohrevu zaznie signál. Symbol »ʃʃʃ zmizne. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

Upozornenie

- Nastavený čas beží nezávisle od rýchleho ohrevu hneď od spustenia.
- Počas rýchleho ohrevu môžete stlačením tlačidla ⓘ zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo »ʃʃʃ. Symbol »ʃʃʃ na displeji zmizne.

Para

Vaše pokrmy môžete variť obzvlášť šetrne pomocou pary. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete pokrmy pripraviť s podporou pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu Kysnutie cesta, Regeneračný ohrev a Rozmrazovanie.

⚠Varovanie - Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Zvuky

Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí počujete bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Ide o normálny prevádzkový zvuk.

Kryt

Počas otvárania krytu počujete bzučanie alebo kliknutie. Zvuky vznikajú pri vysúvaní krytu. Ide o normálne prevádzkové zvuky.

FullSteam – Varenie v pare

Pri varení v pare obklopuje pokrmy horúca para a zabraňuje tak strate živín v potravinách. Tvar, farba a typická aróma zostávajú pri tejto metóde prípravy zachované.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas varenia v pare vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
   Upozornenie: Varenie v pare zapínajte iba pri celkom vychladenom priestore na pečenie (izbová teplota).
2. Stlačte tlačidlo Menu.
3. Stlačte pole „Príprava v pare“.
   Otočným voličom nastavte „Varenie v pare “
4. Stlačte pole „Teplota“ a otočným voličom nastavte teplotu.
5. Stlačte pole „Doba trvania“ a otočným voličom nastavte dobu trvania.
6. Spustite tlačidlom štart/stop.
7. Spotrebič sa nahrieva. Hneď ako sa nahrievanie dokončí, zaznie signál a spustí sa prevádzka.

Zaznie signál. Rúra už nehreje. Signál môžete predčasne zrušiť pomocou tlačidla ◷.

Prerušenie

Pre prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop.

Ukončenie
Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Varenie menu
V pare môžete variť súčasne celé menu bez toho, aby sa chute ovplyvňovali. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42*

Pečenie s podporou pary

Pri úprave pokrmu s podporou pary sa počas prevádzky spotrebiča v rôznych intervaloch a intenzite do priestoru na pečenie vstrekuje para. Vďaka tomu dosiahnete lepší výsledok úpravy pokrmu.

Váš pokrm
- bude mať chrumkavú kôrku
- bude mať lesklý povrch
- bude vnútri šťavnatý a mäkký
- zredukuje minimálne svoj objem

Požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary si nastavíte sami. Pre voľbu vhodného druhu ohrevu a intenzity pary sa riaďte údajmi v tabuľke alebo zvoľte program. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42*

Intenzita pary
Pre pridanie pary je k dispozícii rôzna intenzita:
- nízka
- stredná
- vysoká

Vhodné druhy ohrevu
Pri týchto druhoch ohrevu môžete využiť tiež 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. Dotknite sa teploty a nastavte ju otočným voličom.
4. Dotknite sa poľa "Pridanie pary" a nastavte jej intenzitu otočným voličom.
5. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prevádzky s využitím pary vyprázdni, objaví sa na displeji upozornenie o doplnení nádržky na vodu. Prevádzka beží ďalej bez pridania pary.

Zrušenie pridania pary
Pre predčasné zrušenie pridania pary stlačte pole „Pridanie pary". Otočným voličom zvoľte „Vypnuté".

Upozornenie: Prevádzka beží ďalej bez pridania pary.

Prerušenie prevádzky spotrebiča
Pre prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop.

Ukončenie
Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Regeneračný ohrev

Pomocou druhu ohrevu „Regeneračný ohrev" môžete šetrne ohriať hotové pokrmy alebo opiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary prebieha automaticky.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas regenerácie vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie
1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Dotknite sa poľa menu.
3. Dotknite sa poľa „Príprava v pare".
4. Otočným voličom nastavte „Regeneračný ohrev".
5. Dotknite sa teploty a nastavte ju otočným voličom.
6. Dotknite sa doby úpravy a nastavte ju otočným voličom.
7. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Spotrebič začne hriať.

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie
Pre prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop.

Ukončenie
Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Kysnutie cesta

Pomocou druhu ohrevu „Kysnutie cesta" vykysne cesto omnoho rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.

Pre výber vhodného nastavenia sa riaďte údajmi v tabuľkách ⟶ *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42*

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas kysnutia vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Naplňte nádržku na vodu.
   Upozornenie: Režim kysnutia zapínajte iba v celkom vychladenom priestore na pečenie (izbová teplota).
2. Dotknite sa poľa menu.
3. Dotknite sa poľa „Príprava v pare".
4. Otočným voličom nastavte „Kysnutie cesta".

5. Dotknite sa teploty a nastavte ju otočným voličom.
6. Dotknite sa doby úpravy a nastavte ju otočným voličom.
7. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Spotrebič začne hriať.

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie
Pre prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop.

Ukončenie
Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazených a hlboko zmrazených potravín použite druh ohrevu „Rozmrazovanie ".

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

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte pole menu.
3. Stlačte pole „Varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte “Rozmrazovanie "
5. Stlačte teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Stlačte pole doba trvania a otočným voličom nastavte dobu trvania.
7. Spustite tlačidlom štart/stop. Spotrebič sa nahrieva. Hneď ako sa dokončí nahrievanie, zaznie signál a prevádzka sa spustí.

Keď sa čas trvania ukončí, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je uvedená doba trvania 00 m 00 s.

Prerušenie
Pre prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop.

Ukončenie
Pre vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off.

Sous-vide

Sous-vide je varianta úpravy vákuovaných potravín pri nízkych teplotách medzi 50 – 95 °C a 100 % pare. Úprava sous-vide je vhodná na mäso, ryby, zeleninu a dezerty.

Pokrmy sa pomocou vákuovacej zásuvky vzduchotesne zvaria v špeciálnom, tepelne odolnom vrecúšku na varenie. Vďaka ochrannému obalu zostanú zachované výživné a aromatické látky.

Upozornenie

- Pokiaľ je nádržka na vodu počas prevádzky sous-vide prázdna, prevádzka sa preruší.
- Počas úpravy sous-vide vzniká viac kondenzátu na dne priestoru na pečenie ako pri iných druhoch ohrevov.

Spustenie

Pozor!
Nebezpečenstvo škôd na nábytku

Na úpravu sous-vide používajte iba nádržku na vodu. Nepoužívajte žiadnu ďalšiu nádobu na vodu, pretože sa inak na dne priestoru na pečenie nahromadí veľa vody. Voda môže z priestoru na pečenie vytekať.

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Dotknite sa poľa menu.
3. Dotknite sa poľa “Varenie v pare”.
4. Otočným voličom nastavte “Sous-vide ”.
5. Stlačte teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Stlačte pole doba trvania a otočným voličom nastavte dobu trvania.
7. Spustite tlačidlom štart/stop. Spotrebič sa nahrieva. Hneď ako sa dokončí nahrievanie, zaznie signál a prevádzka sa spustí.

⚠ Varovanie - nebezpečenstvo oparenia!
Počas úpravy sa na vákuovacom vrecúšku zhromažďuje horúca voda. Vákuovacie vrecúško opatrne nadvihnite chňapkou tak, aby horúca voda odtiekla do univerzálneho plechu alebo do nádoby. Následne opatrne odoberte chňapkou vákuové vrecúško.

Keď sa doba trvania ukončí, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je uvedená doba trvania 00 m 00 s.

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 krytom.
Pred spustením spotrebiča s využitím pary otvorte kryt a naplňte nádržku vodou.

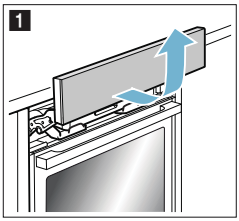
Uistite sa, že ste správne nastavili tvrdosť vody. ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 24*

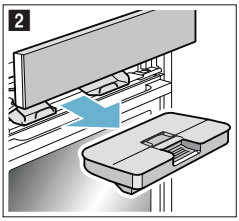
⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia a nebezpečenstvo požiaru!
Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie. Do nádržky na vodu nikdy nelejte horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Pary horľavých tekutín by sa mohli v dôsledku horúcich povrchov v priestore na pečenie vznietiť (deflagrácia). Mohli by prasknúť dvierka spotrebiča. Mohla by unikať horúca para a plamene.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!
Nádržka na vodu sa môže počas prevádzky spotrebiča veľmi zahriať. Po ukončení prevádzky spotrebiča vyčkajte, kým nádržka na vodu vychladne.
Potom nádržku na vodu vyberte.

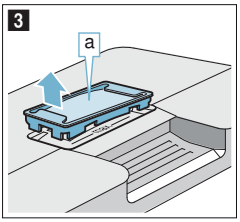
Pozor!
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.
Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

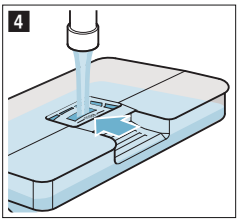
1. Dotknite sa poľa ▭.
   Kryt sa automaticky vysunie dopredu.
2. Vytiahnite kryt oboma rukami smerom dopredu a potom ho posuňte hore, kým nezacvakne (Obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte ju (Obrázok 2).



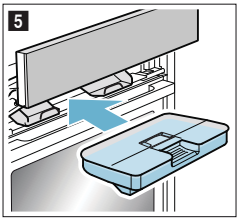


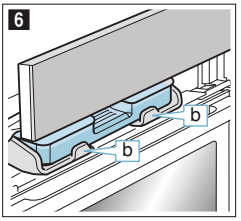
4. Pritlačte veko pozdĺž tesnenia, aby nevytiekla z nádržky žiadna voda.
5. Vyberte kryt **a** (Obrázok 3).
6. Nádržku naplňte studenou vodou až po označenie „max“ (Obrázok 4).





7. Do otvoru nádržky na vodu opäť nasaďte kryt **a**.
8. Nasaďte naplnenú nádržku na vodu (Obrázok 5). Dajte pozor na to, aby nádržka na vodu zacvakla do oboch zadných držiakov **b** (Obrázok 6).





9. Pomaly posuňte kryt smerom dole, potom ho zatlačte dozadu, kým sa celkom nezavrie. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť spotrebič s využitím pary.

Doplnenie nádržky na vodu

Upozornenie

- Režimy s podporou pary bežia ďalej bez pridania pary.
- Pokiaľ sa nádržka na vodu počas kysnutia vyprázdni alebo beží Regeneračný ohrev, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju.
3. Naplnenú nádržku nasaďte a zavrite kryt.

Po každom použití pary

⚠Varovanie - Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

⚠Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!
Spotrebič je počas prevádzky veľmi horúci. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!
Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

Po každom použití pary sa zostávajúca voda prečerpá späť do nádržky na vodu. Potom nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte. Priestor na pečenie zostane vlhký. Na vysušenie priestoru na pečenie môžete použiť režim „Sušenie" alebo ho vysušiť ručne.

Upozornenie

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole trochu dlhšie, aby vás upozornilo na vyprázdnenie nádržky na vodu.
- Škvrny od vodného kameňa odstráňte handričkou napustenou octom, umyte čistou vodou a vysušte mäkkou handričkou.

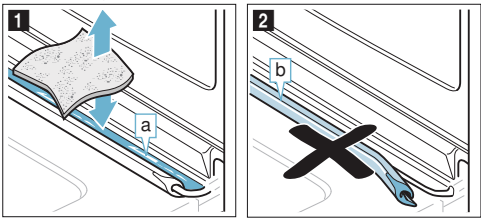
Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!
- Nádržku na vodu nesušte v horúcom priestore na pečenie. Nádržka by sa poškodila.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka by sa poškodila.

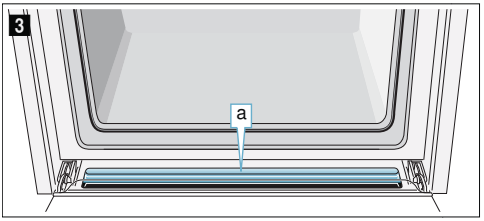
1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Opatrne zložte veko nádržky na vodu.
4. Nádržku na vodu vyprázdnite, umyte umývacím prostriedkom a dôkladne vypláchnite studenou vodou.
5. Všetky časti osušte mäkkou handričkou.
6. Tesnenie veka vytrite dosucha.
7. Nádržku nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Potom na ňu nasaďte veko a pritlačte ho.
9. Nádržku na vodu nasaďte a zavrite kryt.

Vysušenie drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Nasajte vodu v odkvapkávajúcom žliabku pomocou huby **a** a opatrne vytrite (Obrázok 1). Pri vytieraní dbajte na to, aby sa tesnenie **b** neuvoľnilo od odkvapkávacieho žliabku (Obrázok 2).



Odkvapkávací žliabok **a** sa nachádza pod priestorom na pečenie (Obrázok 3).



Upozornenie: Pokiaľ sa tesnenie uvoľní, nasaďte ho späť na odkvapkávací žliabok.
⟶ *"Dvierka spotrebiča" na strane 35*

Spustenie funkcie sušenia

Pri sušení sa priestor na pečenie zahrieva, aby sa vyparila vlhkosť v priestore na pečenie. Následne otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para z priestoru na pečenie unikať.

Pozor!
Poškodenie smaltu: Pokiaľ na dne priestoru na pečenie stojí voda, nespúšťajte prevádzku. Pred prevádzkou vytrite vodu z dna priestoru na pečenie.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty v priestore na pečenie ihneď odstráňte a zotrite vlhkosť z dna priestoru na pečenie.
3. V prípade potreby stlačte on/off pre zapnutie spotrebiča.
4. Stlačte tlačidlo Menu. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Stlačte tlačidlo „Ďalej".
6. Stlačte tlačidlo „Funkcia sušenia".
7. Stlačte tlačidlo štart/stop. Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich na 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla vlhkosť z priestoru na pečenie unikať.

Sušenie priestoru na pečenie ručne

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte nečistoty z priestoru na pečenie.
3. Vysušte priestor na pečenie handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte otvorené 1 hodinu, aby sa priestor na pečenie celkom vysušil.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia	Použitie
Minútka	Minútka funguje ako kuchynská minútka. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
Doba trvania	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
Čas ukončenia	Nastavte dobu a koniec pečenia. Spotrebič sa automaticky zapne, takže prevádzka sa ukončí v požadovanom čase.

Upozornenie

- Čas do jednej hodiny môžete nastaviť na minútu presne. Čas dlhší ako jedna hodina môžete nastaviť po 5-minútových úsekoch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčate otočným voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: vľavo 10 minút, vpravo 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál, na stavovom riadku sa zobrazí „Ukončené".
- Tlačidlom i môžete medzitým zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

Minútka

Minútku môžete nastaviť kedykoľvek, a to aj keď je spotrebič vypnutý. Minútka beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný signál. Začujete teda, či zvoní minútka alebo uplynul čas pečenia. Môžete nastaviť max. 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo ◷. Otvorí sa menu časových funkcií.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas. Minútka sa spustí po niekoľkých sekundách.

Symbol minútky a ubiehajúci čas sa zobrazí vľavo na stavovom riadku.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí upozornenie „Minútka ukončená". Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie minútky

Tlačidlom ◷ otvoríte menu časových funkcií a vrátite čas späť. Menu zavriete opätovným stlačením tlačidla ◷.

Zmena času minútky

Tlačidlom ◷ otvoríte menu časových funkcií a pomocou otočného voliča zmeníte za niekoľko sekúnd nastavenie hodnôt. Stlačením tlačidla ◷ minútku spustíte.

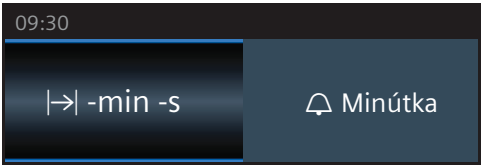
Doba trvania pokrmu

Ak nastavíte dobu trvania pre svoj pokrm, bude prevádzka automaticky po tejto dobe ukončená. Rúra už nehreje.
Maximálne možno nastaviť 23 hodín a 59 minút.

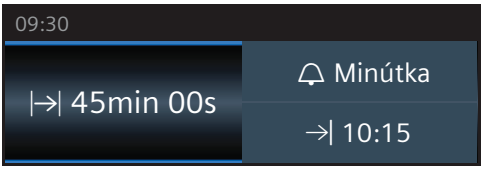
Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.

Príklad: Nastavenie režimu 4D horúci vzduch, teplota 180 °C, doba úpravy 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo ◷. Otvorte menu časových funkcií.



2. Nastavte dobu trvania otočným voličom.



3. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Ubiehajúcu dobu úpravy pokrmu |→| vidíte na stavovom riadku.

Doba úpravy pokrmu uplynula

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené". Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie doby trvania

Tlačidlom ◷ otvoríte menu časových funkcií. Nastavený čas vrátite späť. Údaje sa zmenia na novo nastavený druh ohrevu a teplotu.

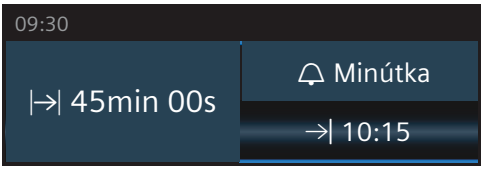
Zmena doby trvania

Tlačidlom ◷ otvoríte menu časových funkcií. Pomocou otočného voliča zmeníte dobu úpravy pokrmu.

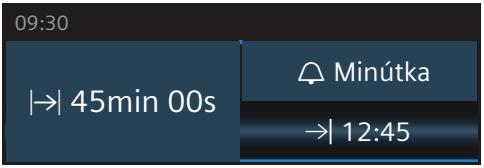
Čas ukončenia

Pri posúvaní času ukončenia úpravy pokrmu dbajte na to, aby sa pokrm pri dlhšom skladovaní v rúre neskazil.
Predpoklad: Nastavený prevádzkový režim nie je začatý. Je nastavená doba úpravy pokrmu. Je otvorené menu časových funkcií ◷.
Príklad na obrázku: O 9:30 vložíte pokrm do rúry. Úprava pokrmu trvá 45 minút, pokrm teda bude hotový o 10:15. Vy ale chcete, aby bol pokrm hotový o 12:45.

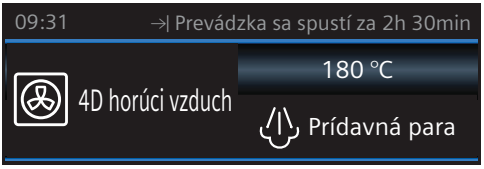
1. Dotknite sa poľa „Koniec →|". Zobrazí sa čas ukončenia.



2. Otočným voličom posuňte koniec úpravy pokrmu na neskôr.



3. Prevádzku začnete stlačením tlačidla štart/stop.



Rúra je v režime čakania. V stavovom riadku sa zobrazí symbol →| a čas, kedy bude predvázka ukončená. Prevádzka sa spustí v správnom čase. Ubiehajúcu dobu úpravy pokrmu vidíte na stavovom riadku.

Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené". Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Zmena doby trvania

Vykonať zmenu doby úpravy pokrmu je možné, pokiaľ je rúra na pečenie v režime čakania. Pomocou tlačidla ◷ otvorte menu časových funkcií. Dotknite sa poľa „Koniec →|" a otočným voličom upravte čas ukončenia. Menu zavriete opätovným stlačením tlačidla ◷.

Prerušenie času ukončenia

Vykonať zmenu doby úpravy pokrmu je možné, pokiaľ je rúra na pečenie v režime čakania. Pomocou tlačidla ◷ otvorte menu časových funkcií. Dotknite sa poľa „Koniec →|" a otočným voličom posuňte čas ukončenia späť. Čas okamžite začne plynúť.

Detská poistka

Spotrebič je vybavený detskou poistkou, ktorá zaistí, aby nedošlo k jej náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.

Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné nič nastaviť. Spotrebič je možné iba vypnúť pomocou tlačidla on/off.

Aktivácia a deaktivácia

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

Stlačte a podržte približne počas 4 sekúnd tlačidlo. Na displeji sa objaví upozornenie o zapnutí poistky a na stavovom riadku sa objaví symbol.

Základné nastavenie

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

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte režim „Nastavenia".
   Zobrazí sa prvé základné nastavenie.
3. Pomocou otočného voliča zmeníte hodnoty nastavenia.
4. Pomocou šípky ⋁ změňte na dalšie základné nastavenie.
5. Pre uloženie stlačte tlačidlo menu.
   Na displeji sa zobrazí odmietnuť alebo uložiť.

Prehľad základných nastavení

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 nastavenia:

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Možné ďalšie jazyky
Hodiny	Nastaviť aktuálny čas
Dátum	Nastaviť aktuálny dátum
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená)
	1 (mäkká)
	2 (stredná)
	3 (tvrdá)
	4 (veľmi tvrdá)
Tón signálu	Krátky (30 sekúnd)
	Stredný (1 min.)
	Dlhý (5 min.)
Tón tlačidel	Vypnutý (tón pri zapnutí a vypnutí pomocou tlačidla on/off zostáva aktivovaný)
	Zapnutý
Jas displeja	5 stupňov jasu
Ukazovateľ času	Digitálny s dátumom
	Analógový
	Vyp.
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté
	Počas prevádzky vypnuté
Detská poistka	Zaistenie dvierok + Zablokovanie tlačidel
	Iba zablokovanie tlačidel
Režim po spustení	Hlavná ponuka
	Druhy ohrevu
	Para
	Pokrmy*

Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté
	Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovať
	Nezobrazovať
Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaný
	Minimálny
Výsuvný systém	Nie je dovybavené
	Dovybavené
Režim sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Home Connect	Vypnúť a zapnúť Wi-Fi → *"Home Connect" na strane 26*
Nastavenie z výrobného závodu	Obnoviť
	Neobnovovať
*) K dispozícii v závislosti od modelu	

Pozor!
Pri závesných roštoch a výsuve v úrovni 1: nastavenie „nie je dovybavené". Pri závesných roštoch a výsuve v úrovni 2 - 3: nastavenie je "dovybavené".

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja majú okamžitý účinok. Všetky ostatné nastavenia sú aktívne až po uložení.

Nastavenie hodín

Čas zmeníte v základnom nastavení.
Príklad: Zmena na zimný alebo letný čas.

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Dotknite sa poľa „Nastavenie".
3. Pomocou šípky ⋁ prejdite na "Čas".
4. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
5. Stlačte tlačidlo menu.
   Na displeji sa zobrazí uložiť alebo odmietnuť.

Prerušenie napájania

Po dlhšom výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Nastavte jazyk, čas a dátum.

Režim sabat

Režim sabat môžete nastaviť na dobu trvania až 74 hodín. Pokrmy vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu sabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktivované „Nastavenie režimu sabat zapnuté".
→ *"Základné nastavenie" na strane 24.*

Priestor na pečenie sa zahreje pri hornom a dolnom ohreve na teplotu medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
   Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
2. Otočným voličom otočte doľava a zvoľte druh ohrevu "Režim sabat".
3. Dotknite sa navrhovanej teploty a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom ◷ otvorte menu časových funkcií a dotknite sa poľa "Doba trvania".
   Navrhnutá doba má 25 hodín.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú dobu trvania.
6. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.
   Na stavovom riadku sa začne odpočítavať čas.

Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené".

Posunutie času ukončenia úpravy pokrmu

Posunutie času ukončenia nie je možné.

Prerušenie nastavenia režimu sabat

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

Home Connect

Tento spotrebič vysiela signál Wi-Fi a je možné ho riadiť na diaľku pomocou mobilného zariadenia.

Pokiaľ spotrebič neprepojíte so sieťou, funguje ako rúra na pečenie bez sieťového pripojenia a je možné ho ďalej obsluhovať pomocou displeja.

Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na použitie a uistite sa, že ich môžete dodržiavať tiež vtedy, keď spotrebič obsluhujete pomocou aplikácie Home Connect a pritom nie ste doma. Dodržujte tiež pokyny uvedené v aplikácii Home Connect. → *"Dôležité bezpečnostné pokyny" na strane 5*
- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.

Nastavenie

Aby ste mohli nastavovať spotrebič pomocou aplikácie Home Connect, musíte si na svojom mobilnom zariadení nainštalovať a nastaviť aplikáciu Home Connect.

Pritom sa riaďte podkladmi dodávanými spoločne s Home Connect.

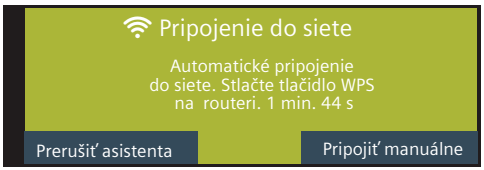
Pre nastavenie postupujte podľa pokynov aplikácie. Pre nastavenie musí byť aplikácia otvorená.

Automatické prihlásenie do siete

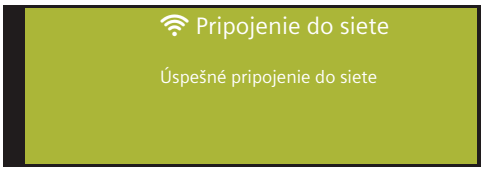
Upozornenie

- Potrebujete router s funkciou WPS.
- Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

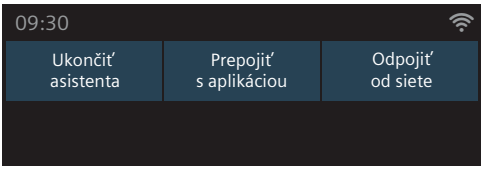
1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Asistent Home Connect". Spotrebič je pripravený na nastavenie automatického pripojenia do siete.



3. Stlačte tlačidlo WPS na routeri. Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete".



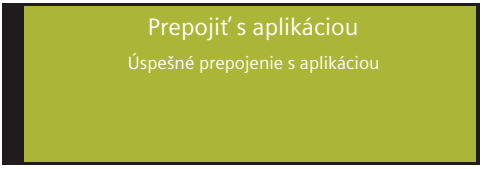
4. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou".



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

5. Spustite aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujte podľa pokynov na automatické prihlásenie do siete.

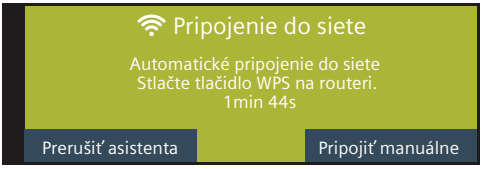
Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou".



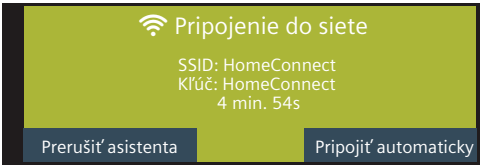
Manuálne prihlásenie do siete

Upozornenie: Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Asistent Home Connect".
3. Dotknite sa poľa „Manuálne pripojenie".

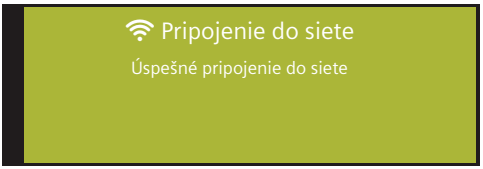


Spotrebič je pripravený na nastavenie manuálneho pripojenia do siete. Na displeji sa zobrazí SSID a kľúč do siete rúry na pečenie.

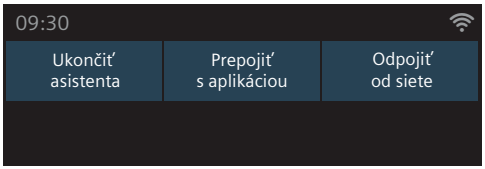


4. Mobilné zariadenie prihláste do siete rúry na pečenie pomocou SSID „HomeConnect" a kľúča „HomeConnect".

Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete".



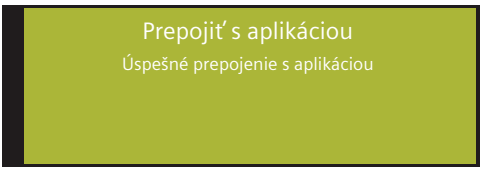
5. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou".



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

6. Spustite aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujte podľa pokynov na manuálne prihlásenie do siete.

Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou".



Spustenie na diaľku

Pokiaľ chcete pomocou svojho mobilného zariadenia zapnúť rúru na pečenie, musíte aktivovať spustenie na diaľku.

Upozornenie

- „Spustenie na diaľku" sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ bol úspešne ukončený asistent Home Connect.
- Všimnite si, že niektoré prevádzkové režimy je možné spustiť iba priamo na rúre na pečenie.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Spustenie na diaľku". Na displeji sa zobrazí .

V nasledujúcich situáciách sa spustenie na diaľku automaticky deaktivuje:

- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po aktivácii spustenia na diaľku.
- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po ukončení prevádzky rúry na pečenie.
- 24 hodín po aktivácii spúšťania na diaľku.

Pokiaľ na spotrebiči spustíte prevádzku rúry na pečenie, tak sa automaticky aktivuje spustenie na diaľku. Vďaka tomu môžete pomocou mobilného zariadenia vykonávať zmeny alebo spustiť nový program.

Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôsobiť svojim potrebám.

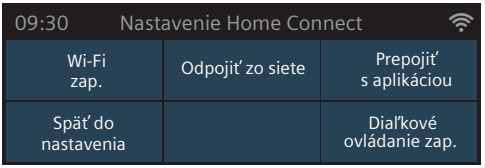
Upozornenie: Na zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči stlačte v nastavení Home Connect tlačidlo i.

Wi-Fi

Pokiaľ je aktivovaná Wi-Fi, môžete využívať Home Connect.

Upozornenie: Váš spotrebič v prepojenom pohotovostnom režime spotrebuje max. 3 W.

1. Stlačte tlačidlo menu
2. Dotknite sa poľa "Nastavenie".
3. Dotknite sa poľa "Home Connect".
4. Na zapnutie či vypnutie rádiového modulu sa dotknite „Wi-Fi".

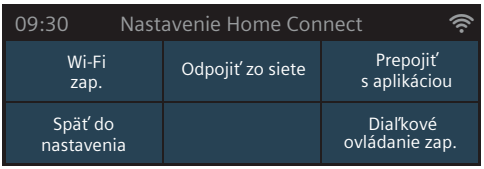


Odpojenie od siete

Svoju rúru na pečenie môžete kedykoľvek odpojiť od siete.

Upozornenie: Ak je vaša rúra na pečenie odpojená od siete, nemôžete ju obsluhovať pomocou Home Connect.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Nastavenie".
3. Dotknite sa poľa „Home Connect".
4. Dotknite sa poľa „Odpojiť od siete".



Pripojenie do siete

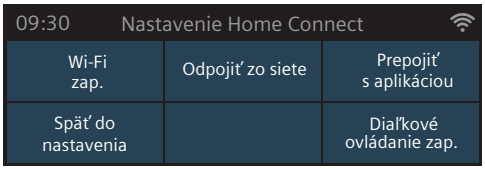
1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Nastavenie".
3. Dotknite sa poľa „Home Connect".
4. Dotknite sa poľa „Pripojenie do siete".
5. Dotknite sa poľa „Manuálne pripojenie" alebo „Automatické pripojenie".
6. Riaďte sa pokynmi v časti „Manuálne prihlásenie do siete", príp. „Automatické prihlásenie do siete".

Prepojenie s aplikáciou

Pokiaľ máte na mobilnom zariadení nainštalovanú aplikáciu Home Connect, môžete ju prepojiť so svojou rúrou na pečenie.

Upozornenie: Spotrebič musí byť pripojený do siete.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Nastavenie".
3. Dotknite sa poľa "Nastavenie Home Connect".
4. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou".



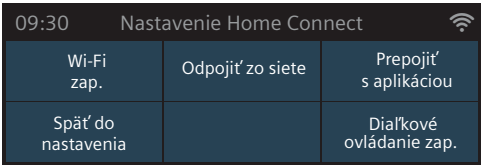
Diaľkové ovládanie

Pomocou aplikácie Home Connect môžete pohodlne ovládať svoju rúru na pečenie.

Upozornenie

- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.
- Spotrebič sa dodáva s aktivovaným diaľkovým ovládaním.
- Pokiaľ je diaľkové ovládanie deaktivované, v aplikácii Home Connect sa zobrazia iba prevádzkové stavy rúry na pečenie.
- Diaľkové ovládanie sa automaticky aktivuje pri aktivácii spustenia na diaľku.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Nastavenie".
3. Dotknite sa poľa „Home Connect".
4. Stlačte "Diaľkové ovládánie" pre zapnutie, resp. vypnutie ovládania pomocou aplikácie Home Connect.



Upozornenie na ochranu dát

Pri prvom pripojení vášho spotrebiča do siete WLAN na internete poskytne váš spotrebič nasledujúce dáta serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (pozostáva z kľúčov spotrebiča a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (s cieľom informačno-technického zaistenia spojenia).
- Aktuálna verzia softwaru a hardwaru pre váš domáci spotrebič.
- Stav prípadného predchádzajúceho obnovenia nastavenia z výrobného závodu.

Táto prvá registrácia je nutná na prípravu funkcií Home Connect a je potrebná až v okamihu, keď chcete prvýkrát využiť funkciu Home Connect.

Upozornenie: Všimnite si, že funkciu Home Connect je možné využiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát si môžete zobraziť v aplikácii Home Connect.

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgerate GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 1999/5/ES.

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetovej adrese pod názvom http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz na produktovej stránke vášho spotrebiča pri dodatočných dokumentoch.

CE

Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje ohrievať pokrm pri presnej teplote. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevov

Pokiaľ 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
	Stupeň pizza
	Gril cirkuláciou vzduchu
	Intenzívny ohrev
	Varenie v pare
	Regeneračný ohrev

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vnútri potravín, a to medzi 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Je možné ju dokúpiť ako náhradný diel v našom zákazníckom servise.
- Po použití teplotnú sondu vždy vyberte 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.

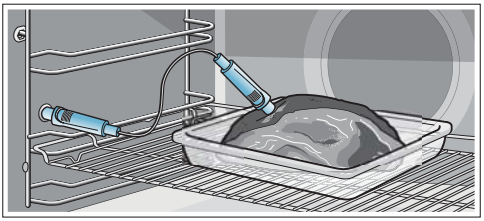
Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota potravín.

Zasunutie teplotnej sondy do potravín

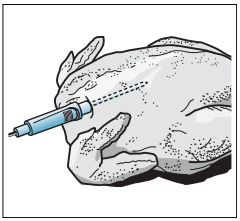
Predtým, ako vložíte svoj pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte doň teplotnú sondu.

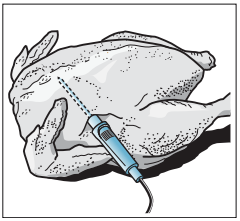
Teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

Mäso: Pri väčších kusoch zasuňte teplotnú sondu smerom zhora šikmo do mäsa až na doraz.
Pri tenších kusoch ju zasuňte zo strany na najhrubšom mieste.

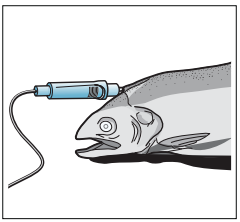


Hydina: Teplotnú sondu zasuňte do najhrubšieho miesta v prsiach až na doraz. V závislosti od vlastností hydiny zasuňte teplotnú sondu naprieč alebo pozdĺžne. Potom hydinu otočte a položte ju prsnou stranou dole na rošt.





Ryby: Teplotnú sondu zasuňte až na doraz vzadu za hlavu smerom k stredu. Celú rybu položte pomocou polovice zemiaka chrbtom hore na rošt.



Otáčanie pokrmu: Pri otáčaní pokrmu teplotnú sondu nevyťahujte. Po otočení skontrolujte jej presné umiestnenie v pokrme.

Pokiaľ teplotnú sondu počas prevádzky vytiahnete, vynulujú sa všetky nastavenia a musíte ich nastaviť znovu.

Pozor!

Dajte pozor, aby ste nepriškripli kábel teplotnej sondy. Nepoužívajte žiadne uzatvorené nádoby. Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš vysokými teplotami, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a sondou odstup niekoľkých centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť objem.

Nastavenie teploty vnútri pokrmu

Druhy ohrevov

1. Zapnite spotrebič.
2. Zastrčte teplotnú sondu do zástrčky vľavo v priestore na pečenie.
3. Pomocou otočného voliča zvoľte druh ohrevu.
4. Stlačte navrhnutú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu. 5. Stlačte pole „Teplota vnútri pokrmu“ a otočným voličom nastavte teplotu stredu.
6. V prípade potreby stlačte pole „Pridanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
7. Spustite pomocou tlačidla štart/stop. Línia zobrazuje nárast teploty stredu.

Varenie v pare

1. Zapnite spotrebič.
2. Zasuňte teplotnú sondu do zástrčky vľavo v priestore na pečenie.
3. Stlačte tlačidlo Menu.
4. Stlačte pole „Varenie v pare“ a pomocou otočného voliča nastavte druh ohrevu.
5. Stlačte pole „Teplota stredu“ a pomocou otočného voliča nastavte teplotu stredu.
6. Spustite pomocou tlačidla štart/stop. Línia zobrazuje nárast teploty stredu.

Pokrmy

1. Zapnite spotrebič.
2. Zastrčte teplotnú sondu do zástrčky vľavo v priestore na pečenie.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Stlačte pole „Pokrmy".
5. Otočným voličom a pomocou poľa „Ďalej“ zvoľte požadovaný pokrm.
6. V prípade potreby stlačte pole „Prispôsobiť“ a otočným voličom prispôsobte nastavenie.
7. Spustite pomocou tlačidla štart/stop.

Dosiahla sa nastavená teplota vnútri pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Môžete vytiahnuť teplotnú sondu zo zásuvky. Symbol prestane svietiť.

Zmena teploty vnútri pokrmu

Vnútornú teplotu potravín môžete kedykoľvek zmeniť.

Prerušenie

Vytiahnite sondu zo zásuvky.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!
Priestor na pečenie a pokrmy samotné sú veľmi horúce. Teplotnú sondu zasúvajte a vyťahujte s použitím kuchynských rukavíc.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
V prípade použitia zlej teplotnej sondy vnútri pokrmu sa môže poškodiť izolácia. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Vnútorná teplota rôznych potravín

Nepoužívajte zamrazené pokrmy. Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.

Podrobné informácie k druhu ohrevu a teplotám nájdete na konci tohto návodu na použitie. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42*

Potraviny	Vnútorná teplota 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	
Bravčový bok	85-90
Bravčová sviečková, ružová	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef po anglicky	45-52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružový	55-62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečený	65-75
Teľacie mäso	
Teľacia pečienka alebo predok, chudé	75-80
Teľacia pečienka, pliecko	75-80
Teľacie kolienko	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybia fileta	60-65
Ostatné	
Sekaná, všetky druhy	80-90
Zahrievanie, regenerácia pokrmov	65-75

Funkcia čistenia

Váš spotrebič disponuje režimami "Samočistenie" a "Odstránenie vodného kameňa". Vďaka samočisteniu bez námahy vyčistíte priestor na pečenie. Pomocou režimu "Odstránenie vodného kameňa" odstránite vodný kameň z výparníka.

Funkcia čistenia

Samočistiace plochy (zadná stena, strop, bočné steny) sú potiahnuté poréznou matnou keramikou.
Škvrny z pečenia koláčov, mäsa a grilovania sú počas prevádzky rúry touto vrstvou nasávané a odbúravané. Pokiaľ sa plochy čistia už nedostatočne a vznikajú tmavé škvrny, mali by sa povrchy vyčistiť funkciou čistenia.

Upozornenie: Použitia sú evidované spotrebičom. Spotrebič zobrazuje, odkedy sa čistenie odporúča. Odporúčanie je zobrazené tak dlho, kým sa funkcia čistenia celkom nevykoná.
Pokiaľ nereagujete na túto výzvu, môžu vzniknúť škody na samočistiacich plochách.
Pokiaľ je váš spotrebič už predtým silne znečistený, resp. keď zistíte na zadnej stene tmavé škvrny, nečakajte s čistením, až budete vyzvaní. Čím častejšie sa vykonáva čistenie, tým dlhšie je zaručená schopnosť čistenia samočistiacich plôch. Váš spotrebič môžete čistiť pomocou funkcie samočistenia kedykoľvek podľa potreby.

Pozor!
Pokiaľ je váš spotrebič vybavený funkciou pary, môže sa stať, že sa prekrývajú hlásenia na odvápnenie a na funkciu čistenia. Riaďte sa výzvou na odvápnenie spotrebiča. Až po odvápnení sa znovu zobrazí výzva na funkciu čistenia.

Pred funkciou čistenia

Vyberte z priestoru na pečenie závesné rošty, výsuvy, príslušenstvo a riad.

Vyčistite dno priestoru na pečenie a vnútornú stranu dvierok spotrebiča.

Odstráňte hrubé nečistoty z dna priestoru na pečenie, z vnútornej strany dvierok spotrebiča a z osvetlenia priestoru na pečenie. Inak vznikajú škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť.

Pozor!
Na samočistiace plochy nepoužívajte čističe na rúry. Plochy sa poškodzujú. Pokiaľ sa na tieto plochy dostane čistič na rúry, ihneď ho odstráňte vodou a hubkou. Nedrhnite a nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Nastavenie funkcie samočistenia

Čistenie trvá 60 minút.
Čas trvania nie je možné zmeniť.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
   Otvorí sa menu s druhmi prevádzky.
2. Zvoľte druh prevádzky „Funkcia čistenia“.
   Pokiaľ stlačíte pole „Ďalej“, získate informácie o čistení.
3. Pomocou tlačidla štart/stop spustite čistenie.
   Na stavovom riadku viditeľne ubieha čas trvania. Kým prebieha čistenie, vetrajte v kuchyni.

Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra už nehreje. Na stavovom riadku sa zobrazí „Dokončené“. Signál môžete vypnúť pomocou tlačidla ◷.

Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa zrušia. Môžete znovu nastavovať.

Pozor!
Odporúčanie na čistenie sa nezruší.
Na displeji sa zobrazí výzva na čistenie.

Čistenie môžete nechať prebehnúť v noci.

V kapitole Časové funkcie sa môžete dočítať, ako posunúť čas ukončenia. Tak môžete rúru používať kedykoľvek cez deň. ⟶ *"Časové funkcie" na strane 22*

Po funkcii čistenia

Hneď ako priestor na pečenie vychladne, vytrite ho prípadne vlhkou handričkou.

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

Odstránenie vodného kameňa

Aby bol váš spotrebič funkčný, musíte v ňom pravidelne odstraňovať vodný kameň.
Odstránenie vodného kameňa sa skladá z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odstránenie vodného kameňa prebehnúť až do konca, kým budete môcť spotrebič znovu používať.
Celé odstránenie vodného kameňa trvá cca 70 - 90 minút.

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 - 70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Prvý umývací cyklus (cca 6 - 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Druhý umývací cyklus (cca 6 - 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.

Pokiaľ sa odstránenie vodného kameňa preruší (napr. v dôsledku výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča bude potrebné dvojité umytie. Spotrebič zostane po ukončení druhého umývacieho cyklu zablokovaný pre ďalšiu prevádzku.

Ako často musíte v spotrebiči odstraňovať vodný kameň, závisí od tvrdosti používanej vody. Hneď ako 5-krát alebo menejkrát využijete pri prevádzke paru, upozorní vás hlásenie na displeji na odstránenie vodného kameňa. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po spustení. Vďaka tomu máte čas sa pripraviť na odstránenie vodného kameňa.

Spustenie

Pozor!

- Poškodenie spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte iba nami odporúčané tekuté prostriedky na odstránenie vodného kameňa. Čas pôsobenia počas odstraňovania vodného kameňa je prispôsobený týmto prostriedkom. Iné prostriedky na odstránenie vodného kameňa by mohli poškodiť spotrebič. Prostriedok na odstránenie vodného kameňa Obj. č. 311 680.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: Roztok alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Poškodili by sa. Pokiaľ sa tak stane, okamžite umyte prostriedok na odstránenie vodného kameňa vodou.

Pokiaľ ste pred odstraňovaním vodného kameňa využívali paru, spotrebič najprv vypnite,aby sa z parného systému odčerpala zvyšková voda.

1. Na roztok na odstránenie vodného kameňa zmiešajte 400 ml vody a 200 ml tekutého prostriedku na odstránenie vodného kameňa.
2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odstránenie vodného kameňa.
4. Nádržku naplnenú roztokom na odstránenie vodného kameňa celkom zasuňte.
5. Zavrite kryt.
6. Stlačte tlačidlo menu.
   Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
7. Zvoľte režim „Odstránenie vodného kameňa". Pokiaľ sa dotknete poľa „Ďalej", zobrazí sa informácia o čistení. Zobrazí sa dĺžka odstraňovania vodného kameňa. To nie je možné zmeniť.
8. Čistenie spustíte stlačením tlačidla štart/stop.
   V spotrebiči sa odstráni vodný kameň. Na stavovom riadku sa začne odpočítavať čas. Hneď ako sa odstránenie vodného kameňa ukončí, zaznie signál.

Prvý umývací cyklus

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
3. Zavrite kryt.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.
   Spotrebič sa umyje. Hneď ako sa umývací cyklus ukončí, zaznie signál.

Druhý umývací cyklus

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
3. Zavrite kryt.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.
   Spotrebič sa umyje. Hneď ako sa umývací cyklus ukončí, zaznie signál.

Dokončenie čistenia

1. Otvorte kryt.
2. Vyprázdnite a vysušte nádržku na vodu.
3. Vypnite spotrebič.
   Odstránenie vodného kameňa je ukončené a spotrebič môžete opäť používať.

Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Správny spôsob údržby a čistenia je popísaný nižšie.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhli poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na modeli spotrebiča.

Pozor!
Poškodenie povrchov
Nepoužívajte žiadne
- ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť cez zákaznícky servis. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.

⚠ **Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!**
Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpite cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Madlo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na madlo dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škvrny sa inak nebudú dať odstrániť.
Vnútorné časti spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Riaďte sa pokynmi k plochám priestoru na pečenie v nadväznosti na tabuľku.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistite hubkou a osušte mäkkou handričkou. V prípade silných znečistení použite čistič na rúry.
Dverné tesnenie Nevyťahujte!	Horúci umývací roztok: Vyčistite. Nedrhnite.
Kryt dvierok z ušľachtilej ocele	Čističe na ušľachtilú oceľ: Riaďte sa pokynmi výrobcu. Nepoužívajte prostriedky pre ušľachtilú oceľ. Pre čistenie odstráňte kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Očistite čistiacou utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou. Znečistenie na nádobách z ušľachtilej ocele z potravín obsahujúcich škrob (napr. ryža) vyčistite octovou vodou.
Nádržka na vodu	Horúca mydlová voda: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou handričkou. Nádržku nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie veka vytrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúca mydlová voda: Očistite čistiacou utierkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie
- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na sklenenej výplni dvierok, ktoré posobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť trocha drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikorózna ochrana.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena, strop a bočné steny v priestore na pečenie sú samočistiace. Poznáte to podľa drsného povrchu.

Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistite hubkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Dosušte mäkkou handričkou.

Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a horúcim umývacím roztokom. V prípade silných znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry.

Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby sa vysušil.

Upozornenie: Vplyvom zvyškov potravín môžu vznikať biele povlaky. Sú neškodné a nemajú žiadny vplyv na funkciu rúry. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté poréznou, matnou keramikou. Škvrny z pečenia koláčov, mäsa a grilovania sú počas prevádzky rúry touto vrstvou nasávané a odbúravané.

Pokiaľ sa plochy čistia už nedostatočne a vznikajú tmavé škvrny, mali by sa povrchy vyčistiť funkciou čistenia. Na to sa riaďte údajmi v zodpovedajúcej kapitole. ⟶ "Funkcia čistenia" *na strane 31*

Pozor!
Na samočistiace plochy nepoužívajte čističe na rúry. Plochy sa poškodzujú. Pokiaľ sa na tieto plochy dostane čistič na rúry, ihneď ho odstráňte vodou a hubkou. Nedrhnite a nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby nedošlo k veľkému znečisteniu, udržujte spotrebič stále v čistote a odstraňujte priebežne znečistenie.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Tým zabránite vypáleniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škvrny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Závesné rošty

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu.

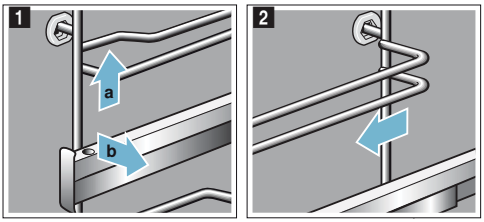
Tu sa dozviete, ako môžete vysadiť dvierka spotrebiča a vyčistiť ich.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Vysadenie závesných roštov

1. Prednú časť závesných roštov zatlačte hore **a** a vysaďte ich **b** (Obrázok 1).
2. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dopredu. (Obrázok 2).

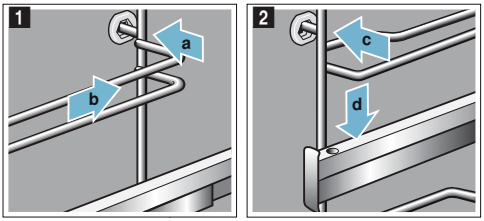


Rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. Veľké znečistenia odstráňte kefou.

Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty sa hodia iba vpravo alebo vľavo. Teleskopické výsuvy musí byť možné vysunúť dopredu.

1. Závesný rošt zastrčte najprv do zadnej zástrčky **a**, kým rošt neprilieha k stene priestoru na pečenie a zatlačte dozadu **b** (Obrázok 1).
2. Potom zastrčte do prednej zástrčky **c**, kým rošt aj tu neprilieha k stene priestoru na pečenie a zatlačte dole **d** (Obrázok 2).



Dvierka spotrebiča

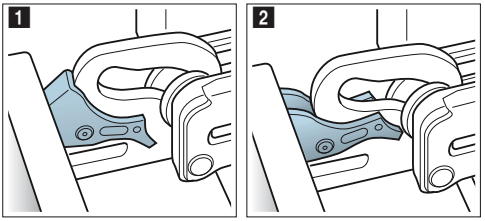
Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu.

Tu sa dozviete, ako môžete vysadiť dvierka spotrebiča a vyčistiť ich.

Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča

S cieľom čistenia a vysadenia skiel dvierok môžete vysadiť dvierka spotrebiča. Kĺby dvierok spotrebiča majú po jednej páčke.

Keď sú páčky zaklapnuté (Obrázok 1), sú dvierka spotrebiča zaistené. Nie je možné ich vysadiť.
Keď sú páčky na vysadenie dvierok spotrebiča odklopené (Obrázok 2), sú kĺby zaistené. Nemôžu zapadnúť.

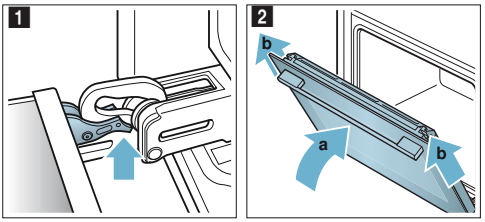


⚠ Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia!

- Pokiaľ sú kĺby nezaistené, môžu s veľkou silou zapadnúť. Dbajte na to, aby boli páčky vždy celkom zaklapnuté, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odklapnuté.
- Kĺby dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa priškripnúť. Nesiahajte do oblasti kĺbov.

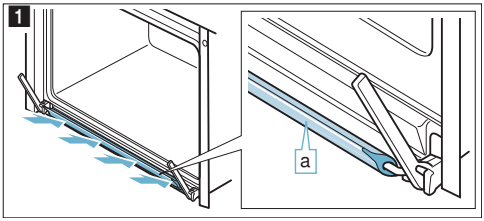
Vysadenie dvierok spotrebiča

1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a zatlačte v smere spotrebiča.
2. Odklopte obe páčky vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Zavrite dvierka spotrebiča na doraz **a**. Uchopte oboma rukami vľavo a vpravo **b** a vytiahnite hore (Obrázok 2).

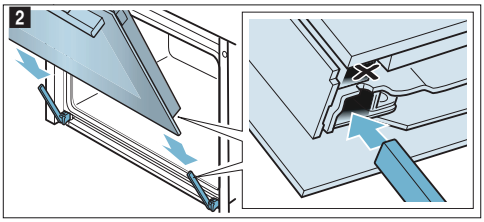


Zavesenie dvierok spotrebiča

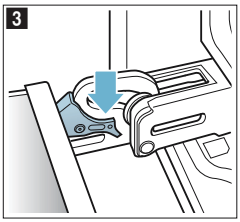
1. Zatlačte tesnenie **a** pozdĺž odkvapkávacieho kanálu (Obrázok 1), aby sa tesnenie **a** pri čistení dalo uvoľniť.



2. Znovu zaveste dvierka spotrebiča v opačnom poradí. Pri vešaní dvierok spotrebiča dbajte na to, aby boli oba kĺby zavedené priamo do otvoru (Obrázok 2). Položte oba kĺby dole na vonkajšie sklo a použite ich ako vodiče.
   Dbajte na to, aby boli kĺby zasunuté do správneho otvoru. Zasunutie musí ísť ľahko a bez odporu. Pokiaľ cítite odpor, skontrolujte, či sú kĺby zasunuté do správneho otvoru.



3. Celkom otvorte dvierka spotrebiča. Znovu zaklapnite obe páčky (Obrázok 3).

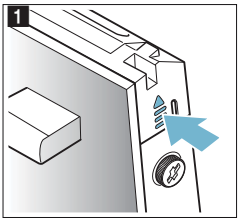


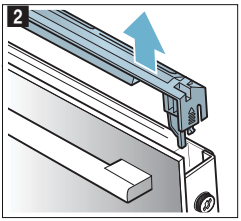
4. Zavrite dvierka priestoru na pečenie.

Odstránenie krytu dvierok

Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt zložiť.

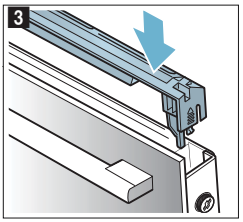
1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Snímte kryt (Obrázok 2).
   Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.





Upozornenie: Vložku z ušľachtilej ocele v kryte dvierok vyčistite prípravkom na oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistite jemnou handričkou a umývacím roztokom.

4. Opäť trochu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasaďte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (Obrázok 3).



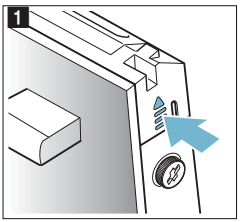
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

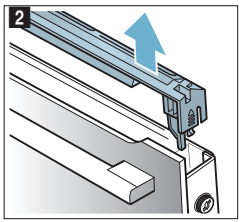
Vysadenie a nasadenie skla dvierok

Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

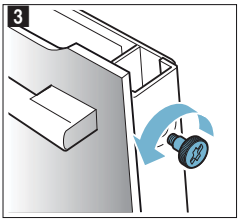
Vysadenie skla dvierok

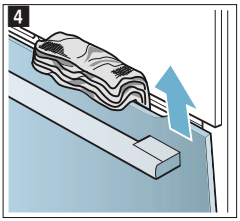
1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Snímte kryt (Obrázok 2).





4. Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach spotrebiča vľavo a vpravo (Obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka opäť zavriete, privrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (Obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu držadlom smerom dole.





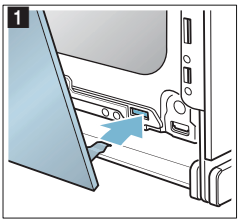
Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

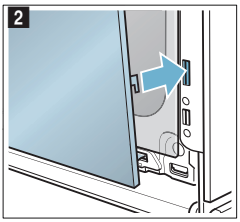
⚠Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa kĺby dvierok spotrebiča pohybujú a môžu sa priškripnúť. Nesiahajte do oblasti kĺbov.

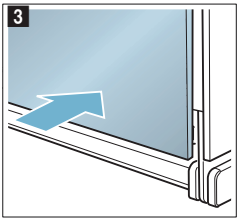
Nasadenie skla dvierok

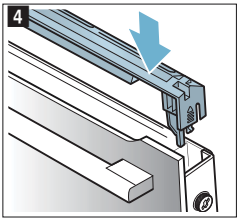
1. Zaveďte predné sklo dole do držiakov (Obrázok 1).
2. Zatvárajte predné sklo, kým horné háčiky nie sú naproti otvoru (Obrázok 2).





3. Pritlačte predné sklo dole, kým počuteľne nezaklapne (Obrázok 3).
4. Znovu zľahka otvorte dvierka spotrebiča a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Znovu zaskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasaďte kryt a pritlačte ho, kým počuteľne nezaklapne (Obrázok 4).





7. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!
Priestor na pečenie používajte znovu až potom, keď sú sklá riadne nasadené.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Upozornenie: Pokiaľ sa vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, pozrite sa na koniec tohto návodu na použitie. Tam nájdete mnoho tipov.
⟶ *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42*

Tabuľka porúch

Pokiaľ sa na paneli displeja objaví hlásenie chýb E, napr. E0111, spotrebič vypnite a znovu zapnite. Pokiaľ sa hlásenie objaví znovu, volajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Zapnutý spotrebič nie je možné obsluhovať, na displeji sa zobrazuje symbol ⊂⊃.	Je aktivovaná detská poistka.	Podržte stlačené tlačidlo ⊂⊃, kým nezhasne symbol ⊂⊃.
Priestor na pečenie sa nezahrieva a na displeji je napísané „režim Demo".	Spotrebič sa nachádza v režime Demo.	Vypnite poistky v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ich opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastavení zvoľte „Režim Demo vypnutý" .
Spotrebič sa nespustí a na displeji svieti „Príliš horúci priestor na pečenie".	Priestor na pečenie je pre zvolený pokrm alebo druh ohrevu príliš horúci.	Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a znovu spustite spotrebič.
Vypadlo osvetlenie priestoru na pečenie.	Chybná LED žiarovka.	Zavolajte zákaznícky servis.
Home Connect nefunguje riadne.		Choďte na www.home-connect.com.
Prevádzka s využitím pary alebo odstránenie vodného kameňa sa nespustí alebo nebeží ďalej.	Prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otvorený kryt.	Zavrite kryt.
	Odstránenie vodného kameňa, zablokoval prevádzku s využitím pary.	Odstráňte vodný kameň.
	Chybný senzor.	Zavolajte zákaznícky servis.
Spotrebič vás vyzýva na umývanie.	Počas odstraňovania vodného kameňa sa prerušil prívod elektrickej energie alebo sa spotrebič vypol.	Po opätovnom spustení spotrebiča ho dvakrát umyte.
Spotrebič vás vyzýva na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa zobrazilo počítadlo.	Nastavená tvrdosť vody je príliš nízka.	Odstráňte vodný kameň. Skontrolujte nastavenú tvrdosť vody a príp. ju upravte.
Tlačidlá blikajú.	Normálny úkaz v dôsledku kondenzovanej vody za ovládacím krytom.	Hneď ako sa kondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikať.
Výsledok pečenia je pri použití s podporou pary príliš suchý alebo príliš vlhký.	Bola zle zvolená intenzita pary.	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary.
Zobrazuje sa hlásenie „Naplňte nádržku na vodu", napriek tomu, že je nádržka naplnená.	Otvorený kryt.	Zavrite kryt.
	Nádržka na vodu nezacvakla.	Zacvaknite nádržku na vodu. ⟶ *„Para" na strane 17*
	Chybný senzor.	Zavolajte zákaznícky servis.
	Nádržka na vodu spadla. V dôsledku otrasov sa uvoľnili časti vnútri nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude tesniť.	Objednajte si novú nádržku na vodu.

Panel na vybratie nádržky sa neotvára.	Zástrčka nie je zapojená.	Pripojte spotrebič k sieti.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
	Poistka je poškodená.	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka k spotrebiču v poriadku.
	Senzor poľa je poškodený.	Zavolajte zákaznícky servis. V prípade potreby vyprázdnite nádržku na vodu: Otvorte dvierka spotrebiča, vpravo a vľavo uchopte dole panel a vytiahnite ho.
Pri pečení uniká para z vetracích otvorov.	Normálny priebeh.	Ide o bežný jav.
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary.	Spotrebič sa automaticky kalibruje.	Normálny priebeh.
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary.	Pri príliš krátkych časoch pečenia sa spotrebič nemôže automaticky kalibrovať.	Resetujte spotrebič na nastavenie z výrobného závodu a opakujte kalibráciu.
Pri pečení sa ozýva zvuk podobný zblnknutiu.	Studený/teplý – efekt pri chladených jedlách podmienený vodnou parou.	Ide o bežný jav.

Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, kým nenastavíte dobu úpravy a pokiaľ dlhší čas nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.
Spotrebič 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 spotrebič znovu použiť, najprv ho vypnite. Potom ho znovu zapnite a nastavte požadovaný druh ohrevu.

Tip: Aby sa spotrebič automaticky nevypol, napr. pri veľmi dlhej dobe úpravy pokrmu, nastavte dobu úpravy. Spotrebič bude hriať, kým tento čas neuplynie.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Priestor na pečenie vášho spotrebiča je osvetlený jednou alebo niekoľkými LED žiarovkami s dlhou životnosťou. Pokiaľ by sa na LED žiarovke alebo sklenenom kryte žiarovky napriek tomu vyskytla porucha, zavolajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

E-Nr. a FD

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča.
Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parou, nájdete typový štítok vpravo za krytom.

Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-Nr.	**FD**

Zákaznícky servis ☎

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybnej obsluhy sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

V prevádzkovom režime „Pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie optimálne nastavenie.
Pre dosiahnutie dobrého výsledku nesmie byť priestor na pečenie pre vybraný pokrm príliš horúci. Pokiaľ by sa tak stalo, zobrazí sa na displeji upozornenie. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spustite spotrebič znovu.

Upozornenie k nastaveniu

- Výsledok úpravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a vychladené mäso. Na hlboko zmrazené pokrmy používajte potraviny iba priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch sa navrhne teplota, druh ohrevu a čas úpravy. Teplotu a čas úpravy môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri iných pokrmoch budete vyzvaní na zadanie hmotnosti. Vždy uveďte celkovú hmotnosť, iba ak by od vás spotrebič vyžadoval niečo iné. V týchto prípadoch nastaví spotrebič čas a teplotu za vás. Nastavenie hmotností mimo rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri úprave mäsa sa na displeji môžu zobraziť pokyny, napr. k riadu, úrovni vloženia plechu alebo doliatiu tekutiny. Pri niektorých pokrmoch je počas úpravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí ihneď po spustení. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na úpravu pokrmov nájdete na konci návodu na použitie. ⟶ *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 42*

Para

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje para. Spotrebič vás vyzve na naplnenie nádržky na vodu.
Všeobecné pokyny k pare nájdete v príslušnej kapitole.
⟶ *„Para“ na strane 17*

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť teplotnú sondu. Po vložení teplotnej sondy do spotrebiča sú k dispozícii len nádoby, ktoré sú vhodné na používanie teplotnej sondy. Môžete zmeniť teplotu v oblasti pečenia a teplotu v jedle ⟶ *"Teplotní sonda" na strane 29*

Voľba pokrmu

Pokrmy sú rozradenie podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Pokrm

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie potravín. Pre každé jedlo nájdete jedno alebo viac jedál.

Kategória	Pokrmy
Koláče, pečivo	Koláče
	Drobné pečivo
	Cukrovinky
	Chlieb
	Žemle
	Pikantné koláče, Quiche
Nákypy, soufflé	Nákyp, pikantné, čerstvé varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé vo formičkách
Hlboko zmrazené potraviny	Pizza
	Nákypy
	Pokrmy zo zemiakov
	Hydina, ryby
	Zelenina
Hydina	Kurča
	Kačica, hus
	Morka
Mäso	Bravčové
	Hovädzie
	Teľacie
	Jahňacie
	Divina
	Pokrmy z mäsa
Ryby	Ryba, celá
	Rybie filety
	Rybie podkovy
	Rybie pokrmy
	Morské plody
Prílohy, zelenina	Zemiaky
	Ryža
	Obilniny
	Strukoviny
	Cestoviny, knedle
	Vajcia
Dezerty, kompóty	Crème caramel
	Kysnuté knedle
	Jogurt v pohároch
	Mliečna ryža
	Ovocný kompót
Zaváranie, odšťavovanie, dezinfekcia	Zaváranie
	Odšťavovanie
	Dezinfekcia fľaštičiek
Regeneračný ohrev, zapekanie	Menu
	Pečivo
	Prílohy
Rozmrazovanie	Ovocie, zelenina

Senzor na pečenie

Váš spotrebič obsahuje senzor na pečenie. Tento senzor sa automaticky aktivuje, hneď ako si vyberiete pečivo z nasledujúcich kategórií menu.

Kategória	Pokrmy	Pokrm
Koláče, pečivo, Pizza	Koláče	Koláče vo formách
		Koláče na plechu
		Koláč v nízkej kruhovej forme
	Drobné pečivo	Pečivo z lístkového cesta
		Muffiny
		Drobné pečivo z kysnutého cesta
	Pikantné koláče, pizza, quiche	Pikantné koláče, pizza, quiche
		Pizza
		Flambovaný koláč
Hlboko zmrazené potraviny	Pokrmy zo zemiakov	Pokrmy zo zemiakov

Tu preberá kontrolu spotrebič. Spotrebič potom riadi proces pečenia plne automaticky, od vás nebudú potrebné žiadne ďalšie nastavenia. Hneď ako je pečivo hotové, spotrebič sa samočinne vypne. Rozoznie sa signál. Doba úpravy zodpovedá približne receptu vášho pečiva a nebude sa zobrazovať. Prevádzka so senzorom na pečenie sa spustí iba vtedy, keď je rúra na pečenie vychladená.
Všetky ďalšie kategórie pečiva nebude senzor pečiva kontrolovať. Tu vám bude ponúknuté osvedčené nastavenie s možnosťami úprav. Vhodné sú tmavé formy na pečenie z kovu. Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo obsahujúce silikón. Senzor na pečenie by sa mohol poškodiť.

Hneď ako sa na displeji zobrazí „Neotvárať dvierka“, je senzor na pečenie aktívny. Neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože inak sa nastavenie preruší. Spotrebič vám ponúka dodatočnú úpravu. Spotrebič hreje ďalej a navrhnutý čas môžete upraviť. Priebeh musíte kontrolovať sami.

Nastavenie pokrmu

Teraz budete prevedení kompletným procesom nastavenia svojho zvoleného pokrmu. Vždy sa dotknite poľa „Ďalej“.

1. Stlačte tlačidlo menu.
   Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte režim „Pokrmy“.
   Na displeji sa objaví prvá kategória.
3. Otočným voličom zvoľte požadovanú kategóriu.
4. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
5. Otočným voličom zvoľte jedlo.
6. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
7. Otočným voličom zvoľte pokrm.
8. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
9. Otočným voličom nastavte hmotnosť.

   Upozornenie: Pokiaľ sa dotknete poľa „Tip“, zobrazí sa informácia o úrovni vkladania, riade a pod.
10. Spustite stlačením tlačidla štart/stop.

Nastavenie je ukončené

Zaznie zvukový signál. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“. Rúra prestane hriať. Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.
Pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete dobu úpravy predĺžiť. Dotknite sa poľa „Dopiecť“. Naskočí čas, ktorý spotrebič navrhuje na dokončenie úpravy pokrmu, tento čas však môžete zmeniť.
Pokiaľ ste s výsledkom úpravy pokrmu spokojní, dotknite sa poľa „Ukončené“. Na displeji sa objaví „Dobrú chuť“.

Zrušenie nastavenia

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

Posunutie času ukončenia úpravy pokrmu

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť čas ukončenia úpravy pokrmu. Pokiaľ chcete dobu úpravy posunúť, postupujte podľa návodu v kapitole ⟶ *„Časové funkcie“ na strane 22*

V prípade, že nastavíte čas ukončenia úpravy pokrmu, spotrebič sa prepne do „režimu čakania“. Na stavovom riadku sa zobrazí čas, kedy sa prevádzka ukončí. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenia. Majte na pamäti, že potraviny, ktoré sa ľahko kazia, nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich úpravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej úrovně ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód úprav.

Upozornenie: Pri úprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para.
Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) skondenzovaná voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť. Pri používaní podpory pary sa musí v priestore na pečenie tvoriť veľké množstvo pary. Po pečení priestor na pečenie utrite, až vychladne.

Nepoužívajte silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia vám odporúčame tmavé kovové formy.

Pozor!
Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo a fólie obsahujúce silikón. Senzor na pečenie by sa mohol poškodiť. Tiež keď sa senzor na pečenie nepoužíva, mohol by sa poškodiť. Výnimka: pokiaľ je dodaná teplotná sonda, môžete ju použiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.
Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.
Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečivo (napr. kysnuté pečivo) po využití podpory pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.
Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:
- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach:
Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.
- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
  prvý rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent 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 zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Riad a formy postavte vždy na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.
Na šťavnaté koláče používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.
Biele plechové formy, keramické formy a sklenené formy predlžujú čas pečenia a pečivo nehnedne rovnomerne.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôzneho pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Najprv začnite s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba z vonkajšku, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.
Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

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

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Koláče vo forme						
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	1		150-170	-	55-70
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	1		150-160	1	50-70
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma ve tvare venca/tortová forma	1		160-180	-	45-60
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	1		150-170	-	20-40
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		160-170	1	25-35

*predhrejte
** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Tortová forma Ø26 cm	1		170-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	40-50
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny plech	1		200-220	-	25-40
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny plech	1		210-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	65-75
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč v tortovej forme	Tortová forma Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Kysnutý koláč v tortovej forme	Tortová forma Ø28 cm	1		160-170	2	25-35
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1		150-160	1	25-35
Piškótový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškótový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Piškótový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piškótový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plech						
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-40
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	1		160-170	1	30-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou		1		180-200	-	25-30
Krehký koláč so suchou náplňou, 2 úrovne		3+1		150-170	-	40-55
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	1		200-210	-	40-50
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		150-160	1	25-35
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Univerzálny plech	1		180-200	-	30-45
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny + 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		150-170	2	30-40
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	1	10-15
Štóla z 500 g múky	Univerzálny plech	1		150-160	-	50-60
Štóla z 500 g múky	Univerzálny plech	1		140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny plech	1		170-180	-	40-60
Závin, sladký	Univerzálny plech	1		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	1		190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	1		180-190	1	35-45

*predhrejte
** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Drobné pečivo						
Cukrovinky	Plech na pečenie	1		160**	-	25-35
Cukrovinky	Plech na pečenie	1		150**	-	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		150**	-	25-35
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny	Plech na muffiny	1		150-160	1	25-30
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		160-170	-	30-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		160-180	2	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	-	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	1	25-35
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	2	25-35
Cukrovinky						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		130-150	-	20-35
Pusinky	Plech na pečenie	2		90-100*	-	100-130
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40

*predhrejte
** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Tipy na pečenie

Chceli by ste zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto už nelepí na špajľu, je koláč hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred 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 hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozostupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.

Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.
Koláč vyzerá dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou 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 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Chlieb a žemle po využití podpory pary získajú chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:
- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach
Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.
- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
  prvý rošt: Úroveň 3
  druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent 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 zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Riad a formy postavte vždy na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Chlieb alebo žemle by boli upečené iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí. Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.

Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia tak pre cesto na plechu, ako aj pre cesto vo forme.

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

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!
Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť 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 ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	1	4D	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	1	4D	210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	1	4D	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	1	4D	210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	1	4D	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	1	4D	210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny plech	1	Horný/dolný	220-240	-	25-35
Chlebová placka	Univerzálny plech	2	Horný/dolný	220-230	3	20-30
Žemle						
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Univerzálny plech	2	Horný/dolný	200-220	-	10-20
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Plech na pečenie	2	Horný/dolný	200-220	2	10-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1	Horný/dolný	170-180*	-	15-25
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1	Horný/dolný	160-170	3	25-35
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1	4D	150-160*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1	Horný/dolný	180-200	-	25-35
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1	4D	200-220	2	20-25
Bagety predpečené, mrazené	Univerzálny plech	2	Horný/dolný	200-220	-	10-20
Bagety predpečené, mrazené	Plech na pečenie	2	Horný/dolný	200-220	2	10-20
Žemle, bagety, regeneračný ohrev	Rošt	1	Rošt	150-160*	-	10-20

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Univerzálny plech	2		200-220	-	15-25
Žemle alebo bagety na dopekanie, predpečené	Plech na pečenie	2		180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Rošt	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	20-30
Žemle, bagety, regeneračný ohrev	Rošt	1		160-170*	-	10-20
Hrianky						
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Opečenie hrianok	Rošt	3		3	-	3-6
* predhrejte						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečivo (napr. kysnuté pečivo) po využití podpory pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni
Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach
Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté pečivo na plechu alebo vo formách nemusí byť súčasne hotové.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: Úroveň 3
  Druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent 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 zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Riad a formy postavte vždy na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na veľmi obloženú pizzu používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo se nezafarbí pravidelne.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, ale nebol by prepečený.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

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

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza
- Intenzívny ohrev
- Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	-	20-30
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza chladená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mrazená						
Pizza tenký korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza silný korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza silný korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Mini pizza**	Univerzálny plech	1		-	-	-
Pikantné koláče & quiche						
Pikantný koláč vo forme	Tortová forma Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantný koláč vo forme	Tortová forma Ø28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Forma na tarte, čierny plech	1		190-210	-	40-60
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	1		280-300*	-	8-18
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	1		200-220*	2	15-25
Pirohy	Forma na nákyp	1		190-200	-	40-50
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	1		180-190	-	35-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	1		180-190	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1		200-210	-	30-40

* predhriať

** riaďte sa pokynmi na obale

Nákyp a soufflé

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu nákypov a soufflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: Úroveň 1
- Univerzálny plech: Úroveň 1

Pre soufflé používajte funkciu pary. Nepotrebujete vodný kúpeľ. Malé formičky postavte na parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, alebo na rošt.

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

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent 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 zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Riad a formy postavte vždy na rošt.

Univerzálny plech
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Riad
Na prípravu nákypov a na zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by čas úpravy pokrmu trval dlhšie a pokrm by bol zhora tmavší.

Na prípravu s podporou pary musia byť formy žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych nákypov a soufflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Dobu úpravy nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude nákyp alebo soufflé hotový iba na povrchu, ale nebude prepečený.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent 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 ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantný, varené suroviny	Forma na nákyp	1	Horný/dolný ohrev	200-220	-	35-55
Nákyp, pikantný, varené suroviny	Forma na nákyp	1	Gril s cirkuláciou vzduchu	160-170	2	40-50
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1	Horný/dolný ohrev	170-190	-	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1	4D horúci vzduch	160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1	4D horúci vzduch	170-180	2	35-45
Lasagne, mrazené, 400 g**	Univerzálny plech	1	Funkcia coolStart	-	-	-
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	1	4D horúci vzduch	180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové , výška 4 cm	Forma na nákyp	1	4D horúci vzduch	170-180	-	50-60
Gratinované zemiaky, surové , výška 4 cm	Forma na nákyp	1	Gril s cirkuláciou vzduchu	170-190	2	60-70
Soufflé	Forma na nákyp	1	4D horúci vzduch	160-170*	-	40-50

* predhriať 5 min.

** riaďte sa pokynmi na obale

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Soufflé	Forma na nákyp	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Formy na porciu	1		100	-	40-45

* predhriať 5 min.

** riaďte sa pokynmi na obale

Hydina

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte:

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Zasuňte univerzálny plech s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania.

Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálny plech. ⟶ *„Príslušenstvo" na strane 12*

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Otvorená nádoba

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Uzatvorená nádoba

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s podporou pary

Určité pokrmy budú s využitím podpory pary chrumkavejšie. Získajú lesklý povrch a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy je nutné pripravovať vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od podpory pary sú kuracie kúsky s funkciou pary pečené šetrnejšie. Zostávajú obzvlášť šťavnaté. Ako chuťový variant môžete kuracie kúsky pred varením v pare osmažiť, čas pečenia sa skráti.

Väčšie kúsky potrebujú dlhší čas nahrievania a dlhší čas pečenia. Keď používate viac kúskov s rovnakou hmotnosťou, predlžuje sa čas nahrievania, nie čas pečenia. Kuracie kúsky nie je nutné obracať.

Používajte parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a zasuňte pod ňu univerzálny plech.
Môžete použiť tiež sklenenú misku a tú postaviť na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.
Položte pečené mäso na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosením k dvierkam spotrebiča aspoň jednu úroveň vkladania pod rošt. Odkvapkávajúci tuk sa zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky hydiny rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešťí. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.
⟶ *„Teplotná sonda“ na strane 29*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.
Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie priamo z chladničky vybratej nenaplnenej, na pečenie pripravenej hydiny do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené údaje pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou, než je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po ½ až ⅔ času pečenia hydinu obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Tipy

- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu narežte. Prsia neotáčajte.
- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent 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 ako čísla:
- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	2	50-60
Kuracia prsná fileta, po 150 g (gril.)	Rošt	2		3*	-	15-20
Kuracia prsná fileta (dusená)	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	2	30-45
Kuracie kúsky, nugety, mrazené**	Univerzálny plech	2		-	-	-
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	2	65-75
Kačica a hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačiča, 2 kg	Rošt	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		220-240	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150

* predhrejte 5 min.
** riaďte sa pokynmi na obale

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Hus, 3 kg	Rošt	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	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	2	45-55
Morka						
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	1		180-190	-	70-90
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Uzatvorená nádoba	1		240-250	-	80-110
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	1		180-200	-	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	1		170-180	2	80-100

* predhrejte 5 min.

** riaďte sa pokynmi na obale

Mäso

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na úpravu mäsa. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava. Prípadne pečené mäso zabaľte do alobalu. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok" mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude pečené mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Zasuňte univerzálny plech s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálny plech. ⟶ *„Príslušenstvo" na strane 12*

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.
Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno sklenenej varnej nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm vrstvou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Počas 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 zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Otvorená nádoba
Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Uzatvorená nádoba
Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Medzi mäsom a pokrievkou by mala byť vzdialenosť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia nabrať na objeme.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko pečte. Prilejte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s podporou pary

Určité pokrmy budú vďaka úprave s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Pečené mäso nemusíte obracať. Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy budú lepšie, keď ich pripravíte vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od podpory pary sú kuracie kúsky s funkciou pary pečené šetrnejšie. Zostávajú obzvlášť šťavnaté. Ako chuťový variant môžete kuracie kúsky pred varením v pare osmažiť, čas pečenia sa skráti.

Väčšie kúsky potrebujú dlhší čas nahrievania a dlhší čas pečenia. Keď používate viac kúskov s rovnakou hmotnosťou, predlžuje sa čas nahrievania, nie čas pečenia.
Kuracie kúsky nie je nutné obracať.

Používajte parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a zasuňte pod ňu univerzálny plech.
Môžete použiť tiež sklenenú misku a tú postaviť na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Položte pečené mäso na rošt. Dodatočne vložte univerzálny plech skosením k dvierkam spotrebiča aspoň jednu úroveň vkladania pod rošt. Odkvapkávajúci tuk sa zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky mäsa rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešťí. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Pokrm osoľte až po ugrilovaní. Soľ totiž z mäsa vyťahuje vodu.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.
⟶ *„Teplotná sonda“ na strane 29*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

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

Po ½ až ⅔ dĺžky pečenia grilované a pečené mäso obráťte.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie“ na konci tabuľky nastavenia.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent 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 ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Bravčové mäso						
Bravčová pečienka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	120-130
Bravčová pečienka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	1	110-130
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Otvorená nádoba	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
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 fileta, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Bravčová fileta, 400 g	Otvorená nádoba	1		210-220*	1	25-30
Bravčová fileta, 400 g	Parná nádoba	2		100	-	18-20
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Uzatvorená nádoba	1		210-220	-	60-80
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	1	70-80
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé (predhrievať 5 min.)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	1	50-60
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	-	130-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg**	Otvorená 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	Otvorená nádoba	1		190-200	1	65-80
Tafelspitz, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm hrubý, medium	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, 3 – 4 cm vysoký****	Rošt	2		-	-	25-35
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	100-120
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	1	90-110
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-210	-	100-110
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	1	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	1	80-90

* predhrejte
** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať
*** vsuňte pod pokrm univerzálny plech na úroveň 1
**** po 2/3 doby obráťte
***** bez obracania

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Jahňací chrbát s kosťami*****	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťami*****	Otvorená nádoba	1		200-210*	1	25-30
Jahňacia kotleta***	Rošt	2		3	-	12-18
Údenina a klobásy						
Grilovacie klobásy	Rošt	2		3	-	10-20
Viedenský párky	Parná nádoba	2		80	-	14-18
Biela klobása	Parná nádoba	2		80	-	12-20
Pokrmy z mäsa						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	1	70-80

* predhrejte
** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať
*** vsuňte pod pokrm univerzálny plech na úroveň 1
**** po 2/3 doby obráťte
***** bez obracania

Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Pripravujte pečené mäso v uzatvorenej nádobe pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.

Ryby

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore do priestoru na pečenie. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Ryba je hotová, keď je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Položte pečené mäso na rošt. Dodatočne vložte univerzálny plech skosením k dvierkam spotrebiča aspoň jednu úroveň vkladania pod rošt.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Bude doň odkvapkávať tekutina. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešťi. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je sklenený riad. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Otvorená nádoba
Na pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Uzatvorená nádoba
Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s podporou pary

Určité pokrmy budú vďaka úprave s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Rybu nemusíte obracať.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy je nutné pripravovať vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

S funkciou varenia v pare sa ryba pečie šetrnejšie a zostáva obzvlášť šťavnatá.

Väčšie kúsky potrebujú dlhší čas nahrievania a dlhší čas pečenia. Keď používate viac kúskov s rovnakou hmotnosťou, predlžuje sa čas nahrievania, nie čas pečenia.

Kúsky ryby nie je nutné obracať.

Používajte parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a vložte pod ňu univerzálny plech.
Môžete použiť tiež sklenenú misku a tú postaviť na rošt.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy na pečenie môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.
⟶ *„Teplotná sonda“ na strane 29*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z rýb. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých rýb do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po ½ až ⅔ uvedeného času.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza
- Funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, pečená celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny plech	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, dusená, 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
Rybie filety						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybia fileta, prírodná, dusená	Parná nádoba	2		80-100	-	10-16
Rybie podkovy						
Rybia podkova, 3 cm hrubá **	Rošt	2		3	-	18-22
Mrazené ryby						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Parná nádoba	2		80-100	-	20-25
Rybia fileta, prírodná	Uzatvorená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybia fileta, zapečená***	Univerzálny plech	1		-	-	-
Rybia fileta, zapečená	Otvorená nádoba	1		200-220	2	35-45
Rybie prsty***	Plech na pečenie	1		-	-	-
Pokrmy z rýb						
Rybia terina	Forma na terinu	1		70-80	-	45-80

* predhrejte

** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 1

*** riaďte sa pokynmi na obale

Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete údaje k vareniu v pare čerstvej a zmrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilnín a vajec. Okrem toho tu získate údaje k pečeniu napr. hlboko zmrazených hranolčekov.

Varenie v pare

Používajte iba originálne príslušenstvo. Pri varení v pare s parnou nádobou s otvormi, veľkosť XL, vložte pod ňu vždy dodatočne univerzálny plech.
Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.

Varenie v pare na jednej úrovni
Používajte úrovne vkladania uvedené v tabuľkách nastavenia.

Varenie v pare na dvoch úrovniach
Varenie v pare na dvoch úrovniach sa skvelo hodí na súčasné varenie napr. brokolice a zemiakov. V prípade rôznych časov varenia vložte potravinu s kratším časom varenia neskôr.

- Rošt a parná nádoba, veľkosť S, s otvormi a/alebo bez otvorov: Úroveň 3
- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: Úroveň 2

Riad
Keď používate riad, postavte ho na rošt alebo na parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL.

Riad musí byť tepelne odolný a parotesný.
V prípade hrubostenného riadu sa čas pečenia predlžuje.

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

Čas prípravy a množstvo
Čas prípravy pri varení v pare je závislý od veľkosti kusov, ale nezávislý od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predlžuje čas nahrievania, nie čas pečenia.

Väčšie kúsky potrebujú dlhší čas nahrievania a dlhší čas pečenia. Keď používate viac kúskov s rovnakou hmotnosťou, predlžuje sa čas nahrievania, nie čas pečenia.

Riaďte sa veľkosťami kusov uvedenými v tabuľke nastavenia. V prípade menších kúskov sa skracuje čas pečenia, pri väčších sa predlžuje. Kvalita a stupeň zrelosti majú tiež vplyv na čas pečenia. Preto sú uvedené hodnoty iba orientačné.

Potraviny rozdeľte vždy rovnomerne do nádoby. V prípade rôznych výšok vrstiev sa potraviny pečú nerovnomerne. Potraviny, ktoré je možné ľahko stlačiť, nevrstvite príliš vysoko do nádoby. Radšej použite dve nádoby.

Ryža a obilniny
Pridajte vodu, resp. tekutinu v uvedenom pomere. Napr. 1:1,5 znamená k 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.

Pečenie a grilovanie

Používajte iba originálne príslušenstvo.

Príprava na jednej úrovni
Používajte úrovne vkladania uvedené v tabuľkách nastavenia.

Príprava na dvoch úrovniach
Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.

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

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt
Vložte rošt otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole. Riad a formy postavte vždy na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie vložte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy prípravy sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre určité jedlá je predhrievanie potrebné a je uvedené v tabuľke. Vložte váš pokrm a príslušenstvo do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použité druhy ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Funkcia coolStart
- Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Artičoky, celé varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	30-35
Karfiol, celý, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	25-35
Ružičky brokolice, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	6-9
Zelené fazuľky, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	18-25
Mrkva na plátky, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	10-20
Kaleráb na plátky, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	20-25
Pór na kolieska, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	6-9
Kukuričný klas, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	30-40
Cvikla, celá, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	43-50
Biela špargľa, celá, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	7-15
* riaďte sa pokynmi na obale						

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Špenát, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	2-3
Cuketa na plátky, varenie v pare	Parná nádoba	2		100	-	3-4
Zelenina, zmrazená						
Špenát	Parná nádoba	2		100	-	15-25
Karfiol	Parná nádoba	2		100	-	5-8
Zelená fazuľka	Parná nádoba	2		100	-	6-10
Brokolica	Parná nádoba	2		100	-	6-7
Hrášok	Parná nádoba	2		100	-	3-10
Mrkva	Parná nádoba	2		100	-	4-6
Ružičkový kel	Parná nádoba	2		100	-	5-10
Zeleninová zmes, 1 kg	Parná nádoba	2		100	-	10-15
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	3		3	-	10-15
Zeleninový flan, varenie v pare	Formičky na jednotlivé porcie	1		100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	2		180-190	1	40-50
Zemiaky na šúpanie, celé	Parná nádoba	2		100	-	35-45
Slané zemiaky, na štvrtiny	Parná nádoba	2		100	-	20-25
Knedle	Parná nádoba	2		95	-	20-25
Produkty zo zemiakov, mrazené						
Zemiakové Rösti*	Univerzálny plech	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené *	Univerzálny plech	1		-	-	-
Krokety*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranolčeky*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40
Ryža						
Ryža basmati, 1:1,5	Nízky riad	1		100	-	20-30
Dlhozrnná ryža, 1:1,5	Nízky riad	1		100	-	20-30
Ryža natur, 1:1,5	Nízky riad	1		100	-	35-45
Ryža parboiled, 1:1,5	Nízky riad	1		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Nízky riad	1		100	-	25-35
Obilniny						
Kuskus, 1:1	Nízky riad	1		100	-	6-10
Pšeno celé, 1:2,5	Nízky riad	1		100	-	25-35
Polenta/kukuričná krupica, 1:5	Nízky riad	1		100	-	20-45
Krúpy, 1:2,5	Nízky riad	1		80-100	-	35-45
Šošovica, 1:2	Nízky riad	1		100	-	35-50
Fazuľa, biela, namočené; 1:2	Nízky riad	1		100	-	65-75
Krupicové knedličky	Parná nádoba	2		95	-	6-10
Vajcia						
Vaječná omeleta z 2 vajec	Otvorená nádoba	1		80	-	14-16

* riaďte sa pokynmi na obale

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ Stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Vajcia, natvrdo	Parná nádoba	2		100	-	9-11
Vajcia, namäkko	Parná nádoba	2		100	-	6-8
* riaďte sa pokynmi na obale						

Dezert

Pomocou svojho spotrebiča môžete ľahko pripraviť jogurt a 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) prevarte na platničke na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladiť v chladničke.

Príprava mliečnej ryže

1. Odvážte ryžu a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka.
2. Naplňte ryžu a mlieko do misky do výšky max. 2,5 cm. Pre veľké množstvo môžete použiť aj univerzálny plech.
3. Všetko nastavte podľa tabuľky.
4. Po varení zamiešajte. Zvyšné mlieko sa rýchlo nasaje.

Kompót

Zvážte ovocie a pridajte cca ⅓ množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Crème Caramel a Crème Brulée

Naplňte hmotu do formičiek 2 – 3 cm vysoko. Postavte formičky priamo do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je nutný. Nastavte podľa údajov v tabuľke. Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú v pare, prikryte fóliou. Pokiaľ sú formičky z veľmi hrubého materiálu, môže sa čas pečenia predĺžiť.

Dampfnudeln (sladké knedle)

Pripravte kysnuté cesto podľa svojho receptu. Položte guľky na vymastenú parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL a nechajte ich nakysnúť. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Odporúčané nastavenia

Použité druhy ohrevov:

- Varenie v pare
- Kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Crème Brulée	Formičky na porciu	1		85	20-30
Crème Caramel	Formičky na porciu	1		85	25-35
Dampfnudeln (sladké knedle)	Univerzálny plech	1		100	25-30
Jogurt	Formičky na porciu	Dno priestoru na pečenie		1	300-360
Mliečna ryža, 1:2,5	Univerzálny plech	1		100	35-45
Ovocný kompót	Univerzálny plech	1		100	10-20

Varenie celého menu

Vo vašom spotrebiči môžete súčasne variť celé menu bez toho, aby dochádzalo k prenosu chutí a ovplyvňovaniu arómy.

Do priestoru na pečenie postavte najprv jedlo s najdlhším časom pečenia a vo vhodnom okamihu zasuňte ostatné jedlá. Tak budú všetky jedlá hotové súčasne.

Varenie v pare

Celkový čas pečenia sa predlžuje pri varení menu s parou, pretože pri otvorení dvierok unikne určité množstvo pary a rúra sa musí znovu nahriať.

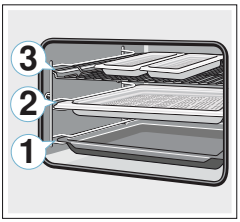
Riaďte sa pokynmi v príslušných odsekoch tejto kapitoly:

- čas nahrievania sa líši podľa veľkosti a hmotnosti jedál
- čas pečenia je nezávislý od množstva
- používajte parotesný riad
- soufflé prikryte fóliou
- univerzálny plech vložte vždy do úrovne 1

Úrovne vkladania príslušenstva

Príslušenstvo vkladajte vždy v uvedenom poradí:

- Úroveň 3: Rošt s parnou nádobou, veľkosť S
- Úroveň 2: Parná nádoba, veľkosť XL
- Úroveň 1: Univerzálny plech



Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitý druh ohrevu:

- Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hlboko zmrazené lososové filety	Parná nádoba bez otvorov, veľkosť S	3		100	20
Brokolica	Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL	2		100	9
Solené zemiaky na štvrtiny	Parná nádoba s otvormi, veľkosť S	3		100	25

Druhy ohrevu eco

Horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco sú inteligentné druhy ohrevu určené na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič si optimálne riadi prívod energie do priestoru na pečenie. Pokrm sa pripraví po fázach pomocou zvyškového tepla. Vďaka tomu bude šťavnatejší a menej zozlatne. V závislosti od prípravy a pokrmu je možné ušetriť energiu.
Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Počas prevádzky majte dvierka rúry vždy zatvorené.
Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt
Rošt vkladajte k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie vložte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy a riad na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie.
Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.
Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použité druhy ohrevov:

- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hranatá	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	1		140-160	20-40

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1		150-170	20-30
Piškótový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26 cm	1		160-170	25-35
Piškótový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plech					
Trený koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Krehký koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-30
Striekané 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 pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb a žemle					
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny plech	1		240-250	20-25
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	140-160
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	1		190-210	45-55
Rybia fileta, prírodná, dusená	Uzatvorená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sa zahrievajú na vysokú teplotu, napr. zemiakové chipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmy príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Pokrmy vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	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 sa zvykne nazývať aj ako nízkoteplotná úprava.
Tento spôsob je ideálny na úpravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, teľacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré sa majú upiecť doružova alebo do iného špecifického štádia. Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.
Výhody tohto spôsobu úpravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto upravené mäso môžete bez problémov udržiavať teplé. Počas úpravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby sa v nej udržiavala rovnomerná klíma. Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kosti. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk počas pomalého pečenia získa silnú vlastnú chuť. Môžete použiť i korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.
Pri tomto spôsobe úpravy sa môže mäso ihneď po dohotovení porciovať. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde úpravy je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe úpravy nie je možné posúvať čas dohotovenia pokrmu.

Riad

Pri tomto spôsobe úpravy používajte plochý riad, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos.
Nádobu vložte do rúry na predhriatie.
Nádobu položte vždy na rošt do úrovne 2.
Dodatočné informácie nájdete v tipoch pre mierny ohrev, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.
Váš spotrebič disponuje režimom „Mierny ohrev".
Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená. Priestor na pečenie, do ktorého ste vložili nádobu, nechajte cca 15 minút dobre rozohriať.
Mäso pri vysokej teplote krátko a prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas pozvoľného pečenia závisí od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Použitý druh ohrevu:

- Mierny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	1		6-8	90*	45-60
Kuracia prsná fileta, po 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	90*	45-60
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	90*	120-150
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčová panenka, vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	60-90
Bravčové medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Hovädzí chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5 – 6 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	210-270
Hovädzie medailóniky/ Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Teľacie pečené mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Teľacia fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	150-210
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* predhrejte						

Tipy na mirny ohrev

Mierny ohrev kačacích pŕs.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najskôr opečte kožu. Po miernom ohreve zapnite na 3 – 5 minút gril, prsia budú mať chrumkavú kôrku.
Pozvoľne upravené mäso nie je také horúce.	Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte taniere a servírujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Pomocou 4D horúceho vzduchu môžete skvele sušiť. Pri tomto druhu konzervácie sa vďaka odstráneniu vody koncentrujú aromatické látky.

Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.
Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.
Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.
Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná.
Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená, a tým aromatickejšia bude. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.
Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu

- Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	6-8
Kôstkovité ovocie (slivky)	Rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanšírovaná	Rošt	2		80	6-9
Huby na plátky	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie a odšťavovanie

Váš spotrebič je vhodný tiež na zaváranie a odšťavovanie.

Zaváranie

Vo svojom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď potraviny zavaríte zle, môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svorky a perá vopred skontrolujte.

Tip: Na čistenie pohárov môžete použiť funkciu Dezinfekcia.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie príp. zeleninu podľa druhu ošúpte, vykôstkujte a nakrájajte na kúsky a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

Ovocie
Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:
- cca 250 g cukru, pokiaľ je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, pokiaľ je ovocie kyslé

Zelenina
Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasaďte navlhčenú zaváraciu gumičku a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do univerzálneho plechu tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Všetko nastavte podľa tabuľky.

Ukončenie zavárania
Po uvedenej dobe otvorte dvierka rúry. Poháre vyťahujte z priestoru pečenia až po úplnom vychladnutí. Potom priestor na pečenie vytrite.

Odšťavovanie

Ovocie pred odšťavovaním vložte do misky a pocukrujte. Nechajte aspoň jednu hodinu stáť, aby sa uvoľnila šťava.

Následne vložte ovocie do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL a zasuňte do úrovne 2. Na zachytenie šťavy vložte pod nádobu univerzálny plech. Nastavte podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí času pečenia vložte ovocie do utierky a vylisujte zvyšnú šťavu.

Potom priestor na pečenie vytrite.

Odporúčané nastavenia

Uvedené časy v tabuľke nastavenia sú orientačné hodnoty pre zaváranie ovocia a zeleniny a pre odšťavovanie ovocia. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú ku kruhovým pohárom s objemom 1 liter.

Použitý druh ohrevu:

- Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 liter + Parná nádoba XL	1		100	30-120
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter + Parná nádoba XL	1		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter + Parná nádoba XL	1		100	25-30
Odšťavovanie					
Maliny	Parná nádoba	2		100	30-45
Ríbezle	Parná nádoba	2		100	40-50

Sterilizácia dojčenských fliaš a hygiena

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

Sterilizácia dojčenských fliaš

Fľaštičky vyčistite vždy ihneď po pití pomocou kefky. Následne umyte v umývačke riadu.

Fľaštičky postavte na parnú nádobu, veľkosť XL, tak, aby sa nedotýkali. Spustite program „Dezinfekcia“. Po dezinfekcii spotrebič utrite. Fľaštičky po dezinfekcii osušte suchou utierkou.

Hygiena

Váš spotrebič sa hodí tiež na prípravu pohárov na marmelády a zavareninu a zodpovedajúcich viečok. Je možné tiež dodatočné spracovanie marmelády. To zlepšuje trvanlivosť marmelády.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Používajte iba nepoškodené, čisté poháre a viečka. Najlepšie ich vopred umyte v umývačke riadu.

Riad musí byť tepelne odolný a paroodolný. Odporúčané časy sú závislé od použitých pohárov.

Použitý druh ohrevu:

- Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hygiena					
Príprava pohárov na marmeládu a zavareninu	Parná nádoba XL	1		100	10-15
Dodatočné spracovanie pohárov na marmeládu	Parná nádoba XL	1		100	15-20
Sterilizácia čistej nádoby*	Parná nádoba XL	1		100	15-20
* tento postup zodpovedá bežnému vyváraniu					

Kysnutie cesta

Pomocou druhu ohrevu „Kysnutie cesta" vykysne cesto omnoho rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o 1. a 2. kysnutí (kysnutie cesta a jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta
Misu s cestom postavte na rošt. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Počas kysnutia dvierka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva
Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke. Pred pečením vytrite z priestoru na pečenie vlhkosť.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas úpravy závisí od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:

- Kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, sladké						
Napr. kysnuté sušienky	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	30-45
	Univerzálny plech	1		Kysnutie kusu	35-40	10-20
Tučné cesto, napr. panettone	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	20-40
	Forma na rošte	1		Kysnutie kusu	35-40	10-20
Kysnuté cesto, pikantné						
Napr. pizza	Misa	1		Kysnutie cesta	40-45	40-90
	Univerzálny plech	1		Kysnutie kusu	40-45	30-60
Cesto na chlieb						
Biely chlieb	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	30-40
	Univerzálny plech	1		Kysnutie kusu	35-40	15-25
Ražno-pšeničný chlieb	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	25-40
	Univerzálny plech	1		Kysnutie kusu	35-40	10-20
Žemle	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	30-40
	Univerzálny plech	1		Kysnutie kusu	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Funkcia rozmrazovanie pomocou pary je vhodná na rozmrazovanie hlboko zmrazeného ovocia a zeleniny. Na rozmrazovanie pečiva používajte druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydina, mäso a ryby rozmrazujte najlepšie v chladničke.

Pri rozmrazovaní vyberte zmrazené potraviny z obalu.

Položte hlboko zmrazené ovocie a zeleninu na parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL a zasuňte pod ňu univerzálny plech. Potravina tak nezostáva vo vode a odkvapkávajúca tekutina sa zachytí. Na hlboko zmrazené potraviny, pri ktorých má tekutina zostávať v pokrme, napr. hlboko zmrazený špenát, používajte univerzálny plech alebo nádobu na rošte.

Pečivo položte na rošt.

Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmrznú rýchlejšie ako potraviny v celku.

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chlieb, žemle					
Všeobecne pečivo	Plech na pečenie	1		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	1		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	1		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobuľovité ovocie	Parná nádoba	2		30-40	10-15
Zelenina	Parná nádoba	2		40-50	15-50

Sous-vide

Úprava sous-vide znamená úpravu „vo vákuu" pri nízkych teplotách medzi 50 – 95 °C a pri 100 % pare. Úprava sous-vide je šetrný druh prípravy mäsa, rýb, zeleniny a dezertov. Pokrmy sa pomocou vákuovacej zásuvky vzduchotesne zvaria v špeciálnom, tepelne odolnom vrecúšku na varenie. Vďaka ochrannému obalu zostanú zachované výživné a aromatické látky. Nízke teploty a priamy prenos tepla dovoľujú kontrolovane dosiahnuť akýkoľvek bod úpravy. Prevarenie pokrmov je takmer nemožné.

Porcia
Dodržujte množstvá a veľkosti kusov uvedené v tabuľke nastavenia. Pri väčšom množstve kusov sa musí čas úpravy príslušne upraviť. Spotrebič spracuje úpravou sous-vide maximálne 2 kg pokrmu. Uvedené množstvá pre ryby, mäso a hydinu zodpovedajú jednej až dvom porciám. Pre zeleninu a dezerty bolo zvolené množstvo vždy pre štyri osoby.

Úrovne vkladania
Tepelne upravovať môžeme až vo dvoch úrovniach. Na zachytenie odkvapkávajúceho kondenzátu vsunieme univerzálnu panvicu vždy na úroveň 1. Rošty adekvátne nad ňu.

Hygiena

Varovanie – zdravotné riziko!
Úprava sous-vide prebieha pri nízkych teplotách úpravy. Dbajte preto bezpodmienečne na dodržiavanie nasledujúcich upozornení na použitie a hygienických upozornení:

- Používajte iba čerstvé potraviny, bezchybné a najlepšej kvality.
- Umyte a vydezinfikujte si ruky. Používajte jednorazové rukavice alebo grilovacie kliešte.
- Hygienicky kritické potraviny, ako napr. hydina, vajcia a ryby, pripravujte so zvláštnou pozornosťou.
- Zeleninu a ovocie vždy dôkladne umyte a/alebo ošúpte.
- Povrchy a dosky udržujte vždy čisté. Pre rôzne druhy potravín používajte rôzne dosky.

- Dodržujte chladiaci reťazec. Prerušte ho iba krátko na prípravu potravín a skôr, ako začnete s procesom úpravy, vákuované pokrmy následne skladujte opäť v chladničke. Pripravené pokrmy skladujte maximálne 24 hodín.
- Pokrmy sú vhodné na okamžitú konzumáciu. Po procese úpravy pokrmy okamžite skonzumujte a dlhšie neskladujte, ani v chladničke. Nehodia sa na opätovnú úpravu.

Tip: Pretože sa na povrchu takmer všetkých potravín nachádzajú klíčky, môžete ich najlepšie zničiť tak, že dáte vákuované a ešte tepelne neupravené pokrmy na maximálne 3 sekundy do vriacej vody. Tak budete mať prísady bez klíčkov a hygienicky najlepšie pripravené na úpravu sous-vide.

Vákuovacie vrecúško

Na úpravu sous-vide používajte iba na tento účel určené tepelne odolné vákuovacie vrecúška.

Vákuovacie vrecúško sa smie použiť iba raz. Nepoužívajte ho viackrát.

Neupravujte pokrmy vo vrecúškach, v ktorých ste ich kúpili (napr. naporciovaná ryba). Tieto vrecúška nie sú vhodné na úpravu sous-vide.

Vákuovanie

Na vákuovanie pokrmov používajte komorovú vákuovací zásuvku, ktorá je schopná vytvoriť 99 % vákuum. Iba tak sa môže dosiahnuť rovnomerný tepelný prenos, a tým perfektný výsledok úpravy.

Upozornenie: Pre naplnenie vákuovacieho vrecúška prehnite okraje vrecúška o 3 – 4 cm a dajte ho do nádoby, napr. do odmerky.

Pred ohrevom skontrolujte, či je vákuum vo vákuovacom vrecúšku neporušené. Dbajte na nasledujúce body:

- Vo vákuovacom vrecúšku sa nenachádza žiadny/skoro žiadny vzduch.
- Zvarový svar je bezchybne uzatvorený.
- Vo vákuovacom vrecúšku nie sú žiadne diery. Nepoužívajte teplotnú sondu.
- Plátky mäsa alebo ryb nedávajte na seba.
- Zelenina a dezerty boli vákuované pokiaľ možno naplocho.
- Pre dosiahnutie bezchybného svaru je dôležité, aby okraj vákuovacieho vrecúška nebol v oblasti svaru pokrytý zvyškami potravín.

V prípade pochybností naplňte potraviny do nového vákuovacieho vrecúška a vákuujte znovu.

Potraviny by sa mali vákuovať maximálne jeden deň pred procesom úpravy. Iba tak zabránime tomu, aby unikli plyny z potravín (napr. pri zelenine), ktoré brzdia prenos tepla alebo tomu, aby pokrmy vákuovým tlakom zmenili svoju štruktúru, a tým svoje správanie pri tepelnej úprave.

Kvalita potravín

Kvalita výsledku tepelnej úpravy je 100 % ovplyvnená kvalitou východiskových produktov. Používajte iba čerstvé potraviny tej najlepšej kvality. Iba tak je garantovaný istý a chuťovo bezchybný výsledok tepelnej úpravy.

Príprava

Tepelnou úpravou vo vákuu nemôže uniknúť žiadna aróma. Pritom je potrebné dbať na to, že obvyklé množstvo arómy, ako napr. korenie, bylinky a cesnak, môže podstatne silnejšie ovplyvniť, príp. zintenzívniť chuť. Začnite preto najprv s polovicou vám známeho množstva.

Pokiaľ máte východiskové produkty vysokej kvality, často stačí, keď dáte do vákuovacieho vrecúška iba malý kúsok masla a trochu soli. Často pre gurmánsky zážitok stačí zintenzívnenie prirodzenej arómy potravín.

Tieto prísady ovplyvňujú prípravu pokrmov:

- Soľ a cukor skracujú čas tepelnej úpravy.
- Potraviny obsahujúce kyselinu, ako napríklad citróny alebo ocot, zachovávajú pokrmy pevnejšie.
- Alkohol alebo cesnak dodávajú pokrmom nepríjemnú príchuť.

Neklaďte vákuované pokrmy na rošt na seba alebo príliš tesne vedľa seba. Pre rovnomerné rozdelenie tepla by sa potraviny nemali dotýkať. Univerzálny plech vždy vkladajte na úroveň 1, aby ste zachytili odkvapkávajúci kondenzát.

Pozor!
Nebezpečenstvo škôd na nábytku
Na úpravu sous-vide používajte iba jednu nádržku na vodu. Nepoužívajte žiadnu ďalší nádobu na vodu, pretože inak sa na dne priestoru na pečenie zhromažďuje veľa vody. Voda môže z priestoru na pečenie vytekať.

Príprava potravín z tabuľky na nastavenie je stanovená pre rozsah nádržky na vodu.

Všeobecne platí pri plne naplnenej nádržke na vodu podľa teploty nasledujúci maximálny čas úpravy:

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

⚠ Varovanie – nebezpečenstvo oparenia!
Počas úpravy sa na vákuovacom vrecúšku zhromažďuje horúca voda. Vákuovacie vrecúško opatrne nadvihnite chňapkou tak, aby horúca voda odtiekla do univerzálneho plecha alebo nádoby. Následne opatrne odoberte chňapkou vákuové vrecúško.

Po procese úpravy nechajte priestor na pečenie najprv ochladiť, potom utrite vodu na dne priestoru na pečenie hubkou.

Vákuovacie vrecúško zvonku osušte, dajte do čistej nádoby a otvorte ho nožnicami. Všetky upravované potraviny a obsiahnutú tekutinu dajte do nádoby. Z vývaru alebo marinády môžete pripraviť omáčku.

Konečná úprava potravín po úprave sous-vide sa môže vykonať nasledovne:

Mäso: krátko na niekoľko sekúnd orestujte na veľmi rozpálenej panvici. Pokrm tak získa peknú kôrku a obvyklú arómu bez toho, aby sa pokrm prevaril.

Dôležité: pred vložením mäsa do rozpáleného oleja ho zľahka poklepte pomocou utierky, aby ste zabránili striekaniu oleja z panvice.

Zelenina: krátko orestujte na panvici, aby zostala zachovaná aróma. Pritom môžete bez problémov ochutiť alebo zmiešať s ostatnými prísadami.

Ryby: okoreňte a prelejte horúcim maslom.

Predĺžte čas restovania, pokiaľ potraviny pomocou úpravy sous-vide ešte nedosiahli požadovaný stupeň úpravy.

Servírujte pokrmy na predhriatych tanieroch a pokiaľ možno s horúcou omáčkou alebo maslom, pretože úprava sous-vide prebieha pri relatívne nízkych teplotách.

Potravina	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.	Tip/Upozornenie
Mäso					
Teľací steak, medium, 2 cm hrubý	Rošt + Univerzálny plech		60	80	Vákuujte s maslom a rozmarínom.
Hovädzí steak (bok, zadné atď.), anglický, 2 – 3 cm hrubý	Rošt + Univerzálny plech		58	90	
Hovädzí steak (bok, zadné atď.), medium, 2 – 3 cm hrubý	Rošt + Univerzálny plech		62	80	
Hovädzí plátok, kus, anglický, 3 – 4 cm hrubý	Rošt + Univerzálny plech		58	100	
Hovädzí plátok, kus, medium, 3 – 4 cm hrubý	Rošt + Univerzálny plech		62	90	
Bravčové medailóniky (po 80 g)	Rošt + Univerzálny plech		63	75	Vákuujte s maslom a čerstvou bazalkou.
Jahňací chrbát, bez kostí	Rošt + Univerzálny plech		58	50	Vákuujte s maslom, tymianom a štipkou soli.
Hydina					
Kačacie prsia (po 350 g)	Rošt + Univerzálny plech		62	70	Narežte tukovú vrstvu, mäso trochu osoľte a okoreňte a vákuujte s malým plátkom pomaranča.
Kuracie prsia (po 250 g)	Rošt + Univerzálny plech		65	60	Vákuujte s maslom, tymianom a štipkou soli.
Ryby a morské plody					
Treska (po 140 g)	Rošt + Univerzálny plech		58	25	Vákuujte s maslom a štipkou soli.
Platesa (po 150 g)	Rošt + Univerzálny plech		58	30	
Zubáč (po 140 g)	Rošt + Univerzálny plech		60	20	
Zelenina					
Karfiol (500 g)	Rošt + Univerzálny plech		85	40-50	Vákuujte s trochou vody, masla, soli a muškátu.
Šampiňóny, rozštvrtené (500 g)	Rošt + Univerzálny plech		85	20-25	Vákuujte s maslom, rozmarínom, trochou cesnaku a soli.
Čakanka, polená (4 – 6 kusov)	Rošt + Univerzálny plech		85	40-45	Vákuujte s pomarančovou šťavou, cukrom, soľou, maslom a tymianom.
Zelená špargľa, celá (600 g)	Rošt + Univerzálny plech		85	20-30	Zostane pekne zelená, keď sa pred vákuovaním blanšíruje. Vákuujte s maslom, soľou, trochou cukru a korenia.

Potravina	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.	Tip/Upozornenie
Mrkva, na plátky 0,5 cm (600 g)	Rošt + Univerzálny plech		90	70-80	Vákuujte s pomarančovou šťavou, karí a maslom.
Zemiaky, ošúpané, rozštvrtené (800 g)	Rošt + Univerzálny plech		95	35-45	Vákuujte s maslom a soľou. Dobré na ďalšie spracovanie, napr. do šalátu.
Cherry paradajky, celé alebo polené (500 g)	Rošt + Univerzálny plech		58	25-35	Zmiešajte červené a žlté cherry paradajky. Vákuujte s olivovým olejom, soľou a cukrom.
Kukurica, na 2 × 2 cm veľké kocky (600 g)	Rošt + Univerzálny plech		90	25-35	Doba úpravy sa môže podľa druhu kukurice líšiť.
Cuketa, na plátky 1 cm (600 g)	Rošt + Univerzálny plech		85	25-30	Vákuujte s olivovým olejom, soľou a tymianom.
Cukrový hrášok, celé struky (500 g)	Rošt + Univerzálny plech		85	5-10	Vákuujte s maslom a soľou.
Dezerty					
Ananás, na plátky 1,5 cm (400 g)	Rošt + Univerzálny plech		85	70-80	Vákuujte s maslom, medom a vanilkou.
Jablká, ošúpané, na plátky 0,5 cm (2 – 4 kusy)	Rošt + Univerzálny plech		85	15-25	Vákuujte s karamelovou omáčkou. Doba úpravy sa môže podľa druhu jabĺk líšiť.
Banány, celé (2 – 4 kusy)	Rošt + Univerzálny plech		65	20-25	Vákuujte s maslom, medom a vanilkovým strukom.
Hrušky, ošúpané, na prúžky (2 – 4 kusy)	Rošt + Univerzálny plech		85	25-35	Oslaďte medom alebo cukrom.
Kumquat, polené (12 – 16 kusov)	Rošt + Univerzálny plech		85	75-80	Umyte horúcou vodou, rozpoľte a vykôstkujte. Vákuujte s maslom, vanilkovým strukom, medom a marhuľovou.
Vanilková omáčka (0,5 l)	Rošt + Univerzálny plech		80	15-25	Rozmiešajte 0,5 l mlieka, 1 vajce, 3 žĺtky, 80 g cukru, dreň z vanilkového struku a vákuujte.

Regeneračný ohrev

Pomocou druhu ohrevu regeneračný ohrev sa pokrmy šetrne ohrejú pomocou podpory pary. Chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené. Takto môžete opiecť tiež pečivo z predchádzajúceho dňa.

Použite pokiaľ možno plochú, širokú a žiaruvzdornú nádobu. Studené nádoby proces regeneračného ohrevu predĺžia.
Pokiaľ je to možné, regenerujte iba pokrmy rovnakého druhu a veľkosti. Pokiaľ to nie je možné, riadi sa čas podľa potraviny s najdlhším časom regeneračného ohrevu.

Počas regeneračného ohrevu pokrmy nezakrývajte.

Pokrm postavte v nádobe na rošt alebo ho položte priamo na rošt do úrovne 1.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka rúry, inak unikne veľké množstvo pary.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia pre rôzne nápoje a pokrmy na ohrievanie s využitím mikrovlnného ohrevu alebo na regeneráciu s podporou pary. Časové údaje sú iba orientačné. Závisia od použitej nádoby, kvality, teploty a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia.

Hodnoty v tabuľkách platia pre zasúvanie jedál do vychladeného priestoru na pečenie.
Pri vybraných jedlách je nutné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z rúry. Tak získate optimálny výsledok pečenia a šetríte energiu.

Použité druhy ohrevov:
- Regeneračný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, chladená					
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, Eintopf, 400 ml	Otvorená nádoba	1		120-130	10-25
Prílohy, napr. rezance, knedličky, zemiaky, ryža	Otvorená nádoba	1		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, zapečené zemiaky	Otvorená nádoba	1		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Pečivo					
Žemle, bageta, pečená	Rošt	1		150-160*	10-20
Paštéty (Vol au vents)	Rošt	1		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	5-15
Žemle, bagety, pečené	Rošt	1		160-170*	10-20

* predhrejte

Udržiavanie teploty

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby už uvarené pokrmy vyschli.

Pokrmy nezakrývajte.

Hotové pokrmy neudržujte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ešte dorábajú. Pokrmy nezakrývajte.

Na udržiavanie teploty sa hodia rôzne stupne pary:

- Stupeň 1: Kusy pečeného mäsa a krátko opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Husté a normálne polievky

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov. Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovne pre vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

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

Jablkový páj
Jablkový páj na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložená vedľa seba.

Koláč v otváracej tortovej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálny plech namiesto roštu a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny pre predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchleho ohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použité druhy ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza
- Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Pečenie						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150*	-	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Cukrovinky	Plech na pečenie	1		160*	-	25-35
Cukrovinky	Plech na pečenie	1		150*	-	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Piškótový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Piškótový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Piškótový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Jablkový páj	2× čierna plechová forma Ø 20 cm	1		170-180	-	65-90
Jablkový páj	2× čierna plechová forma Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu
** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Varenie v pare

Zasuňte univerzálny plech pod parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, pokiaľ je tak uvedené v tabuľke. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.

Úrovne vkladania pri varení v pare na jednej úrovni (používajte maximálne 2,5 kg):

- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: Úroveň 2

Úrovne vkladania pri varení v pare na dvoch úrovniach (používajte maximálne 1,8 kg na jednu úroveň):

- parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: Úroveň 3
- parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: Úroveň 2

Použitý druh ohrevu:

- Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Varenie v pare					
Hrach, mrazený, dve nádoby, po 1,8 kg	2 x parná nádoba XL + univerzálny plech	3+2+1		100	3-15**
Brokolica, čerstvá, 300 g	Parná nádoba XL	2		100*	6-7***
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Parná nádoba XL	2		100*	6-7***

* predhrejte
** skúška je ukončená, hneď ako sa na najchladnejšom mieste dosiahne 85 °C (pozrite IEC 60350-1)
*** porovnateľný stupeň pečenia medzi referenčnou skúškou a hlavnou skúškou sa docieli, keď sa pri referenčnej skúške pečie počas 5 minút (podľa popisu podľa IEC 60350-1).

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálny plech. Bude sa doň zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

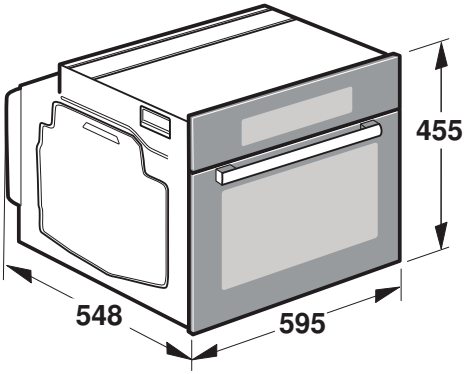
- Veľkoplošný gril

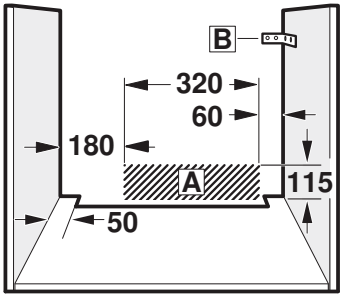
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
Grilovanie					
Opekanie hrianok	Rošt	3		3	3-6
Hovädzí burger, 12 kusov*	Rošt	2		3	25-35

** po 2/3 celkového času otočte

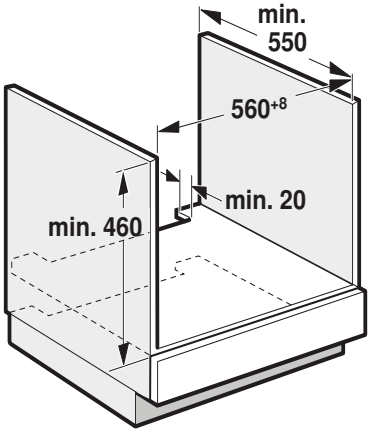
sk **Montážny návod**

1

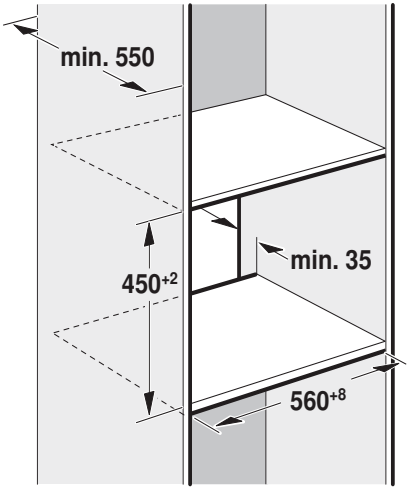


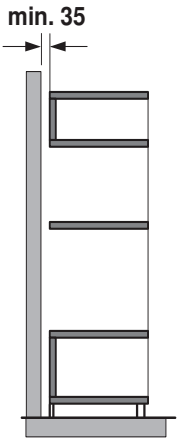


2

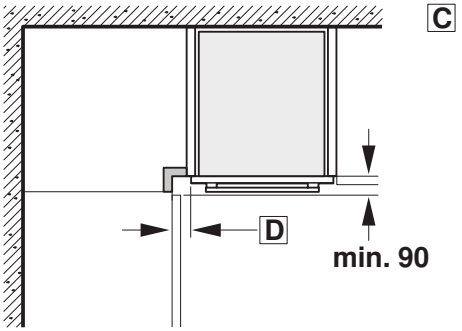


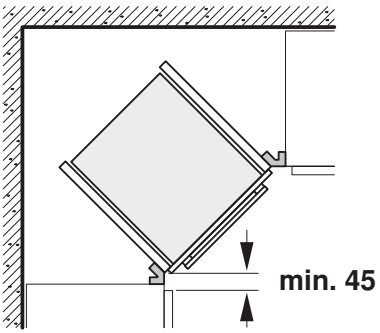
3



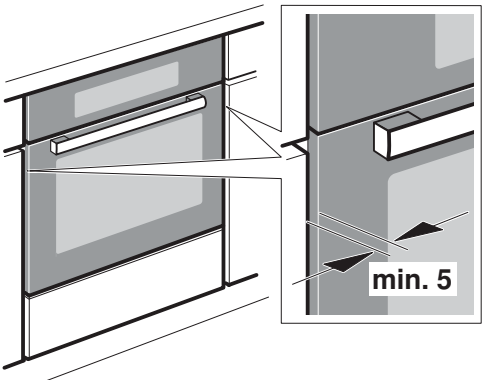


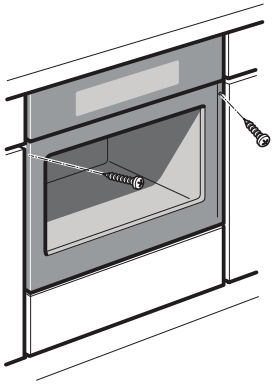
4





5





sk

Dôležité pokyny - obrázok 1

- Tento spotrebič je určený pre používanie do výšky maximálne 2000 metrov nad morom.
- Iba pri odbornej montáži podl'a montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody vzniknuté v dósledku neodborného zabudovania ručí technik.
- Spotrebič po vybalení skontrolujte. Pokial' dójde pri preprave k poškodeniu spotrebiča, nezapájajte ho.
- Z priestoru na pečenie a dvierok pred uvedením do prevádzky odstráňte obalový materiál a lepiacu fóliu.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote do 90°C, susediace čelá nábytku do 70 °C.
- Spotrebič nezabudovávajte za dekoračnú krytku. Vzniká nebezpečenstvo prehriatia.
- Všetky výrezy vykonajte pred zabudovaním spotrebiča. Odstráňte triesky, pretože by mohli ovplyvniť funkčnosť elektrických súčiastok.
- Aby ste sa neporezali, noste ochranné rukavice. časti, ktoré sú behom montáže prístupné, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s pohyblivou čelnou stenou dajte pozor na to, aby sa čelná stena pri vysunutí nedostala do kolízie so susediacim nábytkom.
- Prípojná krabica pre spotrebič sa musí nachádzať vo šrafovanej oblasti **A** alebo mimo oblasť zabudovania.
- Nepohyblivý nábytok pripevnite ku stene pomocou obvyklého uholníka **B**.
- Rozmery na obrázkoch sú uvedené v mm.

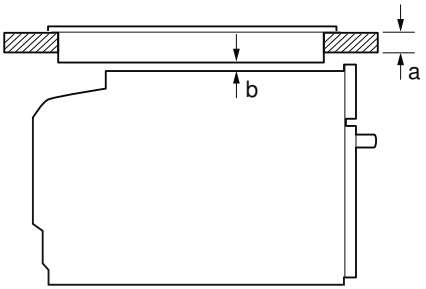
⚠ Osoby s elektronickými implantátmi!

Spotrebič maže obsahovať permanentné magnety, ktoré mažu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 1O cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku.

Ak je spotrebič vstavaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a nasadená	a v rovine	b
Indukčná varná doska	42 mm	43 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.
Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. 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 maže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Istenie musí byť vykonané podl'a výkonu uvedeného na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič maže 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 si možné zaobstarať u zákazníckeho servisu.

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstarať u zákazníckeho servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

Spotrebič je možné zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Pokiaľ zásuvka po zabudovaní už nie je prístupná, musí byť pre inštaláciu k dispozícii všepólové deliace zariadenie s odstupom kontaktov minimálne 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie maže vykonávať iba koncesovaný odborník.

V inštalácii musí byť k dispozícii všepólový istič so vzdialenosťou kontaktov minimálne 3 mm. V prípojné zásuvke identifikujte fázový a neutrálny (nulový) vodič.

V prípade nesprávneho pripojenia môže dajsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podl'a schémy pripojenia. Napatie viď typový štítok. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno = ochranný vodič, modrý ⏚ = nulový vodič, hnedý = fáza (krajný vodič).

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení zabudovania.

Ak sa nejedná o tento prípad, musí byť pre inštaláciu opať nasadený všepólový istič so vzdialenosťou kontaktov minimálne 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 bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povol'te upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

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 stránkách
http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.