

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Vestavná pečicí trouba

HS636GD.2

cs Návod k použití



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Obsah

 Použití dle určení	4	 Časové funkce	19
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	Budík	19
Obecně	5	Doba trvání	20
Pára	6	Čas konce	20
Pečicí sonda	6	 Dětská pojistka	21
 Příčiny poškození	6	Aktivace a deaktivace	21
Obecně	6	 Základní nastavení	21
Pára	6	Změna nastavení	21
 Ochrana životního prostředí	7	Seznam nastavení	21
Úspora energie	7	Změna času	21
Ekologická likvidace	7	 Program sabat	22
 Seznámení se se spotřebičem	8	Spouštění programu sabat	22
Ovládací panel	8	 Teploměr pečeně	22
Ovládací prvky	8	Druhy ohřevu	22
Displej	8	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu	22
Menu Druhy provozu	9	Nastavení teploty středu	23
Druhy ohřevu	9	Teploty středu různých potravin	23
Pára	10	 Čisticí funkce	24
Další informace	10	Odvápnění	24
Funkce pečicího prostoru	10	 Čisticí prostředky	25
Nádržka na vodu	11	Vhodné čisticí prostředky	25
 Příslušenství	11	Plochy v pečicím prostoru	26
Dodávané příslušenství	11	Udržování spotřebiče v čistotě	26
Zasunutí příslušenství	11	 Rámy	27
Zvláštní příslušenství	12	Vysazení a zavěšení ráků	27
 Před prvním použitím	13	 Dvířka spotřebiče	28
Před prvním uvedením do provozu	13	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	28
První uvedení do provozu	13	Demontáž a montáž skleněných tabulí	28
Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru	14	 Co dělat v případě poruchy?	31
Čištění příslušenství	14	Tabulka závad	31
 Obsluha spotřebiče	14	Překročena maximální doba provozu	32
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	14	Osvětlení varného prostoru	32
Spouštění a přerušování provozu	14	 Zákaznický servis	32
Nastavení druhu provozu	15	Číslo E-Nr. a číslo FD	32
Nastavení druhu ohřevu a teploty	15	 Pokrmý	33
Rychloohřev	15	Upozornění k nastavením	33
 Pára	16	Volba pokrmu	33
Zvuky	16	Nastavení pokrmu	34
Vaření v páře FullSteam	16		
Vaření s přidáváním páry	16		
Regenerace	17		
Kynutí těsta	17		
Rozmrazování	17		
Naplnění nádržky na vodu	17		
Po každém provozu s párou	18		

 Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	34
Silikonové formy	34
Koláče a drobné pečivo	34
Chléb a housky	39
Pizza, quiche a pikantní koláče	41
Nákyp a suflé	43
Drůbež	44
Maso	46
Ryby	49
Zelenina, přílohy a vejce.	51
Dezerty	54
Příprava menu	54
Druhy ohřevu eco.	55
Akrylamid v potravinách.	56
Mírný ohřev	57
Sušení	58
Zavařování a odšťavňování.	58
Sterilizace kojeneckých lahví a hygiena	59
Kynutí těsta.	60
Rozmrazování.	60
Regenerace	61
Udržování teploty	62
Zkušební pokrmy	62

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: **www.siemens-home.bsh-group.com** a v online obchodě: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

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

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

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

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

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství" na straně 11

Důležité bezpečnostní pokyny

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Pára

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu a požáru!

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

Pečicí sonda

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.

- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Pára

Pozor!

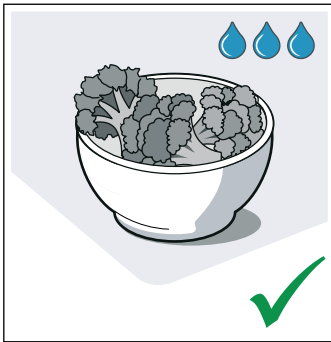
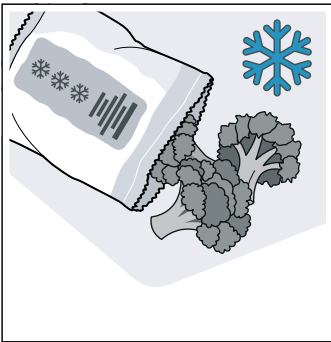
- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.
- Odkapávající tekutina: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

Ochrana životního prostředí

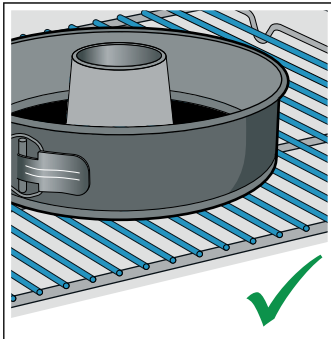
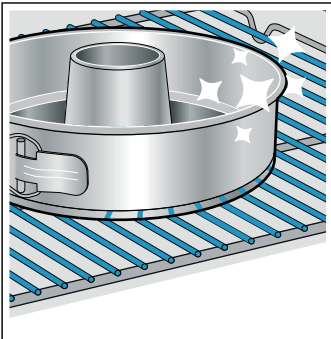
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

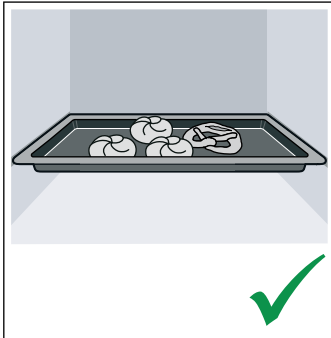
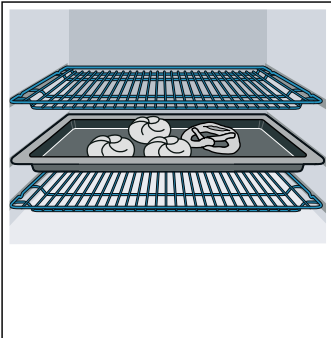
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



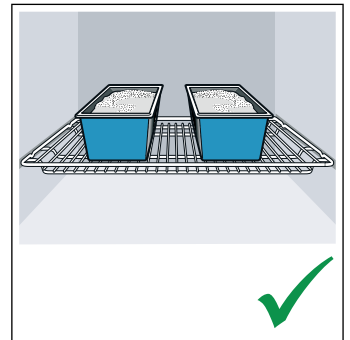
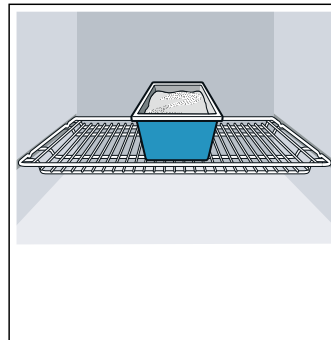
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.



- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

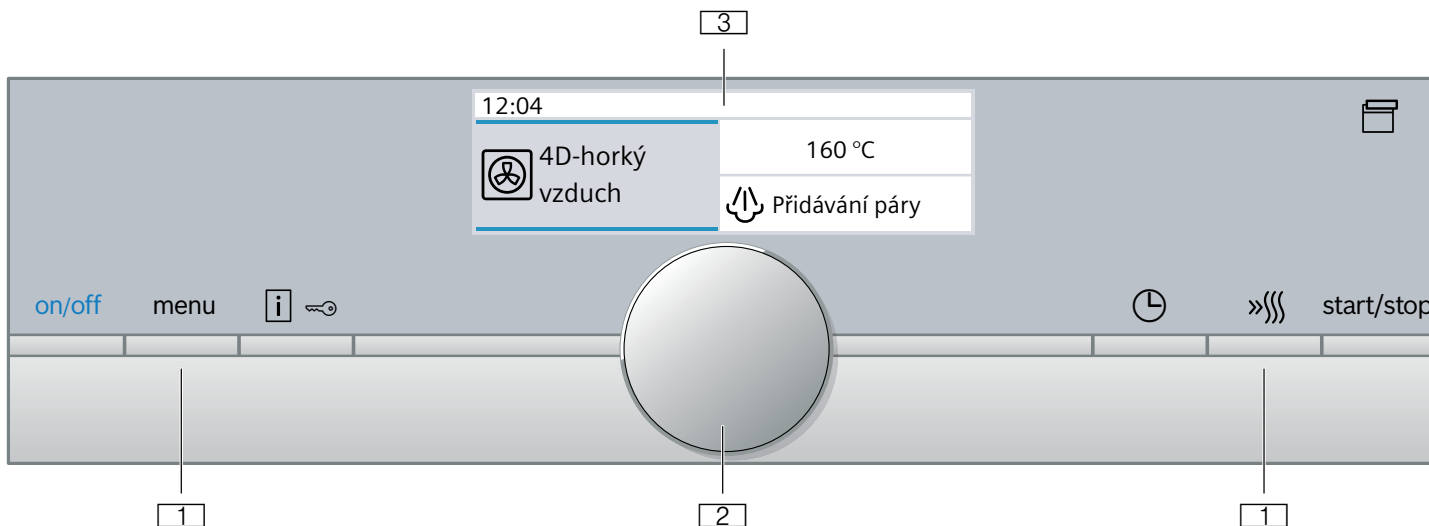
Seznámení se se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

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



1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.

2 Otočný volič

Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.

3 Dotykový displej

Na dotykovém displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení, možnosti výběru nebo také informační texty. Pro nastavení klepněte na příslušné textové políčko. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.

	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 17
Start/stop		Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový řádek

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

Časová osa

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

Ovládací prvky

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

Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.

Tlačítka	Význam	
on (zapnuto)/off (vypnuto)		Zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Menu	Otevřít menu Druhy provozu
	Informace	Zobrazení pokynů
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce	Otevření menu Časové funkce
	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu

Odměrování času


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

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

Kontrola teploty







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

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

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

Druhy ohřevu

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

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch *	30–250 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev *	30–250 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šfavatou horní vrstvou. Teplo sálá rovnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch eco	30–250 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejeftektivnější je tento druh ohřevu při 125–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
 Horní/dolní ohřev eco	30–250 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá shora i zdola. Nejeftektivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
 Gril s cirkulací vzduchu *	30–250 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.

Menu Druhy provozu

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

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

Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Vaření v páře → "Pára" na straně 16	Pro přípravu pokrmů máte k dispozici přesně přizpůsobené druhy ohřevu s párou.
Pokrmů → "Pokrmů" na straně 33	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Odvápnění → "Čistící funkce" na straně 24	Odstranění vodního kamene z výparníku.
Sušení → "Pára" na straně 16	Používejte po každém provozu s párou.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 21	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

Při nastavení teploty vyšší než 275 °C a stupně grilování 3 sníží spotřebič teplotu po cca 40 minutách na cca 275 °C, resp. stupeň grilování 1.

	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu	30–250 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Funkce coolStart	30–250 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné přehřátí.
	Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Přehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.

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

Navržené hodnoty

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

Pára

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

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

Další informace

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

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

Funkce pečicího prostoru

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

Otevření dvířek spotřebiče

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

Osvětlení pečicího prostoru

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

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

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

Ventilátor

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

Pozor!

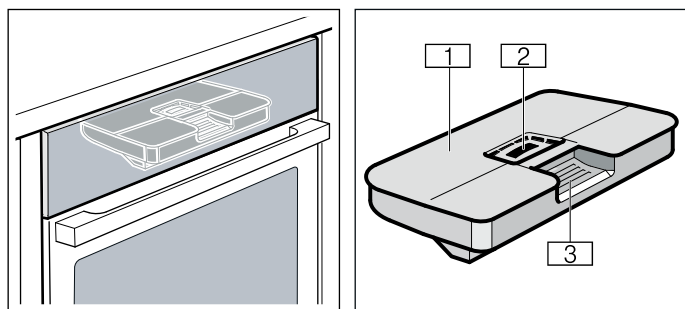
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečící trouba přehřála.

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

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 21

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Pro provozu s párou naplňte nádržku vodou. → "Pára" na straně 16



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

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.



Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu. Při provozu s párou ho lze rovněž použít jako nádobu pro zachycení odkapávající vody.

Parní nádoba s otvory, velikost S

Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.

Parní nádoba bez otvorů, velikost S

Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.

Parní nádoba s otvory, velikost XL

Pro vaření velkého množství v páře.

Pečící sonda

Umožňuje přesné pečení.

Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teploměr pečeně" na straně 22

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

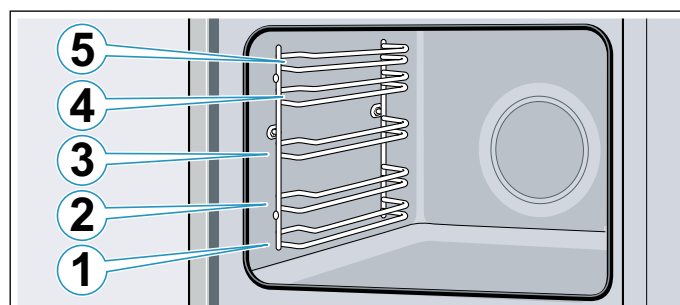
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

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

Zasunutí příslušenství

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

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí ve varném prostoru označena symbolem grilování.



Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodící tyče příslušné výšky zasunutí.


Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

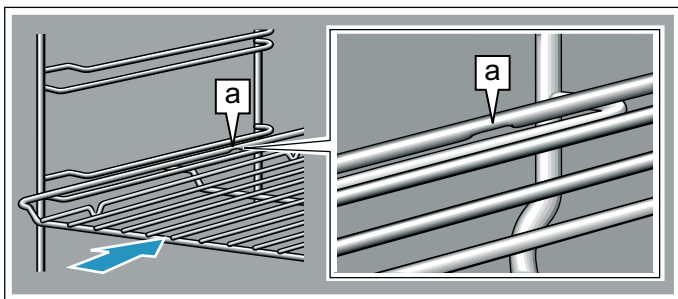
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepoužíváte, vyjměte z trouby.

Funkce zaskočení

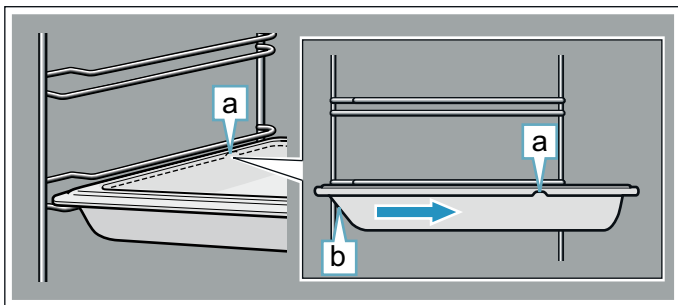
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

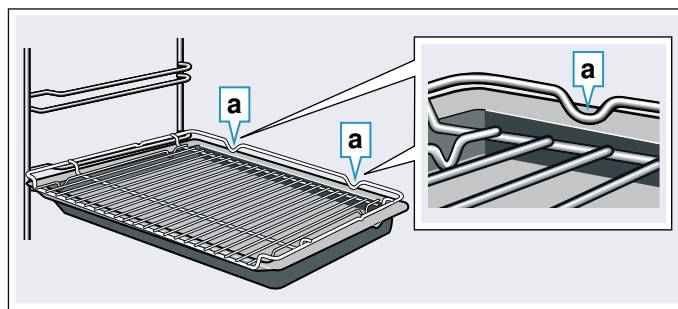


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Malé parní nádoby lze do varného prostoru umístit jen s roštem.

Zvláštní příslušenství

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

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 32

Zvláštní příslušenství

Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.

Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Použijte pouze na univerzálním vysokém plechu.

Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.
Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

Parní nádoba, s otvory, velikost XL

Pro vaření velkého množství v páře.

Parní nádoba, s otvory, velikost S

Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.

Parní nádoba, bez otvorů, velikost S

Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.

Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost S

Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.

Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost L

Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.

Výsuvný systém jednoduchý

Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém trojitý

Pomocí výsuvných kolejec ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skříňce a základní desky spotřebiče.

- Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce. I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší. Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitého v poměru 1 ku 1.

Upozornění

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

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

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → *“Základní nastavení” na straně 21*

Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

Nastavení času

Čas začíná 12:00 h.

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

Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

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

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

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

 Před prvním použitím

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

Před prvním uvedením do provozu

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

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

Pozor!

- Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin. Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny. Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

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


Příprava kalibrace

1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otevřete hladké plochy v pečicím prostoru měkkým vlhkým hadrem.

Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru

Upozornění

- Kalibraci lze spustit pouze tehdy, když je pečicí prostor studený (pokojová teplota).
 - Během kalibrace neotevírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.
1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
 2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 17
 3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu trvání pro kalibraci a spusťte provoz. → "Vaření v páře FullSteam" na straně 16

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


4. Po kalibraci nechte spotřebič rozehrát.

Pozor!

Nebezpečí poškození smaltu

Nespouštějte provoz, pokud je na dně pečicího prostoru voda. Před spuštěním provozu vyčistěte vodu na dně pečicího prostoru.

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

Rozehrání	
Druh ohřevu	4D horký vzduch 
Teplota	maximální
Doba trvání	30 minut

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uvedené době trvání provoz ukončete. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off.
9. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor. → "Po každém provozu s párou" na straně 18

Upozornění

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.



Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

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

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

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

Zapnutí spotřebiče

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

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

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

Vypnutí spotřebiče

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

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

Spouštění a přerušení provozu

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

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

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

Nastavení druhu provozu

Pokud chcete zvolit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

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

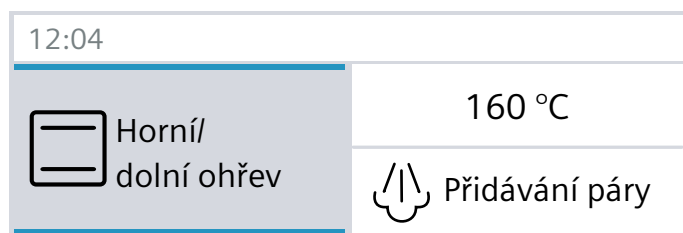
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

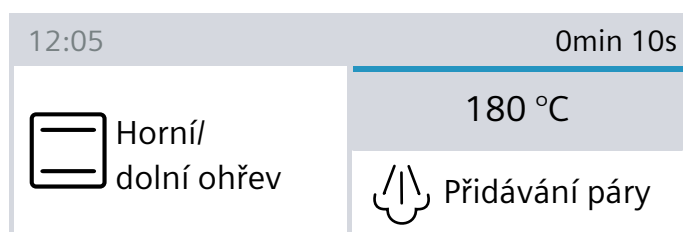
Pro jiné nastavení následujícím způsobem změňte nastavení:

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

1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



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



4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.



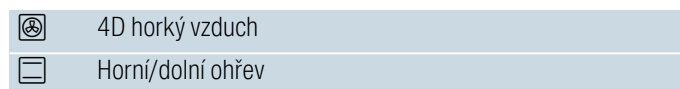
Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »»» můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

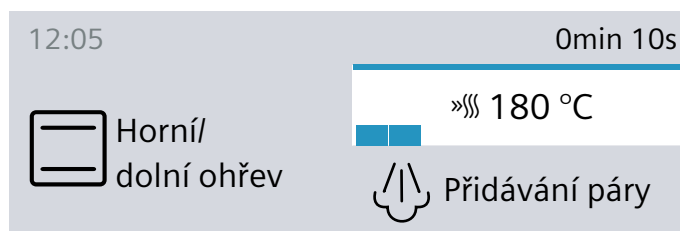


Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm a příslušenství do trouby až po skončení rychloohřevu.

Nastavení

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


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



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

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

Upozornění

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

Zrušení

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

Pára

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

Varování – Nebezpečí opaření!

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

Zvuky

Čerpadlo

Během provozu a po vypnutí slyšíte bručivý zvuk. Zvuk vzniká při kontrole funkce čerpadla. Jedná se o normální provozní zvuk.

Panel


Během otevírání panelu slyšíte bručivý nebo klapavý zvuk. Zvuky vznikají při vysunování panelu. Jsou to normální provozní zvuky.


Vaření v páře FullSteam

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

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

Spuštění

1. Naplňte zásobník na vodu.
Upozornění: Vaření v páře zapínejte pouze při úplně vychladlém pečicím prostoru (pokojová teplota).
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „vaření v páře“ .
5. Klepněte na políčko „teplota“ a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na políčko „doba trvání“ a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte ohřev. Spotřebič se zahřívá.

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Příprava menu

V páře lze současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 34

Vaření s přidáváním páry

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

Váš pokrm

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

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





Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

- nízká
- střední
- silná

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko „přidávání páry“ a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá.

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

Přerušení přidání páry

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

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.


Přerušení provozu spotřebiče

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí


Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.


Regenerace

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

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

Spuštění

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

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.


Kynutí těsta


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

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 34*

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

Spuštění

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

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


Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí


Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Rozmrazování

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

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

Spuštění

1. Naplňte zásobník na vodu.
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „rozmrazování “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte ohřev. Spotřebič se zahřívá.

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Naplnění nádržky na vodu

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

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody. → *"Základní nastavení" na straně 21*

Varování – Nebezpečí poranění a požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

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


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

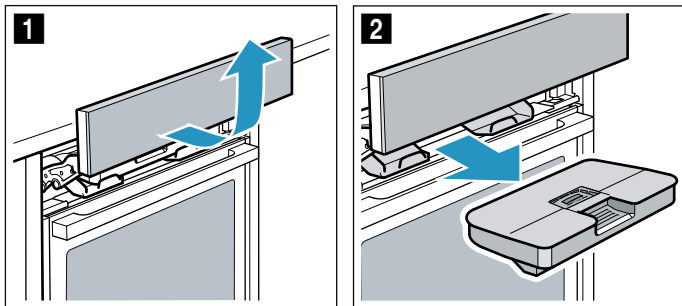
Pozor!

Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce. I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší. Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitěho v poměru 1 ku 1.

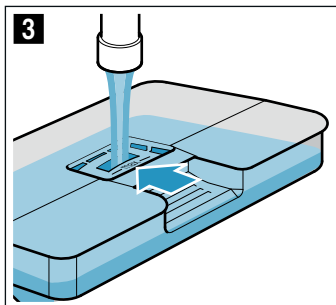
Upozornění

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

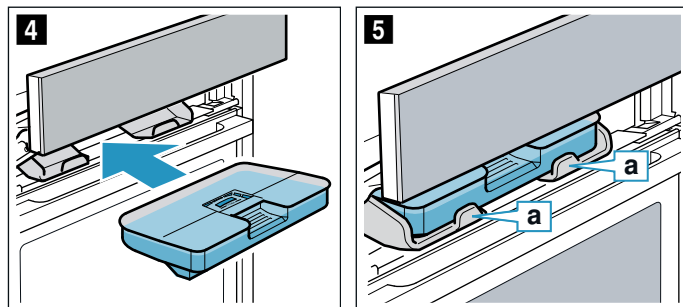
1. Stiskněte tlačítko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



4. Přitlačte víčko po obvodu k těsnění, aby z nádržky na vodu nemohla vytéct voda.
5. Naplňte nádržku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 3).



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



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

Doplnění vody do nádržky na vodu

Upozornění

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

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

Po každém provozu s párou

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!


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

Pozor!

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

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

Upozornění

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

Vyprázdnění nádržky na vodu

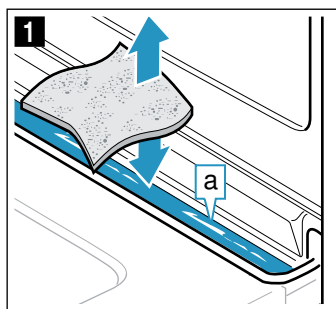
Pozor!

- Nesušte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se poškodila.
- Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí. Nádržka na vodu by se poškodila.

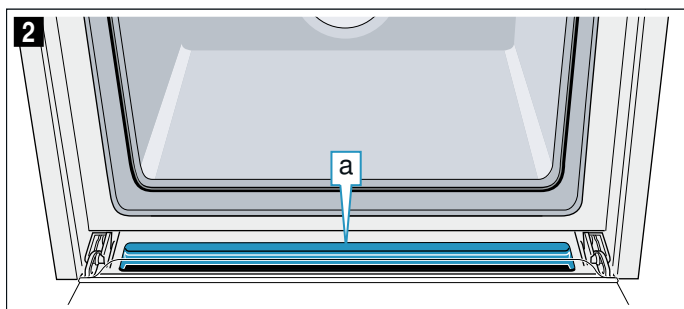
1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
7. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem.
8. Nasadte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
9. Nádržku na vodu nasadte zpět a zavřete ovládací panel.

Sušení odkapávacího žlábků

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Vodu v odkapávacím žlábků **a** vysušte houbovou utěrkou a opatrně otřete (obrázek **1**).



Odkapávací žlábků **a** se nachází pod varným prostorem (obrázek **2**).



Spuštění funkce sušení

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

Pozor!

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

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off .

4. Stiskněte tlačítko menu. Objeví se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na políčko „další“.
6. Klepněte na políčko „sušení“.
7. Stiskněte tlačítko start/stop. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.

Ruční vysušení varného prostoru

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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

Upozornění


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

Budík



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

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



Po uplynutí odměřované doby

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

Zrušení nastavené doby budíku

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

Změna nastavené doby budíku

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

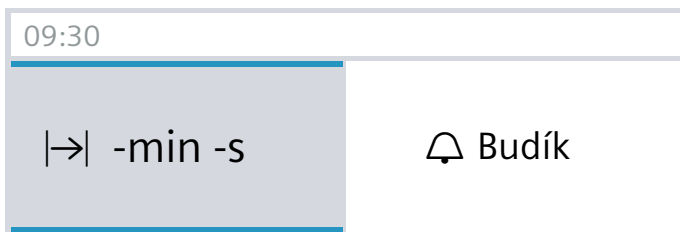
Doba trvání

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

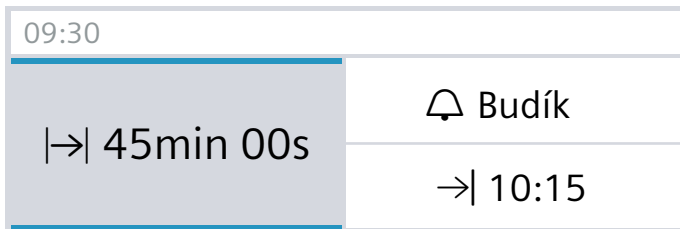
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

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

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu Časové funkce.




2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.




3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání |->| se viditelně odměřuje na stavovém řádku.


Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Zrušení doby trvání


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

Změna doby trvání

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

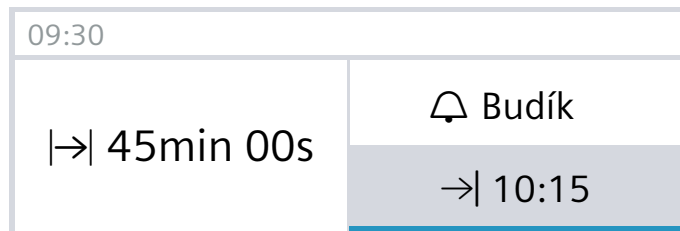
Čas konce

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

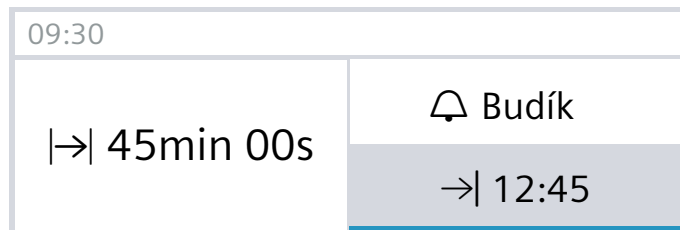
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .

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

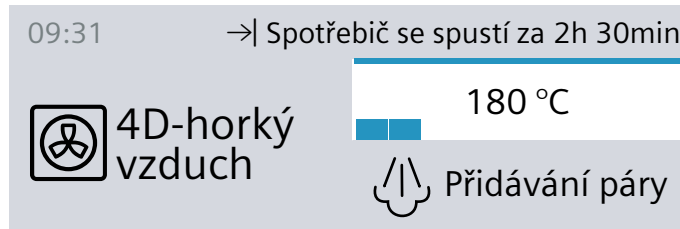
1. Klepněte na políčko „konec ->|“.
Zobrazí se čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.





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


Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Oprava času konce

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

Zrušení času konce

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



Dětská pojistka

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

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

Aktivace a deaktivace

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

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

Základní nastavení

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

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Zvolte druh provozu „nastavení“.
Zobrazí se první základní nastavení, které můžete změnit otočným voličem.
4. Klepněte na šipku >.
5. Otočným voličem změňte hodnoty.
6. Šipkou > přejděte na další základní nastavení.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

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

Můžete změnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tvrdost vody	0 (změkčená) 1 (měkká) 2 (střední) 3 (tvrdá) 4 (velmi tvrdá)
Akustický signál	Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)

Zvuk tlačítek	Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Zobrazení hodin	Digitální s datem Analogový Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Dětská pojistka*	Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Jen zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Vaření v páře Pokrmy*
Ztlumení v noci	Vypnuté Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Výsuvný systém	Spotřebič není dovybaven. Spotřebič je dovybaven.
Program sabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat

*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

Pozor!

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

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

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

Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Klepněte na „nastavení“.
4. Šipkou > přejděte na „čas“.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

Výpadek elektrického proudu

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

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.


Program sabat

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

Spouštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → "Základní nastavení" na straně 21

Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

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

Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

Zrušení programu sabat

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

Teploměr pečeně

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

Druhy ohřevu

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

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

Upozornění

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

Teplota pečicího prostoru

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

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

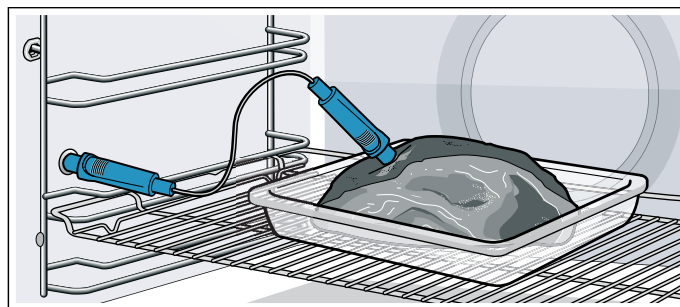
Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

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

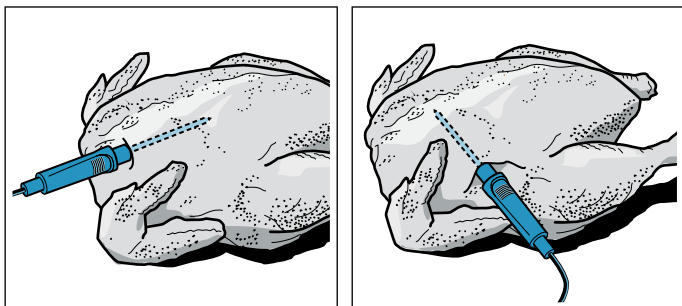
Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

Maso: U velkých kusů úplně zapíchněte pečicí sonda seshora šikmo do masa.

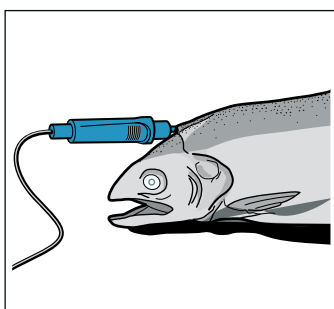
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



Drůbež: Pečicí sondu úplně zapíchněte do nejsilnějšího místa v prsou. V závislosti na tvaru drůbeže zapíchněte pečicí sondu napříč nebo podélně. Pak drůbež obraťte a položte ji na rošt prsní stranou dolů.



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



Obrácení pečeného pokrmu: Pokud chcete pečený pokrm obracet, pečicí sondu nevyjímejte. Po obrácení zkontrolujte správnou polohu pečicí sondy v pečeném pokrmu.

Pokud pečicí sondu během pečení vyjmete, všechna nastavení se zruší a musí se provést znovu.

Pozor!

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

Nastavení teploty středu

Druhy ohřevu

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

Vaření v páře


1. Zapněte spotřebič.
2. Pečicí sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.

4. Klepněte na políčko „vaření v páře“ a otočným voličem nastavte druh ohřevu.
5. Klepněte na políčko „teplota středu“ a otočným voličem nastavte teplotu středu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

Pokrm

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

Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

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

Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

Přerušení

Odpojte pečicí sondu ze zdířky.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Teploty středu různých potravin

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

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 34

Potravin	Teplota středu ve °C
Drůbež	
Kuře	80–85
Kuřecí prsa	75–80
Kachna	80–85
Kachní prsa, růžová	55–60
Krůta	80–85
Krůtí prsa	80–85
Husa	80–90

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

Čisticí funkce

Váš spotřebič je vybavený druhem provozu „odvápňení“. Pomocí druhu provozu „odvápňení“ odstraníte z výparníku vodní kámen.

Odvápňení

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

Odvápňení se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápňení proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápňení trvá celkem cca 70–95 minut.

- Odvápňení (cca 55–70 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 9–12 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 9–12 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte ji.

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

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

Spuštění

Pozor!

- Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápňení použijte výhradně námi doporučený tekutý odvápňovací prostředek. Doba působení při odvápňování je přizpůsobená tomuto odvápňovacímu prostředku. Jiné odvápňovací prostředky mohou spotřebič poškodit. Obj. č. odvápňovacího prostředku 311 680
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok nebo odvápňovací prostředek se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné povrchy spotřebiče. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

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

1. Z 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte odvápňovací roztok.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyměňte nádržku na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápňovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
7. Zvolte druh provozu odvápňení. Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění.
8. Spusťte čištění tlačítkem start/stop. Probíhá odvápňení spotřebiče. Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání. Po skončení odvápňení zazní akustický signál.

První proplachování

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

Druhé proplachování

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

Závěrečné čištění

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


Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!**Nebezpečí poškození povrchu:**

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Když se na ovládací panel dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhněte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nečistoty na nádobách z ušlechtilé oceli způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýží) vyčistěte vodou s octem.

Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

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

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pozor!

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

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

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným rozehrátím.

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 4D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte ohřev a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

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

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Tipy

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

Rámy

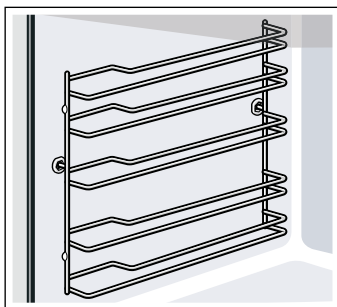
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

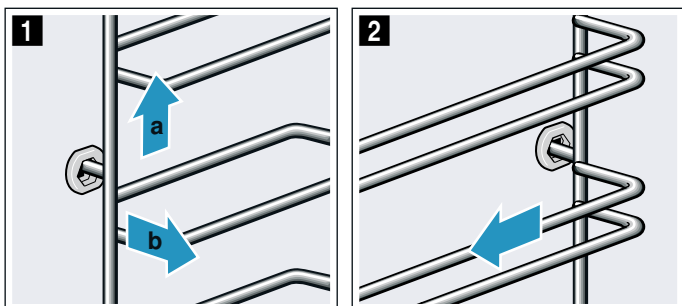
Varování – Nebezpečí popálení!

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

Vyjmutí rámu



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

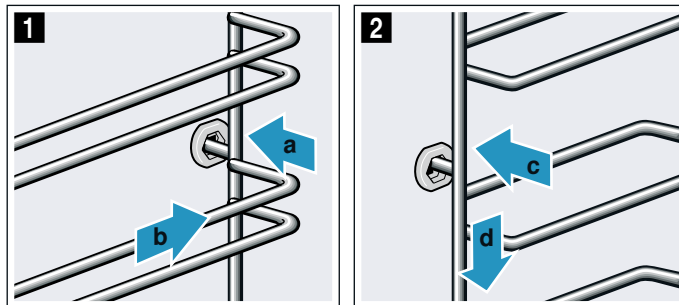


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. U obou rámu dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vepředu.

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



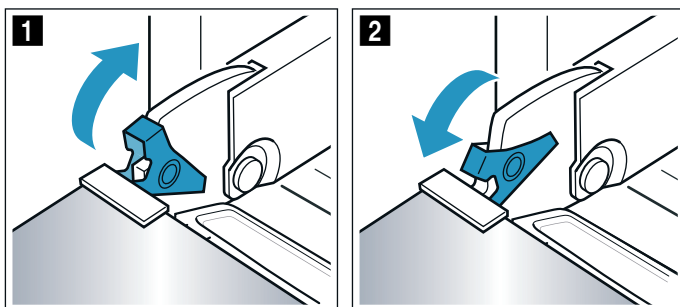
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče lze za účelem čištění nebo demontáže skleněných tabulí vysadit.

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

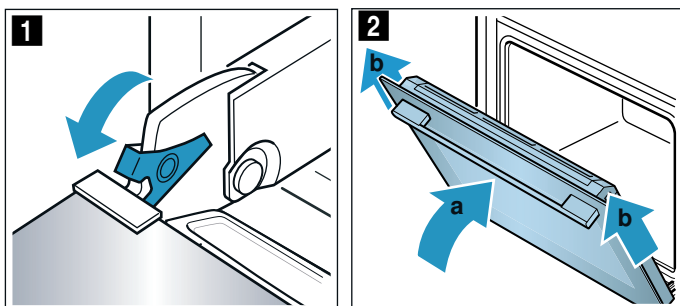


⚠ Varování **Nebezpečí poranění!**

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

Vysazení dvířek spotřebiče

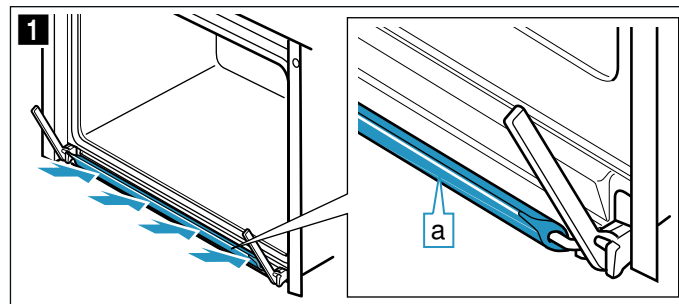
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



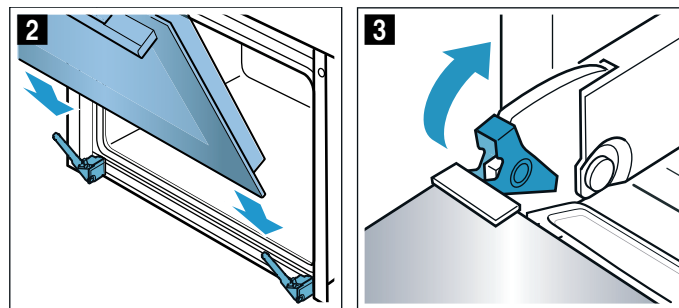
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Přitlačte těsnění **a** podél odkapávacího žlábků (obrázek **1**), protože se těsnění **a** může při čištění uvolnit.



2. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek **2**). Zasuňte dvířka spotřebiče až nadoraz.
3. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek **3**).



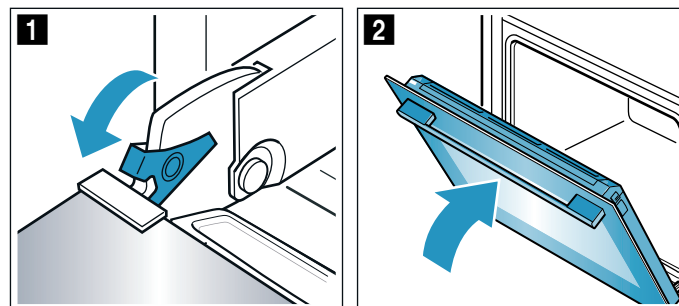
4. Zavřete dvířka.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat. V případě potřeby, např. pokud je spotřebič nainstalovaný ve vyšší poloze, můžete celá dvířka vysadit a položit je na rovnou plochu.

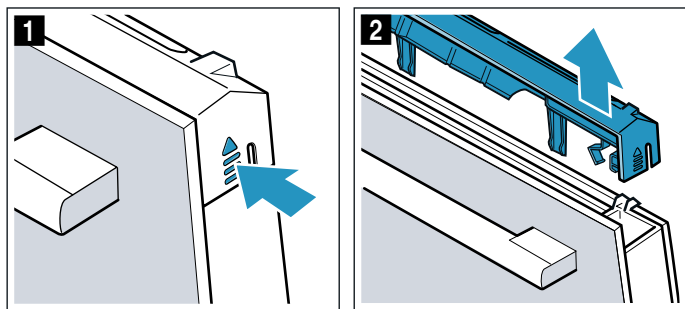
Zajištění dvířek spotřebiče

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **2**.

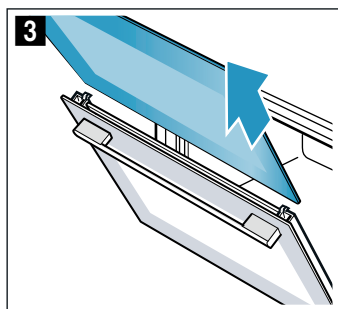


Demontáž skel dvířek

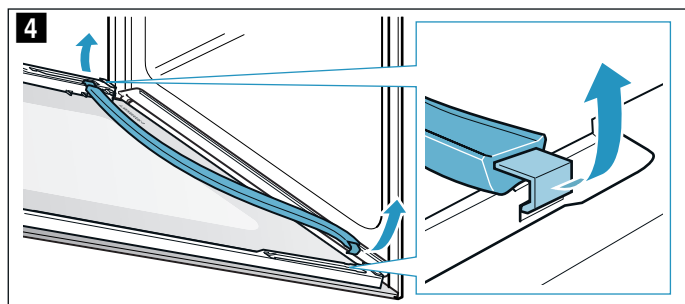
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek **1**).
2. Sejměte kryt (obrázek **2**).



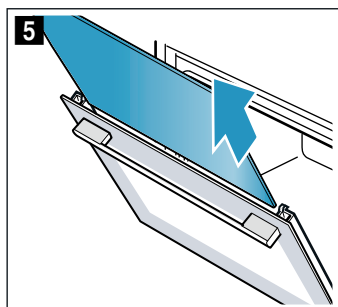
3. Vytáhněte vnitřní sklo (obrázek **3**) a opatrně ho položte na rovnou plochu.



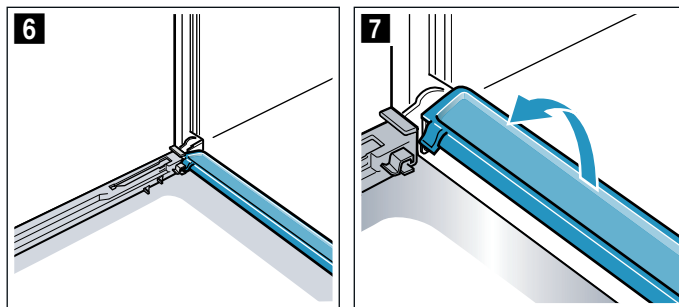
4. Na obou stranách vyhákněte těsnění a sejměte ho (obrázek **4**).



5. Vytáhněte mezisklo (obrázek **5**) a opatrně ho položte na rovnou plochu.



6. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu. K tomu zcela odklopte dvířka spotřebiče (obrázek **6**).
7. Kondenzační lištu zaklapněte nahoru a vyjměte (obrázek **7**).



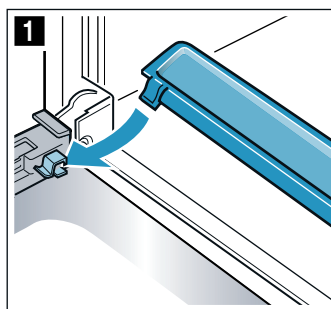
Vyčistěte skla dvířek čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu!**

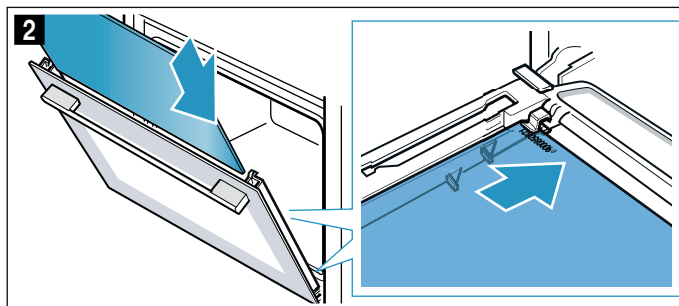
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré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

Montáž skla dvířek

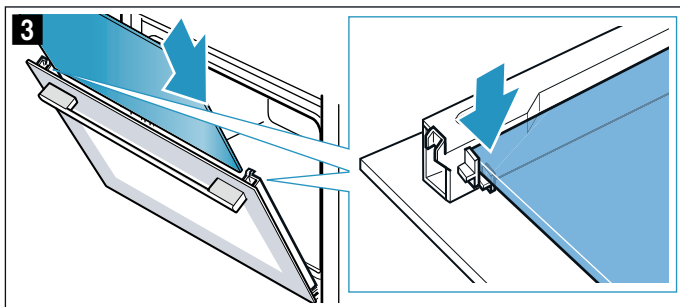
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadíte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek **1**).



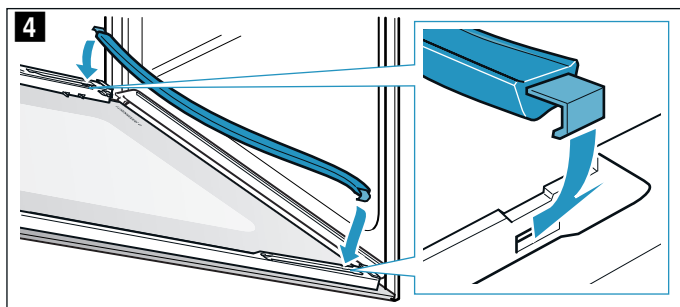
2. Zasuňte mezisklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (obrázek **2**).



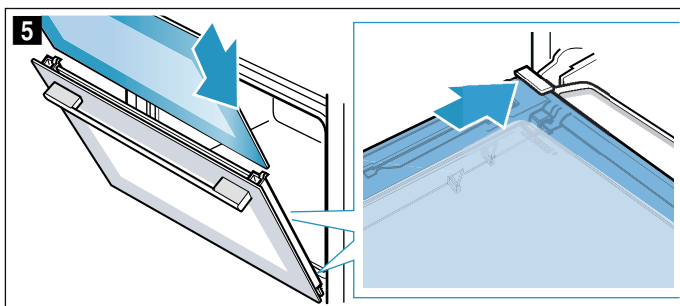
3. Mezisklo nahoře přitlačte (obrázek 3).



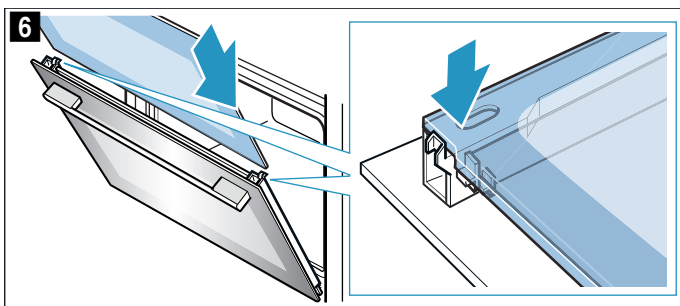
4. Znovu zahákněte těsnění vlevo a vpravo (obrázek 4).



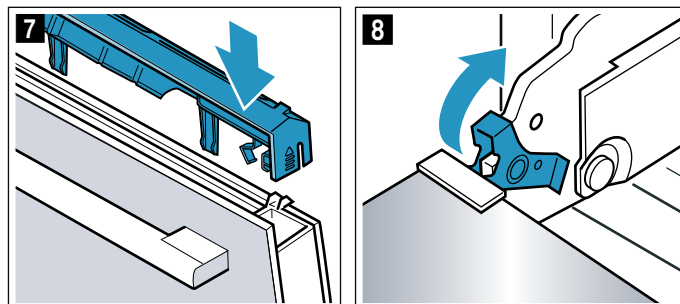
5. Zasuňte vnitřní sklo.
Při zasouvání dbejte na to, aby lesklá strana skla směřovala ven a výřez byl vlevo a vpravo nahoře.
Sklo musí být dole správně v držáku (obrázek 5).



6. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (obrázek 6).



7. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 7).
8. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.
9. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 8).



10. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou skla dvířek řádně namontovaná.




Co dělat v případě poruchy?

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

Upozornění: Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 34

Tabulka závad

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


Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  .	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.
Trouba nehřeje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte servis.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdňá nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované provozy s párou.	Provedte odvápnění.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Spotřebič vás vyzývá, abyste provedli propláchnutí.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném zapnutí spotřebič dvakrát propláchněte.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Provedte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolena intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazí se hlášení „naplňte nádržku na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Nádržka na vodu správně nezaskočila.	Nechte nádržku na vodu zaskočit. → "Pára" na straně 16
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
	Nádržka na vodu spadla. Při otřesu se uvolnily součásti uvnitř nádržky na vodu, nádržka netěsní.	Objednejte si novou nádržku na vodu.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí poranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nikdy se nepokoušejte spotřebič opravit sami. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor políčka  .	Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při vaření uniká z větracích štěrbin pára.	Normální proces.	Nelze.
Při vaření v páře vzniká extrémní množství páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Normální proces.
Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémní množství páry.	Spotřebič se nemůže kvůli příliš krátkým dobám vaření automaticky zkalibrovat.	Resetujte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte kalibraci.
Při vaření je slyšet prskavý zvuk.	Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry.	Nelze.

Překročena maximální doba provozu

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

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

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

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

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

Osvětlení varného prostoru

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

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

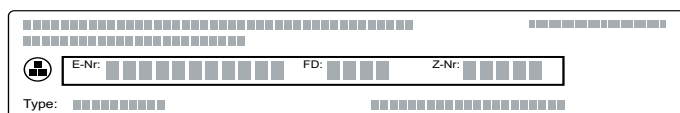
Zákaznický servis

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

Číslo E-Nr. a číslo FD

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

U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.



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

Č. výrobku (E-Nr.)

Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

Mějte na paměti, že návštěva technika zákaznického servisu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními

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

Pokrmy

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

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.
→ *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 34*

Přidávání páry

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. → *"Pára" na straně 16*

Varování – Nebezpečí opaření!

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

Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečicí sondu. Když pečicí sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *"Teploměr pečeně" na straně 22*

Volba pokrmu

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Jídlo

V následující tabulce jsou uvedené kategorie s příslušnými pokrmy. Za každým pokrmem najdete jeden nebo více jídel.

Kategorie	Pokrmy	
Koláče	Koláče ve formě	
	Koláče na plechu	
	Drobné pečivo	
	Cukroví	
Chléb, housky	Chléb	
	Housky	
Pizza, slané koláče	Pizza	
	Pikantní koláče, quiche	
Nákypy, suflé	Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady	
	Lasagne, čerstvé	
	Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	
	Nákyp, sladký, čerstvý	
	Suflé ve formičkách na 1 porci	
Zmrazené potraviny	Pizza	
	Housky	
	Nákypy	
	Výrobky z brambor	
	Drůbež, ryby	
	Zelenina	
Drůbež	Kuře	
	Kachna, husa	
	Krůta	
Maso	Vepřové maso	
	Hovězí maso	
	Telecí maso	
	Jehněčí maso	
	Zvěřina	
	Pokrmy z masa	
	Ryby	Ryba, celá
		Rybí filé
Pokrmy z ryby		
Mořské plody		
Zelenina		
Přílohy, zelenina	Brambory	
	Rýže	
	Obilné pokrmy	
	Luštěniny	
	Těstoviny, knedlíky	
	Vejce	


Kategorie	Pokrm
Dezerty, kompoty	Dezerty, kompoty
Zavařování, odšťavňování, sterilizace	Zavařování
	Odšťavňování
	Sterilizace kojeneckých lahví
Ohřívání, rozpékání	Zelenina
	Menu
	Pečivo
	Přílohy
Rozmrazování pokrmů	Ovoce, zelenina

Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na políčko „Další“.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Zvolte druh provozu „Pokrm“.
Na displeji se zobrazí první kategorie.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Klepněte na políčko „Další“.
5. Otočným voličem zvolte pokrm.
6. Klepněte na políčko „Další“.
7. Otočným voličem zvolte pokrm.
8. Klepněte na políčko „Další“.
9. Otočným voličem nastavte hmotnost.
Upozornění: Když klepnete na políčko „Tip“, zobrazí se informace o výšce zasunutí, nádobě atd.
10. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

Nastavení skončilo

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

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

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

Zrušení nastavení

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

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → *„Časové funkce“ na straně 19*

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

Silikonové formy

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

Pokud přesto chcete používat silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje množství a recepty se mohou lišit.

Pro přípravu s přidáváním páry a při vaření v páře nejsou vhodné silikonové formy.

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení
první rošt: výška 5
druhý rošt: výška 3
třetí rošt: výška 2
čtvrtý rošt: výška 1

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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




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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

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



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

Použité druhy ohřevu:



































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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		150-160	1	50-70
* Předehřát						
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	3+1		140-160	-	60-80
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	2		160-180	-	40-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	-	20-30
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-160	1	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		170-190	-	45-55
Koláč	Koláčová forma, černý plech	3		190-210	-	25-40
Koláč	Koláčová forma, černý plech	3		200-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-170	-	50-70
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-160	1	60-70
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-160	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plechu						
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	-	25-35
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		160-180	-	55-65
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		150-170	-	55-85
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	3		170-190	-	45-55
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		160-180*	-	10-15
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		150-160	1	20-30
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2		160-170	-	25-35
* Předehřát						
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2		150-160	2	25-35
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-200*	-	8-15
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-200*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Plech na pečení	2		150-170	-	45-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	3		140-150	2	80-90
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	2		170-180	-	50-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	3		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		200-220	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčky	Plech na pečení	3		160**	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	3		150**	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150**	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3		150-160	1	25-35
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-180	-	25-35
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		150-170	-	25-35
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-180	2	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3		160-180	1	25-35
Cukroví						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140**	-	35-55
* Předehřát						
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Sněhové cukroví, bezé	Plech na pečení	3		90-100*	-	100-130
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečení	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	25-45

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Tipy pro koláče a drobné pečivo

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

Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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






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

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

Pozor!
























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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		230-250	-	20-30
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		220-230	3	20-30
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	3		200-220	2	10-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		170-190*	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		150-170	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		180-200	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		200-220	2	20-30
Bageta, předpečená, chlazená**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Bageta, předpečená, chlazená	Plech na pečení	3		200-220	1	10-20
Housky, bageta, regenerace	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	3		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Louhované pečivo, syrové polotovary	Plech na pečení	3		210-230	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech	3		170-190	-	30-35
* Předehřát.						
** Řiďte se údaji na obale						

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	3		180-200	1	20-25
Housky, bageta, regenerace	Rošt	2		160-170	-	10-20
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (bez předeřtání)	Rošt	5		3	-	4-6
* Předeřtát.						
** Řiďte se údaji na obale						

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení
první rošt: výška 5
druhý rošt: výška 3
třetí rošt: výška 2
čtvrtý rošt: výška 1

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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





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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

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





















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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chlazená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagetka**	Rošt	3		-	-	-
Mini pizzy**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Dortová forma, černý plech	3		190-210	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	3		240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	2		200-220*	2	15-25
Pirohy	Nákylová forma	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzální vysoký plech	1		200-220*	-	20-30

* Předehřátí

** Řiďte se údaji na obale

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

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

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

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

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech

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

Nádoby

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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







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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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




Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačí forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačí forma	2		150-170	2	40-50
Nákyp, sladký	zapékačí forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačí forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačí forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	rošt	2		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepřiklopená nádoba	2		180-190	2	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačí forma	2		160-190	-	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačí forma	2		160-170	3	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	zapékačí forma	3+1		150-170	-	60-80

* Předehřát.

** Řiďte se údaji na obale.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Suflé	zapékací forma	2		160-180*	-	35-45
Suflé	zapékací forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porci	3		100	-	40-45

* Předehřát.
** Řiďte se údaji na obale.

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

→ "Příslušenství" na straně 11

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

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

Vaření v páře

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

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

Části drůbeže se nemusí obracet.

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

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Upozornění

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

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 22

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Drůbež po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.







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

Tipy

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




















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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60
Plátky kuřecích prsou, po 150 g	Rošt	4		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou (vaření v páře)	Parní nádoba	3		100	-	15-25
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75
Kachna a husa						
Kachna, bez nádivky, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, bez nádivky, 2 kg	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
* 5 min. předehřát						
** Řiďte se údaji na obale						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Husí stehna, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Přikloпенá nádoba	2		240-250	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100
* 5 min. předehřát						
** Řiďte se údaji na obale						

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

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

Pečení na roštu

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

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk a šťáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

→ "Příslušenství" na straně 11

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm.

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřikloпенá nádoba

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

Přikloпенá nádoba

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

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

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

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

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

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

Pečení a dušení s přidáváním páry

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

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

Pečení nemusíte obracet.

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

Vaření v páře

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

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

Kusy masa nemusíte obracet.

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

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Grilovanou potravinu osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

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

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné

kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 22

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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






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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	1	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140







* Předehřátí

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

*** Bez obracení

**** Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	80-90
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	Nepřiklopaná nádoba	3		210-220*	1	25-30
Vepřová panenka, 400 g	Parní nádoba	3		100	-	18-20
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Přiklopaná nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		160-170	1	70-80
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předehtát)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	2		200-220	-	130-160
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg****	Nepřiklopaná nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz (hovězí špička)**	Nepřiklopaná nádoba	2		95	-	120-150
Steak, silný 3 cm, středně propečený (nepředehtávat)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		3	-	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	90-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí***	Nepřiklopaná nádoba	3		200-210*	1	25-30
* Předehtátí						
** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; během provozu se musí do nádrčky na vodu doplňovat voda.						
*** Bez obracení						
**** Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; během provozu se musí do nádrčky na vodu doplňovat voda.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Jehněčí kotlety	Rošt	3		3	-	12-16
Klobásy						
Grilovací párky	Rošt	4		3	-	10-15
Vídeňské párky	Parní nádoba	3		80	-	14-20
Bílé klobásy	Parní nádoba	3		80	-	12-20
Pokrm z masa						
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		190-200	1	70-80
* Předehřátí						
** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						
*** Bez obracení						
**** Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						

Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

Ryby

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

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

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

Pečení a grilování na roštu

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně

a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

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

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

Rybu nemusíte obracet.

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

Vaření v páře

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

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

Rybu nemusíte obracet.

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

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 22

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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






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

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

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

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












Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, vařená v páře, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	3		80-90	-	15-25
* Předehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

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

Zelenina, přílohy a vejce

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

Vaření v páře

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

Vaření v páře na jedné úrovni

Používejte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

Vaření v páře na dvou úrovních

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

- Rošt a zavěšená parní nádoba, velikost S, s otvory a/nebo bez otvorů: výška 5
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3

Nádoby

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

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

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Doba vaření a množství

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

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

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

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

Rýže a obilné pokrmy

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

Pečení a grilování

Používejte pouze originální příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

Používejte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

Příprava na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství





a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.






















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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Zelenina, čerstvá						
Artyčoky, celé, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	30-35
Květák, celý, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	25-35
Růžičky brokolice, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	7-8
Zelené fazole, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	18-25
Mrkev na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	10-20
Kedlubna na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	20-25
Pórek na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	8-10
Kukuřičný klas, vaření v páře	forma na terinu	3		100	-	30-40
Červená řepa, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	43-50
Červené zelí na nudličky, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	30-35
Bílý chřest, celý, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	7-15
Špenát, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	2-3
Cuketa na plátky, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	3-4
Zelenina, zmrazená						
Špenát	parní nádoba	3		100	-	10-25
Květák	parní nádoba	3		100	-	5-8
Zelené fazole	parní nádoba	3		100	-	6-10
Brokolice	parní nádoba	3		100	-	6-10
Hrách	parní nádoba	3		100	-	2-15
Mrkev	parní nádoba	3		100	-	4-6
Růžičková kapusta	parní nádoba	3		100	-	8-12
Zeleninová směs, 1 kg	parní nádoba	3		100	-	10-15
* Řiďte se údaji na obale.						

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

* Řiďte se údaji na obale.

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete zcela jednoduše připravovat různé dezerty.

Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný. Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče.

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

Příprava mléčné rýže

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Crème Brûlée	Formičky na 1 porci	3		85	20-30
Karamelový krém	Formičky na 1 porci	3		85	25-35
Knedlíky v páře	Univerzální vysoký plech	3		100	20-30
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		35-40	300-360
Mléčná rýže, 1:2,5	Univerzální vysoký plech	3		100	35-45
Kompot, 1/3 vody	Univerzální vysoký plech	3		100	10-20

Příprava menu

Ve Vašem spotřebiči můžete současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí nebo ovlivnění aroma.

Pokrm, který se vaří nejdéle, vložte do varného prostoru jako první a ostatní pokrmy ve vhodný okamžik přidejte. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.

Vaření v páře

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

Dbejte pokynů uvedených v jednotlivých odstavcích této kapitole:

- doba rozehrání je různá v závislosti na velikosti a hmotnosti pokrmů
- doba přípravy je nezávislá na množství
- používejte nádoby odolné páře

Zbývající mléko se rychle vsákne.

Kompot

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

Karamelový krém a crème brûlée

Naplňte hmotu do formiček do výšky 2–3 cm. Postavte formičky přímo do parní nádoby s otvory, velikost XL. Vodní lázeň není nutná. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Pokud jsou formičky z velmi silného materiálu, může se doba pečení prodloužit.

Bochánky v páře

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

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

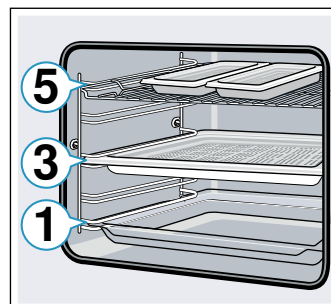
- Vaření v páře
- Kynutí těsta

- suflé zakryjte fólií
- univerzální vysoký plech vždy zasuňte ve výšce 1

Výšky zasunutí příslušenství

Příslušenství zasunujte vždy v uvedeném pořadí:




- Výška 5: rošt s parní nádobou, velikost S
- Výška 3: parní nádoba, velikost XL
- Výška 1: univerzální vysoký plech



Doporučené hodnoty nastavení

-  Vaření v páře

Použitý druh ohřevu:

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Filé z lososa, mražené	Neděrovaná parní nádoba, velikost S	5		100	20
Brokolice	Děrovaná parní nádoba, velikost XL	3		100	9
Vařené loupané brambory, na čtvrtky	Děrovaná parní nádoba, velikost S	5		100	25

Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče nebo při předehtání.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu. Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrm vložte do studené, prázdné trouby. Zvolte teplotu u horkého vzduchu eco 125–250 °C a u horního/dolního ohřevu eco 150–250 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu horký vzduch eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy. Druh ohřevu horní/dolní ohřev eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

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

Papír na pečení



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








Doporučené hodnoty nastavení






















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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch eco
-  horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z tředního těsta	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-170	25-40

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190	15-20
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	plech na pečení	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150	30-45
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty,

jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

Mírný ohřev

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

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

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

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

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

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

Nádoba

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádobu dejte do trouby předehřát.

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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


Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštíte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte pečicí prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohřát.
















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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Drůbež						
Kachní prsa, růžová 300 g	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Plátky kuřecích prsou, 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		4	120*	45-60
Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	120*	110-130
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	130-180
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	45-70
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	100*	150-180
Hovězí maso, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, silný 5-6 cm	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	120-180
Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	80-140
Telecí pečeně, silná 7-10 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	140-200
Telecí panenka, celá, 800 g	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	70-120
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-50
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykoštěný, 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-45
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	95*	120-180

* předehřejte

Tipy pro mírný ohřev

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

Sušení

Pomocí 4D horkého vzduchu můžete skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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


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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1-2 rošty		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšírovaná	1-2 rošty		80	5-8
Houby na plátky	1-2 rošty		60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-6

Zavařování a odšťavňování

Váš spotřebič je vhodný také pro zavařování a odšťavňování.

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

Tip: Pro vyčištění sklenic můžete použít funkci sterilizace.

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

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Sklenice postavte do parní nádoby s otvory, velikost XL, tak, aby se navzájem nedotýkaly. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Konec zavařování

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

Varný prostor potom vytřete.

Odšťavňování

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

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


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






Varný prostor potom vytřete.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice	2		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice	2		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice	2		100	25-30
Odšťavňování					
Maliny	parní nádoba XL	3		100	30-45
Rybíz	parní nádoba XL	3		100	40-50

Sterilizace kojeneckých lahví a hygiena

Pomocí vašeho spotřebiče můžete zcela snadno sterilizovat nádobí a kojenecké láhve. Proces odpovídá běžnému vyvaření.

Sterilizace kojeneckých lahví

Lahvičky vždy ihned po vypití vyčistěte štětkou na lahve. Poté je umyjte v myčce.

Lahvičky do parní nádoby velikosti XL umístěte tak, aby se navzájem nedotýkaly. Spusťte program "Sterilizace". Po ukončení sterilizace spotřebič vytřete. Lahvičky po sterilizaci utřete čistou utěrkou.

Hygiena

Váš spotřebič je vhodný také k přípravě skleniček na marmeládu nebo zavařovacích sklenic a odpovídajících víček.


Možná je také dodatečná úprava marmelád. Tato prodlužuje trvanlivost marmelády.




Doporučené hodnoty nastavení

Používejte pouze bezvadné, čisté sklenice a víčka. Nejlépe, když je nejdříve umyjete v myčce. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Doporučené doby závisí na použitých skleničkách.

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Hygiena					
Příprava skleniček na marmeládu nebo zavařovacích sklenic	Parní nádoba XL	2		100	10-15
Další zpracování skleniček na marmeládu	Parní nádoba XL	2		100	15-20
Sterilní vyčištění nádobí*	Parní nádoba XL	2		100	15-20

* Tento proces odpovídá běžnému vyvaření.

Kynutí těsta

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

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, sladké						
Např. různé koláčky	mísa	2		kynutí těsta	35-40	30-45
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	mísa	2		kynutí těsta	40-45	40-90
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	40-45	30-60
Kynuté těsto, ochucené						
Např. pizza	mísa	2		kynutí těsta	35-40	20-30
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-15
Chlebové těsto						
Bílý chléb	mísa	2		kynutí těsta	35-40	30-40
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	15-25
Žitno-pšeničný chléb	mísa	2		kynutí těsta	35-40	25-40
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-20
Housky	mísa	2		kynutí těsta	35-40	30-40
	plech na pečení	3		kynutí pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

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

Před rozmrazováním vyjměte rozmrazované potraviny z obalu.

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



Pečivo položte na rošt.


Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použití druhů ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, housky					
Chléb a housky všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláč					
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	parní nádoba	3		30-40	10-15
Zelenina	parní nádoba	3		40-50	15-50

Regenerace

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

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

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

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 2.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

- Regenerace

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, chlazená					
1 kg	nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
250 g	nepřiklopená nádoba	2		120-130	5-15
Pokrmy, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
Polévka, eintopf, 400 ml	nepřiklopená nádoba	2		120-130	10-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nepřiklopená nádoba	2		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	nepřiklopená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Houska, bageta, pečená	rošt	2		150-160*	10-20
Paštiky (vol au vents)	rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	5-15
Houska, bageta, pečená	rošt	2		160-170*	10-20

* Předehřát.

Udržování teploty

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

Pokrmy nepřiklápějte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeně a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: eintopfý a polévky

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

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

Zakrytý jablečný koláč

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




Zakrytý jablečný koláč na dvou úrovních: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.

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

Upozornění














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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Pečení						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčky	Plech na pečení	3		160*	-	20-30
Koláčky	Plech na pečení	3		150*	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	-	35-45
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodový piškot, 2 úrovně	Rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80

* 5 min přehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

** Přehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						
** Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Vaření v páře

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

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

- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3

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

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

Použitý druh ohřevu:

- Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Vaření v páře					
Hrášek, mražený, dvě nádoby	2 parní nádoby XL + univerzální vysoký plech	5+3+1		100	**
Brokolice, čerstvá, 300 g	Parní nádoba XL	3		100*	7-8***
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Parní nádoba XL	3		100*	7-8***
* Předehřát.					
** Kontrola je ukončena při dosažení teploty 85°C na nejchladnějším místě (viz IEC 60350-1)					
*** Srovnatelného stupně dušení mezi referenčním vzorkem a hlavním vzorkem je dosaženo, pokud je referenční vzorek dušen 5 minut (vyrobena podle popisu v IEC 60350-1).					

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Grilování					
Opečené toasty*	rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 ks**	rošt	4		3	25-30
* Nepředehřívát.					
** Po 2/3 celkové doby obraťte.					

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.

siemens-home.bsh-group.com



9001537585 (000206)

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Zabudovaná rúra na pečenie

HS636GD.2

sk Návod na obsluhu



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Časové funkcie	20
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Budík	20
	Všeobecne	5		Čas trvania	21
	Para	6		Čas skončenia	21
	Teplotná sonda	6		Detská poistka	22
	Príčiny poškodenia	6		Aktivovanie a deaktivovanie	22
	Všeobecne	6		Základné nastavenia	22
	Para	6		Zmena nastavenia	22
	Ochrana životného prostredia	7		Zoznam nastavení	22
	Úspora energie	7		Zmeniť denný čas	22
	Ekologicky zlikvidujte odpad	8		Nastavenie sabat	23
	Oboznámenie sa so spotrebičom	9		Spustenie programu sabat	23
	Ovládací panel	9		Teplotná sonda	23
	Ovládacie prvky	9		Druhy ohrevu	23
	Displej	9		Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny	23
	Menu druhov prevádzky	10		Nastavenie teploty v strede potraviny	24
	Druhy ohrevu	10		Teplota v strede rôznych potravín	24
	Para	11		Funkcia čistenia	25
	Ďalšie informácie	11		Odstránenie vodného kameňa	25
	Funkcie varného priestoru	11		Čistiace prostriedky	26
	Nádržka na vodu	12		Vhodné čistiace prostriedky	26
	Príslušenstvo	12		Plochy varného priestoru	27
	Dodané príslušenstvo	12		Spotrebič udržiavajte čistý	28
	Zasunutie príslušenstva	12		Rámy	28
	Zvláštne príslušenstvo	13		Vyvesenie a zavesenie rámov	28
	Pred prvým použitím	14		Dvierka spotrebiča	29
	Pred prvým uvedením do prevádzky	14		Vyvesenie a zavesenie dvierok spotrebiča	29
	Prvé uvedenie do prevádzky	14		Demontáž a montáž skiel dvierok	30
	Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru ..	15		Poruchy, čo robiť?	32
	Čistenie príslušenstva	15		Tabuľka porúch	32
	Obsluha spotrebiča	15		Prekročenie maximálnej doby prevádzky	33
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	15		Osvetlenie varného priestoru	33
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky	15		Zákaznícky servis	33
	Nastavenie druhu prevádzky	16		Číslo E-Nr. a číslo FD	33
	Nastavte druh ohrevu a teplotu	16		Jedlá	34
	Rýchly ohrev	16		Upozornenia týkajúce sa nastavení	34
	Para	17		Výber jedla	34
	Zvuky	17		Nastavenie jedla	35
	FullSteam – varenie v pare	17			
	Pečenie s pridaním pary	17			
	Regeneračné zohrievanie	18			
	Kysnutie cesta	18			
	Rozmrazte	18			
	Naplňte nádržku na vodu	18			
	Po každej prevádzke s parou	19			

**Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu**

35

Silikónové formy	35
Koláče a drobné pečivo	35
Chlieb a pečivo	39
Pizza, quiche a pikantné koláče	41
Nákyp a suflé	43
Hydina	44
Mäso	46
Ryba	50
Zelenina, prílohy a vajcia	51
Dezert	54
Príprava menu	55
Druhy ohrevu eko	55
Akrylamid v potravinách	57
Mierny ohrev	57
Sušenie	58
Zaváranie a odšťavovanie	59
Fľaštičky dezinfikujte a hygiena	60
Kysnutie cesta	60
Rozmrazte	61
Regeneračné zohrievanie	62
Udržiavanie teploty	62
Skúšané jedlá	63

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

**Používanie podľa príkazov**

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na súkromné používanie v domácnosti a v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 12

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Súčiastky vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

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

Teplotná sonda

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šľava: Pečiaci plech pri šťavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šľava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.
- Dvierka spotrebiča ako sediaca alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškrabať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.

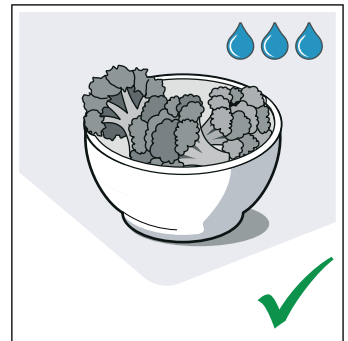
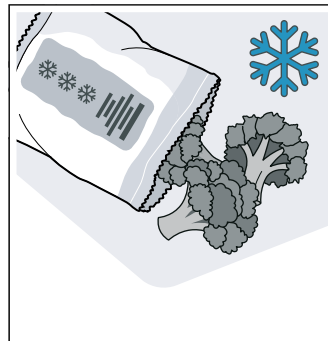
- Riad sa hrdzou: Nepoužívajte riadu sa hrdzou. Aj najmenšie škvrny môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- Odkvapávajúce tekutiny: Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasuňte vždy plech na pečenie, univerzálnu panvicu, vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapávajúca tekutina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

Ochrana životného prostredia

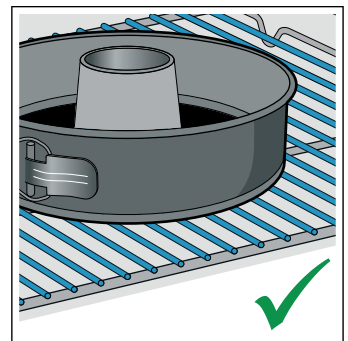
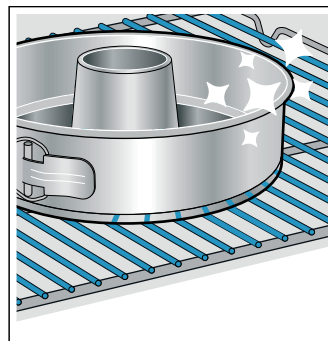
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

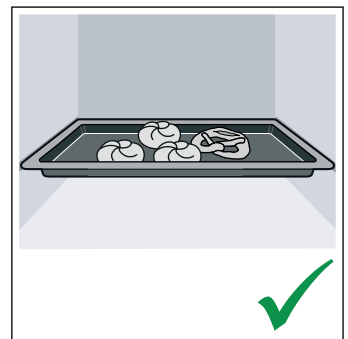
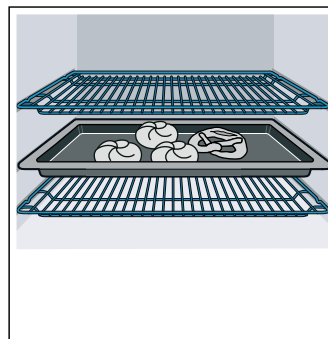
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



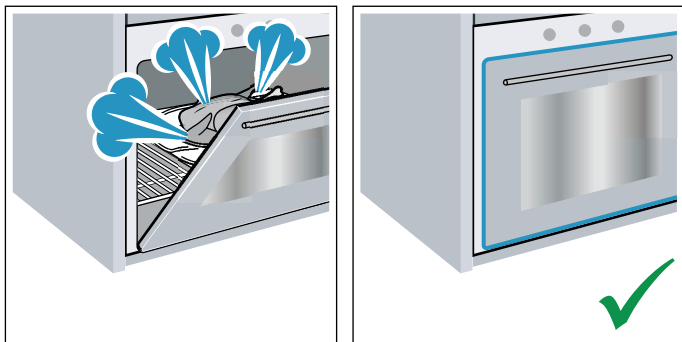
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



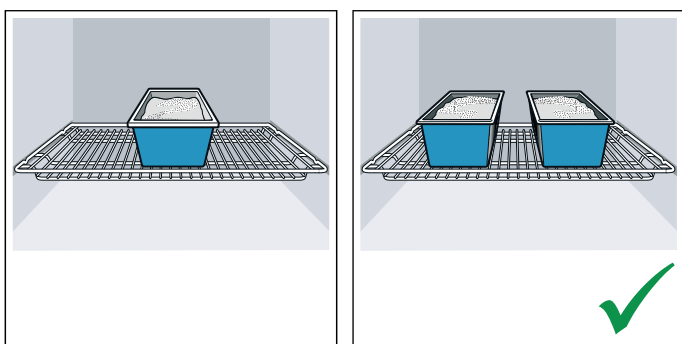
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



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



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

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

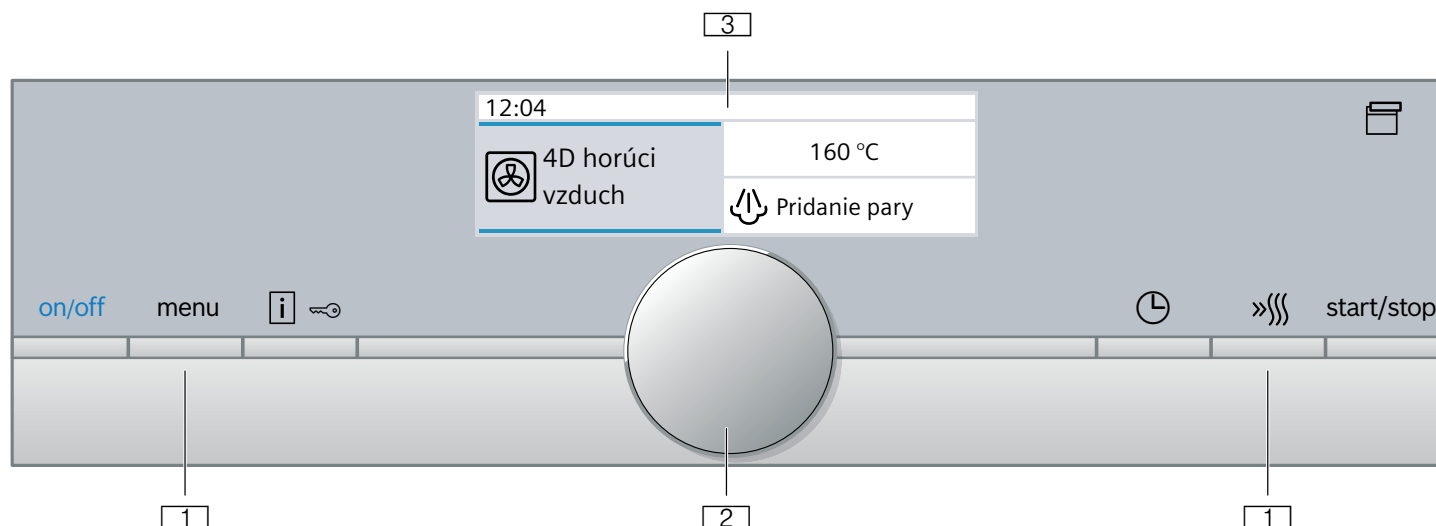
Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

Ovládací panel

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



- 1 Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujte stlačením.
- 2 Otočný volič**
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Dotykový displej**
Na dotykovom displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení. Keď chcete vykonať nastavenie, stlačte príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa menia textové polia.

štart/stop	Pravádzku spustiť, zastaviť alebo prerušiť
------------	--

Otočný volič

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






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

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

Tlačidlá	Význam	
on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	
hlavná ponuka	Menu	Otvoriť menu druhov prevádzky
 	Informácia Detská poistka	Zobraziť pokyny Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky
	Časové funkcie	Otvorenie menu časových funkcií
	Rýchly ohrev	Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu
	Otvorenie krytu	Nádržku na vodu naplniť alebo vyprázdniť → "Naplniť nádržku na vodu" na strane 18

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, abyste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

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

Riadok zobrazenia stavu

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

Línia progresu

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

Časový priebeh

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


Keď ste nastavili čas trvania a potom bol vymazaný, časový priebeh prevezme čas trvania, ktorý už uplynul

a odpočítava ďalej od toho času. Tak môžete kontrolovať, ako dlho už prevádzka beží.

Kontrola teploty

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

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

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

Menu druhov prevádzky

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







Druhy ohrevu








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

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

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu.
Varenie v pare → "Para" na strane 17	Na prípravu vášho jedla sú k dispozícii presne prispôbené druhy parného ohrevu.
Jedlá → "Jedlá" na strane 34	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Odstránenie vodného kameňa → "Čistiaca funkcia" na strane 25	Odstráni sa tým vápenaté usadeniny z odparovača.
Sušenie → "Para" na strane 17	Použite po každej prevádzke s parou.
Nastavenia → "Základné nastavenie" na strane 22	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť.

Pri nastaveniach teploty nad 275 °C a pri stupni grilovania 3 zníži spotrebič po cca 40 minútach teplotu na cca 275 °C, príp. na stupeň grilovania 1.

Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30-250 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev *	30-250 °C	Pre tradičné pečenie a vyprážanie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eco	30 - 250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore spotrebiča. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 125 - 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
 Horný/dolný ohrev eco	30 - 250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál. Teplo prichádza zhora a zdola. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 150 - 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu *	30-250 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Ohrevné teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = mierny 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha ohrevného telesa grilu.

	Gril, malá plocha	Stupne grilovania: 1 = mierny 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod ohrevným telesom grilu.
	Stupeň pre pizzu	30-250 °C	Na prípravu pizzy a jedál, ktoré vyžadujú veľké množstvo tepla zdola. Ohrieva dolné ohrevné teleso a prstencové ohrevné teleso na zadnej stene.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Funkcia coolStart	30 – 250 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.
	Udržiavanie teploty *	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Predhriatie riadu	30-70 °C	Na zohrievanie riadu.





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

Navrhované hodnoty


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

Para

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

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

Ďalšie informácie

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

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

Funkcie varného priestoru

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

Otvorte dvierka spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývajte vetracie otvory. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

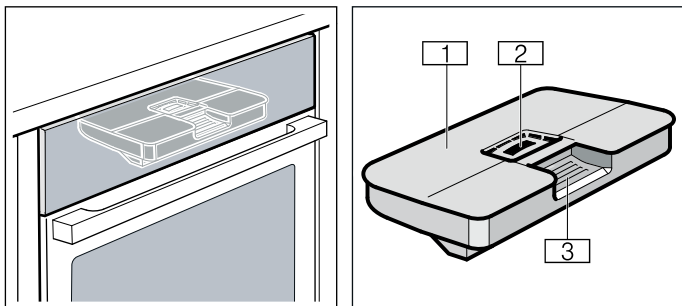
Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

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

→ "Základné nastavenie" na strane 22

Nádržka na vodu

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



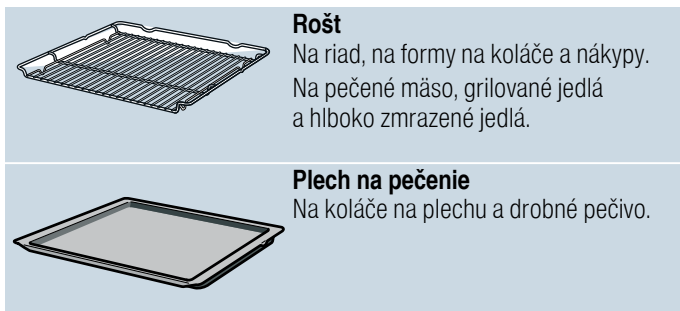
- 1 Veko nádržky
- 2 Otvor na plnenie
- 3 Držadlo na vyberanie a zasúvanie nádržky na vodu

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



Rošt

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

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.



Univerzálny plech

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte sa môže používať aj ako záchytná nádoba na tuk. Pri prevádzke s parou sa môže používať aj ako záchytná nádoba na kvapkajúcu vodu.

Nádoba na varenie v pare dierovaná, veľkosť S

Na varenie zeleniny, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.

Nádoba na varenie v pare nedierovaná, veľkosť S

Na prípravu ryže, strukovín a obilnín.

Nádoba na varenie v pare dierovaná, veľkosť XL

Na varenie veľkých množstiev.

Teplotná sonda

Umožňuje pečenie pri presnej teplote.

Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 23

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

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

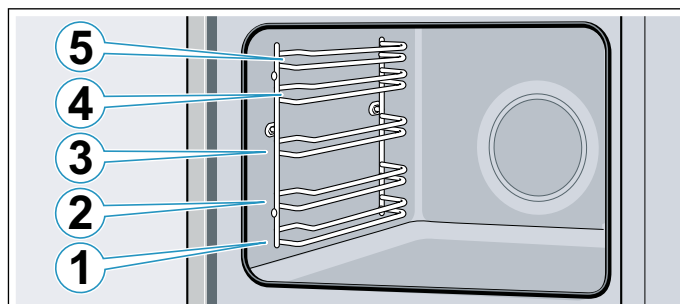
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

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

Zasunutie príslušenstva

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

Na niektorých typoch spotrebičov je vo varnom priestore najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.



Príslušenstvo zasunúť vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo.

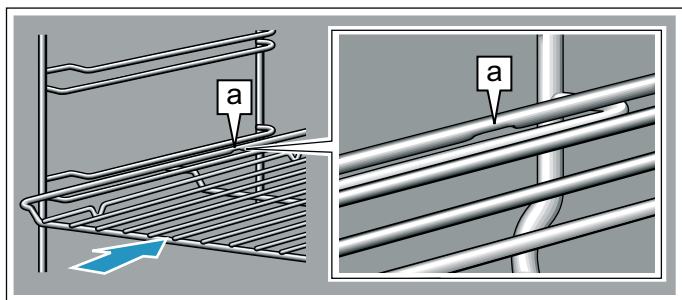
Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.
- Príslušenstvo zasunúť vždy úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.

Zaisťovacia funkcia

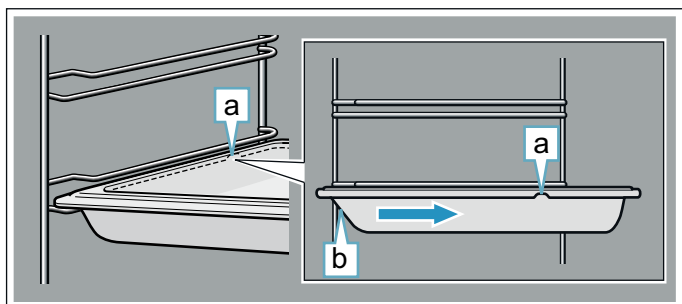
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do vnútorného priestoru bol zárez **a** vždy vzadu a smeroval nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

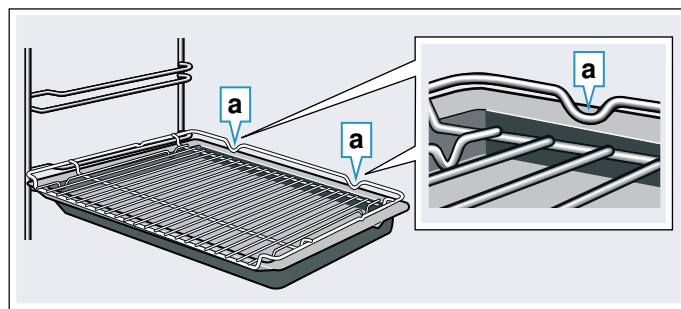


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny plech



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

Zvláštne príslušenstvo

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

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

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

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.

Univerzálny plech

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného plecha na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Univerzálny plech s nepríľnavým povrchom

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného plecha.

Plech na pečenie s nepríľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech
Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom plechu.
Kameň na pečenie
Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizy, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Sklenený pekáč
Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.
Sklenená miska
Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.
Nádoba na varenie v pare, dierovaná, veľkosť XL
Na varenie v pare veľkých množstiev.
Nádoba na varenie v pare, dierovaná, veľkosť S
Na varenie zeleniny v pare, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie.
Nádoba na varenie v pare, nedierovaná, veľkosť S
Na varenie ryže, strukovín a obilnín.
Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť S
Na varenie v pare a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.
Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť L
Na varenie v pare a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.
Výsuvný systém, jednoduchý
S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.
Výsuvný systém, 3-násobný
S vyťahovacími koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.
Dekoračné lišty
Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.

Pred prvým použitím

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

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

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

Pozor!

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

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

Upozornenia

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

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

Prvé uvedenie do prevádzky

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

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

Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

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

Nastavte si čas

Čas sa začína o 12:00 hod.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte > šípku

Nastavenie dátumu

Prednastavený dátum je 1.1.2014.

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

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.

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

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

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

Príprava kalibrácie


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

Kalibrácia spotrebiča a čistenie vnútorného priestoru

Upozornenia

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

1. Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.
2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplňte nádržku na vodu" na strane 18
3. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu a čas trvania pre kalibráciu a spustíte prevádzku spotrebiča. → "FullSteam – varenie v pare" na strane 17

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


4. Po kalibrácii spustíte rozohrievanie.

Pozor!

Poškodenia smaltu

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

5. Vysušte dno vnútorného priestoru.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie a spustíte prevádzku spotrebiča.

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

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

Upozornenia

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým ako začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

Zobrazenia alebo upozornenia ma displeji, napr. ukazovateľ zvyšného tepla vo varnom priestore, ostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

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

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

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

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

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

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

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dvierka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby

prevádzka pokračovala, zatvorte dvierka varného priestoru.

Nastavenie druhu prevádzky

Pri voľbe druhu prevádzky musí byť spotrebič zapnutý.

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

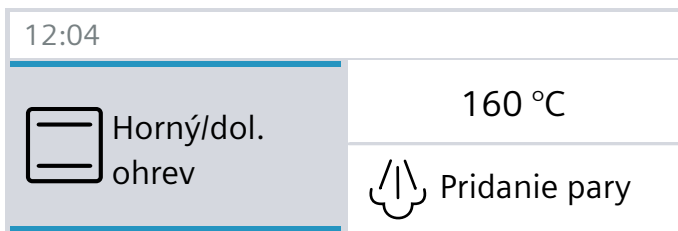
Nastavte druh ohrevu a teplotu

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

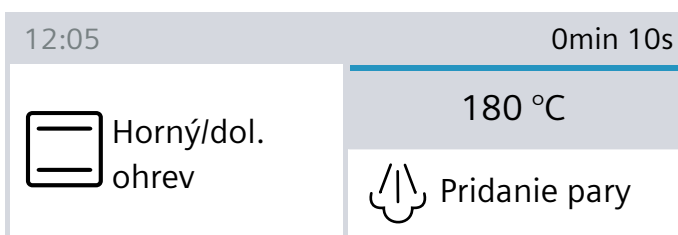
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte nasledovne:

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

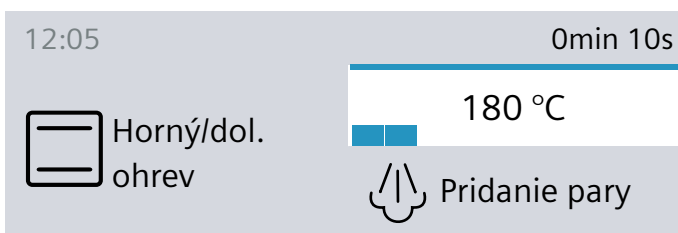
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



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



4. Spustíte tlačidlom štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchly ohrev

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

Vhodné druhy ohrevu:

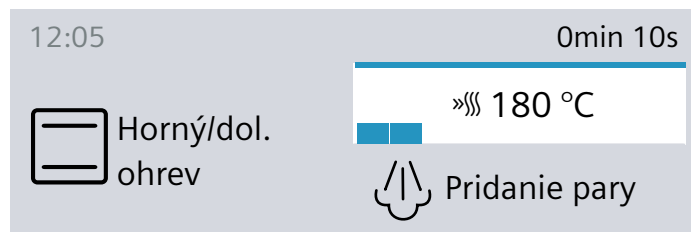
- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

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

Nastavenie

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

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



Symbol »☺☺☺ sa objaví vľavo vedľa teploty. Kontrola teploty sa začína vypíňať.

Po skončení rýchleho ohrevu zaznie signál. Symbol »☺☺☺ zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

Upozornenia

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

Zrušiť

Stlačte tlačidlo »☺☺☺. Symbol »☺☺☺ na displeji zhasne.



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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

Zvuky

Čerpadlo

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

Kryt


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


FullSteam – varenie v pare

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

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

Našartujte

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

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

Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletne menu bez toho, aby sa prenášali chute. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Pečenie s pridaním pary

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

Vaše jedlo

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

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvolte program. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35





Intenzita pary

Na pridanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:

- nízke
- stredné
- silné

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

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

Našartujte

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

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

Zrušiť pridanie pary

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

Upozornenie: Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.


Zrušenie prevádzky spotrebiča

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie


Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.


Regeneračné zohrievanie

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

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

Naštartujte

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

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


Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.


Kysnutie cesta


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

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

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

Naštartujte

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

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


Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie


Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Rozmrazte

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

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

Naštartujte

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

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

Zrušiť

Keď chcete prevádzku zrušiť, stlačte tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off.

Naplňte nádržku na vodu

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

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

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Pozor!

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

Pozor!


Možné sú poruchy funkcií pri používaní filtrovanej alebo demineralizovanej vody.

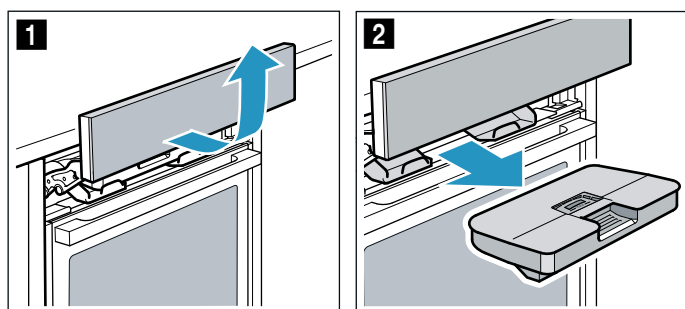
Spotrebič napriek naplnenej nádržke na vodu vyzve na doplnenie alebo prevádzka s parou sa asi po 2 minútach zruší.

Zmiešajte prípadne filtrovanú vodu alebo demineralizovanú vodu s naplnenou minerálnou vodou bez oxidu uhličitého v pomere 1 k 1.

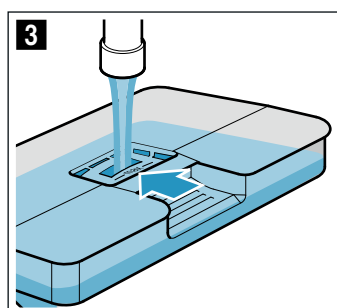
Upozornenia

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

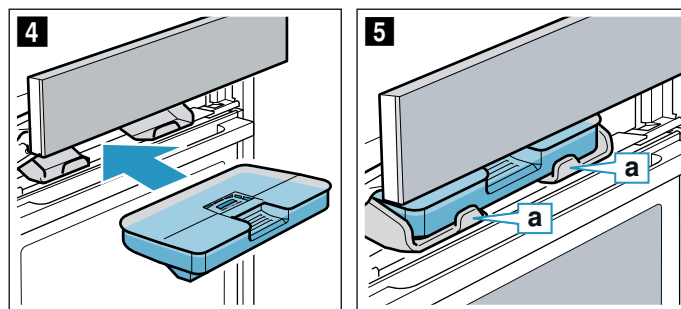
1. Stlačte tlačidlo .
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom ho posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok 2).



4. Veko pritlačte pozdĺž tesnenia, aby z nádržky na vodu nemohla vytekať voda.
5. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max“ (obrázok 3).



6. Nasadte naplnenú nádržku na vodu (obrázok 4). Dbajte na to, aby nádržka na vodu zapadla za obidvomi uchyteniami a (obrázok 5).



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

Doplnenie nádržky na vodu**Upozornenia**

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

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

Po každej prevádzke s parou**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!**

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!


Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!

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

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

Upozornenia

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

Vyprázdenie nádrčky na vodu

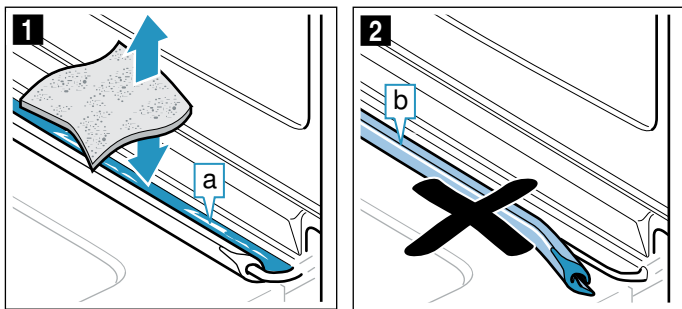
Pozor!

- Nádrčku na vodu nesaďte v horúcom varnom priestore. Nádrčka na vodu sa poškodí.
- Nádrčku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádrčka na vodu sa poškodí.

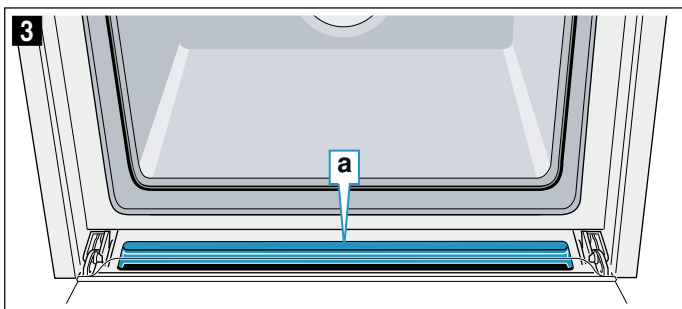
- Otvorte kryt.
- Vyberte nádrčku na vodu.
- Veko nádrčky na vodu opatrne odoberte.
- Nádrčku na vodu vyprázdnite, vyčistite umývacím prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
- Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
- Tesnenie na veku utrite dosucha.
- Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
- Nasajte veko na nádrčku na vodu a pritlačte ho.
- Vložte nádrčku na vodu a zatvorte kryt.

Sušenie odkvapovej drážky

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



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



Upozornenie: Keď sa uvoľní tesnenie, tesnenie znova nasuňte na odkvapový žliabok. → "Dvierka spotrebiča" na strane 29

Spustenie funkcie sušenia

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

Pozor!

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

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

Ručné vysušenie varného priestoru

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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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

Upozornenia


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

Budík


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

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole budíka.



2. Otočným voličom nastavte čas na budíku.

Po niekoľkých sekundách sa budík spustí. Zobrazí sa symbol  pre budík a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.



Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí "Budík skončil". Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Zrušenie budíka

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

Zmena času budíka

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas budíka. Budík spustíte tlačidlom .

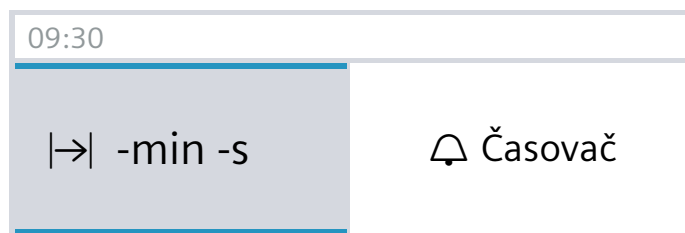
Čas trvania

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

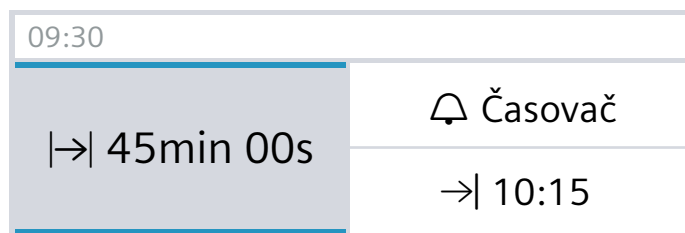
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

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

1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu časových funkcií.




2. Otočným voličom nastavte čas trvania.




3. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Čas trvania |->| viditeľne plynú v riadku zobrazenia stavu.


Doba trvania uplynula

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

Zrušenie času trvania


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

Zmena doby trvania

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

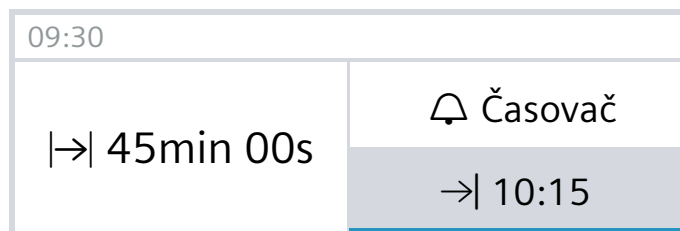
Čas skončenia

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

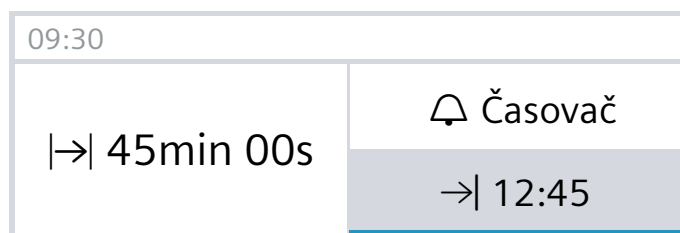
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

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

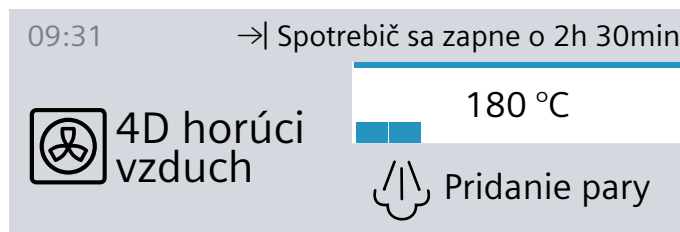
1. Stlačte pole „Koniec →!“.
Čas skončenia sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas skončenia na neskôr.




3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.





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


Doba trvania uplynula

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

Oprava času skončenia

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

Zrušenie času skončenia

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



Detská poistka

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

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

Aktivovanie a deaktivovanie

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

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

Základné nastavenia

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

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
3. Vyberte druh prevádzky „Nastavenia“.
Zobrazí sa prvé základné nastavenie a môže sa zmeniť otočným voličom.
4. Stlačte šípku >.
5. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
6. Šípkou > prejdete k základným nastaveniam.
7. Uložte stlačením tlačidla menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Zoznam nastavení

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

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

Nastavenie	Výber
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená) 1 (mäkká) 2 (stredná) 3 (tvrdá) 4 (veľmi tvrdá)
Zvukový signál	Krátky (30 s) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)

Zvukový signál tlačidiel	Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane) Zapnuté
Jas displeja	Dá sa nastaviť v 5 stupňoch
Zobrazenie času	Digitálne s dátumom Analogové Vypnutý
Osvetlenie	V prevádzke zapnutý V prevádzke vypnutý
Detská poistka*	Zaistenie dvierok + blokovanie tlačidiel Len blokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Varenie v pare Jedlá*
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 und 5:59 hod.)
Logo značky	Indikátory Nezobrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané Minimálne
Výsuvný systém	Nie je súčasťou výbavy Namontovaný
Nastavenie sabat	Zapnuté Vypnuté
Výrobné nastavenia	Vynulovať Neresetovať

*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča

Pozor!

Pri použití rámu a 1-násobného výsuvu: Nastavenie „nie je súčasťou výbavy“.

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

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

Zmeniť denný čas

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
3. Stlačte „Nastavenie“.
4. Šípkou > prejdite na „Čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Výpadok elektrického prúdu

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

Nastavte jazyk, čas a dátum.


Nastavenie sabat

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

Spustenie programu sabat

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

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

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

Doba trvania uplynula

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

Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

Zrušenie programu sabat

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

Teplotná sonda

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

Druhy ohrevu

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

	4D horúci vzduch
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev
	Horný/dolný ohrev eco
	Stupeň pre pizzu
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Varenie v pare
	Regeneračné zohrievanie

Upozornenia

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

Teplota varného priestoru

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

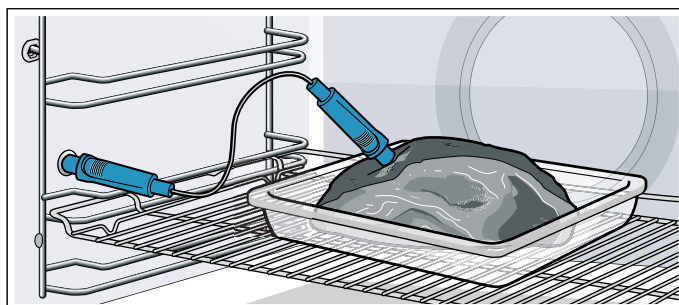
Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny

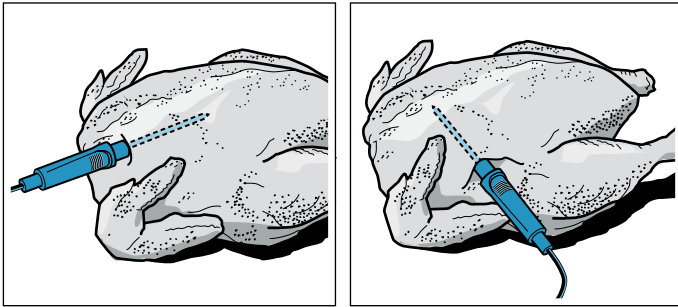
Prve než potravinu vložíte do varného priestoru, vsuňte do nej teplotnú sondu.

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

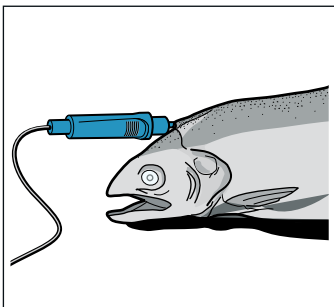
Mäso: do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora šikmo až na doraz do mäsa.
Do tenších kúskov vsuňte sondu z boku do najhrubšej časti.



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



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



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

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

Pozor!

Kábel teplotnej sondy neprivrite.

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

Nastavenie teploty v strede potraviny

Druhy ohrevu

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

Varenie v pare


1. Spotrebič zapnite.
2. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo vo varnom priestore.
3. Stlačte tlačidlo menu.

4. Stlačte pole „Para“ a otočným voličom nastavte druh ohrevu.
5. Stlačte pole „Teplota v strede potraviny“ a otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
6. Spustíte tlačidlom štart/stop. Línia progresu zobrazuje nárast teploty v strede potraviny.

Jedlá

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

Nastavená teplota v strede potraviny je dosiahnutá

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

Zmena teploty v strede potraviny

Teplotu v strede potraviny môžete kedykoľvek zmeniť.

Zrušiť

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Teplotná sonda a varný priestor sú veľmi horúce. K zasunutiu a vysunutiu teplotnej sondy používajte chňapky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Teplota v strede rôznych potravín

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

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

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
Hydina	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, do ružova	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85

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

Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druh prevádzky „Odstránenie vodného kameňa“. S druhom prevádzky „Odstránenie vodného kameňa“ odstránite vodný kameň z odparovača.

Odstránenie vodného kameňa

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

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

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

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

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

Naštartujte

Pozor!

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

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

1. 400 ml vody a 200 ml sa zmiešajú pre prípravu tekutého odvápnovacieho prostriedku.
2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Nádržku na vodu vyberte a nalejte do nej odvápnovací roztok.
4. Nádržku na vodu naplnenú odvápnovacím roztokom úplne zasušte.

5. Zatvorte kryt.
6. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
7. Zvoľte druh prevádzky Odstránenie vodného kameňa.
Keď stlačíte pole „Ďalej“, získate informácie o čistení.
Zobrazí sa čas trvania odvápnovania. Tento sa nedá zmeniť.
8. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.
Zo spotrebiča sa odstráni vodný kameň. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu. Po uplynutí odstraňovania vodného kameňa zaznie signál.

Prvé opláchnutie

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

Druhé opláchnutie

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

Dočistenie

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

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

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

Ovládací panel	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Keď sa na ovládací panel dostane čistiaci prostriedok na odstránenie vodného kameňa, ihneď ho odstráňte. Tieto škvryny už ináč nedajú odstrániť.
Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytku, okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvryny už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čisticou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích kolajničiek, čistíte ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Nečistoty na nádobách z nehrdzavejúcej ocele z potravín s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistíte octovým čističom.

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

Upozornenia

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

Plochy varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je samočistiaca. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno, horná stena a bočné steny varného priestoru sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Pozor!

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvryny, môžete ich vyčistiť cieleným rozohrievaním.

Nastavenie

Predtým vyberte z varného priestoru rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy varného priestoru, vnútorné dvierka a sklený kryt osvetlenia varného priestoru.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustíte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Keď je varný priestor vychladnutý, hnedasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

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

Pozor!

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

Spotrebič udržiavajte čistý

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstráňte.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šľava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Rámy

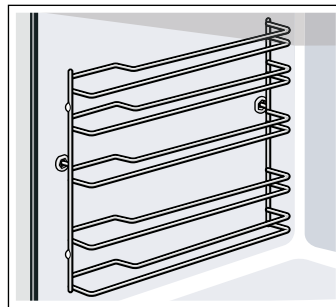
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámov

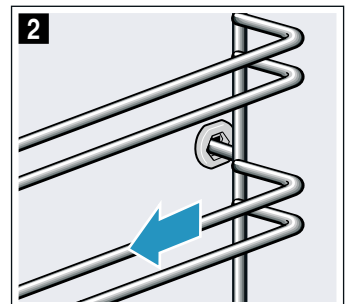
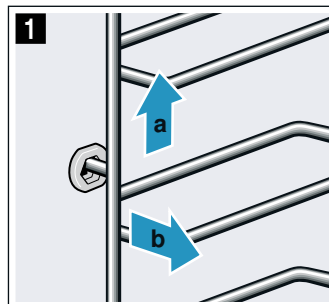
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie rámov



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

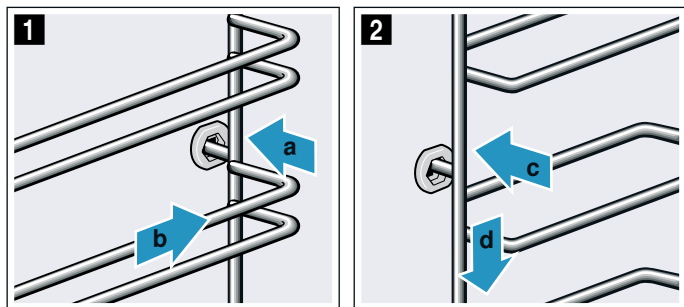


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Pri obidvoch rámoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredu.

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



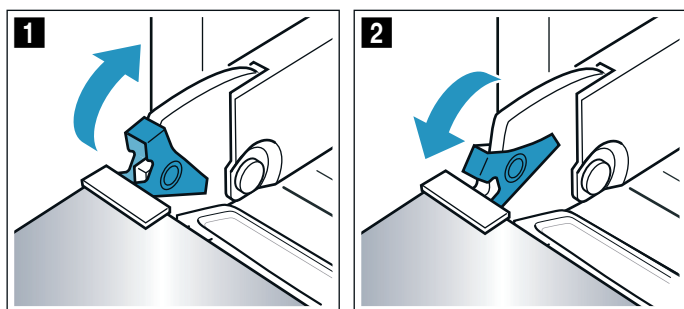
Dvierka spotrebiča

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

Vyvesenie a zavesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením alebo vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

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



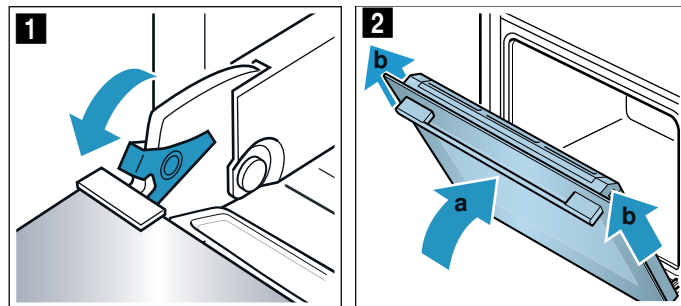
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok spotrebiča

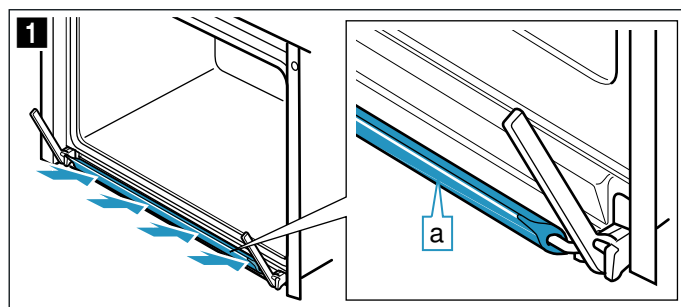
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



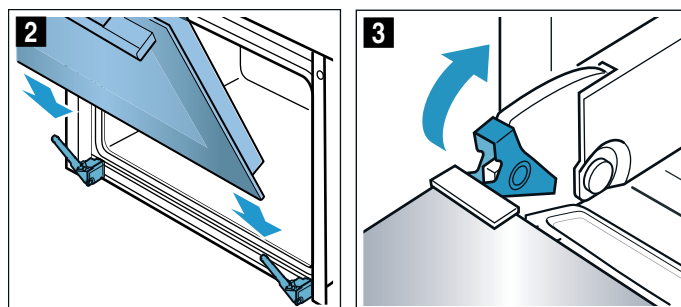
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradí.

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



2. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy na dverách zaviedli rovno do otvoru (obrázok **2**). Zasuňte dvierka spotrebiča až na doraz.
3. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaisťovacie páčky znova sklopte (obrázok **3**).



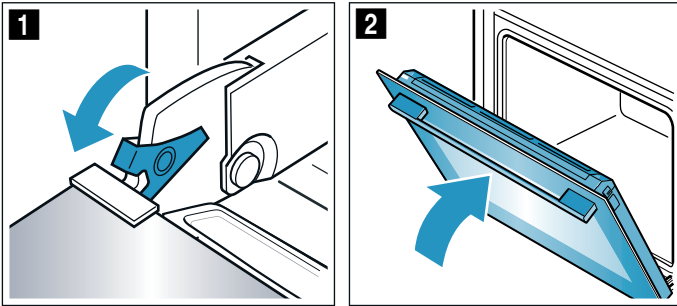
4. Zatvorte dvierka varného priestoru.

Demontáž a montáž skiel dvierok

Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať. V prípade potreby, napr. ak je spotrebič nainštalovaný vo vyššej polohe, môžete celé dvierka vysadiť a položiť na rovnú plochu.

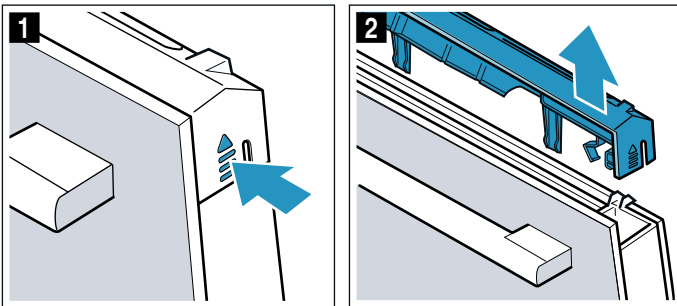
Zaistite dvierka spotrebiča

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok 1).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz (obrázok 2).

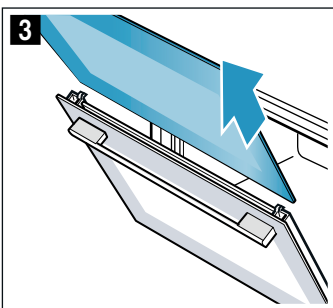


Demontáž skiel

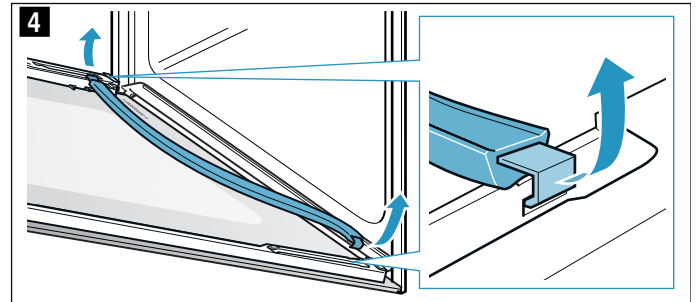
1. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
2. Odoberte kryt (obrázok 2).



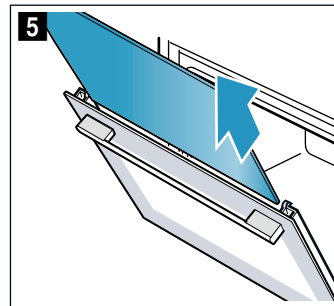
3. Vytiahnite vnútorné sklo (obrázok 3) a opatrne položte na rovnú plochu.



4. Tesnenie na oboch stranách vyveste a odoberte (obrázok 4).

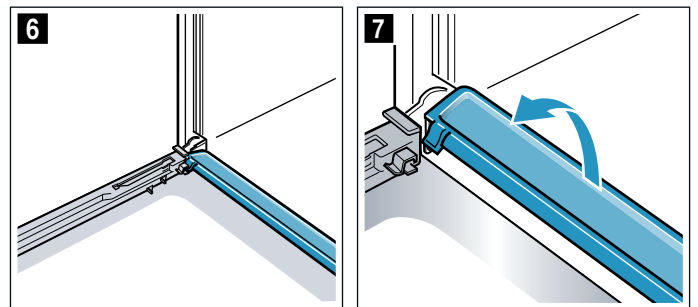


5. Vytiahnite medzisko (obrázok 5) a opatrne položte na rovnú plochu.



6. V prípade potreby môžete vytiahnuť kondenzačnú lištu na vyčistenie. Otvorte celkom dvierka spotrebiča (obrázok 6).

7. Kondenzačnú lištu vyklopte nahor a vytiahnite (obrázok 7).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

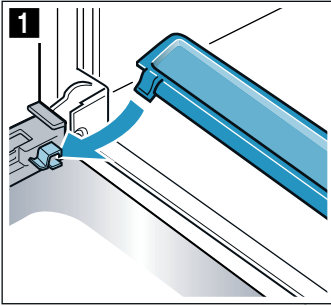
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

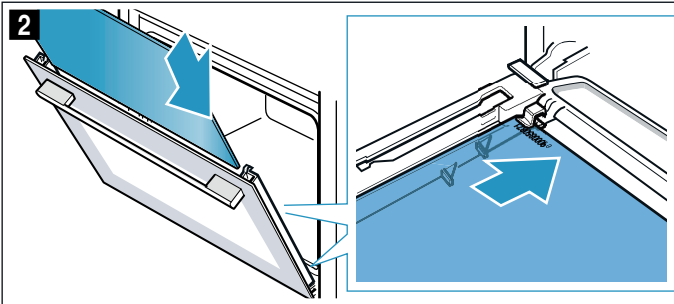
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Súčiastky vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

Montáž skiel

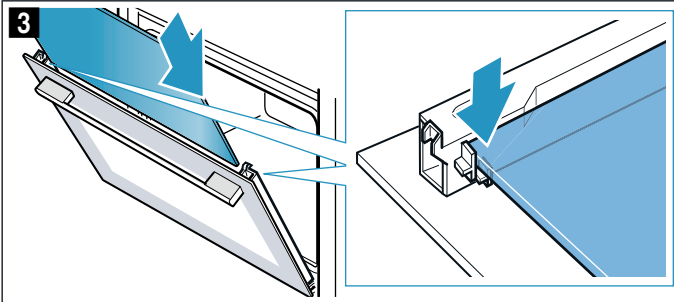
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Lištu zvislo zasuňte a otočte nadol (obrázok **1**).



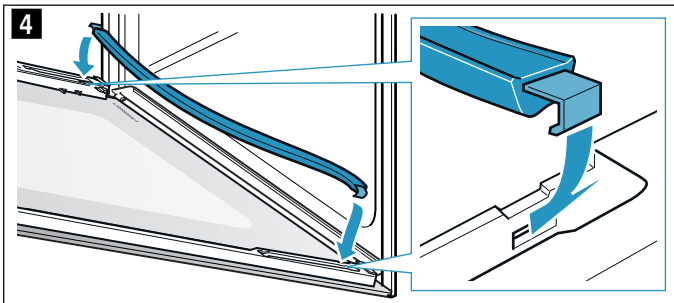
2. Zasuňte medzisklo a dbajte na to, aby bolo sklo dolu správne umiestnené v uchytení (obrázok **2**).



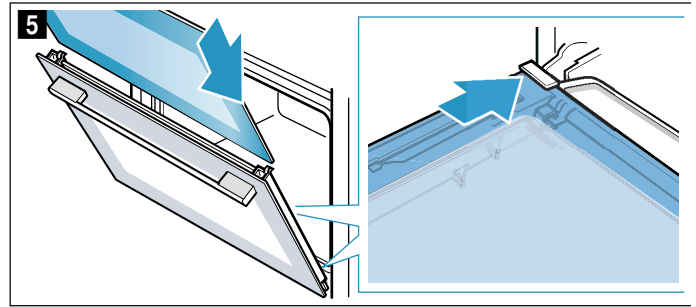
3. Medzisklo hore pritlačte (obrázok **3**).



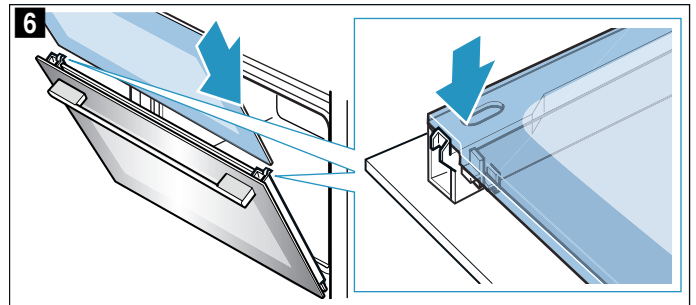
4. Tesnenie vľavo a vpravo znova zaveste (obrázok **4**).



5. Vnútročné sklo zasuňte. Pri zasúvaní dbajte na to, aby lesklá strana skla bola vonku a výrez vľavo a vpravo hore. Sklo musí byť dolu správne v uchytení (obrázok **5**).



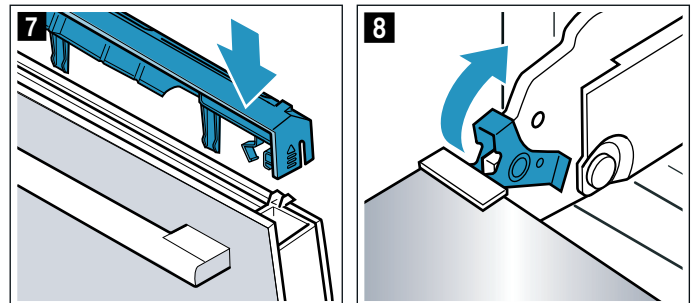
6. Vnútročné sklo hore pritlačte (obrázok **6**).



7. Nasadte kryt a pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (obrázok **7**).

8. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.

9. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (obrázok **8**).



10. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Poruchy, čo robiť?




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

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

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

Tabuľka porúch

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


Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava	
Spotrebič nefunguje	Nefunkčná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku	
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú	
Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, symbol  sa zobrazí na displeji	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo  tak dlho, kým symbol  nezhasne	
Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demo režim zapnutý“	Spotrebič sa nachádza v demo režime	Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demo režim“.	
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“	Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci	Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite	
Osvetlenie varného priestoru vypadlo	LED žiarovka je chybná	Zavolajte zákaznícky servis	
	Prevádzka s parou alebo odstraňovanie vodného kameňa sa nespustí alebo nepokračuje	Nádržka na vodu je prázdna	Naplňte nádržku na vodu
		Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
		Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis	
Spotrebič upozorňuje na potrebu opláchnutia	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebiča dvakrát opláchnite	
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody	
Tlačidlá blikajú	Normálny jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť	
Výsledok varenia/pečenia pri použití s pridaním pary je príliš suchý alebo vlhký	Intenzita pary bola nesprávne zvolená	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary	
Objaví sa hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“, hoci nádržka na vodu je naplnená	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt	
	Nádržka na vodu nezasunutá	Zasuňte nádržku na vodu → "Para" na strane 17	
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis	
	Nádržka na vodu spadla. Následkom otrasov sa časti vo vnútornom priestore nádržky na vodu uvoľnili, nádržka na vodu netesní.	objednať novú nádržku na vodu	

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nikdy sa sami nepokúšajte spotrebič opraviť. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

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

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

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

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

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

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

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

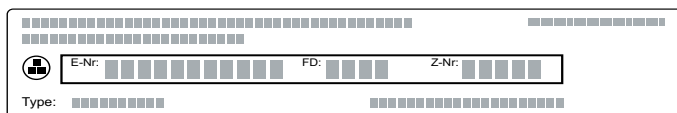
Zákaznícky servis

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

Číslo E-Nr. a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo spotrebiča (E-č..) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.

Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok za krytom.



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

E-č.

FD-č.

Zákaznícky servis 

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

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

Spoľehnite sa na kompetencii výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Jedlá

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

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

Upozornenia týkajúce sa nastavení

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

Para

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → *"Para" na strane 17*

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Akonáhle ste vsunuli teplotnú sondu do spotrebiča, máte k dispozícii len jedlá, ktoré sú vhodné pre použitie teplotnej sondy. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → *"Teplotná sonda" na strane 23*

Výber jedla

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Jedlo
- Jedlo

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

Kategória	Jedlá
Koláč	Koláč vo forme
	Koláče na plechu
	Drobné pečivo
	Sušienky
Chlieb, žemle	Chlieb
	Pečivo
Pizza, pikantné koláče	Pizza
	Pikantné koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, pikantný, čerstvý, varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
Mrazené výrobky	Suflé v porc. formách
	Pizza
	Pečivo
	Nákypy
	Zemiakové výrobky
	Hydina, ryby
	Zelenina
Hydina	Kurča
	Kačka, hus
	Morka
Mäso	Bravčové mäso
	Hovädzie mäso
	Teľacie mäso
	Jahňacie mäso
	Divina
	Mäsové jedlá
Ryba	Ryby, v celku
	Rybie filé
	Jedlá z rýb
	Morské plody
Prílohy, zelenina	Zelenina
	Zemiaky
	Ryža
	Obilniny
	Strukoviny
	Rezance, knedle
Vajcia	

Kategória	Jedlá
Dezerty, kompót	Dezerty, kompót
Zaváranie, odšťavovanie, dezinfikovanie	Zaváranie
	Odšťavovanie
	Dezinfikovanie dojčenských fľaštičiek
Zohrievanie, dopekanie	Zelenina
	Menu
	Pečivo
	Prílohy
Rozmrazovanie jedál	Ovocie, zelenina

Nastavenie jedla

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

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

Nastavenie je ukončené

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

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

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

Zrušiť nastavenie

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

Posunutie času skončenia

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

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

Silikónové formy

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

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Na pečenie s pridaním pary a na varenie v pare nie sú vhodné silikónové formy.

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

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

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

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

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny plech, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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

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

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







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

Použitý druh ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Koláče vo forme						
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	50-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-160	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	-	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku/forma s vyberacím dnom	2		160-180	-	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	20-30
* Predhrejte						
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania						

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2	☉	150-160	1	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3	☉	170-190	-	45-55
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3	☉	190-210	-	25-40
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3	☉	200-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2	☐	150-170	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2	☉	150-160	1	60-70
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☉	150-160	2	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	3	☐	150-170*	-	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2	☉	150-160	1	20-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☉	160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	20-30
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☉	150-170*	-	30-50
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	25-35
Koláč na plechu						
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	20-40
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3	☉	160-170	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	140-160	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3	☐	170-190	-	25-35
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3	☐	160-180	-	55-65
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3	☉	150-170	-	55-85
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3	☉	170-190	-	45-55
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3	☐	160-180*	-	10-15
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3	☉	150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3	☐	180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2	☐	160-170	-	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2	☉	150-160	2	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	☉	180-200*	-	8-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	☉	180-200*	1	10-15
Štóra z 500 g múky	Plech na pečenie	2	☐	150-170	-	45-60
Štóra z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3	☉	140-150	2	80-90
Štrúdlá, sladká	Univerzálny pekáč	2	☉	170-180	-	50-60

* Predhrejte

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Štrúdlá, sladká	Univerzálny pekáč	3	⊕	180-190	2	50-60
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3	⊕	200-220	-	35-45
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3	⊕	180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	☐	160**	-	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	⊕	150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	150**	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	⊕	140**	-	35-45
Mufiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	-	15-20
Mufiny	Plech na muffiny	3	⊕	150-160	1	25-35
Mufiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1	⊕	160-180*	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3	⊕	150-170	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3	⊕	160-180	2	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	⊕	170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	⊕	200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	⊕	170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1	⊕	180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	☐	200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	⊕	200-220*	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	190-210	-	35-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3	⊕	160-180	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3	⊕	160-180	1	25-35
Suché pečivo						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	⊕	140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	140-150**	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	⊕	130-140**	-	35-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3	⊕	140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	140-160	-	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	⊕	140-160	-	15-30
Penové zákusky	Plech na pečenie	3	⊕	90-100*	-	100-130
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	90-100*	-	100-150
Makróvky	Plech na pečenie	3	⊕	90-110	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	90-110	-	25-45
* Predhrejte						
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania						

Tipy pre pečenie

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

Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať po pečení s pridaním pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny plech: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezchne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby neskôr nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.






Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!









Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  coolStart-Funkcia

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220* 180-190	-	10-15 25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220 180-190	3 -	10-15 25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220 180-190	3 -	10-15 45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220 180-190	3 -	10-15 40-50
chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		230-250	-	20-30
chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		220-230	3	20-30

Žemle

Žemle alebo bageta, predpečená** Univerzálny pekáč

3  - - -

* Predhrejte

** Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-170	3	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	2	20-30
Bageta, predpečená, chladená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	30-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	2		160-170	-	10-20
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		3	-	4-6
* Predhrejte						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizzy, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
 - Prvý rošt: výška 5
 - Druhý rošt: výška 3
 - Tretí rošt: výška 2
 - Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizzy s bohatým obložením používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasunúť formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobku s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby n budúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.





Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.











Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pre pizzu
-  coolStart-Funkcia











Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizzová bageta**	Rošt	3		-	-	-
Mini pizze**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-

* Predhriať

** Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		190-210	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	2		200-220*	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	2		190-200	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	1		200-220*	-	20-30
* Predhriať						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 2

Na suflé použite funkciu pary. Nebudete potrebovať vodný kúpeľ. Formičky položte na dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL, alebo na rošt.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt zasunúť otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny plech

Univerzálny plech opatrne zasunúť až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Formy na prípravu s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.






Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.














Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Stupeň pre pizzu
-  coolStart-Funkcia

-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		150-170	2	40-50
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-170	3	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	Porciové formy	3		100	-	40-45

* Predhriať

** Dodržiavajte údaje na obale

Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Zasuňte univerzálny plech s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.

→ "Príslušenstvo" na strane 12

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného plecha až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

V porovnaní s pridaním pary sa s funkciou varenia v pare pripravujú kusy hydiny šetrnejšie. Ostanú tak mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kusy hydiny pred varením v pare opiecť, čas prípravy sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Kusy hydiny nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkách spotrebiča.

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dverkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kusky položte priamo na rošt.

Grilované kusky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími

hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.







Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  coolStart-Funkcia
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60
Filé z kuracích prs, po 150 g	Rošt	4		3*	-	15-20
Filé z kuracích prs (variť v pare)	Nádoba na parenie	3		100	-	15-25
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
* 5 min predhrievajte						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuracie prsty, nugety, zmrazené**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75
Kačka a hus						
Kačka, neplnená, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačka, neplnená, 2 kg	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-250	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100
* 5 min predhrievajte						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Štava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálného plecha až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa

sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Zasuňte univerzálny plech s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.

→ "Príslušenstvo" na strane 12

Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K pečaniu mäsa bez tuku pridajte trochu tekutiny. V sklenenom riade by malo byť dno riadu zakryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

V porovnaní s pridaním pary sa s funkciou varenia v pare pripraví mäso šetrnejšie, avšak nezíska kôrku. Zostane mimoriadne šťavnaté. Ako chuťový variant sa môžu kúsky mäsa pred varením v pare opiecť, čas prípravy sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Kusy mäsa nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Grilovanú potravinu osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → *"Teplotná sonda" na strane 23*

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.

























Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	110-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	1	110-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	80-90
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	3		210-220*	1	25-30
Bravčové filé, 400 g	Nádoba na parenie	3		100	-	18-20
Údené bravčové s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	1	70-80
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	130-160
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg****	Nezakrytý riad	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	65-80
Hovädzí chvost**	Nezakrytý riad	2		95	-	120-150
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený (bez predhrievania)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		3	-	25-30

* predhriať

** na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

*** bez obracania

**** na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Tefacie mäso						
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	100-120
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	90-110
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou***	Nezakrytý riad	3		200-210*	1	25-30
Jahňacie kotlety	Rošt	3		3	-	12-16
Klobásy						
Grilovaná klobása	Rošt	4		3	-	10-15
Viedenské párky	Nádoba na parenie	3		80	-	14-20
Tefacia klobása	Nádoba na parenie	3		80	-	12-20
Mäsové jedlá						
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	60-70
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	1	70-80
* predhriať						
** na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť						
*** bez obracania						
**** na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť						

Tipy pre pečenie a dusenie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas usenia ešte pridajte tekutinu.

Ryba

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Grilované jedlo položte na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného plecha až 1/2 l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kusky položte priamo na rošt.

Grilované kusky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

S funkciou varenia v pare sa ryba pripraví šetrnejšie a zostane mimoriadne šťavnatá.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kusov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Rybu nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na varenie v pare, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Môžete použiť aj sklenenú misku a postaviť ju na rošt.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie ryby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.






Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prístrihnite.















Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, varená v pare, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, varená v pare, celá, 1,5 kg, napr. treska	Nádoba na parenie	3		80-90	-	35-50
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, varené v pare	Nádoba na parenie	3		80-100	-	10-16
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		3	-	10-20
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na parenie	3+1		80-100	-	20-25
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie filé, zapečené	Nezakrytý riad	2		200-220	1	35-45
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	20-30
Jedlá z rýb						
Rybia terina	Forma terina	2		70-80	-	45-80
* Predhriať						
** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2						

Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete údaje o varení v pare čerstvej a mrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilnín a vajec. Okrem toho získate aj údaje o pečení napr. mrazených zemiakových hranolčekov.

Parenie

Používajte len originálne príslušenstvo. Pri parení v dierovanej nádobe na parenie veľkosti XL, zasuňte pod ňu navyše vždy univerzálny pekáč. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

Varenie v pare na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

Varenie v pare na dvoch úrovniach

Varenie v pare na dvoch úrovniach sa vynikajúco hodí na súčasné varenie napr. brokolice a zemiakov. Pri rôznych časoch varenia vložte potraviny s kratším časom varenia neskôr.

- Rošt a zavesené nádoby na parenie, veľkosť S, dierovaná a/alebo nedierovaná: výška 5
- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

Riad

Keď použijete riad, postavte ho na rošt alebo do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL.

Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Keď použijete riad s hrubými stenami, časy prípravy sa predlžia.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Čas ohrevu a množstvo

Časy trvania pri varení v pare závisia od veľkosti kúskov, ale nezávisia od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predĺži čas rozohrievania, nie čas ohrevu.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas rozohrievania a dlhší čas ohrevu. Keď použijete viac rovnako ťažkých kúskov, predĺži sa čas rozohrievania, nie čas pečenia.

Všimnite si hmotnosti kusov uvedených v tabuľke nastavenia. Pri menších kúskoch sa čas prípravy skráti, pri väčších predĺži. Kvalita a stupeň zrelosti majú tiež vplyv na čas trvania ohrevu. Preto sú uvedené hodnoty nastavenia len orientačné.

Potravinu rozmiestnite v nádobe vždy rovnomerne. Vrstvy rôznych výšok sa uvaria/upečú nerovnomerne. Vrstvy potravín citlivých na tlak nedávajte príliš vysoko do nádoby. Použite radšej dve nádoby.

Ryža a obilniny

Pridajte vodu, príp. tekutinu v uvedenom pomere. Napr. 1:1,5 znamená, že na 100 g ryže pridáte 150 ml tekutiny.

Pečenie a grilovanie

Používajte len originálne príslušenstvo.

Príprava na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách nastavení.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny plech: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihajte.

Odporúčané hodnoty nastavenia





V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby n budúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.














Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Gril, veľká plocha
-  coolStart-Funkcia
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Zelenina, čerstvá						
Artičoky, celé, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	30-35
Karfiol, celý, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	25-35
Ružičky brokolice, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	7-8
Zelená fazuľka, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	18-25
Plátky karotky, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	10-20
Plátky kalerábu, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	20-25
Kolieska póru, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	8-10
Kukurličné klasy, varíť v pare	Forma terina	3		100	-	30-40
Červená repa, celá, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	43-50
Pásiky červenej kapusty, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	30-35
Biela špargľa, celá, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	7-15
Špenát, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	2-3
Plátky cukety, varíť v pare	Nádoba na parenie	3		100	-	3-4

* Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Zelenina, mrazená						
Špenát	Nádoba na parenie	3		100	-	10-25
Karfiol	Nádoba na parenie	3		100	-	5-8
Zelená fazuľka	Nádoba na parenie	3		100	-	6-10
Brokolica	Nádoba na parenie	3		100	-	6-10
Hrášok	Nádoba na parenie	3		100	-	2-15
Karotka	Nádoba na parenie	3		100	-	4-6
Kel	Nádoba na parenie	3		100	-	8-12
Miešaná zelenina, 1 kg	Nádoba na parenie	3		100	-	10-15
Zeleninové jedlá						
Grilované jedlá	Univerzálny pekáč	5		3	-	10-15
Zeleninový puding, variť v pare	Porciové formy	2		100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		180-190	1	40-50
Zemiaky varené v šupke, celé	Nádoba na parenie	3		100	-	35-45
Varené zemiaky, rozštvrtené	Nádoba na parenie	3		100	-	20-25
Knedličky	Nádoba na parenie	3		95	-	20-25
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Rösti (zemiak. placky)*	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Krokety*	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Zemiakové hranolčky*	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Zemiakové hranolčky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
Ryža						
Ryža basmati, 1:1,5	Plochy riad	3		100	-	20-30
Dlhozrnná ryža, 1:1,5	Plochy riad	3		100	-	20-30
Ryža naturál, 1:1,5	Plochy riad	3		100	-	35-45
Predparená ryža, 1:1,5	Plochy riad	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Plochy riad	3		100	-	25-35
Obilniny						
Kuskus, 1:1	Plochy riad	3		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Plochy riad	3		100	-	25-35
Polenta/kukurličná krupica, pre FS 1:5	Plochy riad	3		100	-	7-10
Krúpy, 1:3	Plochy riad	3		80-100	-	20-45
Veľkozrnná šošovica, 1:2	Plochy riad	3		100	-	35-50
Fazuľa, biela, namočená, 1:2	Nádoba na parenie	3		100	-	65-75
Krupicové halušky	Nádoba na parenie	3		95	-	6-10

* Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Vajce						
Vajcová záverka do polievky z 2 vajec	Nezakrytý riad	2		80	-	14-16
Vajcia, natvrdo	Nádoba na parenie	3		100	-	10-12
Vajcia, namätko	Nádoba na parenie	3		100	-	5-8
* Dodržiavajte údaje na obale						

Dezert

S vaším spotrebičom môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny. Dvierka spotrebiča počas prevádzky neotvárajte.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- 150 g jogurtu zamiešajte (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
- Šálky a poháre položte na dno vnútorného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Príprava mliečnej ryže

- Ryžu odvážte a pridajte 2,5 násobné množstvo mlieka.
- Ryžu a mlieko dajte do misky do max. výšky 2,5 cm. Na väčšie množstvá môžete použiť aj univerzálny plech.
- Nastavte podľa údajov tabuľke.
- Po uvarení premiešajte. Zvyšok mlieka sa rýchlo vsaje.

Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca 1/3 množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Crème Caramel a Crème Brûlée

Naplňte hmotou formičky do výšky 2 - 3 cm. Formičky postavte priamo do dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je potrebný. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Keď sú formičky z hrubého materiálu, čas ohrevu sa môže predĺžiť.

Parené buchty

Kysnuté cesto si pripravte podľa vášho receptu bez času kysnutia. Vytvarované guľky vložte do vymastenej dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL a nechajte ich vykysnúť. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhov ohrevu:

- Varenie v pare
- Kysnutie cesta

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Crème brûlée	Porciové formy	3		85	20-30
Karamelový krém	Porciové formy	3		85	25-35
Parené buchty	Univerzálny pekáč	3		100	20-30
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		35-40	300-360
Ryža v mlieku, 1:2,5	Univerzálny pekáč	3		100	35-45
Ovocný kompót, 1/3 vody	Univerzálny pekáč	3		100	10-20

Príprava menu

Vo svojom spotrebiči môžete naraz pripravovať kompletne menu bez toho, aby sa prenášali chute alebo vzájomne ovplyvňovali arómy.

Do varného priestoru vložte najprv jedlo s najdlhším časom prípravy a ostatné jedlá postupne vkladajte v ten správny čas. Tak budú všetky jedlá hotové súčasne.

Varenie v pare

Celkový čas prípravy sa pri príprave menu s parou predlží, pretože po každom otvorení dveriek spotrebiča unikne trochu pary a ten sa musí nanovo rozohriať.

Dodržiavajte pokyny v jednotlivých odsekoch tejto kapitoly:

- čas rozohrievania sa líši v závislosti od veľkosti a hmotnosti jedál
- čas ohrevu nezávisí od množstva
- používajte riad odolný voči pare
- Suflé zakrývajte fóliou
- univerzálny plech vždy zasúvajte vo výške 1

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Filé z lososa, mrazené	nedierovaná nádoba na parenie, veľkosť S	5		100	20
Brokolica	dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL	3		100	9
Varené zemiaky, rozštvrtené	dierovaná nádoba na parenie, veľkosť S	5		100	25

Druhy ohrevu eko

Horúci vzduch eko a Horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru spotrebiča. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dverka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené vnútornému priestoru spotrebiča a druhom prevádzky. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte pri Horúcom vzduchu eko teplotu v rozmedzí 125 °C až 250 °C a pri Hornom/dolnom ohreve eko teplotu v rozmedzí 150 až 250 °C. Počas pečenia nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Horúci vzduch eko sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. Druh ohrevu Horný/dolný ohrev eko sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

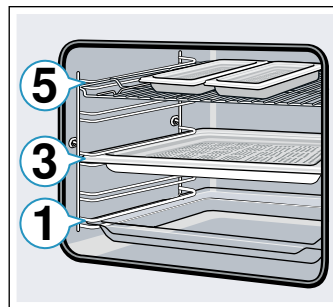
Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dverkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Výšky zasunutia príslušenstva

Príslušenstvo zasúvajte vždy v uvedenom poradí:

- Výška 5: rošt s nádobou na parenie, veľkosť S
- Výška 3: nádoba na parenie, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálny pekáč



Odporúčané hodnoty nastavenia

Použite druh ohrevu:

- Varenie v pare

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dverkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo zo smaltu, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie


Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia





























Tu nájdete údaje pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby druhýkrát nastavte vyššiu hodnotu teploty.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče alebo pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použité druhy ohrevu:

■  Horúci vzduch eco

■  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Telacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové chipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy ohrevu zachovávajúte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Sušienky	S horným/dolným ohrevom max. 190 C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej tepote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, teľaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezať. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upečie do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

Upozornenie: Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút prehriať.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použite druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
Hydina						
Kačacie prsia, doružova, po 300 g	Nezakrytý riad	2		6-8	90*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g, prepečené	Nezakrytý riad	2		4	120*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg, prepečené	Nezakrytý riad	2		6-8	120*	110-130
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	130-180
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	45-70

* predhrejte

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	2		6-8	100*	150-180
Hovädzie filé, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	120-180
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		4	80*	30-60
Tefacie mäso						
Tefacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	80-140
Tefacie pečené, hrúbka 7 – 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	140-200
Tefacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	70-120
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		4	80*	30-50
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		4	80*	30-45
Jahňacie stehno, stredne prepečené, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	95*	120-180

* predhrejte

Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs na miernom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte taniere a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Vynikajúco sa dá použiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.






Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	5-9
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanšírovaná	1 – 2 rošty		80	5-8
Plátky húb	1 – 2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-6

Zaváranie a odšťavovanie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie a odšťavovanie.

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a pružiny vopred preskúšajte.

Tip: Na čistenie pohárov môžete použiť funkciu dezinfikovania.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na 1-litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina: Zaváracie poháre naplňte zeleninou a zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrá gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL tak, aby sa navzájom nedotýkali. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Po uvedenom čase ohrevu otvorte dvierka spotrebiča. Zaváracie poháre vyberte z varného priestoru až vtedy, keď sú úplne vychladnuté.

Potom varný priestor utrite.

Odšťavovanie

Bobule dajte pred odšťavovaním do misky a ocukrite. Minimálne jednu hodinu ich nechajte stáť, aby pustili šťavu.

Bobule potom dajte do dierovanej nádoby na varenie v pare, veľkosť XL a zasuňte do výšky 2. Na zachytenie šťavy zasuňte pod to univerzálny plech. Nastavte podľa údajov v tabuľke.


Po skončení času ohrevu dajte bobule do utierky a zvyšnú šťavu vytlačte.




Potom varný priestor utrite.



Odporúčané hodnoty nastavenia

Uvedené časy v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny a odšťavovanie ovocia. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1litrové poháre s kruhovým prierezom.

Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	2		100	30-120
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	2		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	2		100	25-30

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Odšľavovanie					
Maliny	Nádoba na parenie XL	3		100	30-45
Ríbezle	Nádoba na parenie XL	3		100	40-50

Fľaštičky dezinfikujte a hygiena

S vaším spotrebičom môžete celkom jednoducho dezinfikovať riad a dojčenské fľaštičky. Postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

Fľaštičky dezinfikovať

Fľaštičky vyčistite vždy hneď po vypití kefkou na fľaše. Nakoniec ich umyte v umývačke riadu.

Postavte fľaštičky do držiaka nádoby na varenie v pare, veľkosť XL, aby ste sa ich nedotýkali. Spustíte program „Dezinfikovanie“. Spotrebič po dezinfikovaní umyte. Po dezinfikovaní fľaštičky vysušte čistou utierkou.

Hygiena

Váš spotrebič sa hodí tiež na prípravu pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov a príslušných viečok.

Je možná aj dodatočná úprava marmelád. To zlepšuje trvanlivosť marmelády.




Odporúčané hodnoty nastavenia

Používajte iba bezchybné, čisté poháre a viečka. Najlepšie vopred umyte v umývačke riadu. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané časy sú závislé od použitých pohárov.

Použite druh ohrevu:

-  Varenie v pare

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Hygiena					
Príprava pohárov na marmeládu alebo zaváracích pohárov	Nádoba na parenie XL	2		100	10-15
Dodatočné spracovanie pohárov na marmeládu	Nádoba na parenie XL	2		100	15-20
Sterilizovať čistý riad*	Nádoba na parenie XL	2		100	15-20
* Tento postup zodpovedá bežnému vyváraniu.					

Kysnutie cesta

S druhom ohrevu „Kysnutie cesta“ cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevdzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie (kysnuté cesto kysnutie tvarovaného cesta).

Prvé kysnutie

Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použite druh ohrevu:

-  Kysnutie cesta

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, sladké						
Např. kysnuté pečivo	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-45
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Tukové cesto, napr. panettone	Miska	2		Prvé kysnutie	40-45	40-90
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	40-45	30-60
Kysnuté cesto, pikantné						
Např. pizza	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	20-30
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-15
Chlebové cesto						
Biely chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	25-40
	Plech na pečenie	2		Druhé kysnutie	35-40	10-20
Žemle	Miska	2		Prvé kysnutie	35-40	30-40
	Plech na pečenie	3		Druhé kysnutie	35-40	15-25

Rozmrazte

Funkcia pary Rozmrazovanie je vhodná na rozmrazenie zmrazeného ovocia a zeleniny. Na rozmrazenie pečiva použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Zmrazenú potravinu pred rozmrazovaním vyberte z obalu.

Zmrazené ovocie a zeleninu položte do dierovanej nádoby na varenie v pare veľkosti XL a pod ňu zasuňte univerzálny plech. Potravina tak nezostane v rozmrazenej vode a kvapkajúca tekutina sa zachytí. Pri mrazených potravinách, kde sa má tekutina v potravine zachovať, napr. zmrazený špenát so smotanou, použite univerzálny plech alebo riad na rošte.

Pečivo položte na rošt.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Rozmrazovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75
Ovocie, zelenina					
Bobuľové ovocie	Nádoba na parenie	3		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na parenie	3		40-50	15-50

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzerať ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapiecť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predžujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračné zohrievanie používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne para.

Odporúčané hodnoty nastavenia












V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne jedlá. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Použite druh ohrevu:

-  Regeneračné zohrievanie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, chladená					
1 kg	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
250 g	Nezakrytý riad	2		120-130	5-15
Jedlá, chladené					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	2		120-130	15-25
Polievka, eintopf, 400 ml	Nezakrytý riad	2		120-130	10-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	2		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Paštéty (vol au vents)	Rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20
* Predhriať					

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové jedlá vysušili.

Jedlá nezakrývajte.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá nezakrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: eintopf a polievka

Skúšané jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné ústavy, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.




Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.

Upozornenia
















- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pre pizzu

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pečenie						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	-	35-45
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10 - 20-25
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Parenie

Pod dierovanú nádobu na parenie, veľkosť XL, zasuňte univerzálny pekáč, ak je to uvedené v tabuľke. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.


Výšky zasunutia pri parení na jednej úrovni (použite maximálne 2,5 kg):




- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

Výšky zasunutia pri parení na dvoch úrovniach (na jednu úroveň použite maximálne 1,8 kg):

- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 5
- Dierovaná nádoba na parenie, veľkosť XL: výška 3

Použite druh ohrevu:


-  Varenie v pare



Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Parenie					
Hrášok, mrazený, dve nádoby	2x nádoba na parenie XL + univerzálny pekáč	5+3+1		100	**
Brokolica, čerstvá, 300 g	Nádoba na parenie XL	3		100*	7-8***
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na parenie XL	3		100*	7-8***
* Predhrejte					
** Kontrola sa ukončí po dosiahnutí 85 °C na najchladnejšom mieste (pozrite IEC 60350-1)					
*** Porovnateľný stupeň varenia medzi referenčnou vzorkou a hlavnou vzorkou sa docieli, keď je referenčná vzorka varená 5 minút (vyrobená ako je uvedené v IEC 60350-1).					

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použite druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Grilovanie					
Opekanie toastov*	Rošt	5		3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30
* Nepredhrievať					
** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte					

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001461455 (990731)

Dovozca: BSH domáci spotrebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.