



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Parní pečicí trouba
HSG656XS1**



BOSCH

[cs] Návod k použití



4 242002 789125

Obsah

| | | |
|---|---|-----------|
|  | Použití podle určení | 4 |
|  | Důležitá bezpečnostní upozornění | 5 |
| | Obecně | 5 |
| | Pára | 6 |
| | Pečicí sonda | 6 |
| | Čistící funkce | 6 |
|  | Příčiny poškození | 6 |
| | Obecně | 6 |
| | Pára | 7 |
|  | Ochrana životního prostředí | 7 |
| | Úspora energie | 7 |
| | Ekologická likvidace | 7 |
|  | Seznámení se spotřebičem | 8 |
| | Ovládací panel | 8 |
| | Ovládací prvky | 8 |
| | Displej | 9 |
| | Druhy provozu | 9 |
| | Druhy ohřevu | 10 |
| | Pára | 11 |
| | Další informace | 11 |
| | Funkce varného prostoru | 11 |
| | Nádržka na vodu | 11 |
|  | Příslušenství | 12 |
| | Dodávané příslušenství | 12 |
| | Zasunutí příslušenství | 12 |
| | Zvláštní příslušenství | 13 |
|  | Před prvním použitím | 14 |
| | Před prvním uvedením do provozu | 14 |
| | První uvedení do provozu | 15 |
| | Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru | 15 |
| | Čištění příslušenství | 15 |
|  | Obsluha spotřebiče | 16 |
| | Zapnutí a vypnutí spotřebiče | 16 |
| | Spuštění provozu | 16 |
| | Nastavení druhu provozu | 16 |
| | Nastavení druhu ohřevu a teploty | 16 |
| | Rychlý ohřev | 17 |
|  | Pára | 17 |
| | Vaření v páře | 17 |
| | Pečení v páře – pečení s přidáváním páry | 18 |
| | Regenerace | 18 |
| | Kynutí | 19 |
| | Rozmrazování | 19 |
| | Naplnění nádržky na vodu | 19 |
| | Po každém provozu s párou | 20 |
|  | Časové funkce | 21 |
| | Nastavení doby trvání | 21 |
| | Nastavení konce | 22 |
| | Nastavení budíku | 23 |
|  | Teploměr pečeně | 23 |
| | Druhy ohřevu | 23 |
| | Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu | 24 |
| | Nastavení teploty středu | 24 |
| | Teploty středu různých potravin | 25 |
|  | Dětská pojistka | 26 |
| | Aktivace a deaktivace | 26 |
|  | Základní nastavení | 26 |
| | Změna základních nastavení | 26 |
| | Seznam základních nastavení | 27 |
| | Výpadek elektrického proudu | 27 |
| | Změna času | 27 |
|  | Program sabat | 28 |
| | Spuštění programu sabat | 28 |
|  | Čistící prostředky | 28 |
| | Vhodné čistící prostředky | 28 |
| | Plochy v pečicím prostoru | 29 |
| | Udržování spotřebiče v čistotě | 29 |
|  | Čistící funkce | 30 |
| | EcoClean Direct | 30 |
| | Odvápnění | 30 |
|  | Rámy | 31 |
| | Vysazení a zavěšení rámu | 31 |
|  | Dvířka spotřebiče | 32 |
| | Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče | 32 |
| | Demontáž krytu dvířek | 32 |
| | Demontáž a montáž skleněných tabulí | 33 |
|  | Porucha, co je nutno udělat? | 34 |
| | Samostatné odstraňování závad | 34 |
| | Maximální doba provozu | 35 |
| | Osvětlení varného prostoru | 35 |
|  | Zákaznický servis | 35 |
| | Číslo výrobku a výrobní číslo | 35 |
|  | Pokrmý | 36 |
| | Upozornění k nastavením | 36 |
| | Snímač pečení | 36 |
| | Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist | 36 |

| | | |
|---|--|-----------|
|  | Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu | 37 |
| | Nepoužívejte silikonové formy | 37 |
| | Koláče a drobné pečivo | 37 |
| | Chléb a housky | 42 |
| | Pizza, quiche a pikantní koláče | 44 |
| | Nákyp a suflé | 45 |
| | Drůbež | 46 |
| | Maso | 49 |
| | Ryby | 52 |
| | Zelenina, přílohy a vejce | 54 |
| | Dezerty | 56 |
| | Úspora energie s druhu ohřevu eco | 57 |
| | Akrylamid v potravinách | 58 |
| | Mírný ohřev | 59 |
| | Sušení | 60 |
| | Zavařování, odšťavňování a sterilizace | 60 |
| | Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí | 61 |
| | Rozmrazování | 62 |
| | Regenerace | 62 |
| | Udržování teploty | 63 |
| | Zkušební pokrmy | 63 |

Použití podle určení

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 12

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

www.bosch-home.com a v internetovém obchodu:

www.bosch-eshop.com

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

⚠ Varování

Nebezpečí požáru!

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

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování

Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování

Nebezpečí úrazu!

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

⚠ Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

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

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

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

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu a požáru!**

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

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

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

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

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

➡ Příčiny poškození**Obecně****Pozor!**

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

Pára

Pozor!

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

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

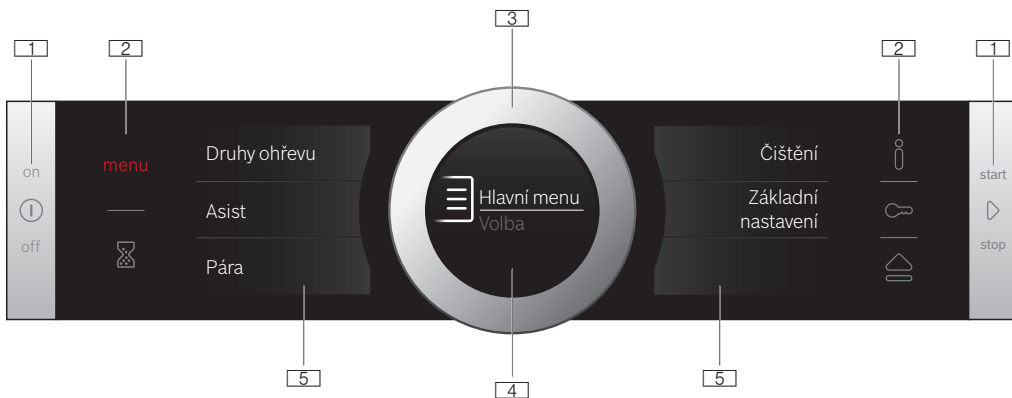


Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

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

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



1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od ovládacího panelu lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.

U spotřebičů, které nemají přední část z ušlechtilé oceli, nelze stisknout tlačítka dotykových polí.

2 Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušný symbol zvolte funkci.

3 Otočný volič

Otočný volič je umístěn tak, aby se bez omezení mohl otáčet doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a prstem jím otáčejte v požadovaném směru.

4 Displej

Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.

5 Dotykové displeje

Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti volby. Klepnutím na příslušné textové políčko je zde zvolíte přímo. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.

Ovládací panel

Nad ovládacím panelem můžete pomocí tlačítek, dotykových polí, dotykových displejů a otočného voliče nastavit různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.








Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči s ukazatelem menu.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

| Symbol | Význam |
|---|---|
| Tlačítka | |
|  | on (zapnuto)/off (vypnuto) Zapnutí a vypnutí spotřebiče |
|  | start/stop Spustit provoz a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit |
| Dotyková pole | |
|  | menu Menu Otevřít menu Druhy provozu |
|  | Budík Žvolit budík |
|  | Informace Zobrazení pokynů |
|  | Dětská pojistka Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s) |
|  | Otevření ovládacího panelu Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu |

Otočný volič

Otočným voličem změňte hodnoty nastavení, které jsou zobrazeny na displeji.

Pro listování v nabídkách dotykových displejů používejte rovněž otočný volič.

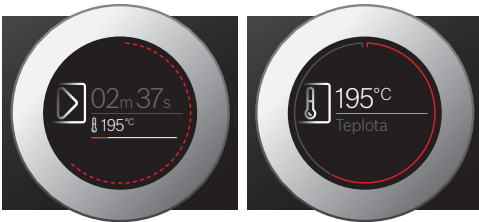
Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

Displej

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

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna a zobrazena bílým písmem. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

| | |
|------------|---|
| Zvýraznění | Zvýrazněnou hodnotu lze změnit přímo, aniž by napřed musela být zvolena. Po spuštění provozu je vždy zvýrazněna teplota a stupeň. Bílá linie je současně linií ohřevu a vyplňuje se červeně. |
| Zvětšení | Jakmile pomocí otočného voliče změníte zvýrazněnou hodnotu, zobrazí se zvětšená pouze tato hodnota. |



Prsteneček

Na vnějším okraji displeje se nachází prsteneček.

Pokud měníte hodnotu, prsteneček indikuje, v které části menu se nacházíte. V závislosti na oblasti nastavení a délce menu je prsteneček buď spojitý, nebo rozdělen do segmentů.

Během provozu se prsteneček v sekundovém taktu vyplňuje červeně. Po každé celé minutě se segmenty vyplňují opět zepředu. Během doby provozu zmizí každou sekundu jeden segment.

Ukazatel teploty

Po spuštění provozu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota ve varném prostoru.

| | |
|---------------------------|--|
| Linie ohřevu | Bílá linie pod teplotou se zleva doprava vyplňuje červeně tím více, čím více se varný prostor zahřívá. Při předehřívání je dosaženo optimálního okamžiku k vložení pokrmu, jakmile je celá linie vyplněna červeně. U nastavovacích stupňů, např. na stupni grilování, je linie ohřevu ihned vyplněna červeně. |
| Ukazatel zbytkového tepla | Když je spotřebič vypnutý, indikuje prsteneček zbytkové teplo ve varném prostoru. Čím menší je zbytkové teplo, tím tmavší je prsteneček, až případně zcela zmizí. |

Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Dotykové displeje

Dotykové displeje jsou zároveň ukazatele a ovládací prvky. Ukazují vám, jakou funkci můžete zvolit a co je již nastaveno. Pro výběr funkce klepněte jednoduše přímo na textové políčko.

Jaká funkce je zvolena, poznáte na červeném svíslém sloupci po straně. Příslušná hodnota je na displeji zvýrazněna bíle.

Malá červená šipka po straně textového políčka označuje, na jakou funkci můžete přejít vpřed nebo vzad.



Druhy provozu

Spotřebič má k dispozici různé druhy provozu, které vám usnadňují provoz spotřebiče.















Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Pomocí pole **menu** otevřete menu druhů provozu.

| Druh provozu | Použití |
|--|--|
| Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 16 | Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu. |
| Assist → "Pokrmý" na straně 36 | Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované. |
| Pára → "Pára" na straně 17 | Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé, přesně přizpůsobené druhy provozu s párou. |
| Čištění → "Čistící funkce" na straně 30 | Pro čištění jsou k dispozici různé čisticí funkce: EcoClean Direct, odvěpnění a sušení. |
| Základní nastavení → "Základní nastavení" na straně 26 | Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit. |

Druhy ohřevu

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

| Druh ohřevu | Teplota | Použití |
|---|--|--|
|  4D horký vzduch * | 30–250 °C | Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. |
|  Horní/dolní ohřev * | 30–250 °C | Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šátavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. |
|  Horký vzduch Eco | 30–250 °C | Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby. |
|  Horní/dolní ohřev Eco | 30–250 °C | Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. |
|  Gril s cirkulací vzduchu * | 30–250 °C | Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu. |
|  Velkoplošný gril | Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný | Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem. |
|  Maloplošný gril | Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný | Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem. |
|  Stupeň pro pizzu | 30–250 °C | Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně. |
|  Intenzivní ohřev | 30–250 °C | Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola. |
|  Mírný ohřev | 70–120 °C | Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola. |
|  Dolní ohřev | 30–250 °C | Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola. |
|  Sušení | 30–80 °C | Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny. |
|  Udržování teploty * | 60–100 °C | Pro udržování teploty hotových pokrmů. |
|  Předehřívání nádobí | 30–70 °C | Pro ohřívání nádobí. |





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

Navržené hodnoty

Ke každému druhu provozu uvádí spotřebič navrženou teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo změnit v příslušném rozsahu.

Pára

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

| Druh ohřevu | Teplota | Použití |
|---|-----------|---|
|  Vaření v páře | 30–100 °C | Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavňování ovoce a blanširování. |
|  Regenerace | 80–180 °C | Pro pokrmy na talíři a pečivo. Šetrné ohřívání hotových pokrmů. Díky páře se pokrmy nevysušují. |
|  Kynutí | 30–50 °C | Pro kynuté a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně 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.

Klepněte na pole **i**. Pokyn se na několik sekund zobrazí na displeji. V případě delších pokynů můžete otočným voličem listovat až na konec.

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

Funkce varného prostoru

Funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný 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 varného prostoru

Otevřete-li dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení varného prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než cca 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvětlení varného prostoru zapne při spuštění provozu. Při ukončení provozu se vypne.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 26

Ventilátor

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

Pozor!

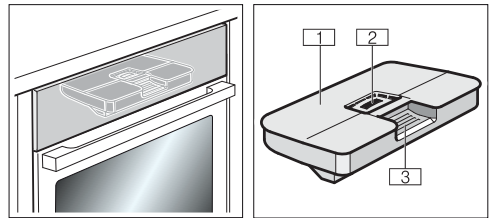
Nezakrývejte ventilační šterbiny. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 26

Nádržka na vodu

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



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

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

| | |
|--|--|
|  | Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně a grilované 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 odkapávací 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. |
|  | Pečicí sonda Umožňuje přesné pečení. Použití je popsané v příslušné kapitole. → "Teploměr pečené" na straně 23 |

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

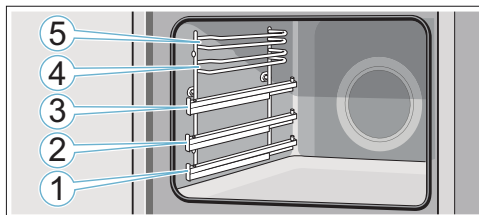
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

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

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

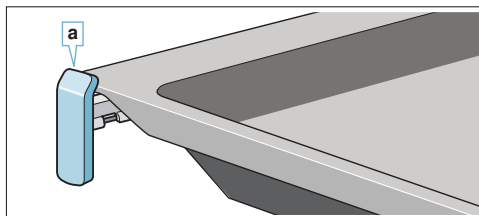


Do výšek zasunutí 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



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

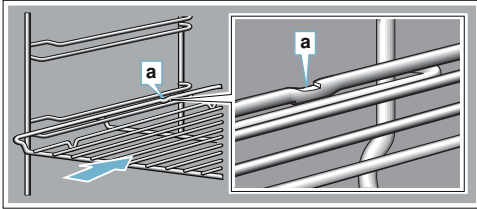
Upozornění

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

Funkce zaskočení

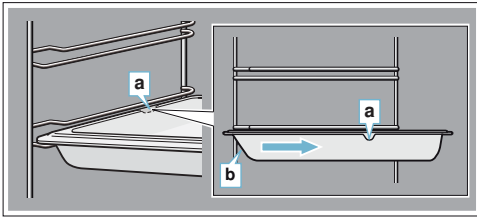
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

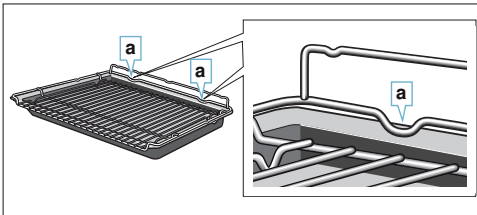
Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



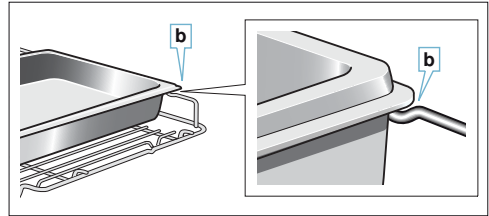
Kombinování příslušenství

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

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



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



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu 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 prodejních podkladů.

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 35

| Zvláštní příslušenství | Objednací číslo |
|---|-----------------|
| Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékačské formy a pro pečeně a grilované pokrmy. | HEZ664070 |
| Univerzální vysoký plech Pro štvavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu. | HEZ632070 |
| Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo. | HEZ631070 |
| Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa. | HEZ324000 |
| Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou Pro štvavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí. | HEZ632010 |
| Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí. | HEZ631010 |
| Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství. | HEZ633070 |

| | |
|---|------------|
| Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč. | HEZ633001 |
| Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče. | HEZ617000 |
| Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu. | HEZ625071 |
| Pečící kámen pro pečení chleba Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu. | HEZ327000 |
| Skleněný pekáč (5,1 l) Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmý“. | HEZ915001 |
| Skleněná mísa Pro velké pečeně, štavnaté koláče a nákypy. | HEZ864000 |
| Parní nádoba, s otvory, velikost XL Pro vaření velkého množství v páře. | HEZ36D663G |
| Parní nádoba, s otvory, velikost S Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování. | HEZ36D163G |
| Parní nádoba, bez otvorů, velikost S Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů. | HEZ36D163 |
| Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost S Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování. | HEZ36D153P |
| Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost L Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování. | HEZ36D353P |
| Výsuvný systém jednoduchý Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. | HEZ638D10 |
| Výsuvný systém trojitý Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. | HEZ638D30 |

Před prvním použitím

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

Před prvním uvedením do provozu

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

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

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

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

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

Upozornění

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

| Tvrdost vody | Nastavení |
|-------------------------|----------------|
| 0 | 00 změkčená |
| 1 (až 1,3 mmol/l) | 01 měkká |
| 2 (1,3–2,5 mmol/l) | 02 střední |
| 3 (2,5–3,8 mmol/l) | 03 tvrdá |
| 4 (více než 3,8 mmol/l) | 04 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. Může trvat několik sekund, než se výzva zobrazí.

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 26

Nastavení jazyka

Nejdříve se objeví jazyk. Přednastavený jazyk je „němčina“.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na další textové políčko.
Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.


1. Klepněte na textové políčko „čas“.
2. Otočným voličem nastavte čas.
3. Pro potvrzení klepněte na další textové políčko.
Zobrazí se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
2. Pro potvrzení klepněte na textové políčko „ukončit nastavení“.

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off .

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

Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

Upozornění

- Kalibraci lze spustit pouze tehdy, když je varný prostor studený (pokojová teplota).
- Během kalibrace neotevírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.

1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
2. Naplňte nádržku na vodu.
3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu trvání pro kalibraci a spusťte provoz.

| Nastavení | |
|-------------|---------------|
| Druh ohřevu | Vaření v páře |
| Teplota | 100 °C |
| Doba trvání | 30 minut |

4. Po kalibraci nechte spotřebič rozehrát.


Pozor!

Nebezpečí poškození smaltu

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

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

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

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

Upozornění

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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


Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

Upozornění: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči. Určité ukazatele a upozornění na displeji, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Neřílí delší dobu provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.


Zapnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  zapněte spotřebič.

Na displeji se objeví logo Bosch a poté menu druhů provozu.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 26

Vypnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  vypněte spotřebič.

Případně probíhající funkce se ukončí.

Na displeji se zobrazí čas nebo příp. ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 26


Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

Po spuštění se na displeji kromě nastavení objeví ukazatel času. Kromě toho se objeví prsteneček a linie ohřevu.

Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit provoz.

Držíte-li tlačítko start/stop  stisknuté po dobu cca 3 sekund, provoz se zcela přeruší a všechna nastavení se vrátí na výchozí hodnotu.


Upozornění: Po přerušení nebo pozastavení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný druh provozu.

Chcete-li nastavit jiný druh provozu, přejděte do menu. Přesný popis k jednotlivým druhům provozu najdete v příslušné kapitole.

V zásadě platí:

1. Klepněte na příslušné textové políčko. Funkce je zvýrazněna.
2. Otočným voličem změňte zvýrazněnou volbu.
3. Pokud je to nutné, proveďte další nastavení. Klepněte na příslušné textové políčko a otočným voličem změňte hodnotu.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne pracovat.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Neřílí zvolen druh provozu druhu ohřevu, klepněte v menu na textové políčko „druhy ohřevu“. Na dotykových displejích se zobrazí výběr druhů ohřevu.

Příklad na obrázku: Horký vzduch Eco  na 195 °C.


1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu. V případě potřeby listujte otočným voličem ve výběru.



Teplota je zvýrazněná bíle.


2. Otočným voličem nastavte teplotu.



3. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží.




Spotřebič začne hrát.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off .

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 21

Změna

Po spuštění je vždy zvýrazněna teplota. Pomocí otočného voliče lze teplotu přímo změnit a uložit.




Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop  přerušte provoz a klepněte na textové políčko druhu ohřevu. Objeví se menu. Klepněte na požadovaný druh ohřevu. Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

Upozornění: Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

Rychlý ohřev

S rychlým ohřevem můžete u některých druhů ohřevu zkrátit jeho dobu.

Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:

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

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

Nastavení

Dbejte na vhodný druh ohřevu a nastavenou teplotu nejméně 100 °C. Jinak nelze rychlý ohřev aktivovat.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „zap“. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. V textovém políčku je uvedeno „vyp“. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění: Časová funkce Doba trvání se spustí současně s rychlým ohřevem. Doba trvání nastavte teprve v okamžiku, kdy rychlý ohřev skončí.

Přerušit

Pro přerušení rychlého ohřevu klepněte znovu na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „vyp“.

Pára

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

Varování

Nebezpečí opaření!

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

Vaření v páře

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

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


Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na políčko **menu**. Objeví se výběr druhů provozu.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „vaření v páře“. Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.

Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.

7. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.


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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off .

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop  přerušte provoz.

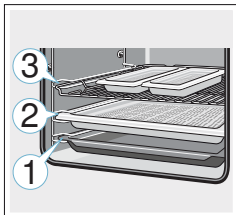
Příprava menu

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

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

Příslušenství zasunujte v uvedeném pořadí:

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



Pečení v páře – pečení 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:

| Intenzita | Stupeň |
|-----------|--------|
| nízká | 01 |
| střední | 02 |
| vysoká | 03 |

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. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
3. Klepněte na textové políčko „přidávání páry“. Na displeji je bíle zvýrazněný stupeň páry.
4. Otočným voličem nastavte stupeň páry.
5. Tlačítkem start/stop spusíte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

Změna a přerušení

Pro změnu stupně páry klepněte na textové políčko „stupeň páry“. Stupeň páry je zvýrazněný a lze ho změnit pomocí otočného voliče. Změna se hned převezme.

Pokud chcete přidávání páry zrušit, nastavte „přidávání páry“ na „0“.

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.

Regenerace

Pomocí druhu ohřevu regenerace můžete šetrně ohřívát již uvařené pokrmy nebo rozpekat 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 políčko **menu**.
- Objeví se výběr druhů provozu.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „regenerace“. Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.

Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.

7. Tlačítkem start/stop spusíte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off .


Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop přerušete provoz.


Kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí  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 37

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornění: Kynutí zapínáte pouze při úplně vychladlém varném prostoru (pokojová teplota).
2. Klepněte na políčko **menu**.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „kynutí“.
Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.
Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.


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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off .

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.


Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop  přerušete provoz.

Rozmrazování


Druh ohřevu rozmrazování  použijte k rozmrazování zmrazených a hlubokozmrazených potravin.

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na políčko **menu**.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „rozmrazování“.
Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.
Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.


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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off .

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop  přerušete provoz.

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 26

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. Vyměňte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

Pozor!


Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

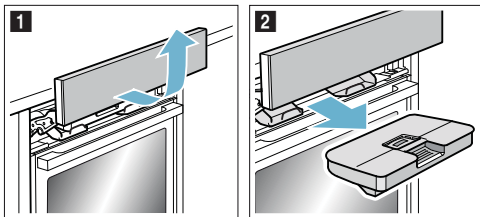
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

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

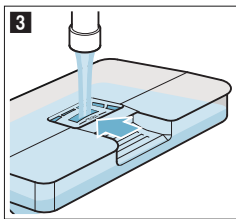
Upozornění

- 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.

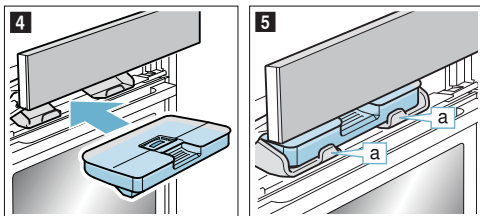
1. Klepněte na políčko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



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



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



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

Doplnění vody do nádržky na vodu

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

Upozornění

- Provozy s přidáváním páry pokračují dál bez přidávání páry.
 - Pokud se během vaření v páře, regenerace, kynutí nebo rozmrazování vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplněte 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 vytřete vodu na dně varného prostoru.

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

Upozornění

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

Vyprázdnění nádržky na vodu

Pozor!

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



Pozor!

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

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

Spuštění sušení

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




1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vyčistěte vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
4. Klepněte na políčko **menu**. Objeví se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na textové políčko „čištění“.
6. Klepněte na textové políčko „sušení“. Zobrazí se doba trvání. Nelze ji změnit.
7. Tlačítkem start/stop  spusíte spotřebič. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.


Ruční vysušení varného prostoru

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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

| Časová funkce | Použití |
|---|---|
|  Doba trvání | Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz. |
|  Konec | Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu. |
|  Budík | Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky nezapne nebo nevypne. |

Dobu trvání a konec můžete po nastavení provozu vyvolat pomocí dotykových displejů. Budík má vlastní pole  a lze jej kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby trvání nebo času budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit klepnutím na pole nebo dotykový displej.

Upozornění: Doba trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 26

Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu tepelné úpravy pokrmu. Doba tepelné úpravy tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

Nastavení

Podle toho, jakým směrem otočný volič nejprve otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.

Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, potom v pětiminutových krocích.

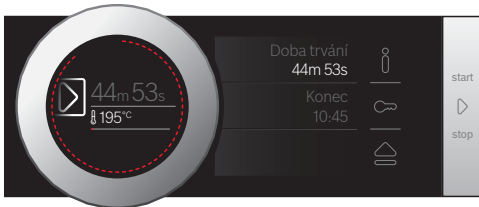
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:00 h, doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh provozu a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním klepněte na textové políčko „doba trvání“.
Na displeji je bile zvýrazněná doba trvání.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
Čas konce se vypočte automaticky.



4. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte spotřebič.
Doba trvání se začne odměřovat.



Spotřebič začne hřát.

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

Pomocí textového políčka „doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⓪.

Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit dobu trvání, klepněte na textové políčko „Doba trvání“. Doba trvání je zvýrazněna a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změna je převzata přímo.

Chcete-li zrušit dobu trvání, nastavte ji znovu na nulovou hodnotu. Po převzetí změny pokračuje provoz bez doby trvání.

Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

Upozornění

- Dbejte na to, aby potraviny nebyly v troubě příliš dlouho a nezkažily se.
- Konec již nenastavujte, pokud byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Nastavení

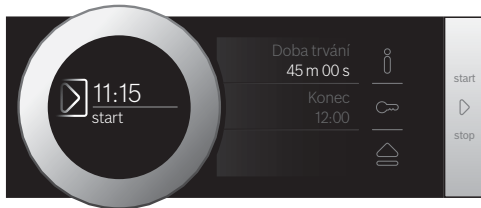
Konec doby trvání lze posunout zpět maximálně o 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00 h.

1. Nastavte druh provozu a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu trvání.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „konec“. Na displeji je vypočítaný čas konce zvýrazněn bíle.
4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



5. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte spotřebič.
Na displeji je zobrazený čas, kdy se spotřebič spustí.



Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Když se spotřebič spustí, odměřuje se na displeji doba trvání.

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

Pomocí textového políčka „doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⓪.

Změnit a přerušit

Po spuštění již čas konce nelze změnit.

Chcete-li smazat dobu trvání a konec, přerušte provoz tlačítkem start/stop ▷. V provozu můžete pokračovat bez doby trvání a konce.

Nastavení budíku



Budík běží souběžně s jinými nastaveními. Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku nebo nastavená doba trvání.

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.


Čím vyšší je hodnota, tím větší jsou časové kroky při nastavení.

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

1. Klepněte na pole .
Symbol svítí červeně. Na displeji je doba budíku zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku.
3. Spusťte spotřebič klepnutím na pole .

Upozornění: Po několika sekundách se budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je přístroj vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto provozu v popředí. Klepnete-li na pole , zobrazí se na několik sekund doba budíku.

Jakmile čas uplyne, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí.

Tip: Vztahuje-li se nastavená doba budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Čas je viditelný v popředí a spotřebič se automaticky vypne.

Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit čas budíku, klepněte na pole . Čas budíku je zvýrazněn bíle a můžete ho kdykoliv změnit pomocí otočného voliče.

Pokud chcete zrušit budík, vynulujte čas budíku. Po převzetí změny již symbol nesvítí.









Teploměr pečeně

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

Druhy ohřevu

Pro provoz s pečicí sondou nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

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

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

Upozornění

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

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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.

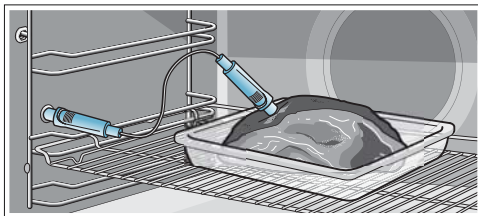
Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

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

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

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

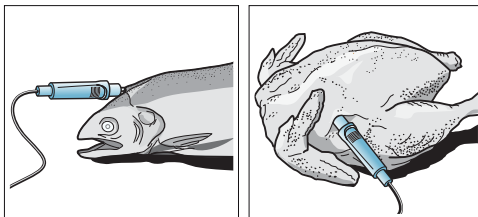
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



Upozornění: Příslušenství zasuňte vždy pod zdičku pro pečicí sondu.

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

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



Pozor!

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

Nastavení teploty středu

Pečicí sonda musí být zapojena do zdičky vlevo ve varném prostoru.

Druhy ohřevu

1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu ve varném prostoru.
2. Otočným voličem nastavte teplotu ve varném prostoru.
3. Klepněte na textové políčko „teplota středu“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu středu.
4. Otočným voličem nastavte teplotu středu.
5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží. Spotřebič začne hrát.

Vaření v páře

1. Klepněte na políčko **menu**.
2. Klepněte na textové políčko „pára“.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu ve varném prostoru.
4. Otočným voličem nastavte teplotu ve varném prostoru.
5. Klepněte na textové políčko „teplota středu“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu středu.
6. Otočným voličem nastavte teplotu středu.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží. Spotřebič začne hrát.

Asist

1. Klepněte na políčko **menu**.
2. Klepněte na textové políčko „asist“.
3. Klepněte na textové políčko s požadovanou kategorií.
4. Klepněte na textové políčko s požadovaným jídlem.
5. Klepněte na textové políčko s požadovaným pokrmem.
6. V případě potřeby klepněte na textové políčko „přízpusobení“.
Otočným voličem upravte teplotu ve varném prostoru. Nebo klepněte na textové políčko „teplota středu“. Otočným voličem upravte teplotu středu.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží. Spotřebič začne hrát.

Na displeji je bíle zvýrazněna teplota středu, vlevo aktuální teplota, vpravo nastavená, např. „15 | 80 °C“. Indikační čára ohřevu se rovněž vztahuje k teplotě středu.

Jakmile je v pokrmu dosažena teplota středu, zazní akustický signál. Spotřebič přestane hrát. Aktuální teplota středu na displeji je shodná s nastavenou teplotou, např. „15 | 80 °C“. Časový průběh se zastaví.

Tlačítkem on/off ⊖ vypněte spotřebič a vytáhněte pečicí sondu ze zdičky.

⚠ Varování**Nebezpečí popálení!**

Varný prostor, příslušenství a pečicí sonda jsou velmi horké. Horké příslušenství a pečicí sondu vyjmějte z varného prostoru vždy pomocí utěrky.

Změna

Po spuštění je zvýrazněna teplota středu masa. Pomocí otočného voliče lze teplotu středu masa přímo změnit a uložit.

Chcete-li změnit teplotu ve varném prostoru, klepněte předem na textové políčko „Teplota“.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušete provoz.

Upozornění: Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

Přerušit

Chcete-li postup přerušit, vytáhněte pečicí sondu ze zdířky a masa. Tlačítkem start/stop ▷ můžete pokračovat v provozu bez pečicí sondy.

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 37*

| Potraviný | Teplota středu ve °C |
|---|----------------------|
| Drůbež | |
| Kuře | 80–85 |
| Kuřecí prsa | 75–80 |
| Kachna | 80–85 |
| Kachní prsa, růžová | 55–60 |
| Krůta | 80–85 |
| Krůtí prsa | 80–85 |
| Husa | 80–90 |
| Vepřové maso | |
| Vepřová krkovice | 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 |


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 nebo deaktivovat při zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Pole  stisknete vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Při zapnutém spotřebiči svítí pole  červeně. Je-li spotřebič vypnutý, pole  nesvítí.

Základní nastavení


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

Změna základních nastavení

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným nastavením.
Vybrané nastavení je zobrazeno na červeném sloupci po straně textového políčka.
Na displeji je uvedena příslušná hodnota.
4. Hodnotu podle potřeby změňte otočným voličem.
5. Klepněte na textové políčko s dalším nastavením.
Na displeji se zobrazí příslušná hodnota, kterou můžete otočným voličem změnit.
6. Procházejte nastavení a podle potřeby je měňte otočným voličem.
Pro listování v nastaveních klepněte na textové políčko „Další nastavení“.
7. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
8. Klepněte na textové políčko „Uložit“.
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Přerušit

Nechcete-li změny uložit, klepněte na pole **menu** a potom na textové políčko „Neuložit“. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení Vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.

| Nastavení | Volba |
|-------------------------|---|
| Jazyk | K dispozici další jazyky |
| Čas | Čas ve formátu 24 h |
| Tvrdost vody | 00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)* |
| Nastavení z výroby | Resetovat Neresetovat* |
| Akustický signál | Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min) |
| Hlasitost | Stupně 01–05 |
| Zvuk tlačítek | Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off ⓘ) |
| Jas displeje | Stupnice s 5 stupni |
| Zobrazení hodin | Vyp. Digitální* |
| Osvětlení | Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté* |
| Provoz po zapnutí | Hlavní menu Druhy ohřevu* Pára Asist |
| Ztlumení v noci | Vypnutý* Zapnutý |
| Logo značky | Ukazatele* Nezobrazit |
| Doba doběhu ventilátoru | Doporučená* Minimální |
| Vysouvací systém | Spotřebič není dovybaven* (u rámu a jednoduchého výsuvu) Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu) |
| Program sabat | Zapnutý Vypnutý* |

* Nastavení z výroby (v závislosti na typu spotřebiče se nastavení z výroby mohou lišit)

Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

Při delším přerušení proudu musíte znovu provést pouze nastavení pro první uvedení do provozu. Krátké přerušení proudu může spotřebič překonat.

Změna času

Pokud chcete změnit nastavení času, např. z letního času na zimní, změňte základní nastavení.

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Klepněte na pole **menu**.
Na displeji se objeví výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko „Čas“.
Na displeji se zobrazí čas.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
6. Klepněte na textové políčko „Uložit“.
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Upozornění: Změny nastavení jazyka, zvuku tlačítek a jasu displeje mají okamžitý účinek. Všechny ostatní se aktivují až po uložení nastavení.

Program sabat

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

Spuštění programu sabat

Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 26


Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je program sabat uveden v druzích ohřevu jako poslední.

Spotřebič používá horní/dolní ohřev. Teplotu lze nastavit v rozmezí 85 °C až 140 °C.

Musí být zvolen druh provozu Druhy ohřevu. Na dotykových displejích se objeví menu druhů ohřevu.


1. Klepněte na textové políčko „Program sabat“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba trvání“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro dobu trvání.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.

Upozornění: Čas konce se vypočte automaticky, nelze jej však posunout.

5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.

Spotřebič začne ohřívat.



Jakmile doba trvání programu sabat uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  vypněte spotřebič.

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nezastaví.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li přerušit program sabat, vypněte spotřebič tlačítkem on/off . Tlačítkem start/stop  již provoz nemůžete zastavit.

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování

Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj 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 ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem. |
| Plast | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. |
| Lakované plochy | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. |
| Ovládací panel | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. |

| | |
|-----------------|--|
| Skleněné tabule | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnýk z ušlechtilé oceli. |
| Madlo dvířek | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit. |

Vnitřek spotřebiče

| | |
|--|---|
| Smaltované a samočisticí plochy | Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky. |
| Skleněný kryt osvětlení varného prostoru | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby. |
| Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění! | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte. |
| Kryt dvířek z ušlechtilé oceli | Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte. |
| Rámy | Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. |
| Výsuvný systém | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádoby. |
| Príslušenství | Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nečistoty na nádobách z ušlechtilé oceli způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýži) vyčistěte vodou s octem. |
| Nádžka na vodu | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, aby jste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádoby. |
| Pečicí sonda | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádoby. |

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. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicího prostoru

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

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Čištění samočisticích ploch

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

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí čisticí funkce. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 30

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Tipy

- 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 použijte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Čisticí funkce

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

EcoClean Direct

Pomocí druhu provozu „čisticí funkce“ se vyčistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

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

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

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

Před spuštěním čisticí funkce

Vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.

Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

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

Pozor!

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

Nastavení čisticí funkce

Před nastavením čisticí funkce dbejte na to, abyste dodrželi všechny pokyny k přípravě.

Doba trvání je u čisticí funkce pevně nastavená na 1 hodinu. Nelze ji měnit.

1. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „čištění“.
3. Klepněte na textové políčko „EcoClean Direct“.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývajících doba. U čisticí funkce se indikační čára ohřevu nezobrazuje.
Čisticí funkce se spustí.

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.

Jakmile funkce čištění skončí, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s. Tlačítkem on/off ① vypněte spotřebič.

Posunutí času konce

Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas konce již nelze měnit.

Přerušit

Chcete-li funkci čištění přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

Upozornění: Počítadlo provozních hodin se nevynuluje. Na displeji se dále zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

Po skončení čisticí funkce

Po vychladnutí pečicího prostoru ho v případě potřeby vyfťete vlhkým hadrem.

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

Odvápňení

Abyste váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

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

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

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

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

Spuštění

Pozor!

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



Obj. č. odvápňovacího prostředku 311 680.

Pozor!


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

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


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

1. Z 500 ml vody a 150 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte odvápňovací roztok.
2. Spusťte tlačítkem on/off .
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápňovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Klepněte na políčko **menu**. Objeví se výběr druhů provozu.
7. Klepněte na textové políčko „čištění“.
8. Klepněte na textové políčko „odvápňení“.
Zobrazí se doba trvání odvápňení. Nelze ji změnit.
9. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Probíhá odvápňení spotřebiče. Na displeji se odměřuje doba trvání. Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.


První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte 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. Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

Druhé proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte 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. Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

Závěrečné čištění

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačítkem on/off  vypněte spotřebič. Odvápňení je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

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

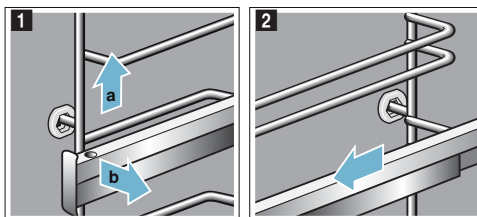
Varování

Nebezpečí popalení!

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

Vyjmutí rámu

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

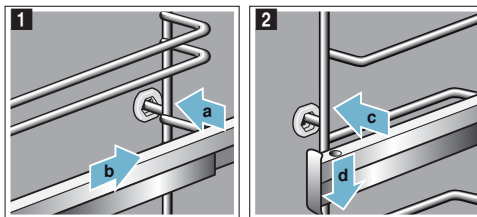


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

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

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



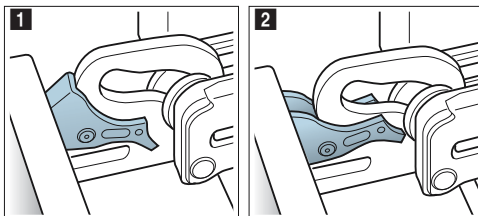
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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

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



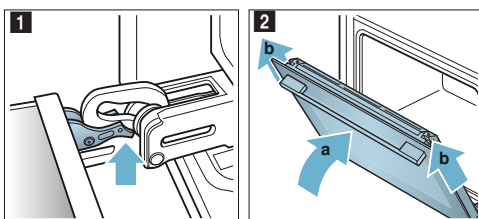
Varování

Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek spotřebiče

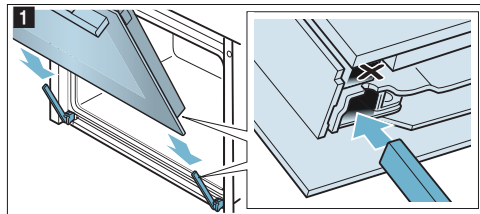
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



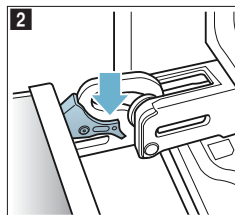
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

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



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

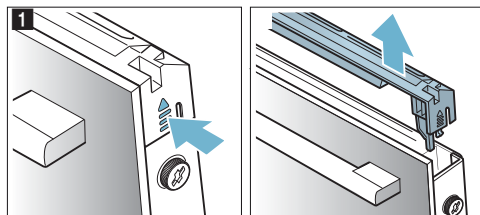


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

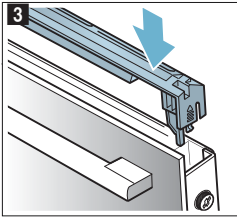
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



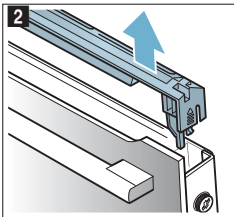
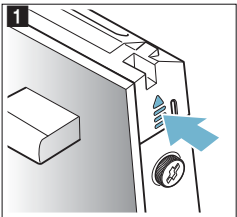
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

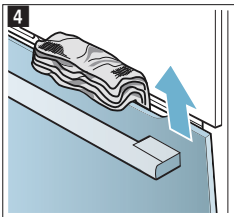
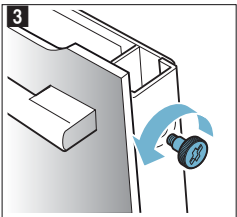
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

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



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



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

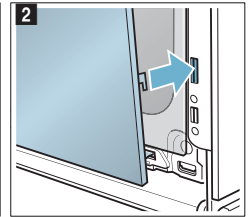
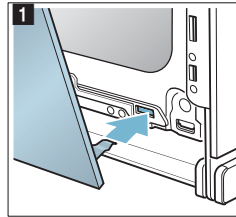
⚠ Varování

Nebezpečí úrazu!

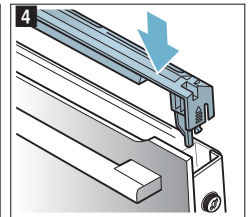
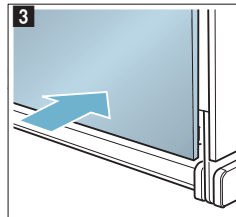
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Montáž na spotřebič

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



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



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí prostor použijte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

Porucha, co je nutno udělat?



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

Samostatné odstraňování závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.


→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 37

| Závada | Možná příčina | Odstředění/pokyny |
|---|---|--|
| Spotřebič nefunguje. | Vadná pojistka. Výpadek elektrického proudu | Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce. Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče. |
| Na displeji je „Sprache Deutsch“. | Výpadek elektrického proudu | Znovu nastavte jazyk a čas. |
| Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví. | Základní nastavení změněno. | Změňte základní nastavení ukazatele hodin. |
| Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol  . | V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim. | Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříňce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim. |
| Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu. | Otočný volič byl omylem uvolněn. | Otočný volič je odnímatelný. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem. |
| Otočný volič se otáčí obtížně. | Nečistoty pod otočným voličem. | Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit. Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevýjímajte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní. |
| Provoz s párou nebo odvápňení se nespustí nebo nepokračuje. | Prázdná nádržka na vodu. Otevřený ovládací panel. Při odvápňení jsou zablokované provozy s párou. Vadný senzor. | Naplňte nádržku na vodu. Zavřete ovládací panel. Provedte odvápňení. Zavolejte servis. |
| Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápňení. | Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče. | Po opětovném spuštění spotřebiče nechte proces odvápňení pokračovat. |
| Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápňení, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo. | Je nastavená příliš malá tvrdost vody. | Provedte odvápňení. 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 zvolená intenzita páry. | Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry. |
| Zobrazí se hlášení „prázdná nádržka na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná. | Otevřený ovládací panel. Vadný senzor. | Zavřete ovládací panel. Zavolejte servis. |
| Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky. | Zástěrka není zapojená v zásuvce. Výpadek elektrického proudu. | Zapojte spotřebič do elektrické sítě. Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče. |
| | Vadná pojistka. Vadný senzor políčka  . | V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku. 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 v páře vzniká extrémní množství páry. | Spotřebič se automaticky kalibruje. | Normální proces. |
| Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémní množství páry. | Spotřebič se nemůže kvůli příliš krátkým dobám vaření automaticky zkalibrovat. | Resetujte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte kalibraci. |
| Při vaření je slyšet prskavý zvuk. | Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry. | Nelze. |

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

Chybová hlášení na displeji

Objeví-li se na displeji chybové hlášení s písmenem „D“ nebo „E“, např. D0111 nebo E0111, spotřebič vypněte a znovu zapněte tlačítkem on/off .

Pokud se jednalo o jednorázovou závadu, identifikace zmizí. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení.

Maximální doba provozu


Pokud na spotřebiči nezměníte nastavení několik hodin, spotřebič automaticky přestane ohřívat. Zabrání se tak neúmyslnému trvalému provozu.

Kdy je dosaženo maximální doby provozu, záleží na aktuálních nastaveních druhu provozu.

Maximální doba provozu dosažena

Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu.

Pro pokračování provozu klepněte na libovolné pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

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

Osvětlení varného prostoru

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

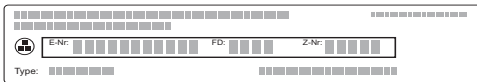
Pokud LED žárovka nebo skleněný kryt světla jsou přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

 Zákaznický servis


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

Číslo výrobku a výrobní číslo

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



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

| Č. výrobku (E-Nr.) | Výr. č. (FD-Nr.) |
|---|------------------|
| | |
| Zákaznický servis  | |
| | |

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

Pokrmy

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

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotností 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 37*

Pára

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

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

Varování

Nebezpečí opaření!

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

Pečící sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečící sondu. Když pečící sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *"Teploměr pečeně" na straně 23*

Snímač pečení

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

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

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


Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist

Procházejte úrovněmi a sledujte, jaké pokrmy máte ve funkci Assist k dispozici a zda musíte pro pokrm zadat hmotnost. Potraviny k tomuto účelu předem zvažte.

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Úprava

Pro listování v jednotlivých úrovních používejte otočný volič.


1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Assist“.
Objeví se kategorie.
3. Klepněte na požadovanou kategorii.
Objeví se pokrmy příslušné kategorie.
4. Klepněte na požadovaný pokrm.
Objeví se jednotlivé úpravy.
5. Klepněte na požadovanou úpravu.
Na displeji se objeví příslušná nastavení. U mnoha úprav pokrmů můžete nastavení přizpůsobit podle potřeby.
U některých pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.
6. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off .


Dokončování

Po uplynutí doby trvání můžete některé pokrmy dokončit, nejste-li s výsledkem tepelné úpravy ještě spokojeni.

Na displeji se objeví dotaz, zda chcete provést dokončení. Chcete-li provést dokončení, klepněte na textové políčko „Dokončení“. Je navržena doba trvání, kterou můžete změnit. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na textové políčko „Ukončit“.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  vypněte spotřebič.



Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas konce již nelze měnit.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li postup přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off . Tlačítkem start/stop  již provoz nemůžete zastavit.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

Nepoužívejte silikonové formy

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

Pozor!

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

I když se snímač pečení nepoužívá, může být poškozen.

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

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

Výšky zasunutí

Použijte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U šfavnatých 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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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




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

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

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






















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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Intenzita páry | Doba trvání v min |
|--|----------------------------|----------------|---|---------------|----------------|-------------------|
| Koláče ve formě | | | | | | |
| Třený koláč, jednoduchý | věncová/truhlíková forma | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Třený koláč, jednoduchý | věncová/truhlíková forma | 2 |  | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně | věncová/truhlíková forma | 3+1 |  | 140-160 | - | 50-70 |
| Třený koláč, jemný | věncová/truhlíková forma | 2 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný | bábovková 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 | 20-30 |
| Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta | rozevirací forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-180 | - | 70-90 |
| Švýcarský koláč | plech na pizzu | 3 |  | 210-230 | - | 30-40 |
| Francouzský koláč (tarte) | koláčová forma, bílý plech | 1 |  | 220-240 | - | 30-45 |
| Francouzský koláč (tarte) | koláčová forma, bílý plech | 1 |  | 220-240 | - | 30-45 |
| Kynutá bábovka | bábovková forma | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Kynutá bábovka | bábovková forma | 2 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Kynuté koláče | rozevirací forma Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Kynuté koláče | rozevirací 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 | rozevirací forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Piškotový dort, 3 vejce | rozevirací forma Ø 26 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Piškotový dort, 6 vajec | rozevirací forma Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Piškotový dort, 6 vajec | rozevirací forma Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 30-35 |

Koláče na plechu

| | | | | | | |
|--|--|-----|---|----------|---|-------|
| Třený koláč s horní vrstvou | plech na pečení | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Třený koláč s horní vrstvou | plech na pečení | 3 |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Třený koláč, 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 3 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 160-170 | - | 35-45 |
| Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou | univerzální vysoký plech | 3 |  | 160-180 | - | 55-65 |
| Švýcarský koláč | univerzální vysoký plech | 3 |  | 200-210 | - | 40-50 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou | univerzální vysoký plech | 3 |  | 160-180* | - | 10-15 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 3 |  | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-170 | - | 20-30 |
| Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou | univerzální vysoký plech | 3 |  | 180-200 | - | 30-40 |

* Předehřát.

| Pokrm | Príslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Intenzita páry | Doba trvání v min |
|---|--|----------------|-------------|---------------|----------------|-------------------|
| Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec | plech na pečení | 2 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec | plech na pečení | 2 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Piškotová roláda | plech na pečení | 3 | | 180-200* | - | 8-15 |
| Piškotová roláda | plech na pečení | 3 | | 180-190* | 1 | 10-15 |
| Štola z 500 g mouky | plech na pečení | 2 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Štola z 500 g mouky | univerzální vysoký plech | 3 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Sladký závin | univerzální vysoký plech | 2 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Sladký závin | univerzální vysoký plech | 3 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Závin, zmrazený | univerzální vysoký plech | 3 | | 200-220 | - | 35-45 |
| Závin, zmrazený | univerzální vysoký plech | 3 | | 180-200 | 1 | 35-45 |









Drobné pečivo

| | | | | | | |
|--|---|---------|--|----------|---|-------|
| Koláčky (5 min předehřát) | plech na pečení | 3 | | 150* | - | 25-35 |
| Koláčky (5 min předehřát) | plech na pečení | 3 | | 150* | - | 25-35 |
| Koláčky, 2 úrovně (5 min předehřát) | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 150* | - | 30-40 |
| Koláčky, 3 úrovně (5 min předehřát) | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | | 140* | - | 35-55 |
| Muffiny | plech na muffiny | 3 | | 170-190 | - | 15-20 |
| Muffiny | plech na muffiny | 3 | | 150-160 | 1 | 25-30 |
| Muffiny, 2 úrovně | plechy na muffiny | 3+1 | | 160-180* | - | 15-40 |
| Drobné kynuté pečivo | plech na pečení | 3 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Drobné kynuté pečivo | plech na pečení | 3 | | 150-170 | - | 25-35 |
| Drobné kynuté pečivo | plech na pečení | 3 | | 160-170 | 2 | 20-30 |
| Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 150-170 | - | 25-40 |
| Pečivo z listového těsta | plech na pečení | 3 | | 170-190* | - | 20-35 |
| Pečivo z listového těsta | plech na pečení | 3 | | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Pečivo z listového těsta 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pečivo z listového těsta 3 úrovně | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně | 4 rošty | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-35 |
| Pečivo z odpalovaného těsta | plech na pečení | 3 | | 200-220 | - | 30-40 |
| Pečivo z odpalovaného těsta | plech na pečení | 3 | | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 190-210 | - | 35-45 |
| Plundrové pečivo | plech na pečení | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Plundrové pečivo | plech na pečení | 3 | | 160-170 | 1 | 20-30 |

Cukroví

| | | | | | | |
|---|--|-----|--|----------|---|-------|
| Stříkané pečivo (5 min předehřát) | plech na pečení | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Stříkané pečivo (5 min předehřát) | plech na pečení | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min předehřát) | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 140-150* | - | 30-40 |

* Předehřát.

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

* Předehřát.

Tipy pro koláče a drobné pečivo

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

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

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy 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 přišťe nastavte vyšší hodnotu.

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

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

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

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






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

Příslušenství, které nepoužíváte, 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
-  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 / stupeň grilování | Intenzita páry | Doba trvání v min |
|--|--|----------------|---|----------------------------------|----------------|-------------------|
| Chléb | | | | | | |
| Bílý chléb, 750 g | univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma | 2 |  | 180-200* | - | 25-40 |
| Bílý chléb, 750 g | univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma | 2 |  | 210-220 180-190 | 3 - | 10-15 25-35 |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg | truhlíková forma | 2 |  | 220* 180 | - - | 10 20-30 |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg | univerzální vysoký plech | 2 |  | 200-210* | - | 40-50 |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg | univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma | 2 |  | 210-220 180-190 | 3 - | 15-20 45-60 |
| Celozrnný chléb, 1 kg | univerzální vysoký plech | 2 |  | 200-210* | - | 40-50 |
| Celozrnný chléb, 1 kg | univerzální vysoký plech | 2 |  | 210-220 180-190 | 3 - | 10-15 45-60 |
| Chlebová placka | univerzální vysoký plech | 3 |  | 240-250 | - | 20-25 |
| Chlebová placka | univerzální vysoký plech | 3 |  | 220-230 | 3 | 25-35 |
| Housky | | | | | | |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | univerzální vysoký plech | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | plech na pečení | 3 |  | 200-220 | 2 | 10-15 |
| Housky, sladké, čerstvé | plech na pečení | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Housky, sladké, čerstvé | plech na pečení | 3 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Housky, čerstvé | plech na pečení | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Housky, čerstvé | plech na pečení | 3 |  | 200-220 | 2 | 20-25 |
| Bageta, předpečená, chlazená | univerzální vysoký plech | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Bageta, předpečená, chlazená | plech na pečení | 3 |  | 200-220 | 1 | 10-20 |
| Housky, zmrazené | | | | | | |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | univerzální vysoký plech | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | plech na pečení | 3 |  | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Louhované pečivo, syrové polotovary | univerzální vysoký plech | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Louhované pečivo, syrové polotovary | plech na pečení | 3 |  | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissanty, syrové polotovary | univerzální vysoký plech | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Croissanty, syrové polotovary | plech na pečení | 3 |  | 180-200 | 1 | 20-25 |
| Toasty | | | | | | |
| Zapečené toasty, 4 ks | rošt | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Zapečené toasty, 12 ks | rošt | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Opečené toasty (bez předeřtí) | rošt | 5 |  | 3 | - | 4-6 |

* Předehřát.

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič je vybavený četnými 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 druhy provozu.

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo 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 upřesněte správnou velikost papíru na pečení.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namrazené 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 přišťe nastavte vyšší hodnotu.

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





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

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

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




















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

Použité druhy ohřevu:

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

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 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Pizza, zmrazená | | | | | | |
| Pizza, tenké těsto, 1 ks | rošt | 3 |  | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza, tenké těsto, 2 ks | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, silné těsto, 1 ks | rošt | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza, silné těsto, 2 ks | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizza-bagetka | rošt | 3 |  | 200-220 | - | 15-20 |
| Mini pizy | univerzální vysoký plech | 3 |  | 180-200 | - | 15-20 |
| Pikantní koláče a quiche | | | | | | |
| Pikantní koláče ve formě | rozevírací forma Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | - | 65-75 |
| Pikantní koláče ve formě | rozevírací forma Ø 28 cm | 2 |  | 170-180 | 1 | 60-70 |
| Quiche | koláčová forma, bílý plech | 1 |  | 190-210 | - | 45-55 |
| Alsaský koláč | univerzální vysoký plech | 3 |  | 240-250* | - | 10-18 |
| Alsaský koláč | univerzální vysoký plech | 2 |  | 200-210* | 2 | 15-25 |
| Pirohy | zapékačí forma | 2 |  | 170-190 | - | 50-70 |
| Empanada | univerzální vysoký plech | 3 |  | 180-190 | - | 30-45 |
| Empanada | univerzální vysoký plech | 2 |  | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Burek | univerzální vysoký plech | 3 |  | 200-210 | - | 30-40 |

* Předehřát.

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- Formy na roštu: výška 2
 - Univerzální vysoký plech: výška 2
- Pro suflé používejte parní funkci. Nepotřebujete vodní lázeň. Postavte malé formičky na parní nádobu s otvory, velikost XL, nebo na rošt.

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech

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

Nádoby

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- stupeň pro pizzu
- 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 | zapékací forma | 2 | | 200-220 | - | 30-50 |
| Nákyp, pikantní, vařené přísady | zapékací forma | 2 | | 150-170 | 2 | 40-45 |
| Nákyp, sladký | zapékací forma | 2 | | 170-190 | - | 40-60 |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg | zapékací forma | 2 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg | zapékací forma | 2 | | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagne, zmrazené, 400 g | rošt | 2 | | 190-210 | - | 30-35 |
| Lasagne, zmrazené, 400 g | nepřiklopená nádoba | 2 | | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | zapékací forma | 2 | | 160-190 | - | 50-70 |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | zapékací forma | 2 | | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně | zapékací forma | 3+1 | | 150-170 | - | 60-80 |
| Suflé | zapékací forma | 2 | | 170-190* | - | 35-45 |
| Suflé | zapékací forma | 2 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Suflé | formičky na 1 porci | 3 | | 100 | - | 40-45 |

* Předeřhát.

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 složeným roštěm do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 12

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až 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 mokry nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež se peče pomalji 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 přidáváním páry je příprava částí drůbeže pomocí funkce vaření v páře šetrnější. Zůstanou obzvláště šťavnatě. Jako chuťovou variantu můžete části drůbeže před vařením v páře upéct, doba vaření se zkrátí.

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

Části drůbeže se nemusí obracet.

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

Grilování

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

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

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

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnatě. 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 23

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 přístě nastavte vyšší hodnotu.

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

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

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

Drůbež po uplynutí cca 1/2 až 3/4 uvedené doby obračte.







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

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou naříznete kůži. Kachní prsa neobračejte.
- Pokud budete drůbež obračat, 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
-  stupeň pro pizzu
-  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 |  | 190-200 | 1 | 20-25 |
| | | |  | 200-220 | - | 35-40 |
| Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min předeřhát) | rošt | 4 |  | 3* | - | 15-20 |
| Plátky kuřecích prsou (vaření v páře) | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 15-25 |
| Malé části kuřete, po 250 g | rošt | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Malé části kuřete, po 250 g | rošt | 3 |  | 200-220 | 1 | 30-45 |
| Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené | univerzální vysoký plech | 3 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Brojler, 1,5 kg | rošt | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Brojler, 1,5 kg | rošt | 2 |  | 180-190 | 1 | 30-35 |
| | | |  | 190-210 | - | 40-45 |
| Kachna a husa | | | | | | |
| Kachna, bez nádivky, 2 kg | rošt | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Kachna, bez nádivky, 2 kg | rošt | 2 |  | 150-160 | 1 | 70-90 |
| | | |  | 180-190 | - | 30-40 |
| Kachní prsa, po 300 g | rošt | 3 |  | 230-250 | - | 17-20 |
| Kachní prsa, po 300 g | rošt | 4 |  | 210-230 | 2 | 15-20 |
| Husa, 3 kg | rošt | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Husa, 3 kg | rošt | 2 |  | 140-150 | 1 | 110-120 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 20-30 |
| | | |  | 170-180 | - | 30-40 |
| Husí stehna, po 350 g | rošt | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Husí stehna, po 350 g | rošt | 3 |  | 190-200 | 1 | 45-55 |
| Krůta | | | | | | |
| Mladá krůta, 2,5 kg | rošt | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Mladá krůta, 2,5 kg | rošt | 2 |  | 140-150 | 1 | 110-140 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 20-30 |
| | | |  | 170-180 | - | 10-20 |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg | přiklopná nádoba | 2 |  | 240-250 | - | 80-100 |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg | rošt | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg | rošt | 2 |  | 170-180 | 1 | 80-100 |

* Předeřhát.

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 plátky 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. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v uvedených dobách pečení.

Pečení na roštu

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

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

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

Pro pečení masa 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.

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 přiklopeném pekáči lze maso upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení a dušení s přidáváním páry

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

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

Pečení nemusíte obracet.

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

Vaření v páře

Na rozdíl od přidávání páry je příprava masa pomocí funkce vaření v páře šetrnější, nevznikne ale kůrka. Maso zůstane obzvláště šťavnaté. Jako chuťovou variantu můžete kusy masa před vařením v páře upéct, 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 postavít ji na rošt.

Grilování

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

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

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

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 23

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 uvedené 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 přehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro kusy pečeně s navrženou hmotností. Pokud chcete péct kus masa s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu.

V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusy. 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 |
|--|----------------------|----------------|-------------|----------------------------------|----------------|-------------------|
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg | nepřiklopaná nádoba | 2 | | 180-190 | - | 100-120 |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg | nepřiklopaná nádoba | 2 | | 180-190 | 1 | 130-150 |
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg | rošt | 2 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg | nepřiklopaná nádoba | 2 | | 100 | - | 25-30 |
| | | | | 190-200 | - | 25-30 |
| | | | | 170-180 | 1 | 60-70 |
| Pečená vepřová panenka, 1,5 kg | nepřiklopaná nádoba | 2 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Pečená vepřová panenka, 1,5 kg | nepřiklopaná nádoba | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Vepřová panenka, 400 g | rošt | 3 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Vepřová panenka, 400 g | nepřiklopaná nádoba | 3 | | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Vepřová panenka, 400 g | parní nádoba | 3 | | 100 | - | 18-20 |

* Přehřát.

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

*** Odstraňte slachy, podélně nařízněte u kostí, neobračejte.

**** 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 |
|--|----------------------|----------------|-------------|----------------------------------|----------------|-------------------|
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidejte trochu vody) | přiklopná nádoba | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg | nepřiklopná nádoba | 2 | | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Vepřové steaky, silné 2 cm | rošt | 5 | | 2 | - | 16-20 |
| Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předeheat) | 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 | nepřiklopná nádoba | 2 | | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg | přiklopná nádoba | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg** | nepřiklopná nádoba | 2 | | 150 130 | 3 2 | 30 120-150 |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg | rošt | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg | nepřiklopná nádoba | 2 | | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Tafelspitz (hovězí špička)** | nepřiklopná nádoba | 2 | | 95 | - | 120-150 |
| Steak, silný 3 cm, středně propečený | rošt | 5 | | 3 | - | 15-20 |
| Burger, vysoký 3-4 cm | rošt | 4 | | 3 | - | 25-30 |

Telecí maso

| | | | | | | |
|------------------------|--------------------|---|--|---------|---|---------|
| Telecí pečeně, 1,5 kg | nepřiklopná nádoba | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Telecí pečeně, 1,5 kg | nepřiklopná nádoba | 2 | | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Telecí nožička, 1,5 kg | nepřiklopná nádoba | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Telecí nožička, 1,5 kg | nepřiklopná nádoba | 2 | | 170-180 | 1 | 100-120 |

Jehněčí maso

| | | | | | | |
|---|--------------------|---|--|----------|---|-------|
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená | nepřiklopná nádoba | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená | nepřiklopná nádoba | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Jehněčí hřbet s kostí*** | rošt | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Jehněčí hřbet s kostí | nepřiklopná nádoba | 3 | | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Jehněčí kotlety**** | rošt | 5 | | 3 | - | 12-16 |

Klobásy

| | | | | | | |
|-------------------|--------------|---|--|----|---|-------|
| Grilovací klobásy | rošt | 4 | | 3 | - | 10-15 |
| Vídeňské párky | parní nádoba | 3 | | 80 | - | 14-20 |
| Bílé klobásy | parní nádoba | 3 | | 80 | - | 12-20 |

Pokrm z masa

| | | | | | | |
|--------------|--------------------|---|--|---------|---|-------|
| Sekaná, 1 kg | nepřiklopná nádoba | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Sekaná, 1 kg | nepřiklopná nádoba | 2 | | 190-200 | 1 | 70-80 |

* Předeheat.

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

*** Odstraňte šlachy, podélně nařízněte u kostí, neobracejte.

**** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.

Tipy pro pečení, dušení a grilování

| | |
|--|--|
| Varný prostor je silně znečištěný. | Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství. |
| 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 obrácení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Použijte kleště na grilování. |

Ryby

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

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

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

Pečení a grilování na roštu

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

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

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

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

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky 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 studená, 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.

Řídte 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 pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

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.

Pečící sonda

Pečící 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 23

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 přehřívání 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 břiše, 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 cirkulačním vzduchem
- 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 |
| 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 |

* Přehřát.

** 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 |
|---------------------------------|--------------------------|----------------|---|----------------------------------|----------------|-------------------|
| 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

Použijte 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

Použijte 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.

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 velikostí 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 chvilovité na stlačení, nevstvěte ve varné nádobě příliš vysoko. Raději použijte dvě nádoby.

Rýže a obilné pokrmy

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

Pečení a grilování

Použijte pouze originální příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

Použijte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

Příprava na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

Použijte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy uštíhnete 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 uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

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


































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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Intenzita páry | Doba trvání v min |
|---|--|----------------|---|----------------------------------|----------------|-------------------|
| Zelenina, čerstvá | | | | | | |
| Artyčoky, celé, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Květák, celý, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 25-35 |
| Růžičky brokolice, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 7-9 |
| Zelené fazole, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 18-25 |
| Mrkev na kolečka, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 10-20 |
| Kedlubna na kolečka, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 17-20 |
| Pórek na kolečka, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 6-9 |
| Kukuříčný klas, vaření v páře | forma na terinu | 3 |  | 100 | - | 30-40 |
| Červená řepa, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 43-50 |
| Červené zelí na nudličky, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Bílý chřest, celý, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 7-15 |
| Špenát, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 2-3 |
| Cuketa na plátky, vaření v páře | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 3-4 |
| Zelenina, zmrazená | | | | | | |
| Špenát | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 10-25 |
| Květák | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 5-8 |
| Zelené fazole | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Brokolice | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Hrách | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 2-15 |
| Mrkev | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 4-6 |
| Růžičková kapusta | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 8-12 |
| Zeleninová směs, 1 kg | parní nádoba | 3 |  | 100 | - | 10-15 |
| 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 (růstí) | univerzální vysoký plech | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Bramborové taštičky, plněné | univerzální vysoký plech | 3 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Krokety | univerzální vysoký plech | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Hranolky | univerzální vysoký plech | 3 |  | 190-210 | - | 25-35 |
| Hranolky, 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 190-210 | - | 30-40 |

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Intenzita páry | Doba trvání v min |
|--------------------------|----------------------|----------------|-------------|----------------------------------|----------------|-------------------|
| Rýže | | | | | | |
| Rýže basmati, 1 : 1,5 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 20-30 |
| Dlouhozrná rýže, 1 : 1,5 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 20-30 |
| Přírodní rýže, 1 : 1,5 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 32-40 |
| Rýže parboiled, 1 : 1,5 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 15-20 |
| Rizoto, 1 : 2 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 25-35 |

Obilné pokrmy

| | | | | | | |
|---|--------------|---|--|--------|---|-------|
| Kuskus, 1 : 1 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Jáhly, nemleté, 1 : 2,5 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| Polenta / kukuřičná krupice, pro FS 1 : 5 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 7-10 |
| Kroupy, 1 : 3 | mělká nádoba | 3 | | 80-100 | - | 20-45 |
| Velkozrná čočka, 1 : 2 | mělká nádoba | 3 | | 100 | - | 32-45 |
| Fazole, bílé, namočené, 1 : 2 | parní nádoba | 3 | | 100 | - | 65-75 |
| Krupicové noky | parní nádoba | 3 | | 95 | - | 6-10 |

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 |

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete zcela jednoduše připravovat různé dezerty.

Příprava jogurtu

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

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

Příprava mléčné rýže

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

Kompot

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

Karamelový krém

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

Bochánky v páře

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

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  Vaření v páře
-  Kynutí

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|----------------------|--------------------------|----------------------|---|---------------|-------------------|
| Karamelový krém | parní nádoba | 3 |  | 80-95 | 15-25 |
| Bochánky v páře | univerzální vysoký plech | 3 |  | 100 | 20-30 |
| Jogurt | formičky na 1 porci | dno varného prostoru |  | 35-40 | 300-360 |
| Mléčná rýže, 1 : 2,5 | univerzální vysoký plech | 3 |  | 100 | 25-35 |
| Kompot, 1/3 vody | univerzální vysoký plech | 3 |  | 100 | 10-20 |

Úspora energie s druhy ohřevu eco

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

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

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 ustráhněte 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 přístě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Koláče nebo pečivo by byly hotové jen venku, 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/truhličková forma | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Dortový korpus z třeného těsta | dortová forma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piškotový korpus, 2 vejce | dortová forma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piškotový dort, 3 vejce | rozevírací forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Piškotový dort, 6 vajec | rozevírací forma Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Kynutá bábovka | bábovková forma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------------------|----------------------|----------------|---|---------------|-------------------|
| Koláče na plechu | | | | | |
| Třený koláč se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Piškotová roláda | plech na pečení | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec | plech na pečení | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 3 |  | 160-180 | 15-20 |

| | | | | | |
|-----------------------------|------------------|---|---|---------|-------|
| Drobné pečivo | | | | | |
| Muffiny | plech na muffiny | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Koláčky | plech na pečení | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Pečivo z listového těsta | plech na pečení | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Pečivo z odpalovaného těsta | plech na pečení | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Cukroví | plech na pečení | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Stříkané pečivo | plech na pečení | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Drobné kynuté pečivo | plech na pečení | 3 |  | 160-180 | 25-35 |

| | | | | | |
|------------------------------|--------------------------|---|---|---------|-------|
| Chléb a housky | | | | | |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg | truhlíková forma | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Chlebová placka | univerzální vysoký plech | 3 |  | 240-250 | 20-25 |
| Housky, sladké, čerstvé | plech na pečení | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Housky, čerstvé | plech na pečení | 3 |  | 180-200 | 20-30 |

| | | | | | |
|---|---------------------|---|---|---------|---------|
| Maso | | | | | |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg | nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg | přiklopaná nádoba | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Telecí pečeně, 1,5 kg | nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 170-180 | 110-130 |

| | | | | | |
|--|-------------------|---|---|---------|-------|
| Ryby | | | | | |
| Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh | přiklopaná nádoba | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos | přiklopaná nádoba | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Rybí filé, přírodní, dušené | přiklopaná nádoba | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

Akrylamid v potravinách

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

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

Mírný ohřev

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

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo doméčka. 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 příchuť. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

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

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

Nádoba

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 spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte pečicí prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohřát.

















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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

| Pokrm | Nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Doba opečení v min | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|---------------------|----------------|---|--------------------|---------------|-------------------|
| Drůbež | | | | | | |
| Kachní prsa, 400 g | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 60-120 |
| Plátky kuřecích prsou, po 200 g | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 90* | 60-90 |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Vepřové maso | | | | | | |
| Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-210 |
| Vepřová panenka, celá | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 60-120 |
| Vepřové medailonky, silné 4 cm | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Hovězí maso | | | | | | |
| Hovězí pečeně (špička), silná 6-7 cm, 1,5 kg | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-240 |
| Hovězí svičková, celá, 1 kg | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 4-6 | 80* | 180-240 |
| Roastbeef, silný 5-6 cm | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Hovězí medailonky / rumpsteak, silné 4 cm | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Telecí maso | | | | | | |
| Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-240 |
| Telecí pečeně, silná 10-15 cm, 1,5 kg | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Telecí panenka, celá, 800 g | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Telecí medailonky, silné 4 cm | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 30-45 |
| Jehněčí maso | | | | | | |
| Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1 kg svázaná | nepřiklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 150-210 |

* Předehřát.

Tipy pro mírný ohřev

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

Sušení

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

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

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

Zeleninu nastrouhajte 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 použijte 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 uvedené rozpětí nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

- ☒ Sušení

| Pokrm | Příslušenství | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|--|---------------|-------------|---------------|------------------------|
| Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g) | 1-2 rošty | ☒ | 80 | 4-8 |
| Peckovité ovoce (švestky) | 1-2 rošty | ☒ | 80 | 8-10 |
| Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanšírovaná | 1-2 rošty | ☒ | 80 | 6-8 |
| Houby na plátky | 1-2 rošty | ☒ | 60 | 7-9 |
| Bylinky, očištěné | 1-2 rošty | ☒ | 60 | 2-4 |

Zavařování, odšťavňování a sterilizace

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

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování

Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

Tip: Pro vyčištění sklenic můžete použít funkci sterilizace.

Při zavařování použijte 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 zalijete horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

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

Varný prostor potom vyčtete.

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 šťavy.

Varný prostor potom vyčtete.

Sterilizace

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

Zvolte program „sterilizace kojeneckých lahví“.

Varný prostor potom vyčtete.

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 | Príslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-------|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
|-------|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|

Zavařování

| | | | | | |
|--|------------------------------|---|---|-----|--------|
| Zelenina, např. mrkev | 1litrové zavařovací sklenice | 2 |  | 100 | 30-120 |
| Peckovité ovoce, např. třešně, švestky | 1litrové zavařovací sklenice | 2 |  | 100 | 25-30 |
| Jádrové ovoce, např. jablka, jahody | 1litrové zavařovací sklenice | 2 |  | 100 | 25-30 |

Odšťavňování

| | | | | | |
|--------|-----------------|---|---|-----|-------|
| Maliny | parní nádoba XL | 3 |  | 100 | 30-45 |
| Rybíz | parní nádoba XL | 3 |  | 100 | 40-50 |

Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí 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. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vyčtete 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

| Pokrm | Príslušenství/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 |

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Krok | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-------------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------|---------------|-------------------|
| 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 použijte 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 rošt.

Pečivo položte na rošt.

Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení ($-18\text{ }^{\circ}\text{C}$) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedené časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- Rozmrazování

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------|-----------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Chléb, housky | | | | | |
| Chléb a housky všeobecně | plech na pečení | 2 | | 50 | 40-70 |
| Koláč | | | | | |
| Koláč, šťavnatý | plech na pečení | 2 | | 50 | 70-90 |
| Koláč, suchý | plech na pečení | 2 | | 60 | 60-75 |
| Ovoce, zelenina | | | | | |
| Bobulovité ovoce | parní nádoba | 3 | | 40-50 | 15-20 |
| Zelenina | parní nádoba | 3 | | 40-50 | 15-50 |

Regenerace

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

Použijte 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 nejdéle dobou ohřívání.

Pokrmy při ohřívání nepřiklápejte.

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 přehřátí, 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 | nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 120-130 | 5-15 |
| Pokrm, chlazené | | | | | |
| Pokrm na talíři, 1 porce | nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| Polévka, eintopf, 400 ml | nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 120-130 | 10-25 |
| Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže | nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 120-130 | 8-25 |
| Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory | nepřiklopaná 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 |
| * Přehřát. | | | | | |

Udržování teploty

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

Pokrmu nepřiklápejte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

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

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

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




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















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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

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

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

* Předehřát.

Vaření v páře

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

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




- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|--|----------------|---|---------------|-------------------|
| Hrášek, zmrazený, dvě nádoby, po 1,8 kg | 2 parní nádoby XL + univerzální vysoký plech | 5+3+1 |  | 100 | 8-15 |
| Brokolice, čerstvá, 300 g | parní nádoba XL + univerzální vysoký plech | 3 |  | 100 | 7-8 |
| Brokolice, čerstvá, jedna nádoba | parní nádoba XL + univerzální vysoký plech | 3 |  | 100 | 7-8 |

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|-------|---------------|----------------|-------------|------------------|-------------------|
|-------|---------------|----------------|-------------|------------------|-------------------|

Grilování

| | | | | | |
|------------------------|------|---|--------------------------|---|-------|
| Opečené toasty* | rošt | 5 | <input type="checkbox"/> | 3 | 4-6 |
| Hovězí burger, 12 ks** | rošt | 4 | <input type="checkbox"/> | 3 | 25-30 |

* Nepřehřívat.

** Po 2/3 celkové doby obraťte.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 695/10b, 155 00 Praha 5

Obchodní značka BSH



| Značka | BOSCH |
|---|---|
| Prodejní označení | HSG656XS1 |
| Třída účinnosti dutého prostoru | A (nejvyšší) - G (nejnižší) |
| Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev | (při normalizované zátěži) 0,87 |
| Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch | (při normalizované zátěži) 0,69 |
| Užitečný objem dutého prostoru (l) | 71 |
| Velikost zařízení (l): | |
| | malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$ |
| | střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$ |
| | velké: $65 \text{ l} \leq V$ |
| Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.) | 41,5 |
| Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.) | 40 |
| Hlučnost (dB (A) re 1 pW) | 50 |
| Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie | — |
| Plocha největšího plechu na pečení (cm ²) | 1290 |

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.bosch-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Parná rúra na pečenie
HSG656XS1**



BOSCH

[sk] Návod na použitie



4 242002 789125

Obsah

| | | | |
|--|----|---|----|
|  Použitie podľa určenia..... | 4 |  Časové funkcie | 21 |
|  Dôležité bezpečnostné upozornenia..... | 5 | Nastavenie doby trvania..... | 21 |
| Všeobecne | 5 | Nastavenie konca..... | 22 |
| Para..... | 6 | Nastavenie budíka..... | 23 |
| Teplotná sonda..... | 6 |  Teplotná sonda | 23 |
| Čistiace funkcie..... | 6 | Druhy ohrevu..... | 23 |
|  Príčiny poškodenia | 6 | Zapichnutie teplotnej sondy do pečeného pokrmu..... | 24 |
| Všeobecne..... | 6 | Nastavenie teploty stredu..... | 24 |
| Para..... | 7 | Teploty stredu rôznych potravín..... | 25 |
|  Ochrana životného prostredia..... | 7 |  Detská poistka..... | 26 |
| Úspora energie..... | 7 | Aktivácia a deaktivácia..... | 26 |
| Ekologická likvidácia..... | 7 |  Základné nastavenie..... | 26 |
|  Oboznámenie sa so spotrebičom..... | 8 | Zmena základných nastavení..... | 26 |
| Ovládací panel..... | 8 | Zoznam základných nastavení..... | 27 |
| Ovládacie prvky..... | 8 | Výpadok elektrického prúdu..... | 27 |
| Displej | 9 | Zmena času..... | 27 |
| Druhy prevádzky | 9 |  Program sabat | 28 |
| Druhy ohrevu..... | 10 | Spustenie programu sabat | 28 |
| Para..... | 11 |  Čistiace prostriedky..... | 28 |
| Ďalšie informácie..... | 11 | Vhodné čistiace prostriedky..... | 28 |
| Funkcie varného priestoru..... | 11 | Plochy v priestore na pečenie..... | 29 |
| Nádržka na vodu..... | 11 | Udržovanie spotrebiča v čistote..... | 29 |
|  Príslušenstvo | 12 |  Čistiace funkcie..... | 30 |
| Dodávané príslušenstvo..... | 12 | EcoClean Direct..... | 30 |
| Zasunutie príslušenstva | 12 | Odvápnenie..... | 30 |
| Zvláštne príslušenstvo | 13 |  Rámy..... | 31 |
|  Pred prvým použitím | 14 | Vysadenie a zavesenie rámov..... | 31 |
| Pred prvým uvedením do prevádzky..... | 14 |  Dvierka spotrebiča..... | 32 |
| Prvé uvedenie do prevádzky..... | 15 | Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča..... | 32 |
| Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru | 15 | Demontáž krytu dvierok | 32 |
| Čistenie príslušenstva..... | 15 | Demontáž a montáž sklenených tabúl..... | 33 |
|  Obsluha spotrebiča | 16 |  Porucha, čo je nutné urobiť?..... | 34 |
| Zapnutie a vypnutie spotrebiča | 16 | Samostatné odstraňovanie porúch..... | 34 |
| Spustenie prevádzky..... | 16 | Maximálna doba prevádzky..... | 35 |
| Nastavenie druhu prevádzky..... | 16 | Osvetlenie varného priestoru..... | 35 |
| Nastavenie druhu ohrevu a teploty..... | 16 |  Zákaznícky servis..... | 35 |
| Rýchly ohrev..... | 17 | Číslo výrobku a výrobné číslo..... | 35 |
|  Para | 17 |  Pokrmy..... | 36 |
| Varenie v pare..... | 17 | Upozornenie pre nastavenia..... | 36 |
| Pečenie v pare – pečenie s pridávaním pary..... | 18 | Snímač pečenia..... | 36 |
| Regenerácia..... | 18 | Nastavenie pokrmu pomocou funkcie Assist..... | 36 |
| Kysnutie..... | 19 | | |
| Rozmrazovanie..... | 19 | | |
| Naplnenie nádržky na vodu | 19 | | |
| Po každej prevádzke s parou..... | 20 | | |

**Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom**

| | |
|---|----|
| štúdiu..... | 37 |
| Nepoužívajte silikónové formy..... | 37 |
| Koláče a drobné pečivo..... | 37 |
| Chlieb a žemle..... | 42 |
| Pizza, quiche a pikantné koláče..... | 44 |
| Nákyp a suflé..... | 45 |
| Hydina..... | 46 |
| Mäso..... | 49 |
| Ryby..... | 52 |
| Zelenina, prílohy a vajcia..... | 54 |
| Dezerty..... | 56 |
| Úspora energie s druhmi ohrevu eco..... | 57 |
| Akrylamid v potravinách..... | 58 |
| Mierny ohrev..... | 59 |
| Sušenie..... | 60 |
| Zaváranie, odšťavovanie a sterilizácia..... | 60 |
| Kysnutie cesta pomocou druhu ohrevu kysnutia..... | 61 |
| Rozmrazovanie..... | 62 |
| Regenerácia..... | 62 |
| Udržovanie teploty..... | 63 |
| Skúšobné pokrmy..... | 63 |

**Použitie podľa určenia**

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

Tento spotrebič je určený iba pre zabudovanie. Riadte sa špeciálnym návodom na montáž. Po vybalení spotrebič prekontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.

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

Tento spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič majte behom prevádzky pod dozorom. Spotrebič používajte iba v uzatvorených priestoroch. Deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí môžu tento spotrebič používať iba pod dozorom alebo ak boli oboznámené s bezpečným používaním spotrebiča a pochopili nebezpečenstvá s tým spojené.

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

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do rúry.
→ "Príslušenstvo" na strane 12

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.bosch-home.com a v internetovom obchode: www.bosch-eshop.com

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

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

Varovanie Nebezpečenstvo v dôsledku magnetického poľa!

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

Para

Varovanie Nebezpečenstvo oparenia!

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

Varovanie Nebezpečenstvo úrazu a požiaru!

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


Teplotná sonda

Varovanie Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Čistiace funkcie

Varovanie Nebezpečenstvo popálenia!

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

Para

Pozor!

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

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

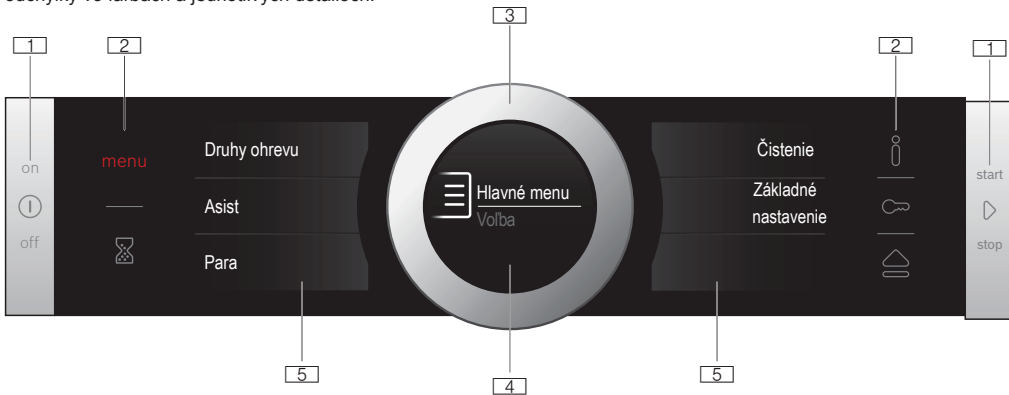


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo od ovládacieho panela je možné stlačiť. Stlačením tlačidla urobte požadovanú činnosť.

U spotrebičov, ktoré nemajú prednú časť z ušľachtilej ocele, nie je možné stlačiť tlačidlá dotykových polí.

2 Dotykové pole

Pod dotykovými poľami sa nachádzajú snímače. Klepnutím na príslušný symbol zvolíte funkciu.

3 Otočný volič

Otočný volič je umiestnený tak, aby sa bez obmedzenia mohol otáčať vľavo alebo vpravo. Zľahka ho stlačte a prstom ním otáčajte v požadovanom smere.

4 Displej

Na displeji môžete sledovať hodnoty nastavenia, možnosti volieb alebo tiež nápovedné texty.

5 dotykové displeje

Na dotykových displejoch vidíte aktuálne možnosti voľby. Klepnutím na príslušné textové políčko ich tu priamo zvolíte. Textové políčka sa menia v závislosti od výberu.

Ovládací panel

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

Náhľad zobrazuje ovládací panel na zapnutom spotrebiči s ukazovateľom menu.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotykové pole

Na tomto mieste je krátko vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

| Symbol | Význam | |
|-----------------------|------------------------------|---|
| Tlačidlá | | |
| ⓘ | on (zapnuté)/off (vypnuté) | Zapnutie a vypnutie spotrebiča |
| ▶ | štart/stop | Spustiť prevádzku a pridržať alebo dlhým stlačením (cca 3 s) prerušiť |
| Dotykové polia | | |
| ☰ | menu | Otvoriť menu Druhy prevádzky |
| ⌚ | Budík | Zvoliť budík |
| ⓘ | Informácie | Zobrazenie pokynov |
| 🔒 | Detská poistka | Aktivácia a deaktivácia detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s) |
| 🚰 | Otvorenie ovládacieho panela | Naplnenie alebo vyprázdnenie nádrčky na vodu |

Otočný volič

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

Pre listovanie v ponukách dotykových displejov používajte tiež otočný volič.

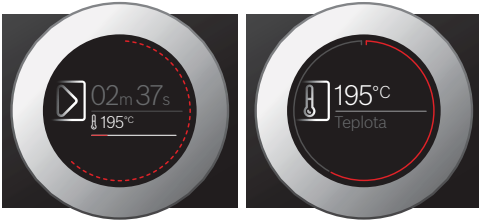
Vo väčšine ponúk musíte opäť točiť späť, keď je dosiahnuté prvého alebo posledného bodu.

Displej

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

Hodnota, ktorú môžete zmeniť, je zvýraznená a zobrazená bielym písmom. Hodnota na pozadí je zobrazená sivo.

| | |
|-------------|---|
| Zvýraznenie | Zvýraznenú hodnotu môžete zmeniť priamo bez toho, aby najprv musela byť zvolená. Po spustení prevádzky je vždy zvýraznená teplota a stupeň. Biela línia je súčasne líniou ohrevu a vyplňuje sa červeno. |
| Zväčšenie | Akonáhle pomocou otočného voliča zmeníte zvýraznenú hodnotu, zobrazí sa zväčšená iba táto hodnota. |



Prstenec

Na vonkajšom okraji displeja sa nachádza prstenec. Ak meníte hodnotu, prstenec indikuje, v ktorej časti menu sa nachádzate. V závislosti od oblasti nastavenia a dĺžky menu je prstenec buď spojitý alebo rozdelený do segmentov.

Behom prevádzky sa prstenec v sekundovom takte vyplňuje červeno. Po každej celej minúte sa segmenty vyplňajú opäť spredu. Behom doby prevádzky zmizne každú sekundu jeden segment.

Ukazovateľ teploty

Po spustení prevádzky sa na displeji graficky zobrazí aktuálna teplota vo varnom priestore.

| | |
|-----------------------------|---|
| Línia ohrevu | Biela línia pod teplotou sa zľava doprava vyplní červeno tým viac, čím viac sa varný priestor zahrieva. Pri predhrievaní je dosiahnutý optimálny okamžik pre vloženie pokrmu, hneď ako je celá línia vyplnená červeno. U nastavovacích stupňov, napr. na stupni grilovania, je línia ohrevu ihneď vyplnená červeno. |
| Ukazovateľ zvyškového tepla | Keď je spotrebič vypnutý, indikuje prstenec zvyškové teplo vo varnom priestore. Čím menšie je zvyškové teplo, tým tmavší je prstenec, až prípadne celkom zmizne. |

Upozornenie: Na základe teplotnej zotrvačnosti sa zobrazená teplota môže mierne líšiť od skutočnej teploty v rúre.

Dotykové displeje

Dotykové displeje sú súčasne ukazovatele a ovládacie prvky. Ukazujú vám, akú funkciu môžete zvoliť a čo je už nastavené. Pre výber funkcie klepnite jednoducho priamo na textové políčko.

Aká funkcia je zvolená, poznáte na červenom zvislom stĺpci po strane. Príslušná hodnota je na displeji zvýraznená bielo.

Malá červená šípka po strane textového políčka označuje, na akú funkciu môžete prejsť dopredu alebo dozadu.



Druhy prevádzky















Spotrebič má k dispozícii rôzne druhy prevádzky, ktoré vám uľahčujú prevádzku spotrebiča.

Presný popis nájdete v príslušnej kapitole. Pomocou poľa menu otvorte menu druhov prevádzky.

| Druh prevádzky | Použitie |
|---|--|
| Druhy ohrevu → "Obsluha spotrebiča" na strane 16 | Pre optimálnu prípravu pokrmov sú k dispozícii rôzne jemne nastavené druhy prevádzky. |
| Assist → "Pokrmý" na strane 36 | Pre veľké množstvo pokrmov sú vhodné hodnoty nastavenia už naprogramované. |
| Para → "Para" na strane 17 | Pre optimálnu prípravu pokrmov sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy prevádzky s parou. |
| Čistenie → "Čistiace funkcie" na strane 30 | Pre čistenie sú k dispozícii rôzne čistiace funkcie: EcoClean Direct, odvápnenie a sušenie. |
| Základné nastavenie → "Základné nastavenie" na strane 26 | Základné nastavenie spotrebiča môžete podľa potreby upraviť. |

Druhy ohrevu

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

| Druh ohrevu | Teplota | Použitie |
|---|---|---|
|  4D horúci vzduch * | 30–250 °C | Pre pečenie koláčov a mäsa na jednej alebo viacerú úrovniach. Ventilátor rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne po celej rúre. |
|  Horný/dolný ohrev * | 30–250 °C | Pre tradičné pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný pre koláče so šťavnatou hornou vrstvou. Teplo sála rovnomerne zhora aj zdola. |
|  Horúci vzduch Eco | 30–250 °C | Pre energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor energeticky optimalizovaným spôsobom rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne v priestore rúry. |
|  Horný/dolný ohrev Eco | 30–250 °C | Pre energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov. Teplo sála rovnomerne zhora aj zdola. |
|  Gril s cirkuláciou vzduchu * | 30–250 °C | Pre pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo pokrmu. |
|  Veľkoplošný gril | Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný | Pre grilovanie nízkych grilovaných pokrmov, napr. steakov, klobás alebo toastov a pre zapekanie. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím ohrievacím telesom. |
|  Maloplošný gril | Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný | Pre grilovanie malého množstva, napr. steakov, klobás alebo toastov a pre zapekanie. Ohrieva sa stredná plocha pod grilovacím ohrievacím telesom. |
|  Stupeň pre pizzu | 30–250 °C | Pre prípravu pizze a pokrmov, ktoré vyžadujú veľké teplo zdola. Hreje dolné vyhrievacie teleso a kruhové vyhrievacie teleso na zadnej stene. |
|  Intenzívny ohrev | 30–250 °C | Pre pokrmy s chrumkavým spodkom. Teplo sála zhora a obzvlášť silne zdola. |
|  Mierny ohrev | 70–120 °C | Pre šetrné a pomalé pečenie opečených jemných kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Teplo sála pri nízkej teplote rovnomerne zhora aj zdola. |
|  Dolný ohrev | 30–250 °C | Pre varenie vo vodnom kúpeli a pre dopekánie. Teplo sála zdola. |
|  Sušenie | 30–80 °C | Pre sušenie bylínok, ovocia a zeleniny. |
|  Udržovanie teploty * | 60–100 °C | Pre udržiavanie teploty hotových pokrmov. |
|  Predhrievanie riadu | 30–70 °C | Pre ohrievanie riadu. |





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

Navrhnuté hodnoty

Ku každému druhu prevádzky uvádza spotrebič navrhnutú teplotu alebo stupeň. Môžete ju prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

Para

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

| Druh ohrevu | Teplota | Použitie |
|--|-----------|---|
|  Varenie v pare | 30–100 °C | Pre zeleninu, ryby, prílohy, pre odšťavovanie ovocia a blanširovanie. |
|  Regenerácia | 80–180 °C | Pre pokrmy na tanieri a pečivo. Šetrné ohrievanie hotových pokrmov. Vďaka pare sa pokrmy nevysušujú. |
|  Kysnutie | 30–50 °C | Pre kysnuté a kváskové cesto. Cesto kysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta sa nevysušuje. |
|  Rozmrazovanie | 30–60 °C | Pre zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Vďaka vlhkosti pôsobí teplo na pokrmy šetrne. Pokrmy sa nevysušujú a nedeformujú sa. |

Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov spotrebič poskytuje pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti.

Klepnite na pole °. Pokyn sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji. V prípade dlhších pokynov môžete otočným voličom listovať až na koniec.

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

Funkcia varného priestoru

Funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku spotrebiča. Varný priestor je napr. celý osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dveriek spotrebiča

Ak behom prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa pozastaví. Po zatvorení dveriek pokračuje ďalej.

Osvetlenie varného priestoru

Otvorte dvierka spotrebiča, zapne sa osvetlenie varného priestoru. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako cca 15 minút, osvetlenie sa zase vypne.

U väčšiny druhov prevádzky sa osvetlenie varného priestoru zapne pri spustení prevádzky. Pri ukončení prevádzky sa vypne.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete nastaviť, aby sa osvetlenie pri prevádzke nezapínalo. → "Základné nastavenie" na strane 26

Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pozor!

Nezakrývajte ventilačné štrbiny. Inak sa spotrebič bude prehrievať.

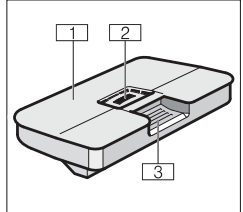
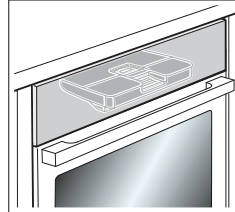
Aby po skončení prevádzky priestor pečenia rýchlejšie vychladol, beží ešte určitú dobu chladiaci ventilátor.




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

→ "Základné nastavenie" na strane 26

Nádržka na vodu

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



-  Veko nádržky
-  Otvor pre plnenie
-  Držadlo pre vytiahnutie a zasunutie nádržky na vodu

Príslušenstvo

K vášmu spotrebiču patria rôzne príslušenstvá. Získate prehľad o dodávanom príslušenstve a jeho správnom využití.

Dodávané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

| | |
|--|--|
|  | <p>Plech na pečenie Pre nádoby, koláčové a zapekacie formy. Pre pečené a grilované pokrmy.</p> |
|  | <p>Plech na pečenie Pre koláče na plechu a drobné pečivo.</p> |
|  | <p>Univerzálna panvica Pre šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké pečenie. Môžete ju používať ako nádobu pre zachytenie tuku, keď grilujete na rošte. Pri prevádzke s parou ju tiež môžete použiť ako nádobu pre zachytenie odkvapkávajúcej vody.</p> |
|  | <p>Parná nádoba s otvormi, veľkosť S Pre varenie zeleniny v pare, pre odšťavovanie ovocia a pre rozmrazovanie.</p> |
|  | <p>Parná nádoba bez otvorov, veľkosť S Pre varenie ryže, strukovín a obilných pokrmov.</p> |
|  | <p>Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL Pre varenie veľkého množstva v pare.</p> |
|  | <p>Teplotná sonda Umožňuje presné pečenie. Použitie je popísané v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 23</p> |

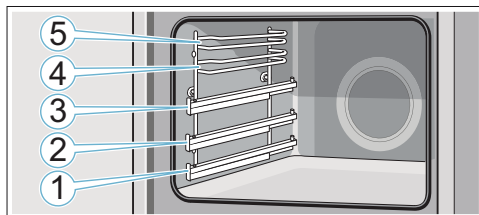
Používajte iba originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču. Príslušenstvo môžete zakúpiť u zákazníckeho servisu, v špecializovanej predajni alebo na internete.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo zahreje, môže sa zdeformovať. Na funkciu to nemá žiadny vplyv. Po vychladnutí deformácia zmizne.

Upozornenie: Parné nádoby môžete používať bez obmedzenia so všetkými druhmi ohrevu s parou. Ak nastavíte iný druh ohrevu s vysokými teplotami, vyberte parné nádoby z varného priestoru. Vysoké teploty by spôsobili trvalú zmenu farby a deformáciu parných nádob.

Zasunutie príslušenstva

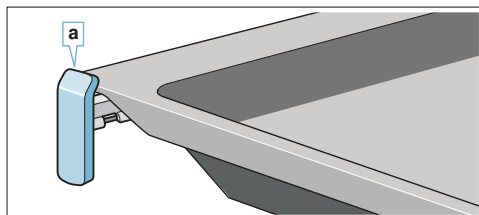
Priestor na pečenie má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola hore.



Do výšok zasunutia 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi obidvoma vodičmi tyčami príslušnej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa dá vytiahnuť asi do polovice bez toho, aby sa preklopilo. Vďaka výsuvným lištám vo výške 1, 2 alebo 3 môžete príslušenstvo viac povytiahnuť. Dbajte na to, aby príslušenstvo bolo nasadené za pätkou a výsuvnej lišty.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



Výsuvné lišty zaskočia, keď ich úplne vytiahnete. Môžete tak na ne jednoducho vložiť príslušenstvo. Pre uvoľnenie výsuvných lišt ich ľahko zatlačte späť do priestoru na pečenie.

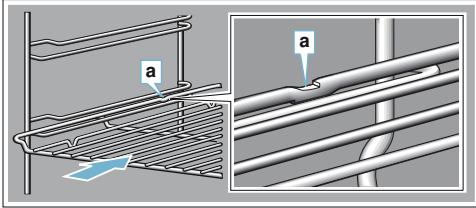
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do rúry zasunuli vždy správne.
- Zasuňte príslušenstvo vždy úplne do rúry, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

Funkcia zaskočenia

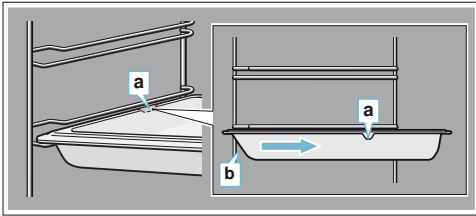
Príslušenstvo môžete vytiahnuť asi do polovice, potom zaskočí. Táto funkcia zabraňuje zhodeniu príslušenstva

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval dole. Otvorená strana musí byť u dveriek spotrebiča a zakrivená časť musí smerovať dole.



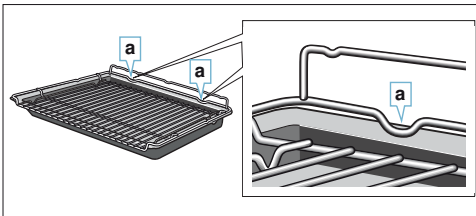
Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval dole. Skosená strana príslušenstva **b** musí byť vpredu u dveriek spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica

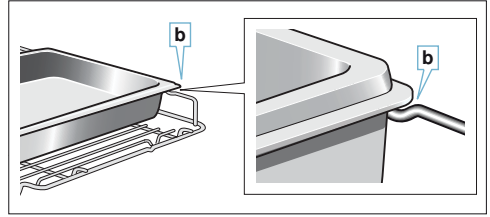
**Kombinovanie príslušenstva**

Rošt môžete zasunúť do rúry súčasne s univerzálnou panvicou, aby sa do nej zachytila odkvapkávajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby boli obidva výstupky **a** na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálnej panvice musí byť rošt nad hornou vodiacou tyčou príslušnej výšky zasunutia.



pri vytiahnutí. Aby táto ochrana proti zhodeniu fungovala, malé parné nádoby môžete do varného priestoru umiestniť iba s roštom. Aby parné nádoby stáli, môžete rohy zaháčkovať za bezpečnostný oblúk **b** roštu.

**Zvláštne príslušenstvo**

Zvláštne príslušenstvo môžete zakúpiť u zákazníckeho servisu, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku pre váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Ponuka a možnosť objednania on-line sa v jednotlivých krajinách líšia. Nahliadnite do predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Každé zvláštne príslušenstvo sa nehodí pre každý spotrebič. Pri nákupe uveďte prosím vždy presné číselné označenie (E-Nr.) svojho spotrebiča.

→ "Zákaznícky servis" na strane 35

| Zvláštne príslušenstvo | Objednávacie číslo |
|---|--------------------|
| Rošt Pre nádoby, koláčové a zapekacie formy a pre veľké kusy mäsa a grilované pokrmy. | HEZ664070 |
| Univerzálna panvica Pre štvornaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Môžete ju používať ako nádobu pre zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte. | HEZ632070 |
| Plech na pečenie Pre koláče na plechu a drobné pečivo. | HEZ631070 |
| Vkladací rošt Pre mäso, hydinu a ryby. Pre vloženie do univerzálnej panvice kvôli zachyteniu odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa. | HEZ324000 |
| Univerzálna panvica, s nepriľnavou vrstvou Pre štvornaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Pečivo a pečené mäso sa k univerzálnej panvici neprichytiť. | HEZ632010 |
| Plech na pečenie, s nepriľnavou vrstvou Po koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k plechu neprichyťí. | HEZ631010 |
| Profesionálny vysoký plech Pre prípravu veľkého množstva. | HEZ633070 |



Pred prvým použitím

Predtým, ako budete môcť využívať váš nový spotrebič, musíte urobiť potrebné nastavenie. Vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte u svojej vodárne na tvrdosť vody v potrubí. Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebné odvápnenie, musíte správne nastaviť tvrdosť vody.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča pri použití nevhodných kvapalín.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chloridov (> 40 mg/l) a iné kvapaliny. Používajte výhradne čerstvú studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Upozornenie

- Ak máte silne vápenatú vodu, odporúčame používať zmäkčenú vodu.
- Ak používate výhradne zmäkčenú vodu, môžete v tomto prípade nastaviť tvrdosť vody na „zmäkčená“.
- Ak používate minerálnu vodu, nastavte tvrdosť vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Ak používate minerálnu vodu, potom iba minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

| Tvrdosť vody | Nastavenie |
|---------------------------|----------------|
| 0 | 00 zmäkčená |
| 1 (až 1,3 mmol/l) | 01 mäkká |
| 2 (1,3–2,5 mmol/l) | 02 stredná |
| 3 (2,5–3,8 mmol/l) | 03 tvrdá |
| 4 (viacej ako 3,8 mmol/l) | 04 veľmi tvrdá |

| | |
|---|------------|
| Pokrievka pre profesionálny vysoký plech Vďaka pokrievke sa z profesionálneho vysokého plechu stáva profesionálny pekáč. | HEZ633001 |
| Plech na pizzu Pre pizzu a veľké okrúhle koláče. | HEZ617000 |
| Grilovací plech Pre grilovanie namiesto roštu alebo pre zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Používajte iba na univerzálnej panvici. | HEZ625071 |
| Kameň na pečenie pre pečenie chleba Pre domáci chlieb, žemle a pizzu, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie musí byť predhriaty na odporúčenú teplotu. | HEZ327000 |
| Sklenený pekáč (5,1 l) Na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodný pre druh prevádzky „pokrmý“. | HEZ915001 |
| Sklenená misa Pre veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy. | HEZ864000 |
| Parná nádoba, s otvormi, veľkosť XL Pre varenie veľkého množstva v pare. | HEZ36D663G |
| Parná nádoba, s otvormi, veľkosť S Pre varenie zeleniny v pare, pre odšťavovanie ovocia a pre rozmrazovanie. | HEZ36D163G |
| Parná nádoba, bez otvorov, veľkosť S Pre varenie ryže, strukovín a obilných pokrmov. | HEZ36D163 |
| Porcelánová nádoba, bez otvorov, veľkosť S Pre varenie mäsa, rýb a zeleniny v pare a servírovanie. | HEZ36D153P |
| Porcelánová nádoba, bez otvorov, veľkosť L Pre varenie mäsa, rýb a zeleniny v pare a servírovanie. | HEZ36D353P |
| Výsuvný systém jednoduchý Vďaka výsuvným líštám vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo. | HEZ638D10 |
| Výsuvný systém trojitý Vďaka výsuvným líštám vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo | HEZ638D30 |

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení k elektrickej sieti alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, než sa výzva zobrazí.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete v základných nastaveniach kedykoľvek zmeniť.
→ "Základné nastavenie" na strane 26

Nastavenie jazyka

Najskôr sa objaví jazyk. Prednastavený jazyk je „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Nastavenie potvrdíte klepnutím na ďalšie textové políčko.
Zobrazí sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas začína „12:00“ h.

1. Klepnite na textové políčko „čas“.
2. Otočným voličom nastavte čas.
3. Pre potvrdenie klepnite na ďalšie textové políčko.
Zobrazí sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavená tvrdosť vody je „veľmi tvrdá“.

1. Otočným voličom nastavte tvrdosť vody.
2. Pre potvrdenie klepnite na textové políčko „ukončiť nastavenie“.

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bolo dokončené prvé uvedenie do prevádzky.

Ak spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off ①.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastaví podľa tlaku v mieste inštalácie. To prebieha automaticky behom prvého varenia v pare. Vzniká pritom veľké množstvo pary.

Príprava kalibrácie

1. Vyberte z varného priestoru príslušenstvo.
2. Odstráňte z varného priestoru zvyšky obalov, napr. polystyrénové guľôčky.
3. Pred kalibráciou utrite hladké plochy vo varnom priestore mäkkou vlhkou handričkou.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Upozornenie

- Kalibrácia sa môže spustiť iba vtedy, keď je varný priestor studený (izbová teplota).
- Behom kalibrácie neotvárajte dverka spotrebiča. Kalibrácia by sa prerušila.

1. Zapnite spotrebič tlačidlom on/off ①.
2. Naplňte nádržku na vodu.
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a dobu trvania pre kalibráciu a spustíte prevádzku.

| Nastavenie | |
|--------------|----------------|
| Druh ohrevu | Varenie v pare |
| Teplota | 100 °C |
| Doba trvania | 30 minút |

4. Po kalibrácii nechajte spotrebič rozohriať.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia smaltu

Nespúšťajte prevádzku, ak je na dne varného priestoru voda. Pred spustením prevádzky vytrite vodu na dne varného priestoru.

5. Osušte dno varného priestoru.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohriatie a spustíte prevádzku.

| Rozohriatie | |
|--------------|-------------------|
| Druh ohrevu | Horný/dolný ohrev |
| Teplota | 240 °C |
| Doba trvania | 30 minút |

7. Dokiaľ spotrebič hreje, v kuchyni vetrajte.
8. Po uvedenej dobe trvania prevádzku ukončíte. Vypnite spotrebič tlačidlom on/off ①.
9. Počkajte, až kým varný priestor nevychladne.
10. Vyčistite hladké plochy umývacím roztokom a handričkou.
11. Vylejte nádržku na vodu a osušte varný priestor.

Upozornenie

- Aby sa spotrebič po presťahovaní prispôbil novému miestu inštalácie, resetujte spotrebič na nastavenie z výroby. Zopakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Nastavené kalibrácie zostanú uložené aj po výpadku prúdu alebo po odpojení zo siete. Kalibrácia sa nemusí opakovať.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite mycím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich funkciou ste sa už oboznámili. Teraz Vám vysvetlíme, ako spotrebič nastaviť. Dozviete sa, čo sa stane po zapnutí a vypnutí spotrebiča a ako nastaviť druhy prevádzky.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Aby ste mohli nastaviť spotrebič, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detskú poistku a budík môžete nastaviť aj pri vypnutom spotrebiči. Určité ukazovatele a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla v rúre, zostanú zobrazené aj pri vypnutom spotrebiči.

Ak spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Ak nie je dlhšiu dobu urobené žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča


Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté)  zapnite spotrebič.

Na displeji sa objaví logo Bosch a potom menu druhov prevádzky.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, ktorý druh prevádzky sa má zobrazovať.

→ "Základné nastavenie" na strane 26

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté)  vypnite spotrebič.

Prípadné prebiehajúce funkcie sa ukončia.

Na displeji sa zobrazí čas alebo príp. ukazovateľ zvyškového tepla.


Upozornenie: V základných nastaveniach môžete nastaviť, či sa na vypnutom spotrebiči má zobrazovať čas. → "Základné nastavenie" na strane 26


Spustenie prevádzky

Každá prevádzka musí byť spustená tlačidlom štart/stop .

Po spustení sa na displeji okrem nastavenia objaví ukazovateľ času. Okrem toho sa objaví prstenec a línia ohrevu.

Zastavenie prevádzky

Tlačidlom štart/stop  môžete zastaviť a znova spustiť prevádzku.

Ak držíte tlačidlo štart/stop  stlačené po dobu cca 3 sekúnd, prevádzka sa celkom preruší a všetky nastavenia sa vrátia na východiskovú hodnotu.


Upozornenie: Po prerušení alebo po zastavení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa zobrazí nastavený navrhovaný druh prevádzky.

Ak chcete nastaviť iný druh prevádzky, prejdite do menu. Presný popis pre jednotlivé druhy prevádzky nájdete v príslušnej kapitole.

V zásade platí:

1. Klepnite na príslušné textové políčko. Funkcia je zvýraznená.
2. Otočným voličom zmeňte zvýraznenú voľbu.
3. Ak je to nutné, urobte ďalšie nastavenie. Klepnite na príslušné textové políčko a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Tlačidlom štart/stop  spustite spotrebič. Spotrebič začne pracovať.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Ak nie je zvolený druh prevádzky druh ohrevu, klepnite v menu na textové políčko „druhy ohrevu“. Na dotykových displejoch sa zobrazí výber druhov ohrevu.

Príklad na obrázku: Horúci vzduch Eco  na 195 °C.


1. Klepnite na textové políčko s požadovaným druhom ohrevu. V prípade potreby listujte otočným voličom vo výbere.



Teplota je zvýraznená bielo.

2. Otočným voličom nastavte teplotu.



3. Tlačidlom štart/stop  spustite spotrebič. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už prevádzka beží.



Spotrebič začne hriať.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/ off ①.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete tiež nastaviť dobu trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 21

Zmena

Po spustení je vždy zvýraznená teplota. Pomocou otočného voliča môžete teplotu priamo zmeniť a uložiť.




Pre zmenu druhu ohrevu najprv tlačidlom štart/stop ▷ prerušte prevádzku a klepnite na textové políčko druhu ohrevu. Objaví sa menu. Klepnite na požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa objaví príslušná navrhnutá teplota.

Upozornenie: Ak zmeníte druh ohrevu, vráti sa na pôvodnú hodnotu aj ostatné nastavenia.

Rýchly ohrev

S rýchlym ohrevom môžete u niektorých druhov ohrevu skrátiť jeho dobu.

Vhodnými druhmi ohrevu pre rýchly ohrev sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Intenzívny ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerného výsledku pečenia, vložte pokrm do rúry až po skončení rýchloohrevu.

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavenú teplotu najmenej 100°C. Inak nie je rýchly ohrev aktivovaný.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Klepnite na textové políčko „Rýchly ohrev“.
3. V textovom políčku je uvedené „zap“. Na displeji sa zobrazí pokyn pre potvrdenie.

Hneď, ako rýchly ohrev skončí, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. V textovom políčku je uvedené „vyp“. Vložte pokrm do rúry.

Upozornenie: Časová funkcia Doba trvania sa spustí súčasne s rýchlym ohrevom. Doba trvania nastavte až potom v okamžiku, kedy rýchly ohrev skončí.

Prerušenie

Pre prerušenie rýchleho ohrevu klepnite znovu na textové políčko „Rýchly ohrev“. V textovom políčku je uvedené „vyp“.

Para

Pokrmu môžete pripravovať obzvlášť šetrne pomocou pary. U niektorých druhov ohrevu môžete pokrm pripravovať s prídavkom pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu kysnutia, rozmrazovania a regenerácie.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť. Pri otváraní nestojte príliš blízko u spotrebiča. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.

Varenie v pare

Pri varení v pare obklopuje horúca para pokrm a bráni tak strate živín v potravinách. Tvar, farba a typická chuť potravín zostanú pri tejto metóde prípravy zachované.

Upozornenie: Ak sa behom varenia v pare vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepnite na políčko **menu**. Objaví sa výber druhov prevádzky.
3. Klepnite na textové políčko „para“.
4. Klepnite na textové políčko „varenie v pare“. Teplota je zvýraznená.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na textové políčko „doba trvania“ a nastavte dobu trvania.
- Upozornenie:** U druhov ohrevu s parou je vždy nutná doba trvania.
7. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte spotrebič. Spotrebič začne hriať.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená doba trvania 00 m 00 s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/ off ①.

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle. Pre zmenu teploty alebo doby trvania klepnite na príslušné textové políčko a otočným gombíkom zmeňte. Zmena sa hneď prevezme.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv tlačidlom štart/stop ▷ prerušte prevádzku.

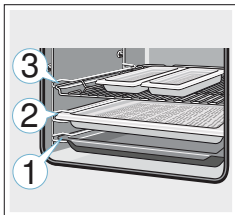
Príprava menu

V pare je možné súčasne variť kompletne menu bez toho, aby prišlo ku zmiešaniu chutí. Pokrm, ktorý sa varí najdlhšie, vložte do spotrebiča ako prvý a ostatné pokrmy vo vhodnom okamžiku pridajte. Všetky pokrmy tak budú hotové naraz.

Pri príprave menu sa celková doba varenia predlžuje, pretože pri každom otvorení dvierok spotrebiča unikne trochu pary a spotrebič sa musí znova rozohriať.

Príslušenstvo zasúvajte v uvedenom poradí:

- Výška 3: rošt s parnými nádobami, veľkosť S
- Výška 2: parná nádoba, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálna panvica



Pečenie v pare – pečenie s pridávaním pary

Pri varení s pridávaním pary sa během prevádzky spotrebiča v rôznych intervaloch a s rôznou intenzitou pridáva para. Dosiahnete tak najlepšieho výsledku varenia.

Váš pokrm

- získa chrumkavú kôrku,
- získa lesklý povrch,
- bude vo vnútri šťavnatý a jemný,
- iba minimálne zmenší objem.

Požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary si môžete nastaviť sami. Pre výber vhodného druhu ohrevu a vhodnej intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo zvolte program.

Intenzita pary

Pre pridávanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:

| Intenzita | Stupeň |
|-----------|--------|
| nizka | 01 |
| stredná | 02 |
| vysoká | 03 |

Vhodné druhy ohrevu

U týchto druhov ohrevu môžete zapnúť paru:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Udržovanie teploty

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
3. Klepnite na textové políčko „pridávanie pary“. Na displeji je bielo zvýraznený stupeň pary.
4. Otočným voličom nastavte stupeň pary.
5. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Ak sa nádržka během prevádzky s pridávaním pary vyprázdni, zobrazí sa na displeji výzva na naplnenie nádržky na vodu. Prevádzka pokračuje bez pridávania pary.

Zmena a prerušenie

Pre zmenu stupňa pary klepnite na textové políčko „stupeň pary“. Stupeň pary je zvýraznený a môžete ho zmeniť pomocou otočného voliča. Zmena sa hneď prevezme.

Ak chcete pridávanie pary zrušiť, nastavte „pridávanie pary“ na „0“.

Upozornenie: Prevádzka pokračuje bez pridávania pary.

Regenerácia

Pomocou druhu ohrevu regenerácia môžete šetrne ohrievať už uvarené pokrmy alebo rozpekať pečivo z predchádzajúceho dňa. Para sa zapína automaticky.

Upozornenie: Ak sa během regenerácie vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepnite na políčko **menu**. Objaví sa výber druhov prevádzky.
3. Klepnite na textové políčko „para“.
4. Klepnite na textové políčko „regenerácia“. Teplota je zvýraznená.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na textové políčko „doba trvania“ a nastavte dobu trvania.

Upozornenie: U druhov ohrevu s parou je vždy nutná doba trvania.

7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič začne hriať.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená doba trvania 00 m 00 s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/ off .

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo doby trvania klepnite na príslušné textové políčko a otočným gombíkom zmeňte. Zmena sa hneď prevezme.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv tlačidlom štart/stop prerušte prevádzku.

Kysnutie

Pomocou druhu ohrevu kysnutie  kysne cesto výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.


Pre výber vhodných nastavení použite údaje v tabuľkách. → "Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 37

Upozornenie: Ak sa behom kysnutia vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornenie: Kysnutie zapínajte iba pri úplne vychladnutom varnom priestore (izbová teplota).
2. Klepnite na políčko **menu**.
3. Klepnite na textové políčko „para“.
4. Klepnite na textové políčko „kysnutie“. Teplota je zvýraznená.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na textové políčko „doba trvania“ a nastavte dobu trvania.
Upozornenie: U druhov ohrevu s parou je vždy nutná doba trvania.
7. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte spotrebič. Spotrebič začne hriať.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená doba trvania 00 m 00 s.


Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/ off .

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle. Pre zmenu teploty alebo doby trvania klepnite na príslušné textové políčko a otočným gombíkom zmeňte. Zmena sa hneď prevezme.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv tlačidlom štart/ stop ▷ prerušte prevádzku.

Rozmrazovanie


Druh ohrevu rozmrazovanie  používajte pre rozmrazovanie zmrazených a hlbokozmrazených potravín.

Upozornenie: Ak sa behom rozmrazovania vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepnite na políčko **menu**.
3. Klepnite na textové políčko „para“.
4. Klepnite na textové políčko „rozmrazovanie“. Teplota je zvýraznená.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na textové políčko „doba trvania“ a nastavte dobu trvania.
Upozornenie: U druhov ohrevu s parou je vždy nutná doba trvania.
7. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte spotrebič. Spotrebič začne hriať.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená doba trvania 00 m 00 s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/ off .

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle. Pre zmenu teploty alebo doby trvania klepnite na príslušné textové políčko a otočným gombíkom zmeňte. Zmena sa hneď prevezme.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv tlačidlom štart/ stop ▷ prerušte prevádzku.

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za ovládacím panelom. Pred spustením prevádzky s parou otvorte ovládací panel a naplňte nádržku vodou.

Prekontrolujte, či ste správne nastavili tvrdosť vody. → "Základné nastavenie" na strane 26

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru

Nádržku na vodu plňte výhradne vodou alebo nami odporúčaným roztokom na odvápnenie. Nádržku na vodu neplňte horľavými kvapalinami (napr. alkoholické nápoje).

Výpary z horľavých tekutín by sa vo varnom priestore mohli pôsobením horúceho povrchu vznietiť (nebezpečenstvo výbuchu). Dvierka spotrebiča sa môžu prudko otvoriť. Môže unikať horúca para a plamene.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Behom prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu zohriať. Po predchádzajúcej prevádzke spotrebiča počkajte, dokiaľ nádržka na vodu nevychladne. Vyberte nádržku na vodu z otvoru pre nádržku.

Pozor!


Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča pri použití nevhodných kvapalín.

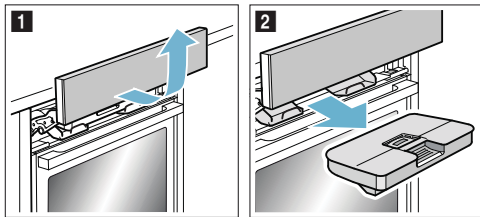
Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chloridov (> 40 mg/l) a iné kvapaliny.

Používajte výhradne čerstvú studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

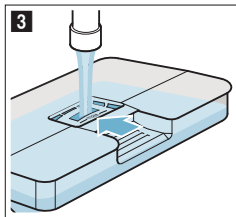
Upozornenie

- Ak máte silne vápenatú vodu, odporúčame používať zmäkčenú vodu.
- Ak používate výhradne zmäkčenú vodu, môžete v tomto prípade nastaviť tvrdosť vody na "zmäkčená".
- Ak používate minerálnu vodu, nastavte tvrdosť vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Ak používate minerálnu vodu, potom iba minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

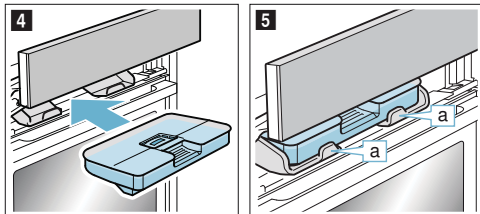
1. Klepnite na políčko . Ovládací panel sa automaticky posunie dopredu.
2. Vytiahnite ovládací panel obidvoma rukami dopredu a potom ho posuňte hore, až zaskočí (obrázok 1).
3. Nadvihnite nádržku na vodu a vyberte ju z otvoru pre nádržku (obrázok 2).



4. Naplníte nádržku ku značke „max“ studenou vodou (obrázok 3).



5. Naplnenú nádržku na vodu nasadíte naspäť (obrázok 4). Dbajte na to, aby nádržka na vodu vzadu zaskočila do obidvoch držiakov a (obrázok 5).



6. Posuňte ovládací panel pomaly dole, zatlačte ho dozadu, aby bol úplne zatvorený. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť prevádzku s parou.

Doplnenie vody do nádržky na vodu

Ak sa nádržka během prevádzky s parou vyprázdni, zobrazí sa na displeji výzva na naplnenie nádržky na vodu.

Upozornenie

- Prevádzky s prídávaním pary pokračujú ďalej bez pridávania pary.
 - Ak sa během varenia v pare, regenerácie, kysnutia alebo rozmrazovania vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplníte nádržku na vodu.
1. Otvorte ovládací panel.
 2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte do nej vodu.
 3. Naplnenú nádržku na vodu nasadíte naspäť a zatvorte ovládací panel.

Po každej prevádzke s parou**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo oparenia!**

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť. Pri otváraní nestojte príliš blízko u spotrebiča. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo popálenia!**


Spotrebič sa pri prevádzke zahrieva. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia smaltu: Nespúšťajte prevádzku, ak je na dne varného priestoru voda. Pred spustením prevádzky vytrite vodu na dne varného priestoru.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšná voda načerpá naspäť do nádržky na vodu. Potom vylejte a vysušte nádržku na vodu. Vo varnom priestore zostane vlhkosť. Pre vysušenie varného priestoru môžete buď použiť druh prevádzky „sušenie“, alebo varný priestor vysušiť ručne.

Upozornenie

- Po vypnutí spotrebiča svieti políčko  o niečo dlhšie, aby ste boli upozornení, že máte vyprázdniť nádržku na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou napustenou octom, otrite čistou vodou a otrite dosucha mäkkou handričkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!

Nesušte nádržku na vodu v horúcej rúre. Nádržka na vodu by sa poškodila.



Pozor!

Neumývajte nádržku na vodu v umývačke riadu. Nádržka na vodu by sa poškodila.

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Opatrne dajte dole veko nádržky na vodu.
4. Vylejte a vypláchnite nádržku na vodu.
5. Všetky súčasti osušte mäkkou handričkou.
6. Nasadte veko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
7. Nádržku na vodu nasadte naspäť a zatvorte ovládací panel.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zahrieva, takže sa vlhkosť, ktorá v ňom je, vyparí. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla para zo spotrebiča uniknúť.




1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty vo varnom priestore ihneď odstráňte a vytrite vlhkosť zo dna varného priestoru.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/ off .
4. Klepnite na políčko **menu**. Objaví sa výber druhov prevádzky.
5. Klepnite na textové políčko „čistenie“
6. Klepnite na textové políčko „sušenie“. Zobrazí sa doba trvania. Nedá sa zmeniť.
7. Tlačidlom štart/stop  spustíte spotrebič. Spustí sa sušenie a po 10 minútach sa automaticky vypne.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla z varného priestoru uniknúť vlhkosť.


Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte z varného priestoru nečistoty.
3. Vysušte varný priestor mäkkou handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor úplne vyschol.

Časové funkcie

Spotrebič má rôzne časové funkcie.

| Časová funkcia | Použitie |
|--|---|
|  Doba trvania | Po uplynutí nastavenej doby trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku. |
|  Koniec | Zadajte dobu trvania a požadovaný čas konca. Spotrebič sa automaticky spustí, aby sa ohrev ukončil v požadovanej dobe. |
|  Budík | Budík funguje ako minútka. Beží nezávisle od prevádzky a iných časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky nezapne ani nevypne. |

Dobu trvania a koniec môžete po nastavení prevádzky vyvolať pomocou dotykových displejov. Budík má vlastné pole  a môže sa kedykoľvek nastaviť. Po uplynutí doby trvania alebo času budíka zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť klepnutím na pole alebo dotykový displej.

Upozornenie: Dobu trvania signálu môžete zmeniť v základných nastaveniach. → *“Základné nastavenie” na strane 26*

Nastavenie doby trvania

Na spotrebiči môžete nastaviť dobu tepelnej úpravy pokrmu. Doba tepelnej úpravy tak nebude neúmyselne prekročená a pre ukončenie prevádzky nemusíte prerušovať inú prácu.

Nastavenie

Podľa toho, akým smerom otočný volič najprv otočíte, začne doba trvania navrhnutou hodnotou: dolava 10 minút, doprava 30 minút.

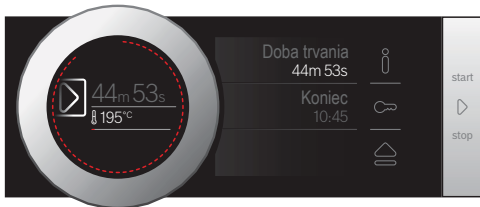
Do jednej hodiny sa môže doba trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v päťminútových krokoch. Maximálne sa dá nastaviť 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 h, doba trvania 45 minút.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupe
2. Pred spustením klepnite na textové políčko „doba trvania“. Na displeji je bielo zvýraznená doba trvania.
3. Otočným voličom nastavte dobu trvania. Čas konca sa vypočíta automaticky.



4. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte spotrebič. Doba trvania sa začne odmeriavať.



Spotrebič začne hriať.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená doba trvania 00 m 00 s.

Pomocou textového políčka „doba trvania“ môžete znova nastaviť dobu trvania alebo tlačidlom štart/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez doby trvania.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/ off ⓪.

Zmeniť a prerušiť

Ak chcete zmeniť dobu trvania, klepnite na textové políčko „Doba trvania“. Doba trvania je zvýraznená a môžete ju kedykoľvek zmeniť pomocou otočného vliča. Zmena je prevzatá priamo.

Ak chcete zrušiť dobu trvania, nastavte ju znova na nulovú hodnotu. Po prevzatí zmeny pokračuje prevádzka bez doby trvania.

Nastavenie konca

Čas ukončenia prevádzky môžete posunúť. Napríklad môžete vložiť pokrm do rúry a nastaviť, aby bol hotový na obed.

Upozornenie

- Dbajte na to, aby potraviny neboli v rúre príliš dlho a nepokazili sa.
- Koniec už nenastavujte, ak bola prevádzka zahájená. Výsledok varenia by už nezodpovedal.

Nastavenie

Koniec doby trvania sa môže posunúť naspäť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavená doba trvania je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:00 h.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň
2. Nastavte dobu trvania.
3. Pred spustením klepnite na textové políčko „koniec“. Na displeji je vypočítaný čas konca zvýraznený bielo.
4. Otočným vličom posuňte koniec na neskoršiu dobu.



5. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte spotrebič. Na displeji je zobrazený čas, kedy sa spotrebič spustí.



Spotrebič je vo vyčkávacom režime. Keď sa spotrebič spustí, odmeriava sa na displeji doba trvania.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená doba trvania 00 m 00 s.

Pomocou textového políčka „doba trvania“ môžete znova nastaviť dobu trvania alebo tlačidlom štart/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez doby trvania.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/ off ⓪.

Zmeniť a prerušiť

Po spustení sa čas konca už nedá zmeniť.

Ak chcete zmazať dobu trvania a koniec, prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷. V prevádzke môžete pokračovať bez doby trvania a konca.

Nastavenie budíka



Budík beží súbežne s inými nastaveniami. Budík môžete nastaviť kedykoľvek, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný signál, takže rozpoznáte, či uplynula doba budíka alebo nastavená doba trvania.

Nastavenie


Doba budíka začína vždy na hodnote nula minút.

Čím vyššia je hodnota, tým väčšie sú časové kroky pri nastavení.

Dá sa nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Klepnite na pole . Symbol svieti červeno. Na displeji je doba budíka zvýraznená bielo.
2. Otočným voličom nastavte čas budíka.
3. Spustite spotrebič klepnutím na pole . **Upozornenie:** Po niekoľkých sekundách sa budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubiehať.

Budík zostane zobrazený na displeji, aj keď je prístroj vypnutý. Pri bežnej prevádzke je nastavenie tejto prevádzky v popredí. Ak klepnete na pole , zobrazí sa na niekoľko sekúnd doba budíka.

Hneď, ako čas uplynie, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

Tip: Ak sa vzťahuje nastavená doba budíka na prevádzku spotrebiča, použite dobu trvania. Čas je viditeľný v popredí a spotrebič sa automaticky vypne.

Zmeniť a prerušiť

Ak chcete zmeniť čas budíka, klepnite na pole . Čas budíka je zvýraznený bielo a môžete ho kedykoľvek zmeniť pomocou otočného voliča.

Ak chcete zrušiť budík, vynulujte čas budíka. Po prevzatí zmeny už symbol nesvieti.








Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje presné pečenie. Meria teplotu vo vnútri potravín. Hneď, ako je nastavená teplota dosiahnutá, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Pre prevádzku s teplotnou sondou nie sú vhodné všetky druhy ohrevu.

Ak máte v rúre zapojenú teplotnú sondu, môžete použiť nasledujúce druhy ohrevu.

| | |
|---|----------------------------|
|  | 4D horúci vzduch |
|  | Horný/dolný ohrev |
|  | Horúci vzduch Eco |
|  | Horný/dolný ohrev Eco |
|  | Gril s cirkuláciou vzduchu |
|  | Stupeň pre pizzu |
|  | Varenie v pare |
|  | Regenerácia |

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potravín od 30 °C do 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Môžete si ju dokúpiť ako náhradný diel u zákazníckeho servisu.
- Po použití teplotnú sondu vždy z rúry vytiahnite. Nikdy ju neuchovávajte v rúre.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Teplota priestoru pečenia

Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

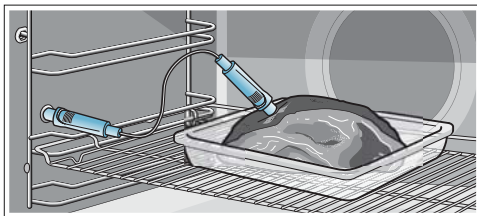
Nastavená teplota v rúre musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota stredy.

Zapichnutie teplotnej sondy do pečeného pokrmu

Predtým, ako vložíte pokrm do priestoru pečenia, zapichnete do neho teplotnú sondu. Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby bol stredný bod merania vo vnútri pokrmu.

Mäso: U veľkých kusov úplne zapichnete teplotnú sondu zhora šikmo do mäsa.

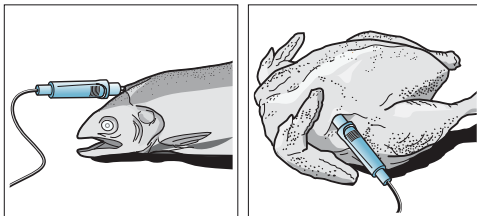
U nižších kusov ju zapichnete zo strany do najsilnejšieho miesta.



Upozornenie: Príslušenstvo zasuňte vždy pod zásuvku pre teplotnú sondu.

Ryba: Celú rybu položte chrbtom hore, podopretú rozpoleným zemiakom, na rošt. Teplotnú sondu úplne zapichnete za hlavou smerom k stredovým kostiam.

Hydina: Celú hydinu položte prsnou stranou hore na rošt. Teplotnú sondu úplne zapichnete do prs na začiatku krídla, od jedného krídla k druhému.



Pozor!

Dajte pozor, aby ste kábel teplotnej sondy nepriškripli. Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš veľkým žiarom, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a sondou vzdialenosť niekoľko centimetrov.

Mäso môže behom pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty stredu

Teplotná sonda musí byť zapojená do zásuvky vľavo vo varnom priestore.

Druhy ohrevu

1. Klepnite na textové políčko s požadovaným druhom ohrevu.
Na displeji je bielo zvýraznená navrhnutá hodnota pre teplotu vo varnom priestore.
2. Otočným vličiom nastavte teplotu vo varnom priestore.
3. Klepnite na textové políčko „teplota stredu“.
Na displeji je bielo zvýraznená navrhnutá hodnota pre teplotu stredu.
4. Otočným vličiom nastavte teplotu stredu.
5. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte spotrebič. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už prevádzka beží. Spotrebič začne hriať.

Varenie v pare

1. Klepnite na políčko **menu**.
2. Klepnite na textové políčko „para“.
3. Klepnite na textové políčko s požadovaným druhom ohrevu.
Na displeji je bielo zvýraznená navrhnutá hodnota pre teplotu vo varnom priestore.
4. Otočným vličiom nastavte teplotu vo varnom priestore.
5. Klepnite na textové políčko „teplota stredu“.
Na displeji je bielo zvýraznená navrhnutá hodnota pre teplotu stredu.
6. Otočným vličiom nastavte teplotu stredu.
7. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte spotrebič. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už prevádzka beží. Spotrebič začne hriať.

Assist

1. Klepnite na políčko **menu**.
2. Klepnite na textové políčko „assist“.
3. Klepnite na textové políčko s požadovanou kategóriou.
4. Klepnite na textové políčko s požadovaným jedlom.
5. Klepnite na textové políčko s požadovaným pokrmom.
6. V prípade potreby klepnite na textové políčko „prispôsobenie“.
Otočným vličiom upravte teplotu vo varnom priestore. Alebo, klepnite na textové políčko „teplota stredu“. Otočným vličiom upravte teplotu stredu.
7. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte spotrebič. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už prevádzka beží. Spotrebič začne hriať.

Na displeji je bielo zvýraznená teplota stredu, vľavo aktuálna teplota, vpravo nastavená, napr. 15|80 °C“. Indikačná čiara ohrevu sa tiež vzťahuje k teplote stredu.

Hneď, ako je v pokrme dosiahnutá teplota stredu, zaznie akustický signál. Spotrebič prestane hriať. Aktuálna teplota stredu na displeji je zhodná s nastavenou teplotou, napr. 80|80 °C“. Časový priebeh sa zastaví.

Tlačidlom on/off ⊖ vypnete spotrebič a vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo popálenia!**

Varný priestor, príslušenstvo a teplotná sonda sú veľmi horúce. Horúce príslušenstvo a teplotnú sondu vyberte z varného priestoru vždy pomocou utierky.

Zmena

Po spustení je zvýraznená teplota stredy mäsa. Pomocou otočného voliča sa dá teplota stredy mäsa priamo zmeniť a uložiť.

Ak chcete zmeniť teplotu vo varnom priestore, klepnite vopred na textové políčko „Teplota“.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv tlačidlom štart/stop ▷ prerušte prevádzku.

Upozornenie: Ak zmeníte druh ohrevu, vrátia sa na pôvodnú hodnotu aj ostatné nastavenia.

Prerušit'

Ak chcete postup prerušiť, vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a mäsa. Tlačidlom štart/stop ▷ môžete pokračovať v prevádzke bez teplotnej sondy.

Teploty stredy rôznych potravín


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

Rozsiahle údaje o druhu ohrevu a teploty nájdete na konci návodu na použitie. → ~ "Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 37

| Potraviny | Teplota stredy v °C |
|---|---------------------|
| Hydina | |
| Kurča | 80–85 |
| Kuracie prsia | 75–80 |
| Kačica | 80–85 |
| Kačacie prsia, ružové | 55–60 |
| Morka | 80–85 |
| Morčacie prsia | 80–85 |
| Hus | 80–90 |
| Bravčové mäso | |
| Bravčová krkovička | 85–90 |
| Bravčová panenka, ružová | 62–70 |
| Bravčová kotleta, ružová | 72–80 |
| Hovädzie mäso | |
| Hovädzia sviečková alebo roastbeef, anglická | 45–52 |
| Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružová | 55–62 |
| Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečená | 65–75 |
| Teľacie mäso | |
| Teľacie mäso, alebo plecko, chudé | 75–80 |
| Teľacie mäso, šál | 75–80 |
| Teľacie kolienko | 85–90 |
| Jahňacie mäso | |
| Jahňacie stehno, ružové | 60–65 |
| Jahňacie stehno, prepečené | 70–80 |
| Jahňací chrbát, ružový | 55–60 |
| Ryby | |
| Ryba, celá | 65–70 |
| Rybacie filé | 60–65 |
| Ostatné | |
| Mleté mäso, všetky druhy mäsa | 80–90 |
| Ohrievanie pokrmov, regenerácia | 65–75 |


Detská poisťka



Aby deti nemohli spotrebič omylom zapnúť alebo zmeniť nastavenie, má spotrebič detskú poisťku.

Ovládací panel je zablokovaný a nedá sa nič nastaviť. Je možné jedine spotrebič vypnúť tlačidlom on/off .

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poisťku môžete aktivovať alebo deaktivovať pri zapnutom aj vypnutom spotrebiči.

Pole  stlačte vždy po dobu cca 4 sekúnd. Na displeji sa zobrazí pokyn pre potvrdenie.

Pri zapnutom spotrebiči svieti pole  červeno. Ak je spotrebič vypnutý, pole  nesvieti.

Základné nastavenie


K dispozícii sú rôzne nastavenia, aby ste mohli optimálne a jednoducho obsluhovať spotrebič. V prípade potreby môžete tieto nastavenia zmeniť.

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Klepnite na pole **menu**.
Objaví sa výber druhov prevádzky.
2. Klepnite na textové políčko „Základné nastavenie“.
Na dotykových displejoch sa objaví nastavenie.
3. Klepnite na textové políčko s požadovaným nastavením.
Vybrané nastavenie je zobrazené na červenom stĺpci po strane textového políčka.
Na displeji je uvedená príslušná hodnota.
4. Hodnotu podľa potreby zmeňte otočným voličom.
5. Klepnite na textové políčko s ďalším nastavením. Na displeji sa zobrazí príslušná hodnota, ktorú môžete otočným voličom zmeniť.
6. Prechádzajte nastavenia a podľa potreby ich meňte otočným voličom.
Pre listovanie v nastaveniach klepnite na textové políčko „Ďalšie nastavenie“.
7. Pre potvrdenie klepnite na pole **menu**.
Objaví sa dotaz, či majú byť zmeny uložené.
8. Klepnite na textové políčko „Uložiť“.
Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia boli uložené.

Prerušiť

Ak nechcete zmeny uložiť, klepnite na pole **menu** a potom na textové políčko „Neuložiť“. Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia neboli uložené. Ak spotrebič nepotrebujete, vypnite ho tlačidlom on/off .

Zoznam základných nastavení

V závislosti od vybavenia Vášho spotrebiča nemusia byť niektoré základné nastavenia dostupné.

| Nastavenie | Voľba |
|-------------------------|---|
| Jazyk | K dispozícii ďalšie jazyky |
| Čas | Čas vo formáte 24 h |
| Tvrdosť vody | 00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredná) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)* |
| Nastavenie z výroby | Resetovať Neresetovať* |
| Akustický signál | Krátka doba trvania (30 s) Stredná doba trvania (1 min)* Dlhá doba trvania (5 min) |
| Hlasitosť | Stupne 01–05 |
| Zvuk tlačidiel | Zapnutý Vypnutý* (zvuk zostáva pri on/off ⓘ) |
| Jas displeja | Stupnica s 5 stupňami |
| Zobrazenie hodín | Vyp. Digitálne* |
| Osvetlenie | Pri prevádzke vypnuté Pri prevádzke zapnuté* |
| Prevádzka po zapnutí | Hlavné menu Druhy ohrevu* Para Asisst |
| Stlmenie v noci | Vypnutý* Zapnutý |
| Logo značky | Ukazovatele* Nezobrazíť |
| Doba dobehu ventilátora | Odporúčaná* Minimálna |
| Vysúvací systém | Spotrebič nie je dovybavený* (u rámov a jednoduchého vysunutia) Spotrebič je dovybavený (u dvojitého a trojitého vysunutia) |
| Program sabat | Zapnutý Vypnutý* |

*Nastavenie z výroby (v závislosti od typu spotrebiča sa nastavenia z výroby môžu líšiť)

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, zvuku tlačidiel a jasu displeja majú okamžitý účinok. Všetky ostatné sa aktivujú až po uložení nastavenia.

Výpadok elektrického prúdu

Vami vykonané zmeny nastavenia zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

Pri dlhšom prerušení prúdu musíte znova urobiť iba nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Krátke prerušenie prúdu môže spotrebič prekonať.

Zmena času

Ak chcete zmeniť nastavenie času, napr. z letného času na zimný, zmeňte základné nastavenie. Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Klepnite na pole **menu**.
Na displeji sa objaví výber druhov prevádzky.
 2. Klepnite na textové políčko „Základné nastavenie“. Na dotykových displejoch sa objaví nastavenie.
 3. Klepnite na textové políčko „Čas“. Na displeji sa zobrazí čas.
 4. Pomocou otočného voliča zmeňte nastavenie času.
 5. Pre potvrdenie klepnite na pole **menu**.
Objaví sa dotaz, či majú byť zmeny uložené.
 6. Klepnite na textové políčko „Uložiť“.
- Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia boli uložené.

Program sabat

Pri programe sabat môžete nastaviť dobu trvania až 74 hodín. Pokrmy v rúre zostanú teplé bez toho, aby ste ju museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie programu sabat

Pred použitím programu sabat ho musíte aktivovať v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 26

Ak je základné nastavenie príslušne upravené, je program sabat uvedený v druhoch ohrevu ako posledný.

Spotrebič používa horný/dolný ohrev. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 85 °C až 140 °C.

Musí byť zvolený druh prevádzky Druh ohrevu. Na dotykových displejoch sa objaví menu druhov ohrevu.

1. Klepnite na textové políčko „Program sabat“.

Na displeji je bielo zvýraznená navrhnutá hodnota pre teplotu.

2. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.

3. Pred spustením klepnite na textové políčko „Doba trvania“.

Na displeji je bielo zvýraznená navrhnutá hodnota pre dobu trvania.

4. Otočným voličom nastavte požadovanú dobu.

Upozornenie: Čas konca sa vypočíta automaticky, nedá sa však posunúť.

5. Tlačidlom štart/stop ▷ | spustíte spotrebič. Na displeji sa zobrazuje zostávajúca doba.

Spotrebič začne ohrievať.

Hneď, ako doba trvania programu sabat uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať. Na displeji je doba trvania 00m 00s.

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté) ⓪ vypnite spotrebič.

Upozornenie: Ak otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa nezastaví.

Zmena a prerušenie

Po spustení sa už nastavenie nedá zmeniť.

Ak chcete prerušiť program sabat, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪. Tlačidlom štart/stop ▷ už prevádzku nemôžete zastaviť.

Čistiace prostriedky

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Vysvetlíme Vám, ako správne udržiavať a čistiť spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby rôzne povrchy neboli poškodené nevhodnými čistiacimi prostriedkami, dodržujte údaje v tabuľke. V závislosti od typu spotrebiča nemusí mať váš spotrebič všetky povrchy.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia povrchu:

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé drôtenky alebo hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne prostriedky pre čistenie za tepla.

Nové hubkové utierky pred použitím dôkladne prepláchnite.

Tip: Mimoriadne vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky môžete zakúpiť u zákazníckeho servisu. Riadte sa pokynmi výrobcu.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj sa silne zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo ohrievacích článkov vo vnútorom priestore. Nechajte prístroj vždy vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k prístroju.

| Oblasť | Čistenie |
|------------------------------------|---|
| Vonkajšie plochy spotrebiča | |
| Čelo z ušľachtilej ocele | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvy a škrvy od bielkov. Pod takými škrvnami sa môže vytvoriť korózia. U zákazníckeho servisu alebo v špecializovanej predajni sa dajú zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú oceľ vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v slabej vrstve mäkkou handričkou. |
| Plast | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. |
| Lakované plochy | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. |
| Ovládací panel | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. |

| | |
|-----------------|--|
| Sklenené tabule | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenky z ušľachtilej ocele. |
| Rukoväť dvierok | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Keď sa na rukoväť dvierok dostane prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa, okamžite ho utrite. Tieto škrvny inak už nepôjdu odstrániť. |

Vnútrajšok spotrebiča

| | |
|--|--|
| Smaltované a samočistiace plochy | Riadte sa pokynmi pre plochy priestoru na pečenie na konci tabuľky. |
| Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie. |
| Tesnenie dvierok Nedávajte dole tesnenie! | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou. Nedrhňte. |
| Kryt dvierok z ušľachtilej ocele | Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dodržujte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú oceľ. Kryt dvierok pred čistením demontujte. |
| Rámy | Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. |
| Výsuvný systém | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných líšt. Ak je to možné, tak ich čistíte v zasunutom stave. Neumývajte v umývačke riadu. |
| Príslušenstvo | Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Nečistoty na nádobách z ušľachtilej ocele spôsobené potravinami s obsahom škrobu (napr. ryžou) vyčistíte vodou s octom. |
| Nádžka na vodu | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou handričkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na vekú utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu. |
| Teplotná sonda | Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu. |

Upozornenie

- Nepatrné rozdiely farieb na prednej časti spotrebiča sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na presklených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je normálne a na funkciu to nemá žiadny vplyv. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je ovplyvnená.

Plochy v priestore na pečenie

Zadná stena, horná stena a bočné steny v priestore na pečenie sú samočistiace. Poznáte to podľa drsného povrchu.
Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo vodou s octom. Osušte mäkkou handričkou.
Pripečené zvyšky pokrmov namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite nehrdzavejúcu drôtenku alebo čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie.
Rúry na pečenie nechajte po čistení otvorenú vyschnúť.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy majú poréznu, matnú keramickú vrstvu. Keď je spotrebič v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení.

Ak sa samočistiace plochy už dostatočne samy nečistia a vznikajú tmavé škrvny, môžu sa vyčistiť pomocou čistiacej funkcie. Riadte sa pokynmi v príslušnej kapitole.
→ "Čistiaca funkcia" na strane 30

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky pre rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak sa čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie na tieto plochy predsa len dostane, okamžite ho utrite vodou a hubkovou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.

Udržovanie spotrebiča v čistote

Aby sa nevytvorili trvalo prilepené nečistoty, udržiujte spotrebič vždy čistý a nečistoty ihneď odstraňujte.

Tipy

- Priestor na pečenie čistite po každom použití. Nečistoty sa nepripečú.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka.
- Pre pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Používajte vhodnú nádobu na pečenie, napr. pekáč.

Čistiaca funkcia

Váš spotrebič je vybavený druhmi prevádzky „EcoClean Direct“ a „odvápnenie“. Pomocou čistiacej funkcie „EcoClean Direct“ sa čistia samočistiace plochy vo varnom priestore.

Pomocou druhu prevádzky „odvápnenie“ odstránite z výparníka vodný kameň.

EcoClean Direct

Pomocou druhu prevádzky „čistiaca funkcia“ sa vyčistia samočistiace plochy v priestore na pečenie.

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a bočné steny) majú poréznu, matnú keramickú vrstvu. Keď je rúra na pečenie v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení a grilovaní.

Ak sa plochy už dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, môže sa povrch vyčistiť pomocou čistiacej funkcie.

Upozornenie: Spotrebič registruje používanie. Spotrebič upozorní, že je odporúčené urobiť čistenie. Odporúčenie bude zobrazené tak dlho, dokiaľ kompletne neprebehne čistiaca funkcia.

Ak sa nebudete touto výzvou riadiť, môže prísť k poškodeniu samočistiacich plôch.

Ak je spotrebič silne znečistený už predtým, resp. ak zistíte na zadnej stene škvrny, nečakajte s čistením na výzvu. Čím častejšie sa čistenie robí, tým dlhšie je zaručená čistiaca schopnosť samočistiacich plôch. Spotrebič môžete pomocou čistiacej funkcie čistiť podľa potreby kedykoľvek.

Pred spustením čistiacej funkcie

Vyberte z rúry rámy, vysunutia, príslušenstvo a nádoby.

Čistenie dna priestoru na pečenie a vnútrajšku dvierok spotrebiča

Odstráňte hrubé nečistoty zo dna priestoru na pečenie, vnútrajšku dvierok spotrebiča a osvetlenia priestoru na pečenie.

Inak vzniknú škvrny, ktoré už nebude možné odstrániť.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky pre rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak sa čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie dostane na tieto plochy omylom, okamžite ho utrite vodou a hubkovou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.

Nastavenie čistiacej funkcie

Pred nastavením čistiacej funkcie dbajte na to, aby ste dodržali všetky pokyny pre prípravu.

Doba trvania je u čistiacej funkcie pevne nastavená na 1 hodinu. Nedá sa meniť.

1. Klepnite na políčko **menu**. Objaví sa výber druhov prevádzok.
2. Klepnite na textové políčko „čistenie“.
3. Klepnite na textové políčko „EcoClean Direct“.
4. Tlačidlom štart/stop \triangleright spustíte spotrebič. Na displeji sa zobrazuje zvyšná doba. U čistiacej funkcie sa indikačná čiara ohrevu nezobrazuje.

Čistiaca funkcia sa spustí.

V priebehu čistiacej funkcie kuchyňu vetrajte.

Hneď, ako funkcia čistenia skončí, zaznie signál. Na displeji je zobrazená doba trvania 00 m 00 s. Tlačidlom on/off \odot vypnite spotrebič.

Posunutie času konca

Čas konca môžete posunúť dozadu. Pred spustením klepnite na textové políčko „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskoršiu dobu.

Po spustení sa spotrebič prepne do vyčkávacieho režimu. Čas konca sa už nedá meniť.

Prerušit'

Ak chcete funkciu čistenia prerušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off \odot . Tlačidlom štart/stop \triangleright už prevádzku nemôžete zastaviť.

Upozornenie: Počítadlo prevádzkových hodín sa nevy nuluje. Na displeji sa ďalej zobrazí výzva ku spusteniu čistiacej funkcie.

Po skončení čistiacej funkcie

V prípade potreby vytrite vlhkou handričkou priestor na pečenie po jeho vychladnutí.

Upozornenie: Behom prevádzky a čistiacej funkcie sa môžu na plochách tvoriť červené škvrny. Nejde o hrzdu, ale zvyšky potravín. Tieto škvrny nie sú zdraviu škodlivé a neobmedzujú čistiacu funkciu samočistiacich plôch.

Odvápnenie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte ho pravidelne odvápňovať.

Odvápnenie sa skladá z niekoľkých krokov.

Z hygienických dôvodov musí odvápnenie prebehnúť kompletne, aby bol spotrebič znova pripravený k prevádzke. Odvápnenie trvá celkom cca 70–90 minút.

- Odvápnenie (cca 55–70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Prvé preplachovanie (cca 6–9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Druhé preplachovanie (cca 6–9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju.

Ak je odvápnenie prerušené (napr. pri výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča), budete po opätovnom zapnutí spotrebiča vyzvaní, aby ste ho dvakrát prepláchli. Ostatné druhy prevádzky spotrebiča zostanú až do konca druhého preplachovania zablokované.

To, ako často sa musí spotrebič odvápňovať, závisí od tvrdosti používanej vody. Ak už je možné spotrebič spustiť s parou iba 5krát alebo menej, upozorní spotrebič hlásením na displeji na nutnosť odvápnenia. Po zapnutí sa zobrazí počet zvyšných prevádzok. Tak máte čas pripraviť včas odvápnenie.

Spustenie

Pozor!



Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča: Na odvápnenie používajte výhradne nami odporučený tekutý prostriedok na odvápnenie. Iné prostriedky na odvápnenie môžu spotrebič poškodiť. Obj. č. prostriedku na odvápnenie 311 680

Pozor!


Roztok na odvápnenie: Roztok na odvápnenie sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné chúlístivé povrchy. Povrchy by sa poškodili. Ak by sa to aj napriek tomu stalo, roztok ihneď odstráňte vodou.

Odvápnenie sa môže spustiť iba vtedy, keď je varný priestor vychladnutý. Ak je teplota vo varnom priestore príliš vysoká, zobrazí sa na displeji hlásenie. Počkajte, dokiaľ varný priestor nevychladne. Potom spustíte proces znova.


Ak ste pred odvápnením používali prevádzku s parou, najprv spotrebič vypnite, aby sa z výparníkového systému odčerpala zvyšná voda.

1. Z 500 ml vody a 150 ml tekutého prostriedku na odvápnenie zmiešajte roztok na odvápnenie.
2. Spustíte tlačidlom on/off .
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odvápnenie.
4. Nádržku na vodu s roztokom na odvápnenie úplne zasuňte.
5. Zatvorte ovládací panel.
6. Klepnite na políčko **menu**. Objaví sa výber druhov prevádzok.
7. Klepnite na textové políčko „čistenie“.
8. Klepnite na textové políčko „odvápnenie“. Zobrazí sa doba trvania odvápnenia. Nedá sa zmeniť.
9. Tlačidlom štart/stop  spustíte spotrebič. Prebieha odvápnenie spotrebiča. Na displeji sa odmeriava doba trvania. Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál.


Prvé preplachovanie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znova ju zasuňte.
3. Zatvorte ovládací panel.
4. Tlačidlom štart/stop  spustíte spotrebič. Spotrebič sa prepláchnie. Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál.

Druhé preplachovanie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znova ju zasuňte.
3. Zatvorte ovládací panel.
4. Tlačidlom štart/stop  spustíte spotrebič. Spotrebič sa prepláchnie. Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál.

Záverečné čistenie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vylejte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič. Odvápnenie je dokončené a spotrebič je opäť pripravený k prevádzke.

Rámy

V prípade dôslednej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vybrať a vyčistiť rámy.

Vysadenie a zavesenie rámov

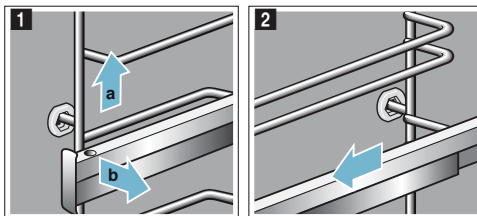
! Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa silne zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržovať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

Vyťahnutie rámov

1. Rám vpredú trochu nadvihnite **a** a vyveste z háčika **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vyťahnite dopredu a vyťahnite ho (obrázok **2**).

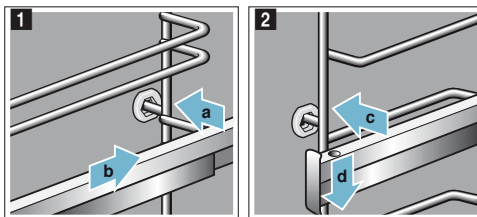


Rámy vyčistíte umývacím prostriedkom a hubkou. Na prilepené nečistoty použite kefku.

Zavesenie rámov

Je potreba rozlišovať pravý a ľavý rám. Musí byť možné vyťahnuť výsuvné lišty smerom dopredu.

1. Rám zasuňte najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby rám doliehal k zadnej stene priestoru na pečenie, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázok **1**).
2. Potom ho zasuňte do predného otvoru **c** tak, aby rám aj tu doliehal ku stene priestoru na pečenie, a zatlačte ho dole **d** (obrázok **2**).



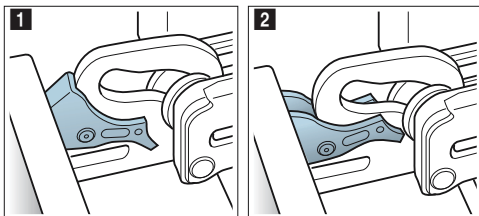
Dvierka spotrebiča

V prípade dôslednej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vysadiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča rúry na pečenie sa môžu za účelom čistenia a demontáže sklenených tabulí vysadiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zabezpečovacie páčky. Keď sú zabezpečovacie páčky zaklopené (obrázok **1**), sú dvierka spotrebiča zabezpečené. Nedajú sa vysadiť. Keď sú zabezpečovacie páčky pre vysadenie dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), sú závesy zabezpečené. Nemôžu zaklapnúť.



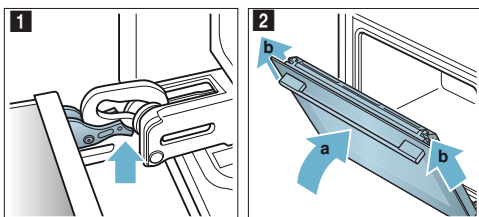
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Ak nie sú závesy zabezpečené, môžu veľkou silou zaklapnúť. Dbajte na to, aby boli zabezpečovacie páčky vždy zaklopené, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa behom otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a môžu vás privrieť. Nedotýkajte sa priestoru závesov.

Vysadenie dvierok spotrebiča

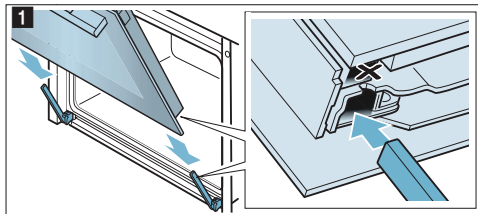
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča.
2. Odklopte obidve zabezpečovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Úplne zatvorte dvierka spotrebiča **a**. Obidvoma rukami ich chyťte vľavo a vpravo **b** a vytiahnite hore (obrázok **2**).



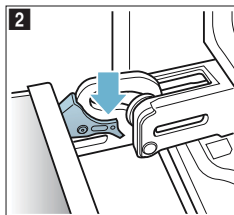
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča zaveste späť opačným postupom.

1. Pri zavesovaní dvierok spotrebiča dbajte na to, aby ste obidva závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok **1**). Priložte obidva závesy dole k vonkajšej tabuli a použite ju ako vodiacu plochu. Dajte pozor, aby ste závesy zasunuli do správneho otvoru. Musí byť možné ich zasunúť zľahka a bez odporu. Ak ucítite odpor, prekontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Celkom otvorte dvierka spotrebiča. Znova zaklopte obidve zabezpečovacie páčky (obrázok **2**).

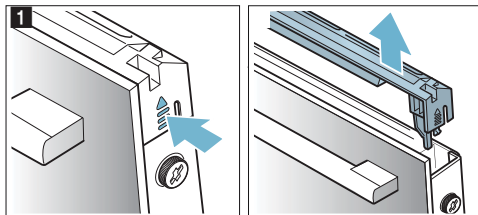


3. Zatvorte dvierka.

Demontáž krytu dvierok

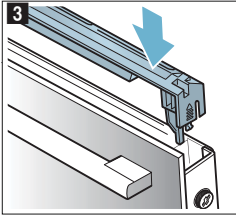
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie môžete kryt demontovať.

1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok **1**).
3. Dajte dole kryt (obrázok **2**).
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vyčistíte vložku z ušľachtilej ocele v kryte čistiacim prostriedkom na ušľachtilú oceľ. Zvyšné časti krytu dvierok vyčistíte umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, až počuteľne zaskočí (obrázok 3).



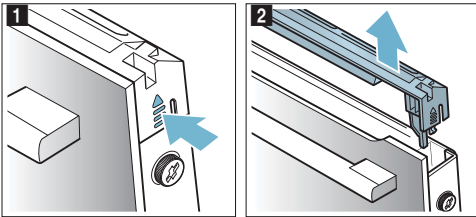
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž sklenených tabúľ

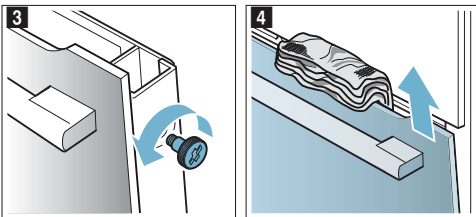
Kvôli lepšiemu čisteniu môžete sklenené tabule v dvierkach rúry na pečenie demontovať.

Demontáž zo spotrebiča

1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok 1).
3. Dajte dole kryt (obrázok 2).



4. Povoľte a vyberte skrutky vľavo a vpravo na dvierkach spotrebiča (obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka zase zatvoríte, vložte medzi ne niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vytiahnite hore prednú tabuľu a držadlom dole ju položte na rovný plochu.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

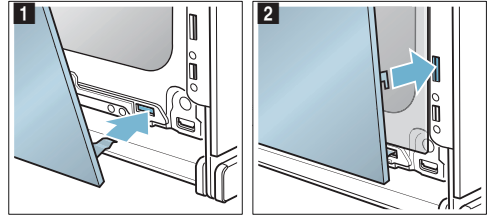
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu!

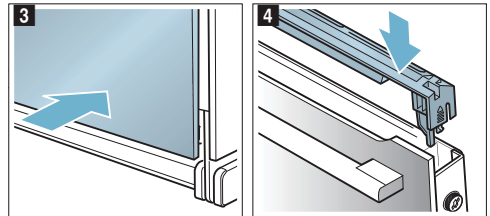
- Poškrabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa behom otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a môžu vás privrieť. Nedotýkajte sa závesov.

Montáž na spotrebič

1. Prednú tabuľu nasadíte dole do držiakov (obrázok 1).
2. Zatvorte prednú tabuľu natoľko, aby boli obidva horné háky proti otvoru (obrázok 2).



3. Pritlačte prednú tabuľu dole tak, aby počuteľne zaskočila (obrázok 3).
4. Dvierka spotrebiča znova pootvorte a odstráňte utierku.
5. Znova naskrutkujte obidve skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, až počuteľne zaskočí (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie používajte znova až potom, keď sú tabule riadne namontované.



? Porucha, čo je nutné urobiť?

Ak sa vyskytne porucha, často ide iba o maličkosť. Predtým, ako kontaktujete servis, pokúste sa sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Samostatné odstraňovanie porúch

Technické poruchy na spotrebiči môžete často ľahko odstrániť sami.


Ak sa pokrm optimálne nepodarí, nájdete na konci návodu na použitie mnoho tipov a pokynov pre nápravu.
→ "Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 37

| Porucha | Možná príčina | Odstánenie/pokyny |
|--|--|---|
| Spotrebič nefunguje. | Nefunkčná poisťka. Výpadok elektrického prúdu | Prekontrolujte poisťku v poisťkovej skrinke. Rekontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče. |
| Na displeji je „Sprache Deutsch“. | Výpadok elektrického prúdu | Znova nastavte jazyk a čas. |
| Ak je spotrebič vypnutý, čas sa neobjaví. | Základné nastavenie zmenené. | Zmeňte základné nastavenie ukazovateľa hodín. |
| Spotrebič sa neohreje, na displeji sviety symbol  . | V základných nastaveniach je aktivovaný predváždzací režim. | Odpojte spotrebič na krátky čas od siete (vypnite poisťku v poisťkovej skrinke) a nasledovne do 3 minút deaktivujte v základných nastaveniach predváždzací režim. |
| Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacím paneli. | Otočný volič bol omylom uvoľnený. | Otočný volič je odnímateľný. Jednoducho vložte otočný volič do jeho uloženia a pritlačte ho až zaklapne a môže sa otáčať obvyklým spôsobom. |
| Otočný volič sa otáča ťažko. | Nečistoty pod otočným voličom. | Otočný volič je odnímateľný. Uvoľnite otočný volič tým, že ho jednoducho vytiahnete z uloženia. Alebo pritlačte okraj otočného voliča, tak že sa vyklopí a môžete ho ľahko chytiť. Otočný volič a jeho uloženie v spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte ostré alebo brúsne prostriedky. Nenamáčajte ich ani nepoužívajte čistiace prostriedky na riad. Nevyberajte otočný volič príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné. |
| Prevádzka s parou alebo odvápnenie sa nespustí alebo nepokračuje. | Prázdna nádržka na vodu. Otvorený ovládací panel. Pri odvápnení sú zablokované prevádzky s parou. Nefunkčný senzor. | Naplníte nádržku na vodu. Zatvorte ovládací panel. Urobte odvápnenie. Zavolajte servis. |
| Spotrebič vás vyzve, aby ste urobili odvápnenie. | Behom odstraňovania vodného kameňa došlo k prerušeniu napájania alebo vypnutia spotrebiča. | Po opätovnom spustení spotrebiča nechajte proces odvápnenia pokračovať. |
| Spotrebič vás vyzve, aby ste urobili odvápnenie bez toho, aby sa predtým zobrazilo počítadlo. | Je nastavená príliš malá tvrdosť vody. | Urobte odvápnenie. Prekontrolujte a príp. prispôbte nastavenú tvrdosť vody. |
| Tlačidlá blikajú. | Normálny jav v dôsledku kondenzovanej vody za ovládacím panelom. | Hneď, ako sa kondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikať. |
| Pokrm je pri pridávaní pary príliš suchý alebo príliš vlhký. | Bola nesprávne zvolená intenzita pary. | Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary. |
| Zobrazí sa hlásenie „prázdna nádržka na vodu“, aj keď je nádržka na vodu naplnená. | Otvorený ovládací panel. Nefunkčný senzor. | Zatvorte ovládací panel. Zavolajte servis. |
| Ovládací panel sa neotvorí pre vytiahnutie nádržky. | Zástrčka nie je zapojená v zásuvke. Výpadok elektrického prúdu. Nefunkčná poisťka. Nefunkčný senzor polička  . | Zapojte spotrebič do elektrickej siete. Prekontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče. V poisťkovej skrinke prekontrolujte, či je poisťka pre spotrebič v poriadku. Zavolajte servis. |
| Pri varení v pare vzniká extrémne množstvo pary. | Spotrebič sa automaticky kalibruje. | Normálny proces. |
| Pri varení v pare vzniká opakované extrémne množstvo pary. | Spotrebič sa nemôže kvôli príliš krátkym dobám varenia automaticky zkalibrovať. | Resetujte spotrebič na nastavenie z výroby a zopakujte kalibráciu. |
| Pri varení je počut' prskavý zvuk. | Ide o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravín v dôsledku pôsobenia pary. | Nedá sa. |

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodených prívodných vedení smie robiť výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite zástrčku elektrickej šnúry zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrínke. Zavolajte servis.

Chybové hlásenia na displeji

Ak sa objaví na displeji chybové hlásenie s písmenom „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, spotrebič vypnite a znova zapnite tlačidlom on/off .

Ak išlo o jednorazovú poruchu, identifikácia zmizne. Ak sa chybové hlásenie objaví znova, kontaktujte servis a uveďte pritom presnú podobu chybového hlásenia.

Maximálna doba prevádzky


Ak na spotrebiči nezmeníte nastavenie niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane ohrievať. Zabráni sa tak neúmyselnej trvalej prevádzke.

Kedy je dosiahnuté maximálnej doby prevádzky, záleží na aktuálnych nastaveniach druhu prevádzky.

Maximálna doba prevádzky dosiahnutá

Na displeji sa objaví upozornenie, že je dosiahnuté maximálnej doby prevádzky.

Pre pokračovanie prevádzky klepnite na ľubovoľné pole alebo otočte otočným vlničom.

Ak spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

Tip: Aby nedošlo k nežiaducemu vypnutiu spotrebiča, napr. pri dlhej dobe pečenia, nastavte dobu trvania. Spotrebič bude hriať, dokiaľ neuplynie nastavená doba trvania.

Osvetlenie varného priestoru

Pre osvetlenie varného priestoru má váš spotrebič jednu alebo niekoľko LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

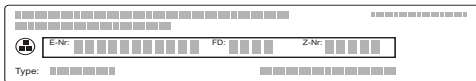
Ak LED žiarovka alebo sklenený kryt osvetlenia sú predsa len poškodené, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstraňovať.

 Zákaznícky servis

Ak potrebuje váš spotrebič opravu, obráťte sa na náš servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby nedochádzalo ku zbytočným výjazdom servisného personálu.

Číslo výrobku a výrobné číslo

Pri telefonovaní uveďte úplné číselné označenie výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme vám mohli poskytnúť kvalifikovanú pomoc. Výrobný štítek s príslušnými číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča.



Aby ste ich v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje svojho spotrebiča a telefónne číslo servisu poznamenať tu.

| Č. výrobku (E-Nr.) | Výr. č. (FD-Nr.) |
|--------------------|------------------|
| | |

Zákaznícky servis 

Majte na pamäti, že návšteva servisného personálu nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej doby.

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Objednávka opravy a poradenstvo pri poruchách CZ 251.095.546

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým si zabezpečíte, že oprava bude urobená vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

Pomocou druhu prevádzky „pokrmy“ môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič zvolí optimálne nastavenie.

Upozornenia pre nastavenia

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu nádoby. Pre optimálny výsledok pečenia používajte iba potraviny v bezchybnom stave a mäso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmov používajte iba potraviny priamo z mrazničky.
- U niektorých pokrmov sa zobrazí navrhnutá teplota, doba trvania a navrhnutý druh ohrevu. Teplotu a dobu trvania môžete zmeniť podľa svojich potrieb.
- U ostatných pokrmov sa zobrazí výzva pre zadanie hmotnosti. Vždy zadajte celkovú hmotnosť, okrem prípadov, kedy sa na spotrebiči zobrazí iná výzva. Spotrebič za vás urobí nastavenie času a teploty. Nastavenie hmotnosti okrem určenej, hmotnostné rozmedzie nie je možné.
- U pečených pokrmov, u ktorých za vás urobí voľbu teploty spotrebič, môže byť uložená teplota až 300 °C. Dbajte preto na to, aby ste použili dostatočne tepelne odolnú nádobu.
- Zobrazia sa vám pokyny, napr. pre nádobu, výšku zasunutia alebo prídanie tekutiny u mäsa. Niektoré pokrmy je behom pečenia nutné napr. obrátiť alebo zamiešať. To sa vám zobrazí krátko po spustení na displeji. V správnom okamžiku vás potom upozorní akustický signál.
- Informácie o vhodnej nádobe a tipy a triky pre prípravu nájdete na konci návodu na použitie.
→ *"Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 37*

Para

U niektorých pokrmov sa parná funkcia aktivuje automaticky. Spotrebič vás upozorní na nutnosť naplnenia nádržky na vodu. Všeobecné pokyny pre parnú funkciu nájdete v príslušnej kapitole.
→ *"Para" na strane 17*

Po spustení sa zobrazí doba prípravy. Odmeriavať sa začne až po dosiahnutí nastavenej teploty.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť. Pri otváraní nestojte príliš blízko u spotrebiča. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.

Teplotná sonda

U niektorých pokrmov môžete taktiež použiť teplotnú sondu. Keď sondu zasuniete do spotrebiča, zobrazia sa vhodné pokrmy. Teplotu vo varnom priestore a teplotu stredu mäsa môžete meniť.
→ *"Teplotná sonda" na strane 23*

Snímač pečenia

Spotrebič má snímač pečenia. Ten sa automaticky aktivuje hneď, ako z menu zvolíte príslušné pečivo. Kontrolou prevezme spotrebič. Spotrebič sa vypne hneď, ako je pečivo hotové. Zaznie signál. Doba trvania zodpovedá približne receptúre pečiva a nezobrazuje sa.

Nepoužívajte silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Snímač pečenia by sa poškodil.

Ak je na displeji zobrazený text „Snímač pečenia aktívny“, nesmiete otvoriť dvierka spotrebiča. Nastavenia by boli zmazané. Spotrebič vám potom ponúkne nastavenie, ktoré musíte sami kontrolovať.


Nastavenie pokrmu pomocou funkcie Assist


Prechádzajte úrovňami a sledujte, aké pokrmy máte vo funkcii Assist k dispozícii a či musíte pre pokrm zadať hmotnosť. Potraviny pre tento účel vopred zväžte.

Pokrmy sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Pokrm
- Úprava


Pre listovanie v jednotlivých úrovniach používajte otočný volič.

1. Klepnite na pole **menu**.
Objaví sa výber druhov prevádzky.
2. Klepnite na textové políčko „Assist“.
Objaví sa kategória.
3. Klepnite na požadovanú kategóriu.
Objavia sa pokrmy príslušnej kategórie.
4. Klepnite na požadovaný pokrm.
Objavia sa jednotlivé úpravy.
5. Klepnite na požadovanú úpravu.
Na displeji sa objavia príslušné nastavenia.
U mnohých úprav pokrmov môžete nastavenie prispôsobiť podľa potreby.
U niektorých pokrmov musíte namiesto toho nastaviť hmotnosť.
6. Tlačidlom štart/stop  spustíte spotrebič.
Na displeji sa zobrazuje zostávajúca doba.
Spotrebič začne ohrievať.

Hneď, ako doba trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať. Ak už spotrebič nebudete používať, vypnite ho tlačidlom on/off .

Dokončovanie

Po uplynutí doby trvania môžete niektoré pokrmy dokončiť, ak nie ste s výsledkom tepelnej úpravy ešte spokojní.

Na displeji sa objaví dotaz, či chcete urobiť dokončenie. Ak chcete urobiť dokončenie, klepnite na textové políčko „Dokončenie“. Je navrhnutá doba trvania, ktorú môžete zmeniť. Tlačidlom štart/stop  spustíte spotrebič.

Upozornenie: Dokončovanie môžete robiť ľubovoľne často.

Ak ste s výsledkom pečenia spokojní, klepnite na textové políčko „Ukončiť“.

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté) ① vypnite spotrebič.

Posunutie času konca

U niektorých pokrmov môžete posunúť naspäť čas konca. Pred spustením klepnite na textové políčko „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskoršiu dobu.

Po spustení sa spotrebič prepne do vyčkávacieho režimu. Čas konca sa už nedá meniť.

Zmena a prerušenie

Po spustení sa už nastavenie nedá zmeniť.

Ak chcete postup prerušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ①. Tlačidlom štart/stop ▷ už prevádzku nemôžete zastaviť.

Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a pre nich vhodné nastavenie. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a aká teplota sú najvhodnejšie pre váš pokrm. Dozviete sa, ktoré príslušenstvo máte použiť a do akej výšky je ho potrebné zasunúť. Dostanete od nás typy pre nádoby a prípravu pokrmov.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vo varnom priestore vzniknúť veľké množstvo pary.

Váš spotrebič je veľmi energeticky úsporný a pri prevádzke sa von dostane len veľmi málo tepla. Na základe vysokých rozdielov medzi teplotou vo vnútri spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli a predných stranách susedného nábytku zrážať kondenzovaná voda. To je normálny jav, ktorý je podmienený fyzikálne. Tvorba kondenzátu sa dá znížiť predhriatím alebo opatrným otvorením dvierok.

Pri varení v pare alebo príprave s pridávaním pary je žiaduce, aby vo varnom priestore vznikalo veľké množstvo pary. Po varení varný priestor po vychladnutí vytríte.

Nepoužívajte silikónové formy

Pre dosiahnutie optimálneho výsledku pečenia odporúčame tmavé kovové formy na pečenie.

Pozor!

Nepoužívajte silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo či fólie s obsahom silikónu. Snímač pečenia by sa mohol poškodiť.

Aj keď sa snímač pečenia nepoužíva, môže dôjsť k poškodeniu.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič má veľké množstvo druhov ohrevu pre pečenie koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riadte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne usposobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridávaní pary chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysušuje.

Pečenie s pridávaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich pečiete v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízke pečivo: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakej dobe.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- formy na roštu
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- plech na pečenie: výška 5
univerzálna panvica: 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

Ak pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad sebou.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dverkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením ku dverkam spotrebiča.

U šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu, aby v prípade pretečenia šťavy nedošlo ku znečisteniu priestoru na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a pečivo nezchodne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Pri pečení s pridávaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Odporučené hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a doba pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou sa nedá skrátiť doba pečenia. Koláče alebo drobné pečivo by bolo hotové iba zvonku, ale vo vnútri by bolo nedopečené.




Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátia o niekoľko minút.

U niektorých pokrmov je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.




Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre koláče a drobné pečivo na konci tabuľky s nastavením.






















Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:












-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

-  1 = nízka
-  2 = stredná
-  3 = vysoká

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Intenzita pary | Doba trvania v min. |
|--|-----------------------------|-----------------|---|--------------|----------------|---------------------|
| Koláče vo forme | | | | | | |
| Trený koláč, jednoduchý | vencová/hrantiková forma | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Trený koláč, jednoduchý | vencová/hrantiková forma | 2 |  | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne | vencová/hrantiková forma | 3+1 |  | 140-160 | - | 50-70 |
| Trený koláč, jemný | vencová/hrantiková forma | 2 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Ovocný koláč z treného cesta, jemný | bábovková forma | 2 |  | 160-180 | - | 40-60 |
| Tortový korpus z treného cesta | tortová forma | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Tortový korpus z treného cesta | tortová forma | 2 |  | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta | roztváracia forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-180 | - | 70-90 |
| Švajčiarsky koláč | plech na pizzu | 3 |  | 210-230 | - | 30-40 |
| Francúzsky koláč (tarte) | koláčová forma, biely plech | 1 |  | 220-240 | - | 30-45 |
| Francúzsky koláč (tarte) | koláčová forma, biely plech | 1 |  | 220-240 | - | 30-45 |
| Kysnutá bábovka | bábovková forma | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Kysnutá bábovka | bábovková forma | 2 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Kysnuté koláče | roztváracia forma Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Kysnuté koláče | roztváracia forma Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Piškótový korpus, 2 vajcia | tortová forma | 3 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Piškótový korpus, 2 vajcia | tortová forma | 2 |  | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Piškótový torta, 3 vajcia | roztváracia forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Piškótový torta, 3 vajcia | roztváracia forma Ø 26 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Piškótová torta, 6 vajec | roztváracia forma Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Piškótová torta, 6 vajec | roztváracia forma Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 30-35 |

Koláče na plechu

| | | | | | | |
|--|--|-----|---|----------|---|-------|
| Trený koláč s hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Trený koláč s hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Trený koláč, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |
| Krehké cesto so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Krehké cesto so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 |  | 160-170 | - | 35-45 |
| Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou | univerzálna panvica | 3 |  | 160-180 | - | 55-65 |
| Švajčiarsky koláč | univerzálna panvica | 3 |  | 200-210 | - | 40-50 |
| Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou | univerzálna panvica | 3 |  | 160-180* | - | 10-15 |
| Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 |  | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 |  | 150-170 | - | 20-30 |
| Kysnutý koláč so šľavnatou hornou vrstvou | univerzálna panvica | 3 |  | 180-200 | - | 30-40 |

* Predhriať.

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Intenzita pary | Doba trvania v min. |
|---|---|-----------------|-------------|--------------|----------------|---------------------|
| Kysnutý koláč so šťavnatou hornou vrstvou, 2 úrovne | univerzálny vysoký plech + plech na pečenie | 3+1 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Kysnutá vianočka, kysnutý veniec | plech na pečenie | 2 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Kysnutá vianočka, kysnutý veniec | plech na pečenie | 2 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Piškvárová roláda | plech na pečenie | 3 | | 180-200* | - | 8-15 |
| Piškvárová roláda | plech na pečenie | 3 | | 180-190* | 1 | 10-15 |
| Štola z 500 g múky | plech na pečenie | 2 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Štola z 500 g múky | univerzálny vysoký plech | 3 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Sladký závin | univerzálny vysoký plech | 2 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Sladký závin | univerzálny vysoký plech | 3 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Závin, zmrazený | univerzálny vysoký plech | 3 | | 200-220 | - | 35-45 |
| Závin, zmrazený | univerzálny vysoký plech | 3 | | 180-200 | 1 | 35-45 |









Drobné pečivo

| | | | | | | |
|--|---|---------|--|----------|---|-------|
| Drobné pečivo (5 min predhriať) | plech na pečenie | 3 | | 150* | - | 25-35 |
| Drobné pečivo (5 min predhriať) | plech na pečenie | 3 | | 150* | - | 25-35 |
| Drobné pečivo, 2 úrovne (5 min predhriať) | plech na pečenie + univerzálna panvica | 3+1 | | 150* | - | 30-40 |
| Drobné pečivo, 3 úrovne (5 min predhriať) | plechy na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 140* | - | 35-55 |
| Muffiny | plech na muffiny | 3 | | 170-190 | - | 15-20 |
| Muffiny | plech na muffiny | 3 | | 150-160 | 1 | 25-30 |
| Muffiny, 2 úrovne | plechy na muffiny | 3+1 | | 160-180* | - | 15-40 |
| Drobné kysnuté pečivo | plech na muffiny | 3 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Drobné kysnuté pečivo | plech na muffiny | 3 | | 150-170 | - | 25-35 |
| Drobné kysnuté pečivo | plech na muffiny | 3 | | 160-170 | 2 | 20-30 |
| Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne | univerzálna panvica + 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 | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pečivo z lístkového cesta 3 úrovne | plechy na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pečivo z lístkového cesta nízke, 4 úrovne 4rošty | | 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 | univerzálna panvica + 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 | | 160-170 | 1 | 20-30 |

Cukrovinky

| | | | | | | |
|--|--|-----|--|----------|---|-------|
| Striekané pečivo (5 min predhriať) | plech na pečenie | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Striekané pečivo (5 min predhriať) | plech na pečenie | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min predhriať) | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 | | 140-150* | - | 30-40 |

* Predhriať

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Intenzita pary | Doba trvania v min. |
|--|---|-----------------|---|--------------|----------------|---------------------|
| Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min predhriať) | plechy na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 |  | 130-140* | - | 35-55 |
| Cukrovinky | plech na pečenie | 3 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Cukrovinky, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Cukrovinky, 3 úrovne | plechy na pečenie + univerzálna panvica | 5+3+1 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Penové cukrovinky | plech na pečenie | 3 |  | 90-100* | - | 100-130 |
| Penové cukrovinky, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 |  | 90-100* | - | 100-150 |
| Makrónky | plech na pečenie | 3 |  | 90-110 | - | 20-40 |
| Makrónky, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 |  | 90-110 | - | 25-45 |

* Predhriať

Typy pre koláče a drobné pečivo

| | |
|---|--|
| Chcete zistiť, či je koláč prepečený. | Pichnete špajdlou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na ňu cesto neprilepí, je koláč hotový. |
| Koláč „spadne“. | Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10°C nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. Dodržujte uvedené prísady a pokyny pre prípravu uvedené v recepte. |
| Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší. | Vymažte iba dno roztváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom. |
| Štáva z ovocia preteká. | Nabudúce použite univerzálnu panvicu. |
| Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe. | Jednotlivé kusky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli pekne zväčšiť svoj objem a opiecť sa zo všetkých strán. |
| Koláč je príliš suchý. | Nastavte o 10°C vyššiu teplotu a skráťte dobu pečenia. |
| Koláč je celkovo príliš svetlý. | Ak ste zvolili správnu výšku zasunutia a správne príslušenstvo, v prípade potreby zvýšte teplotu alebo predĺžte dobu pečenia. |
| Koláč je hore príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý. | Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň vyššie. |
| Koláč je hore príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý. | Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. |
| Koláč v okrúhlejšej alebo v hrantíkovej forme je vzadu príliš tmavý. | Formu na pečenie nestavajte až k zadnej stene, ale do stredu príslušenstva. |
| Koláč je celkovo príliš tmavý. | Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. |
| Pečivo hneď nerovnomerne. | Zvoľte o niečo nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie. Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi v zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by jednotlivé kusky mali mať rovnakú veľkosť a hrúbku. |
| Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodnom. | Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakej dobe. |
| Koláč vyzere dobre, ale vo vnútri je nedopečený. | Pečte o niečo dlhšie na nižšej teplote a v prípade potreby pridajte menej tekutiny. U koláčov so šťavnatou hornou vrstvou najprv predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte hornú vrstvu. |
| Koláč sa nedá vyklopiť. | Nechajte koláč po upečení ešte 5 až 10 minút vychladnúť. Ak ho ani potom nemôžete vyklopiť, opatrne ho na okraj uvoľnite nožom. Znova formu obráťte a niekoľkokrát na ňu položte studenú mokrú utierku. Nabudúce formu vymažte tukom a vysypte strúhankou. |

Chlieb a žemle

Váš spotrebič má veľký počet druhov ohrevu pre pečenie chleba a žemlí. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riadte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne usposobené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Pečenie s pridávaním pary

Chlieb a žemle získajú pri pridávaní pary chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysušuje.

Pečenie s pridávaním pary je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízke pečivo: výška 3

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakej dobe.

- univerzálna panvica: výška 3
plech na pečenie: výška 1

- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Ak pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Pri pečení s pridávaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Zmrazené potraviny

Nepoužívajte silne namrazené zmrazené potraviny. Odstráňte z pokrmu fad.

Zmrazené potraviny môžu byť predpečené nerovnomerne. Zhnednutie po upečení potom bude tiež nerovnomerné.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a žemle. Teplota a doba pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou sa nedá skrátiť doba pečenia. Chlieb a žemle by boli hotové iba zvonku, ale vo vnútri by boli nedopečené.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátia o niekoľko minút.

U niektorých pokrmov je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich pečiete v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre cesto na chlieb platia ako pre cesto na plechu na pečenie, taktiež pre cesto v hrantíkovej forme.






Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!




























Do horúcej rúry nikdy nelejte vodu a nestavajte nádobu s vodou na dno rúry. Striedaním teplôt by sa mohol poškodiť smalt.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  veľkoplošný gril
-  stupeň pre pizzu

Stupeň intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Intenzita pary | Doba trvania v min. |
|---|--|-----------------|---|----------------------------------|----------------|---------------------|
| Chlieb | | | | | | |
| Biely chlieb, 750 g | univerzálna panvica alebo hrantiková forma | 2 |  | 180-200* | - | 25-40 |
| Biely chlieb, 750 g | univerzálna panvica alebo hrantiková forma | 2 |  | 210-220 180-190 | 3 - | 10-15 25-35 |
| Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg | hrantiková forma | 2 |  | 220* 180 | - - | 10 20-30 |
| Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg | univerzálna panvica | 2 |  | 200-210* | - | 40-50 |
| Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg | univerzálna panvica alebo hrantiková forma | 2 |  | 210-220 180-190 | 3 - | 15-20 45-60 |
| Celozrnný chlieb, 1 kg | univerzálna panvica | 2 |  | 200-210* | - | 40-50 |
| Celozrnný chlieb, 1 kg | univerzálna panvica | 2 |  | 210-220 180-190 | 3 - | 10-15 45-60 |
| Chlebová placka | univerzálna panvica | 3 |  | 240-250 | - | 20-25 |
| Chlebová placka | univerzálna panvica | 3 |  | 220-230 | 3 | 25-35 |
| Žemle | | | | | | |
| Žemle alebo bagety pre rozpečenie, predpečené | univerzálna panvica | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Žemle alebo bagety pre rozpečenie, predpečené | plech na pečenie | 3 |  | 200-220 | 2 | 10-15 |
| Žemle, sladké, čerstvé | plech na pečenie | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Žemle, sladké, čerstvé | plech na pečenie | 3 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Žemle, čerstvé | plech na pečenie | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Žemle, čerstvé | plech na pečenie | 3 |  | 200-220 | 2 | 20-25 |
| Bageta, predpečená, chladená | univerzálna panvica | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Bageta, predpečená, chladená | plech na pečenie | 3 |  | 200-220 | 1 | 10-20 |
| Žemle, zmrazené | | | | | | |
| Žemle alebo bagety pre rozpečenie, predpečené | univerzálna panvica | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Žemle alebo bagety pre rozpečenie, predpečené | plech na pečenie | 3 |  | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Lúhované pečivo, surové polotovary | univerzálna panvica | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Lúhované pečivo, surové polotovary | plech na pečenie | 3 |  | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissanty, surové polotovary | univerzálna panvica | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Croissanty, surové polotovary | plech na pečenie | 3 |  | 180-200 | 1 | 20-25 |
| Toasty | | | | | | |
| Zapečené toasty, 4 ks | rošt | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Zapečené toasty, 12 ks | rošt | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Opečené toasty (bez predhriatia) | rošt | 5 |  | 3 | - | 4-6 |

* Predhriat.

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič má veľký počet druhov ohrevu pre pečenie pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov. Riadte sa tiež pokynmi v časti, ktoré sa týkajú kysnutia cesta. Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor pečenia a druhy prevádzky.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridávaní pary chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysušuje.

Pečenie s pridávaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízke pečivo: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakej dobe.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1
- formy na roštu
 - 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

Ak pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

Na pizzu s bohatou oblohou používajte univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a pečivo nezehnedne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Pri pečení s pridávaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Zmrazené potraviny

Nepoužívajte silne namrazené zmrazené potraviny. Odstráňte z pokrmu ľad.

Zmrazené potraviny môžu byť predpečené nerovnomerne. Zhnednutie po upečení potom bude tiež nerovnomerné.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmy. Teplota a doba pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou sa nedá skrátiť doba pečenia. Pokrm by bol hotový iba zvonku, ale vo vnútri by bol nedopečený.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátia o niekoľko minút.

U niektorých pokrmov je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vytiahnite z rúry. Dosiahnite tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pre pizzu
- Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Intenzita pary | Doba trvania v min. |
|---------------------------------|--|-----------------|-------------|--------------|----------------|---------------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, čerstvá | plech na pečenie | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, čerstvá, tenké cesto | plech na pizzu | 2 | | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza, chladená | rošt | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Pizza, zmrazená | | | | | | |
| Pizza, tenké cesto, 1 ks | rošt | 3 | | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza, tenké cesto, 2 ks | univerzálna panvica + rošt | 3+1 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, silné cesto, 1 ks | rošt | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza, silné cesto, 2 ks | univerzálna panvica + rošt | 3+1 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizza-bagetka | rošt | 3 | | 200-220 | - | 15-20 |
| Mini pizze | univerzálna panvica | 3 | | 180-200 | - | 15-20 |
| Pikantné koláče a quiche | | | | | | |
| Pikantné koláče vo forme | roztváracia forma Ø 28 cm | 2 | | 170-190 | - | 65-75 |
| Pikantné koláče vo forme | roztváracia forma Ø 28 cm | 2 | | 170-180 | 1 | 60-70 |
| Quiche | koláčová forma, biely plech | 1 | | 190-210 | - | 45-55 |
| Alsaský koláč | univerzálna panvica | 3 | | 240-250* | - | 10-18 |
| Alsaský koláč | univerzálna panvica | 2 | | 200-210* | 2 | 15-25 |
| Pirohy | zapekacia forma | 2 | | 170-190 | - | 50-70 |
| Empanada | univerzálna panvica | 3 | | 180-190 | - | 30-45 |
| Empanada | univerzálna panvica | 2 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Burek | univerzálna panvica | 3 | | 200-210 | - | 30-40 |
| * Predhriať. | | | | | | |

Nákyp a suflé

Váš spotrebič má veľký počet druhov ohrevu pre pečenie nákypu a suflé. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne usporiadané pre priestor na pečenie a druhu prevádzky.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Môžete piecť na jednej úrovni vo formách alebo s univerzálnou panvicou.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálna panvica: výška 2

Pre suflé používajte parnú funkciu. Nepotrebuje vodný kúpeľ. Postavte malé formičky na parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, alebo na rošt.

Ak pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy postavte do rúry vedľa seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu zasuňte opatrne až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

Nádoby

Na nákypy a zapekané pokrmy používajte široké plytké nádoby. V úzkej vysokej nádobe budú pokrmy vyžadovať viac času a budú na hornej strane tmavšie.

Pri príprave s prídavaním pary musia byť formy odolné voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a receptu. Prepečenie nákypu závisí od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.






Upozornenie: Doba pečenia sa nedá skrátiť vyššou teplotou. Nákyt alebo suflé by boli hotové iba na povrchu, vo vnútri by ale boli surové.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátia o niekoľko minút.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.




Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  stupeň pre pizzu
-  varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Intenzita pary | Doba trvania v min. |
|---|----------------------|-----------------|---|--------------|----------------|---------------------|
| Nákyt, pikantný, varené prísady | zapekacia forma | 2 |  | 200-220 | - | 30-50 |
| Nákyt, pikantný, varené prísady | zapekacia forma | 2 |  | 150-170 | 2 | 40-45 |
| Nákyt, sladký | zapekacia forma | 2 |  | 170-190 | - | 40-60 |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg | zapekacia forma | 2 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg | zapekacia forma | 2 |  | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagne, zmrazené, 400 g | rošt | 2 |  | 190-210 | - | 30-35 |
| Lasagne, zmrazené, 400 g | nepriklopená nádoba | 2 |  | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm | zapekacia forma | 2 |  | 160-190 | - | 50-70 |
| Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm | zapekacia forma | 2 |  | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm, 2 úrovne | zapekacia forma | 3+1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Suflé | zapekacia forma | 2 |  | 170-190* | - | 35-45 |
| Suflé | zapekacia forma | 2 |  | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Suflé | formičky na 1 porciu | 3 |  | 100 | - | 40-45 |

* Predhriat.

Hydina

Váš spotrebič má rôzne druhy ohrevu pre pečenie hydiny. V tabuľkách pre nastavenie nájdete optimálne nastavenie pre niektoré pokrmy.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viacerých kusov súčasne.

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici. → "Príslušenstvo" na strane 12

Podľa veľkosti a druhu hydiny nalejte do univerzálnej panvice až ½ l vody. Zachyťte sa odkvapkávajúci tuk. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Pečenie v nádobe

Používajte iba nádobu, ktorá je vhodná pre použitie v rúre na pečenie. Prekontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšia je sklenená nádoba. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokry alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné iba čiastočne. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Nepriklopená nádoba

Pre pečenie hydiny používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Priklopená nádoba

Pri pečení v priklopanej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

Aj v priklopanom pekáči sa dá hydina upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pokrmy budú s pridávaním pary chrumkavejšie. Budú mať lesklejší povrch a menej sa vysušia.

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

Pridávanie pary zapnite podľa pokynov v tabuľke s nastavením. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich varíte v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od pridávania pary je príprava častí hydiny pomocou funkcie varenie v pare šetrnejšia. Zostanú obzvlášť šťavnaté. Ako chuťovú variantu môžete časti hydiny pred varením v pare opiecť, doba varenia sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhšiu dobu zahrievania a dlhšiu dobu varenia. Ak použijete viacej kusov s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa doba zahrievania, nie doba varenia.

Časti hydiny sa nemusia obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálnu panvicu. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Behom grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Zachytiť sa odvapávajúci tuk. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici. → "Príslušenstvo" na strane 12

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte, pokiaľ možno, rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy obracajte pomocou grilovacích klieští. Ak mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje presné pečenie. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie sondy na pečenie v príslušnej kapitole. Nájdete tam pokyny pre zapojenie sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre hydinu. Teplota a doba pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie hydiny bez plnky pripravenej na pečenie s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Ak chcete piecť hydinu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých kusov sa pri určovaní doby pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšieho kusu. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

Hydinu po uplynutí cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedenej doby obráťte.







Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Tipy

- U kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tak môže vytekať tuk.
- U kačacích prs narežte kožu. Kačacie prsia neobracajte.
- Ak budete hydinu obracať, pečte ju najprv prsnou stranou, resp. stranou s kožou dole.
- Hydina bude obzvlášť do chrumkava opečená, ak ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.






























Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vytiahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  veľkoplošný gril
-  stupeň pre pizzu
-  varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Intenzita pary | Doba trvania v min. |
|---|----------------------|-----------------|---|----------------------------------|----------------|---------------------|
| Kurča | | | | | | |
| Kurča, 1 kg | rošt | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Kurča, 1 kg | rošt | 2 |  | 190-200 | 1 | 20-25 |
| | | |  | 200-220 | - | 35-40 |
| Plátky kuracích prs, po 150 g (grilovanie, 5 min predhriať) | rošt | 4 |  | 3* | - | 15-20 |
| Plátky kuracích prs (varenie v pare) | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 15-25 |
| Malé časti kurčaťa, po 250 g | rošt | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Malé časti kurčaťa, po 250 g | rošt | 3 |  | 200-220 | 1 | 30-45 |
| Kuracie kúsky, nugetky, zmrazené | univerzálna panvica | 3 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Brojler, 1,5 kg | rošt | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Brojler, 1,5 kg | rošt | 2 |  | 180-190 | 1 | 30-35 |
| | | |  | 190-210 | - | 40-45 |
| Kačica a hus | | | | | | |
| Kačica, bez plnky, 2 kg | rošt | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Kačica, bez plnky, 2 kg | rošt | 2 |  | 150-160 | 1 | 70-90 |
| | | |  | 180-190 | - | 30-40 |
| Kačacie prsia, po 300 g | rošt | 3 |  | 230-250 | - | 17-20 |
| Kačacie prsia, po 300 g | rošt | 4 |  | 210-230 | 2 | 15-20 |
| Hus, 3 kg | rošt | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Hus, 3 kg | rošt | 2 |  | 140-150 | 1 | 110-120 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 20-30 |
| | | |  | 170-180 | - | 30-40 |
| Husacie stehná, po 350 g | rošt | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Husacie stehná, po 350 g | rošt | 3 |  | 190-200 | 1 | 45-55 |
| Morka | | | | | | |
| Mladá morka, 2,5 kg | rošt | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Mladá morka, 2,5 kg | rošt | 2 |  | 140-150 | 1 | 110-140 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 20-30 |
| | | |  | 170-180 | - | 10-20 |
| Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg | priklopená nádoba | 2 |  | 240-250 | - | 80-100 |
| Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg | rošt | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg | rošt | 2 |  | 170-180 | 1 | 80-100 |

* Predhriať.

Mäso

Váš spotrebič má veľké množstvo druhov ohrevu pre pečenie mäsa. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa chuti tukom alebo ho obložte plátkami slaniny.

Kožu krížom narežte. Ak budete mäso obracať, pečte ho najprv kožou dole.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre. Štava sa tak lepšie rozloží. Pripadne mäso zabaľte do alobalu. Odporúčaná doba na odpočinutie nie je započítaná v uvedenej dobe pečenia.

Pečenie na rošte

Pri pečení na rošte bude mäso zo všetkých strán obzvlášť chrumkavé. Do univerzálnej panvice nalejte podľa veľkosti a druhu mäsa až ½ l vody.

Zachytí sa odkvapkávajúci tuk a štava z mäsa. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici.

→ "Príslušenstvo" na strane 12

Pečenie a dusenie v nádobách

Pečenie a dusenie v nádobách je komfortnejšie. Mäso sa dá v nádobe ľahšie z rúry vytiahnuť a omáčku môžete uvariť priamo v nádobe.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné pre použitie v rúre na pečenie. Prekontrolujte, či sa nádoba do rúry vojde. Najvhodnejšia je sklenená nádoba.

Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoba by mohla prasknúť. K ľubovoľnému mäsu pridajte trochu tekutiny.

V sklenenej nádobe by malo byť dno pokryté do výšky cca ½ cm. Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a na tom, či použijete pokrievku. Ak pečiete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je potreba o niečo viac tekutiny ako v sklenenej nádobe. Tekutina v nádobe sa pri pečení vyparuje.

V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu. Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia. Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia. Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Nepriklopená nádoba

Pre pečenie mäsa používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Priklopená nádoba

Pri pečení v priklopanej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

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

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

Pred dusením mäso podľa potreby vopred opečte. Aby pri dusení vznikla omáčka, pridajte vodu, víno, ocot a podobne. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1–2 cm.

Tekutina v nádobe sa pri pečení vyparuje. V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu.

Aj v priklopanej pekáči sa dá mäso upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s pridávaním pary

Určité pokrmy budú s pridávaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nepriklopenú nádobu. Nádoba musí byť odolná voči vysokým teplotám a pare.

Mäso nemusíte obracať.

Pridávanie pary zapnite podľa pokynov v tabuľke s nastavením. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich varíte v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Na rozdiel od pridávania pary je príprava mäsa pomocou funkcie varenia v pare šetrnejšia, nevznikne ale kôrka. Mäso zostane obzvlášť šťavnaté. Ako chuťovú variantu môžete kúsy mäsa pred varením v pare opiecť, doba varenia sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhšiu dobu zahrievania a dlhšiu dobu varenia. Ak použijete viacej kusov s rovnakou hmotnosťou, predlží sa doba zahrievania, nie doba varenia.

Kusy mäsa nemusíte obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasunúť univerzálnu panvicu. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Behom grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk.

Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici.

→ "Príslušenstvo" na strane 12

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte, ak možno, rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Ak mäso prepichnete vidličkou, vytečie z nej šťava a bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje presné pečenie. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie sondy na pečenie v príslušnej kapitole. Nájdate tu pokyny pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčené hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre mnohé mäsové pokrmy. Teplota a doba pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozptáta nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie mäsa s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Ak chcete piecť kus mäsa s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu.

V prípade viaceru kusov sa pri určovaní doby pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšieho kusu. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím je mäso väčšie, tým je nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

Mäso a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedenej doby obráťte.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre pečenie, dusenie a grilovanie na konci tabuľky s nastavením.



Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoprošný gril
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Intenzita pary | Doba trvania v min |
|---|----------------------|-----------------|---|----------------------------------|----------------|--------------------|
| Bravčové mäso | | | | | | |
| Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 180-190 | - | 100-120 |
| Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 180-190 | 1 | 130-150 |
| Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg | rošt | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 100 | - | 25-30 |
| | | |  | 190-200 | - | 25-30 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 60-70 |
| Pečená bravčová panenka, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Pečená bravčová panenka, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Bravčová panenka, 400 g | rošt | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Bravčová panenka, 400 g | nepriklopená nádoba | 3 |  | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Bravčová panenka, 400 g | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 18-20 |

* Predhriať.

** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny, behom prevádzky sa musí do nádržky na vodu dopĺňať voda.

*** Odstráňte šlachy, pozdĺžne narežte u kostí, neobracajte.

**** Zasuňte pod neho do výšky 2 univerzálnu panvicu.

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Intenzita pary | Doba trvania v min |
|---|----------------------|-----------------|-------------|----------------------------------|----------------|--------------------|
| Údené mäso s kosťou, 1 kg (pridajte trochu vody) | priklopená nádoba | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| Údené mäso s kosťou, 1 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Bravčové steak, silné 2 cm | rošt | 5 | | 2 | - | 16-20 |
| Bravčové medailonky, silné 3 cm (5 min predhriať) | rošt | 5 | | 3* | - | 8-12 |
| Hovädzie mäso | | | | | | |
| Hovädzia sviečková, stredne prepečená, 1 kg | rošt | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Hovädzia sviečková, stredne prepečená, 1 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg | priklopená nádoba | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg** | nepriklopená nádoba | 2 | | 150 130 | 3 2 | 30 120-150 |
| Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg | rošt | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Tafelspitz (hovädzia špička)** | nepriklopená nádoba | 2 | | 95 | - | 120-150 |
| Steak, silný 3 cm, stredne prepečený | rošt | 5 | | 3 | - | 15-20 |
| Burger, vysoký 3-4 cm | rošt | 4 | | 3 | - | 25-30 |
| Teľacie mäso | | | | | | |
| Teľacie mäso, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Teľacie mäso, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Teľacie mäso, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Teľacie stehno, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 170-180 | 1 | 100-120 |
| Jahňacie mäso | | | | | | |
| Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené | nepriklopená nádoba | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené | nepriklopená nádoba | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Jahňací chrbát s kosťou*** | rošt | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Jahňací chrbát s kosťou | nepriklopená nádoba | 3 | | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Jahňacie kotlety**** | rošt | 5 | | 3 | - | 12-16 |
| Klobásy | | | | | | |
| Grilovacie klobásy | rošt | 4 | | 3 | - | 10-15 |
| Viedenské párky | parná nádoba | 3 | | 80 | - | 14-20 |
| Biele klobásy | parná nádoba | 3 | | 80 | - | 12-20 |
| Pokrm z mäsa | | | | | | |
| Mleté mäso, 1 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Mleté mäso, 1 kg | nepriklopená nádoba | 2 | | 190-200 | 1 | 70-80 |

* Predhriať.

** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny, behom prevádzky sa musí do nádržky na vodu doplniť voda.

*** Odstráňte šlachy, pozdĺžne narežte u kostí, neobracajte.

****Zasuňte pod neho do výšky 2 univerzálnu panvicu.

Typy pre pečenie, dusenie a grilovanie

| | |
|---|---|
| Varný priestor je silne znečistený. | Pečte pokrm v priklopenom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, dosiahnete pri pečení optimálnych výsledkov. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo. |
| Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené. | Prekontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a v prípade potreby skráťte dobu pečenia. |
| Kôrka je príliš slabá. | Zvýšte teplotu alebo po skončení doby pečenia krátko zapnite gril. |
| Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je spálená. | Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte viac tekutiny. |
| Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodová. | Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte menej tekutiny. |
| Mäso sa pri dusení pripaluje. | Pokrievka sa musí hodiť na nádobu na pečenie a musí byť dobre priklopená. Znížte teplotu a v prípade potreby prilievajte behom dusenia ešte tekutinu. |
| Grilovaný pokrm je vysušený. | Mäso osolte až po grilovaní. Soľ vyťahuje z mäsa vodu. Pri obracaní do grilovaného pokrmu nepichajte. Používajte kliešte na grilovanie. |

Ryby

Váš spotrebič má rôzne druhy ohrevu pre pečenie rýb. V tabuľkách pre nastavenie nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov. Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou hore. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobku. Že je už ryba upečená, poznáte podľa toho, že sa dá ľahko uvoľniť chrbtová plutva.

Pečenie a grilovanie na rošte

Zasuňte univerzálnu panvicu s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnej panvici. → *Príslušenstvo* na strane 12

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasuňte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby nalejte do univerzálnej panvice až ½ l vody. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Behom grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča. Grilujte, ak môžete, rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zstanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Ak rybu prepichnete vidličkou, vytečie z nej šťava a bude suchá.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastavenia stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné pre použitie v rúre na pečenie. Prekontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol poklad mokry alebo studený, nádoba by mohla prasknúť. Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrazajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné iba čiastočne. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia. Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Nepriklopená nádoba

Pre pečenie celej ryby používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Priklopená nádoba

Pri pečení v priklopanej nádobe zostane priestor pečenia podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pre dusenie dajte do nádoby dve až tri lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

Aj v priklopanej pekáči sa dá ryba piecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pokrmy budú s pridávaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nepriklopenú nádobu. Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Pridávanie pary zapnite podľa pokynov v tabuľke s nastavením. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich varíte v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Varenie v pare

Priprava rýb je pomocou funkcie varenia v pare šetrnejšia a ryby zostanú obzvlášť šťavnaté. Väčšie kusy potrebujú dlhšiu dobu zahrievania a dlhšiu dobu varenia. Ak použijete viacej kusov s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa doba zahrievania, nie doba varenia.

Rybu nemusíte obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálnu panvicu. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje presné pečenie. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie sondy pečenia v príslušnej kapitole. Nájдете tu pokyny pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie.

→ "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pokrmy z rýb. Teplota a doba pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Hodnoty nastavenia platia pre vloženie ryby s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre ryby s navrhnutou hmotnosťou. Ak chcete piecť rybu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých rýb sa pri určovaní doby pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšej ryby. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je ryba väčšia, tým nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.






Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca ½ až 2/3 uvedenej doby obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry.












Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Varenie v pare




Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania pary | Intenzita pary | Doba trvania v min |
|--|----------------------|-----------------|---|---------------------------------------|----------------|--------------------|
| Ryby | | | | | | |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, napr. pstruh | rošt | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Ryba, pečená, celá 300 g, napr. pstruh | univerzálna panvica | 2 |  | 170-180 | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 5-10 |
| Ryba, varená v pare, celá 300g, napr. pstruh | parná nádoba | 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 | parná nádoba | 3 |  | 80-90 | - | 35-50 |
| Rybie filé | | | | | | |
| Rybie filé, prírodné, grilované | rošt | 4 |  | 1* | - | 15-25 |
| Rybie filé, prírodné, varené v pare | parná nádoba | 3 |  | 80-100 | - | 10-16 |
| Rybie podkovy | | | | | | |
| Rybia podkova, silná 3 cm** | rošt | 4 |  | 3 | - | 10-20 |
| Ryba, zmrazená | | | | | | |
| Ryba, celá 300 g, napr. pstruh | parná nádoba | 3+1 |  | 80-100 | - | 20-25 |
| Rybie filé, prírodné | priklopená nádoba | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Rybie filé, zapečené | rošt | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |

* Predhriat.

** Zasuňte pod neho do výšky 2 univerzálnu panvicu.

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania pary | Intenzita | Doba trvania v min |
|---|----------------------|-----------------|---|---------------------------------------|-----------|--------------------|
| Rybie filé, zapečené | nepriklopená nádoba | 2 |  | 200-220 | 1 | 35-45 |
| Rybie prsty (priebežne obracajte) | univerzálna panvice | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Pokrm z rýb | | | | | | |
| Rybacia terina | forma na terinu | 2 |  | 70-80 | - | 45-80 |
| * Predhriať. | | | | | | |
| ** Pod neho zasuňte do výšky 2 univerzálnu panvicu. | | | | | | |

Zelenina, prílohy a vajíca

Tu nájdete informácie pre varenie čerstvej a zmrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilných pokrmov a vajíec v pare. Okrem toho sú tu uvedené tiež informácie pre pečenie, napr. zmrazených hranolčekov.

Varenie v pare

Používajte iba originálne príslušenstvo. Pri varení v pare v parnej nádobe s otvormi, veľkosť XL, pod ňu navyše vždy zasuňte univerzálnu panvicu. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí.

Varenie v pare na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách s nastavením.

Varenie v pare na dvoch úrovniach

Varenie v pare na dvoch úrovniach je vhodné pre súčasné varenie napr. brokolice a zemiakov. V prípade rôznych dôb varenia vložte potraviny, ktoré sa varia kratšiu dobu, do rúry neskôr.

- Rošt a zavesená parná nádoba, veľkosť S, s otvormi alebo bez otvorov: výška 5
- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 3

Nádoby

Ak použijete nádobu, postavte ju na rošt alebo na parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL.

Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare. V prípade silnostenných nádob sa doba varenia predlžuje.

Doba varenia a množstvo

Doby varenia pri varení v pare závisia od veľkosti potravín, nie od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predlži doba zahrievania, nie doba varenia.

Väčšie kusy potrebujú dlhšiu dobu zahrievania a dlhšiu dobu varenia. Ak použijete viacero kusov s rovnakou hmotnosťou, predlži sa doba zahrievania, nie doba varenia.

Riadte sa veľkosťami potravín, ktoré sú uvedené v tabuľke s nastavením. U menších kusov sa doba varenia skrúti, u väčších sa predlži. Na dobu varenia má tiež vplyv kvalita a stupeň zrelosti. Preto sú uvedené hodnoty nastavenia iba orientačné hodnoty. Potraviny vždy rovnomerne rozprestrite v nádobe. V prípade rôznej výšky vrstvy sa uvaria nerovnomerne. Potraviny, ktoré sú chúlостivé na stlačenie, nevrstviť vo varnej nádobe príliš vysoko. Radšej použite dve nádoby.

Ryža a obilné pokrmy

Pridajte vodu, resp. tekutinu v uvedenom pomere. Napr. 1 : 1,5 znamená na každých 100 g ryže pridať 150 ml tekutiny.

Pečenie a grilovanie

Používajte iba originálne príslušenstvo.

Pečenie na jednej úrovni

Používajte výšky zasunutia uvedené v tabuľkách s nastavením.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom čase.

- Univerzálna panvice: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálna panvice alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Odporúčané hodnoty nastavenia





V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmy. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Pri predhriatí sa uvedené doby pečenia skrúti a niekoľko minút.




U niektorých pokrmov je nutné predhriať, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.


































Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.
















Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Veľkoplášny gril
-  stupeň pre pizzu
-  Varenie v pare

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

-  1 = nízka
-  2 = stredná
-  3 = vysoká

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Intenzita pary | Doba trvania v min |
|--|--|-----------------|---|----------------------------------|----------------|--------------------|
| Zelenina, čerstvá | | | | | | |
| Artičoky, celé, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Karfiol, celý, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 25-35 |
| Ružičky brokolice, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 7-9 |
| Zelená fazuľa, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 18-25 |
| Mrkva na kolieska, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 10-20 |
| Kaleráb na kolieska, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 17-20 |
| Pór na kolieska, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 6-9 |
| Kukuríčný klas, varenie v pare | forma na terinu | 3 |  | 100 | - | 30-40 |
| Červená repa, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 43-50 |
| Červená kapusta na rezance, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Biela špargľa, celá, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 7-15 |
| Špenát, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 2-3 |
| Cuketa na plátky, varenie v pare | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 3-4 |
| Zelenina, zmrazená | | | | | | |
| Špenát | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 10-25 |
| Karfiol | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 5-8 |
| Zelená fazuľa | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Brokolica | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Hrach | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 2-15 |
| Mrkva | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 4-6 |
| Ružičkový kel | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 8-12 |
| Zeleninová zmes, 1 kg | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 10-15 |
| Zeleninové pokrmy | | | | | | |
| Grilovaná zelenina | univerzálna panvica | 5 |  | 3 | - | 10-15 |
| Zeleninový puding, varenie v pare | formičky na 1 porciu | 2 |  | 100 | - | 50-70 |
| Zemiaky | | | | | | |
| Pečené zemiaky, rozpolené | univerzálna panvica | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Pečené zemiaky, rozpolené | univerzálna panvica | 3 |  | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Zemiaky varené v šupke, celé | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 35-45 |
| Varené lúpané zemiaky, na štvrtky | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 20-25 |
| Knedle | parná nádoba | 3 |  | 95 | - | 20-25 |
| Výrobky zo zemiakov, zmrazené | | | | | | |
| Zemiakové placky (rôsti) | univerzálna panvica | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Zemiakové taštičky, plnené | univerzálna panvica | 3 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Krokety | univerzálna panvica | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Hranoľčky | univerzálna panvica | 3 |  | 190-210 | - | 25-35 |
| Hranoľčky, 2 úrovne | univerzálna panvica + plech na pečenie | 3+1 |  | 190-210 | - | 30-40 |

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Intenzita pary | Doba trvania v min |
|---|----------------------|-----------------|---|----------------------------------|----------------|--------------------|
| Ryža | | | | | | |
| Ryža basmati, 1 : 1,5 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 20-30 |
| Dlhozrná ryža, 1 : 1,5 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 20-30 |
| Prírodná ryža, 1 : 1,5 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 32-40 |
| Ryža parboiled, 1 : 1,5 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 15-20 |
| Rizoto, 1 : 2 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 25-35 |
| Obilné pokrmy | | | | | | |
| Kuskus, 1 : 1 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Pšeno, nemleté, 1 : 2,5 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 25-35 |
| Polenta / kukuričná krupica, pre FS 1 : 5 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 7-10 |
| Krúpy, 1 : 3 | plytká nádoba | 3 |  | 80-100 | - | 20-45 |
| Veľkozrná šošovica, 1 : 2 | plytká nádoba | 3 |  | 100 | - | 32-45 |
| Fazuľa, biela, namočená; 1 : 2 | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 65-75 |
| Krupicové halušky | parná nádoba | 3 |  | 95 | - | 6-10 |
| Vajcia | | | | | | |
| Vaječná zrazenina z 2 vajec | nepriklopená nádoba | 2 |  | 80 | - | 14-16 |
| Vajcia, varené natvrdo | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 10-12 |
| Vajcia, varené namäkko | parná nádoba | 3 |  | 100 | - | 5-8 |

Dezerty

Vo svojom spotrebiči môžete celkom jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

Vyberte z rúry príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. Na varnej doske zahrejte 1 l mlieka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechajte ho vychladnúť na 40 °C. Ak použijete trvanlivé mlieko, stačí ho zahriať na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých fľaštičiek a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky alebo fľaštičky postavte na dno rúry a urobte nastavenie podľa tabuľky.
5. Keď je jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Príprava mliečnej ryže

1. Zvážte ryžu a pridajte 2,5 násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do misy max. do výšky 2,5 cm. Pre väčšie množstvo môžete použiť tiež univerzálnu panvicu.
3. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Po uvarení zamiešajte.
Zvyšné mlieko sa rýchle vsiakne.

Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca 1/3 množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Karamelový krém

Postavte formičky priamo do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je nutný. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Bochníky v pare

Pripravte kysnuté cesto podľa svojho receptu bez vykysnutia. Vytvarované guľôčky vložte do vymastenej parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, a nechajte ich vykysnúť.

Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Odporúčené hodnoty nastavenia

Použitý druh ohrevu:

- Varenie v pare
- Kysnutie

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|-----------------------|----------------------|-----------------------|---|--------------|--------------------|
| Karamelový krém | parná nádoba | 3 |  | 80-95 | 15-25 |
| Bochníky v pare | univerzálna panvica | 3 |  | 100 | 20-30 |
| Jogurt | formičky na 1 porciu | dno varného priestoru |  | 35-40 | 300-360 |
| Mliečna ryža, 1 : 2,5 | univerzálna panvica | 3 |  | 100 | 25-35 |
| Kompót, 1/3 vody | univerzálna panvica | 3 |  | 100 | 10-20 |

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

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

Pokry vkladajte do studenej, prázdnej rúry. Iba tak dosiahnete optimalizovanej spotreby energie. Behom pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo, a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasunite až na doraz skosením ku dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie a nádoby

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Dá sa s nimi ušetriť až 35 percent energie.

Nádoby z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo. Vhodnejšie sú nádoby zo smaltu, tepelne odolného skla alebo hliníka liateho pod tlakom s povrchovou úpravou, ktoré neodrážajú teplo.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem alebo sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a koláče nezhnednú rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy ustrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.



Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje pre pečenie rôznych pokrmov.

Teplota a doba pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšieho zhnednutia. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.







Upozornenie: Vyššou teplotou sa nedá skrátiť doba pečenia. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba zvonku, ale vo vnútri by boli nedopečené.























Použitý druh ohrevu:

-  horúci vzduch Eco
-  vrchný/spodný ohrev Eco

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|-------|----------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
|-------|----------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|

Koláče vo forme

| | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------|---|---|---------|-------|
| Trený koláč vo forme | vencová/hrantíková forma | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Tortový korpus z treného cesta | tortová forma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piškótový korpus, 2 vajcia | tortová forma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piškótová torta, 3 vajcia | roztváracia forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Piškótová torta, 6 vajec | roztváracia forma Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Kysnutá bábovka | bábovková forma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|---|----------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| Koláče na plechu | | | | | |
| Trený koláč so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Krehké cesto so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Piškvótová roláda | plech na pečenie | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Kysnutá vianočka, kysnutý veniec | plech na pečenie | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Drobné pečivo | | | | | |
| Muffiny | plech na muffiny | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Drobné pečivo | plech na pečenie | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Pečivo z lístkového cesta | plech na pečenie | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Pečivo z odpaľovaného cesta | plech na pečenie | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Cukrovinky | 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 žemle | | | | | |
| Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg | hrantiková forma | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Chlebová placka | univerzálna panvica | 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 mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg | priklopená nádoba | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Teľacie mäso, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 170-180 | 110-130 |
| Ryby | | | | | |
| Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh | priklopená nádoba | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos | priklopená nádoba | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Rybacie filé, prírodné, dusené | priklopená nádoba | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahriatí pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. zemiakových lupienkov, hranolčekov, toastov, žemlí, chleba alebo jemného pečiva (sušienky, perník, Spekulatius).

Tipy pre prípravu pokrmov bez akrylamidu

| | |
|-------------------------|---|
| Všeobecne | <ul style="list-style-type: none"> ■ Používajte čo najkratšie doby pečenia. ■ Opekajte pokrmy dozlata, nie príliš dotmava. ■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu. |
| Pečenie | Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou horúceho vzduchu max. 180 °C. |
| Cukrovinky | Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu. |
| Hranolčky pečené v rúre | Rozmiestniť na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené. |

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Nazýva sa preto tiež nízkoteplotné pečenie.

Mierny ohrev je ideálny pre všetky jemné kúsky (napr. krehké časti hovädzieho, teľacieho, bravčového, jahňacieho mäsa a hydiny), ktoré majú byť upečené doružova alebo domáčka. Mäso zostane pekne šťavnaté, krehké a mäkké.

Výhoda: Máte dost' času na plánovanie menu, pretože mäso pripravené pomocou mierneho ohrevu sa dá bez problémov udržiavať teplé. Behom pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka spotrebiča nechajte zatvorené, aby bolo zachované rovnomerné klíma v rúre.

Používajte iba čerstvé a hygienicky nezávadné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk zanecháva pri miernom ohreve silnú príchuť. Môžete tiež použiť okorenené alebo naložené mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení pomocou mierneho ohrevu môžete mäso hneď nakrájať. Nie je potreba ho nechať uležať. Vďaka špeciálnej metóde pečenia je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo upečené.

Upozornenie: U mierneho ohrevu sa nedá použiť odložený štart s nastaveným časom konca.

Nádoba

Používajte plytké nádoby, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu dajte do rúry predhriat'.

Nepriklopenú nádobu postavte vždy na rošt vo výške 2.

Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre mierny ohrev na konci tabuľky s nastavením.

Váš spotrebič má druh ohrevu mierny ohrev. Tento druh prevádzky spúšťajte iba vtedy, keď je rúra úplne vychladnutá. Nechajte s nádobou priestor na pečenie cca 15 minút dôkladne prehriať.

Mäso sprudka a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán na varnej zóne pri vysokej teplote.

















Okamžite ho položte do predhriatej nádoby. Nádobu s mäsom vložte naspäť do rúry a pečte pomocou mierneho ohrevu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota mierneho ohrevu a doba pečenia závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  mierny ohrev

| Pokrm | Nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Doba opečení a v min | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|---|---------------------|-----------------|---|----------------------|--------------|--------------------|
| Hydina | | | | | | |
| Kačacie prsia, 400 g | nepriklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 60-120 |
| Plátky kuracích prs. po 200 g | nepriklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 90* | 60-90 |
| Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Bravčové mäso | | | | | | |
| Bravčové mäso, silná 5-6 cm, 1 ,5 k g | nepriklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-210 |
| Bravčová panenka, celá | nepriklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 60-120 |
| Bravčové medailónky, silné 4 cm | nepriklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Hovädzie mäso | | | | | | |
| Hovädzie mäso (špička), silná 6-7 cm, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-240 |
| Hovädzia sviečková, celá, 1 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 4-6 | 80* | 180-240 |
| Roastbeef, silný 5-6 cm | nepriklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Hovädzie medailónky / rumpsteak, silné 4 cm | nepriklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Teľacie mäso | | | | | | |
| Teľacie mäso, hrubé 4-5 cm, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-240 |
| Teľacie mäso, hrubé 10-15 cm, 1,5 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Teľacia panenka, celá, 800 g | nepriklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Teľacie medailónky, silné 4 cm | nepriklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 30-45 |
| Jahňacie mäso | | | | | | |
| Jahňací chrbát, vykostený, po200g | nepriklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1 kg zviazané | nepriklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 150-210 |

* Predhriať.

Tipy pre mierny ohrev

| | |
|---|---|
| Pečenie kačacích prs pomocou mierneho ohrevu. | Studené kačacie prsia vložte do panvice a opečte najprv stranu s kožou. Po miernom ohreve 3 až 5 minút grilujte do chrupkava. |
| Mäso upečené pomocou mierneho ohrevu nie je tak horúce ako klasicky upečené mäso. | Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, ohrejte taniera a podávajte dostatočne horúce omáčky. |

Sušenie

Váš spotrebič má druh ohrevu sušenie, pomocou ktorého môžete skvele sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto spôsobe konzervácie sa vďaka vypareniu vody koncentrujú aromatické látky.

Používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Nechajte ovocie riadne odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na misu rozrezanou stranou hore. Dbajte na to, aby sa ovocie ani hríby na rošte neprekrývali.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte riadne odkvapkať a potom ju rovnomerne rozprestrite na rošt.

Bylinky sušte so stonkami. Rozprestrite bylinky rovnomerne a mierne navŕšené na rošt.

Pre sušenie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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


Šťavnaté ovocie a šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte. Ihneď po usušení snímte z papiera.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenie pre sušenie rôznych potravín. Teplota a doba trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbke sušených potravín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie konzervované. Čím tenšie kúsky nakrájate, tým rýchlejšie budú potraviny usušené a zostanú aromatickejšie. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, riadte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  Sušenie

| Pokrm | Príslušenstvo | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v hodin |
|--|---------------|--|--------------|----------------------|
| Jadrové ovocie (plátky jablk, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g) | 1–2 rošty |  | 80 | 4-8 |
| Kôstkovité ovocie (slivky) | 1–2 rošty |  | 80 | 8-10 |
| Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná, blanširovaná | 1–2 rošty |  | 80 | 6-8 |
| Hríby na plátky | 1–2 rošty |  | 60 | 7-9 |
| Bylinky, očistené | 1–2 rošty |  | 60 | 2-4 |

Zaváranie, odšťavovanie a sterilizácia

Váš spotrebič je vhodný tiež pre zaváranie, odšťavovanie a sterilizáciu.

Zaváranie

V spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Pri nesprávnom zavaraní môžu zaváracie fľaše prasknúť. Riadte sa pokynmi pre zaváranie.

Fľaše

Používajte iba čisté a nepoškodené fľaše na zaváranie. Používajte iba tepelne odolné, čisté a nepoškodené gumičky. Spony a pružiny vopred prekontrolujte.

Tip: Pre vyčistenie fliaš môžete použiť funkciu sterilizácia.

Pri zavaraní používajte iba fľaše rovnakej veľkosti a s obsahom rovnakých potravín. V rúre môžete súčasne zavárať maximálne šiest' zaváracích fliaš s objemom ½, 1 alebo 1 ½ l.

Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše. Viečka by mohli prasknúť.

Fľaše na zaváranie sa nesmú pri zavaraní v rúre dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, resp. zeleninu podľa druhu olúpte, zbavte kôstok a nakrájajte a naplňte do fliaš na zaváranie cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Ovocie vo fľašiach na zaváranie zalejte horúcim cukrovým roztokom (cca 400 ml na litrovú fľašu), z ktorého ste zobrali penu. Na liter vody:

- cca 250 g cukru u sladkého ovocia
- cca 500 g cukru u kyslého ovocia

Zelenina: Zeleninu vo fľašiach na zaváranie zalejte horúcou uvarenou vodou.

Okraje fliaš utrite, musia byť čisté. Na každú fľašu položte mokrú gumičku a viečko. Fľaše uzatvorte sponami. Fľaše postavte do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, tak, aby sa navzájom nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Koniec zavárania

Po uplynutí uvedenej doby prípravy otvorte dvierka spotrebiča. Fľaše na zaváranie vyberte z rúry až po úplnom vychladnutí.

Varný priestor potom vytrite.

Odšťavovanie

Ovocie dajte pred odšťavovaním do misy a pridajte cukor. Nechajte stáť najmenej hodinu, aby sa šťava natiahla.

Potom dajte ovocie do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, a zasuňte do výšky 2. Pod ňu zasuňte univerzálnu panvicu, aby sa do nej zachytila šťava. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Po uplynutí doby prípravy dajte ovocie do uteriky a vylijte zvyšok šťavy.

Varný priestor potom vytrite.

Sterilizácia

Sterilizovaný predmet musí byť viditeľne čistý. Postavte ho na rošt.

Zvoľte program „sterilizácia dojčenských fliaš“.

Varný priestor potom vytrite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Uvedené časy v tabuľke s nastavením sú orientačné hodnoty pre zaváranie ovocia a zeleniny a pre odšťavovanie ovocia. Môže na nich mať vplyv izbová teplota, počet fliaš, množstvo, teplota a kvalita obsahu fliaš. Údaje sa vzťahujú na jednolitrové oblé fľaše.

Použitý druh ohrevu:

- Varenie v pare

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|--|-----------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Zaváranie | | | | | |
| Zelenina, napr. mrkva | 1litrové fľaše na zaváranie | 2 | | 100 | 30-120 |
| Kóstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky | 1litrové fľaše na zaváranie | 2 | | 100 | 25-30 |
| Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody | 1litrové fľaše na zaváranie | 2 | | 100 | 25-30 |
| Odšťavovanie | | | | | |
| Maliny | parná nádoba XL | 3 | | 100 | 30-45 |
| Ríbezle | parná nádoba XL | 3 | | 100 | 40-50 |

Kysnutie cesta pomocou druhu ohrevu kysnutie

Pomocou druhu ohrevu kysnutie kysne cesto výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Tento druh prevádzky spúšťajte iba vtedy, keď je rúra úplne vychladená.

Nechajte cesto vykysnúť vždy dvakrát. Riadte sa údajmi v tabuľkách s nastavením pre 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a kysnutie pečiva).

Kysnutie cesta

Pre kysnutie cesta postavte misu s cestom na rošt. Urobte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Behom kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože by unikal vlhký vzduch. Cesto neprikryvajte.

Kysnutie pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutia uvedené v tabuľke.

Pred pečením vytrite z varného priestoru vlhkosť.









Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a doba kysnutia závisia od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke s nastavením orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

- Kysnutie

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Krok | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|------------------------------|----------------------|-----------------|-------------|-----------------|--------------|--------------------|
| Kysnuté cesto, sladké | | | | | | |
| Např. rôzne kolačky | misa | 2 | | kysnutie cesta | 35-40 | 30-45 |
| | plech na pečenie | 2 | | kysnutie pečiva | 35-40 | 10-20 |
| Tučné cesto, např. panettone | misa | 2 | | kysnutie cesta | 40-45 | 40-90 |
| | plech na pečenie | 2 | | kysnutie pečiva | 40-45 | 30-60 |

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Krok | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|--------------------------------|----------------------|-----------------|---|-----------------|--------------|--------------------|
| Kysnuté cesto, ochutené | | | | | | |
| Např. pizza | misa | 2 |  | kysnutie cesta | 35-40 | 20-30 |
| | plech na pečenie | 2 |  | kysnutie pečiva | 35-40 | 10-15 |
| Chlebové cesto | | | | | | |
| Biely chlieb | misa | 2 |  | kysnutie cesta | 35-40 | 30-40 |
| | plech na pečenie | 2 |  | kysnutie pečiva | 35-40 | 15-25 |
| Žitno-pšeničný chlieb | misa | 2 |  | kysnutie cesta | 35-40 | 25-40 |
| | plech na pečenie | 2 |  | kysnutie pečiva | 35-40 | 10-20 |
| Žemle | misa | 2 |  | kysnutie cesta | 35-40 | 30-40 |
| | plech na pečenie | 3 |  | kysnutie pečiva | 35-40 | 15-25 |

Rozmrazovanie

Parná funkcia rozmrazovania je vhodná pre rozmrazovanie zmrazeného ovocia a zeleniny. Pre rozmrazovanie pečiva používajte druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby je najlepšie nechať rozmraziť v chladničke.

Pred rozmrazovaním vyberte mrazené potraviny z obalu.

Zmrazené ovocie a zeleninu dajte do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálnu panvicu. Potraviny tak nezostanú v rozmrazenej vode a zachytí sa odkvapkávajúca tekutina. Pre zmrazené potraviny, u ktorých má tekutina zostať v pokrme, např. zmrazený smotanový špenát, použite univerzálnu panvicu alebo nádobu na rošte.



Pečivo položte na rošt.






Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnej hodnoty. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratšiu dobu a podľa potreby ju predĺžte.

Tip: Nízke zmrazené kúsky alebo jednotlivé porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako zmrazené v bloku.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Rozmrazovanie

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|-------------------------|------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| Chlieb, žemle | | | | | |
| Chlieb a žemle | plech na pečenie | 2 |  | 50 | 40-70 |
| Kolač | | | | | |
| Kolač, šťavnatý | plech na pečenie | 2 |  | 50 | 70-90 |
| Kolač, suchý | plech na pečenie | 2 |  | 60 | 60-75 |
| Ovocie, zelenina | | | | | |
| Bobuľovité ovocie | parná nádoba | 3 |  | 40-50 | 15-20 |
| Zelenina | parná nádoba | 3 |  | 40-50 | 15-50 |

Regenerácia

Pomocou druhu ohrevu regenerácie môžete šetrne ohrievať pokrmy s pridávaním pary. Pokrmy chutnajú a vyzerajú ako čerstvo pripravené. Môžete tiež dobre rozpekať pečivo z predchádzajúceho dňa.

Používajte, ak je to možné, plytké, široké a teplu odolné nádoby. Studené nádoby predlžujú proces ohrievania.

Ohrievajte, ak je to možné, iba pokrmy rovnakého druhu a rovnakej veľkosti. Ak to nie je možné, riadi sa doba podľa zložky pokrmu s najdlhšou dobou ohrievania.

Pokrmy pri ohrievaní neprikryvajte.

Pokrm postavte v nádobe na rošt alebo ho položte priamo na rošt vo výške 2.

Behom prevádzky neotvárajte dverka spotrebiča, pretože by uniklo veľa pary.

Odporúčané hodnoty nastavenia












V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne pokrmy. Časové údaje sú orientačnej hodnoty. Závisia od nádoby, kvality, teploty a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratšiu dobu a podľa potreby ju predĺžte.

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. U niektorých pokrmov je nutné predhriatie, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyťahnite z rúry. Dosiahnete tak optimálneho výsledku pečenia a ušetríte energiu.

Použitý druh ohrevu:

-  Regenerácia

| Pokrm | Príslušenstvo/nádoba | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|---|----------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| Zelenina, chladená | | | | | |
| 1 kg | nepriklopená nádoba | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | nepriklopená nádoba | 2 |  | 120-130 | 5-15 |
| Pokrmy, chladené | | | | | |
| Pokrm na tanieri, 1 porcia | nepriklopená nádoba | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| Polievka, eintopf, 400 ml | nepriklopená nádoba | 2 |  | 120-130 | 10-25 |
| Prílohy, napr. cestoviny, knedle, zemiaky, ryža | nepriklopená nádoba | 2 |  | 120-130 | 8-25 |
| Nákypy, napr. lasagne, zapekané zemiaky | nepriklopená nádoba | 2 |  | 120-140 | 10-25 |
| Pizza, pečená | rošt | 2 |  | 170-180* | 5-15 |
| Pečivo | | | | | |
| Žemľa, bageta, pečená | 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 |
| Žemľa, bageta, pečená | rošt | 2 |  | 160-170* | 10-20 |
| * Predhriať. | | | | | |

Udržiavanie teploty

Pomocou druhu ohrevu udržiavanie teploty môžete uvarené pokrmy udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť vysušaniu už hotových pokrmov.

Pokrmy nezakrývajte.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré pokrmy sa pri udržiavaní teploty ďalej pečú. Pokrmy neprikrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné pre udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy mäsa a minútky
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: eintopf a polievky

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné inštitúcie, aby bolo uľahčené testovanie našich spotrebičov.

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

Pečenie

Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- univerzálna panvica: 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
- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé roztváracie formy postavte uhlopriečne vedľa seba.




Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé roztváracie formy postavte uhlopriečne nad seba.

Koláče v roztváracích formách z bieloého plechu: Pečte pomocou horného/dolného ohrevu na jednej úrovni. Miesto roštu použite univerzálnu panvicu a postavte na ňu roztváraciu formu.

Upozornenie





- Hodnoty nastavenia platia pre vloženie do studenej rúry.
- Riadte sa pokynmi pre predhriatie v tabuľkách. Hodnoty nastavenia platia bez rýchloohrevu.
- Najskôr použite pre pečenie nižšie z uvedených teplôt.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  Intenzívny ohrev

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|-------|---------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
|-------|---------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|

Pečenie

| | | | | | |
|--|---|------------|---|----------|-------|
| Striekané pečivo (5 min predhriať) | plech na pečenie | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Striekané pečivo (5 min predhriať) | plech na pečenie | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min predhriať) | univerzálna panvica+ plech na pečenie | 3+1 plechy |  | 140-150* | 30-40 |
| Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min predhriať) | na pečenie + univerzálna panvica 5+3+1 | |  | 130-140* | 35-55 |
| Drobné pečivo (5 min predhriať) | plech na pečenie | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Drobné pečivo (5 min predhriať) | plech na pečenie | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Drobné pečivo,2 úrovne (5 min predhriať) | univerzálna panvica + plech n a pečenie | 3+1 |  | 150* | 30-40 |
| Drobné pečivo, 3 úrovne (5 min predhriať) | plechy na pečenie+ univerzálna panvica | 5+3+1 |  | 140* | 35-55 |
| Vodová piškóta | roztváracia forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | 20-35 |
| Vodová piškóta | roztváracia forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Vodová piškóta, 2 úrovne | roztváracia forma Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170* | 30-50 |
| Zakrytý jablkový koláč | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Zakrytý jablkový koláč | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | 75-85 |
| Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |

* Predhriať.

Varenie v pare

Vždy zasuňte univerzálnu panvicu pod parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.

Výšky zasunutia pri varení v pare na jednej úrovni (použité maximálne 2,5 kg):

- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 3

Výšky zasunutia pri varení v pare na dvoch úrovniach (použité maximálne 1,8 kg na každej úrovni):




- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 5
- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 3

Použitý druh ohrevu:

-  Varenie v pare

| Pokrm | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba trvania v min |
|-------|---------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
|-------|---------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|

Varenie v pare

| | | | | | |
|---|---|-------|---|-----|------|
| Hrášok, zmrazený, dve nádoby, po 1,8 kg | 2 parné nádoby XL + univerzálna panvica | 5+3+1 |  | 100 | 8-15 |
| Brokolica, čerstvá, 300 g | parná nádoba XL + univerzálna panvica | 3 |  | 100 | 7-8 |
| Brokolica, čerstvá, jedna nádoba | parná nádoba XL + univerzálna panvica | 3 |  | 100 | 7-8 |

Grilovanie

Navyše vložte univerzálnu panvicu. Zachytí sa do nej kvapalina a rúra zostane čistejšia.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplošný gril

| Pokrm | Prislušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Stupeň grilovania | Doba trvania v min |
|-------|---------------|-----------------|-------------|-------------------|--------------------|
|-------|---------------|-----------------|-------------|-------------------|--------------------|

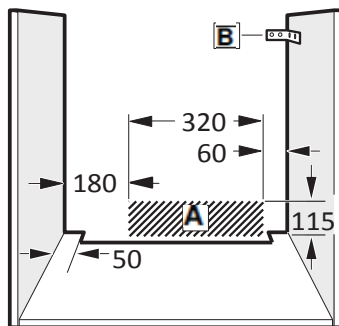
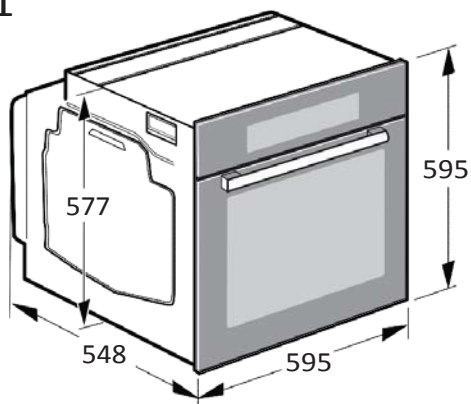
Grilovanie

| | | | | | |
|-------------------------|------|---|--------------------------|---|-------|
| Opečené toasty* | rošt | 5 | <input type="checkbox"/> | 3 | 4-6 |
| Hovädzí burger, 12 ks** | rošt | 4 | <input type="checkbox"/> | 3 | 25-30 |

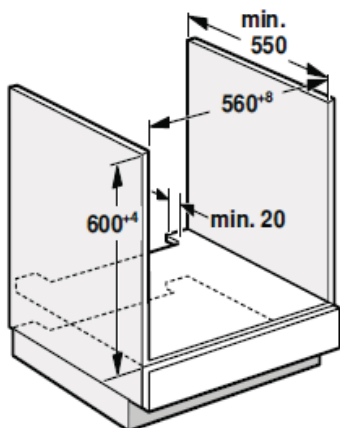
* Nepredhrievať.

** Po 2/3 celkovej doby obráťte.

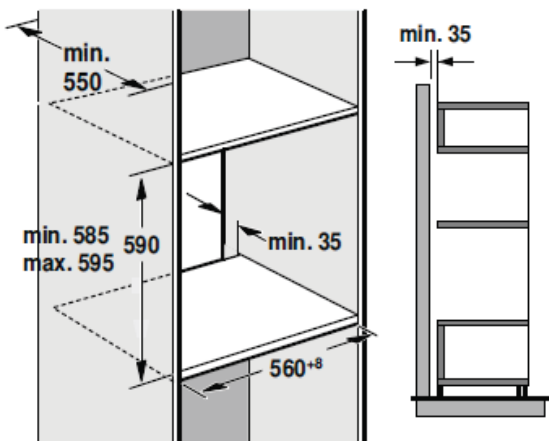
1



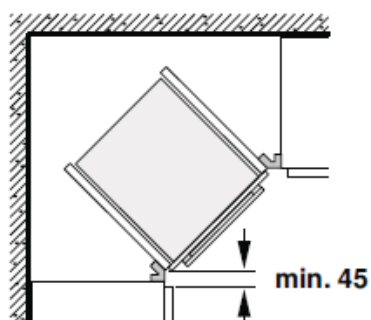
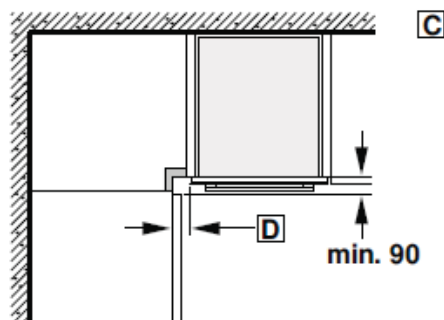
2



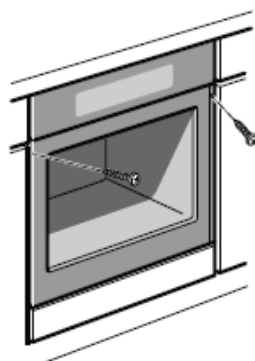
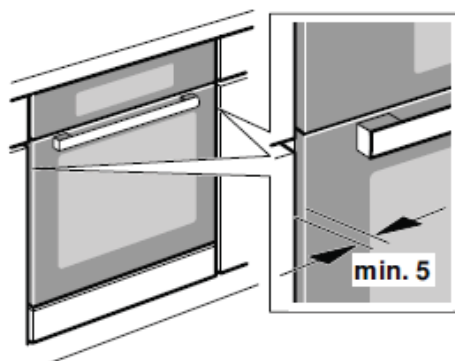
3



4



5



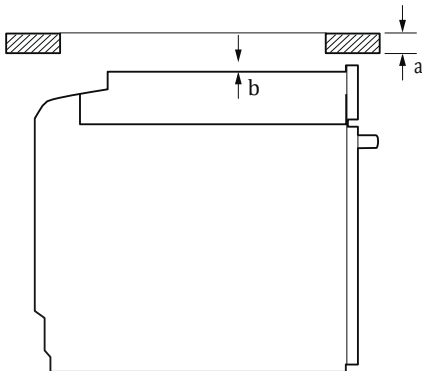
Dôležité pokyny – obrázok 1

- Iba odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručuje bezpečné použitie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním zodpovedá montážna firma.
- Po vybalení spotrebič prekontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.
- Zabudovaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príhlahé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu sa, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarazal do susedného nábytku.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovanej plochy A alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** ku stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetranie. Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku.

Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



| Druh varnej dosky | a | a | b |
|---------------------------------|----------|----------|------|
| | nasadená | v rovine | |
| Indukčná varná doska | 37 mm | 38 mm | 5 mm |
| Celoplošná indukčná varná doska | 43 mm | 48 mm | 5 mm |
| Plynová varná doska | 32 mm | 42 mm | 5 mm |
| Elektrická varná doska | 22 mm | 24 mm | 2 mm |

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách výrez na vetranie.

Ak má vysoká skrínka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič, ktorý zodpovedá stupňu ochrany 1, môže byť pripojený iba kábľom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavčaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m obdržíte u zákaznického servisu.

V prípade výmeny sa môže použiť iba originálny kábel, ktorý obdržíte u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič môže byť zapojený iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncovaný odborník. Pre neho platia ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny.

Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripojovacej zásuvke.

V prípade nesprávneho pripojenia môže prísť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie robte iba podľa schémy pripojenia. Napätie, vid typový štítok. Pri zapojovaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič (PE), modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Finsko a Nórsko

Spotrebič môžete pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom.

Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení zabudovania. Ak tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a vycentrujte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na bočných stenách zabudovanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelne izolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče s.r.o., org. zložka Bratislava, Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava
Obchodná značka BSH



| Značka | BOSCH |
|--|---|
| Predajné označenie | HSG656XS1 |
| Trieda účinnosti dutého priestoru | A (najvyššia) - G (najnižšia) |
| Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev | (pri normalizovanej záťaži) 0,87 |
| Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch | (pri normalizovanej záťaži) 0,69 |
| Užitočný objem dutého priestoru (l) | 71 |
| Veľkosť zariadenia (l): | |
| | malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$ |
| | stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$ |
| | veľké: $65 \text{ l} \leq V$ |
| Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.) | 41,5 ← |
| Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.) | 40 |
| Hlučnosť (dB (A) re 1 pW) | 50 |
| Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie | — |
| Plocha najväčšieho priestoru na pečenie (cm ²) | 1290 |

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domáci spotrebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR**2 roky**záruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Výrobok: | Produktové číslo: E-Nr. |
| | Poradové číslo: FD |
| Dátum predaja, pečiatka, podpis | Dátum montáže, pečiatka, podpis |

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

| Dátum objed. opravy | Dátum dokončenia | Číslo oprav. listu | Stručný opis poruchy |
|---------------------|------------------|--------------------|----------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH 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 štítoku 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 Enviodom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

| Servisné stredisko | Ulica | Mesto | Telefón | E-mail + web |
|--|----------------------|---------------------------|--------------------------------|--|
| Peter Špik | Partizánska 14 | Bardejov 085 01 | 054/474 62 27 0903 527 102 | spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk |
| Martin Sčasný, servis domácich spotrebičov | Hnilcecká 11 | Bratislava 821 06 | 02/38 10 33 55 0918 996 988 | servis@bsservis.sk www.bsservis.sk |
| Martin Sčasný, servis domácich spotrebičov | Trhová 36 | Bratislava 841 02 | 02/38 10 33 55 0918 522 734 | servis@bsservis.sk www.bsservis.sk |
| TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o. | Kopčianska 8, 10 | Bratislava 851 01 | 02/64 46 36 43 0907 778 406 | technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk |
| Viva elektro servis, s. r. o. | Mýtna 17 | Bratislava 811 07 | 02/45 95 88 55 0905 722 111 | servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk |
| LASER Komárno spol. s r. o. | Mesačná 20 | Komárno 945 01 | 035/770 26 88 0915 222 454 | servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk |
| Ing. Ľubor Kolesár Kubis | Thurzova 12 | Košice 040 01 | 055/622 14 77 0905 894 769 | kubisservis@mail.t-com.sk |
| ELEKTROSERVIS VALTIM | Ul. Obrancov mieru 9 | Michalovce 071 01 | 056/642 32 90 0903 855 309 | valskalubomir@stonline.sk |
| EXPRES servis Anna Elmanová | Spojovacia 7 | Nitra 949 01 | 037/652 45 97 0903 524 108 | expresservis@naex.sk |
| Domoss Technika a. s. | Žilinská 47 | Piešťany 920 01 | 033/774 48 10 033/774 24 17 | servis@domoss.sk www.domoss.sk |
| TATRACHLAD POPRAD s. r. o. | Továrenská ul. č. 3 | Poprad 058 01 | 052/772 20 23 0903 906 828 | tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk |
| BARAN servis – Baran Ľuboš | Svábska 6695/57A | Prešov 080 05 | 051/772 14 39 0905 904 572 | baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk |
| ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter | V. Clementisa 6 | Prievidza 971 01 | 046/548 57 78 0905 264 822 | pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk |
| N.B.ELEKTROCENTRUM | B. Bartóka 24 | Rimavská Sobota 979 01 | 047/581 18 77 0905 664 258 | nbelektrocentrum@stonline.sk |
| Elpra spol. s r. o. | Liptovská Lužná 496 | Ružomberok 034 72 | 044/439 64 13 0905 577 817 | elpra@speednet.sk |
| BSC – servis centrum spol. s r. o. Hlavná ul. č. 5 | | Sučany 038 52 | 043/400 34 24 0902 272 727 | bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk |
| Jozef Rožník | Žabinská 325 | Trenčín 911 05 | 0903 702 458 | roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk |
| STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS | Hviezdoslavova 34 | Zvolen 960 01 | 045/540 07 98 0905 259 983 | stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk |
| M-SERVIS Mareš Jaroslav | Komenského 38 | Žilina 010 01 | 041/564 06 27 | mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk |

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava