

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba

HS658GX1

www.siemens-home.com/cz

HS658GXS1

cs Návod k použití



4 242003 658321

Obsah

	Použití podle určení	4		Časové funkce	20
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5	Budík	20	
Obečně	6	Doba trvání	21		
Pára	6	Čas konce	21		
Pečicí sonda	6		Dětská pojistka	22	
Čistící funkce	6	Aktivace a deaktivace	22		
	Příčiny poškození	6		Základní nastavení	22
Obečně	6	Změna nastavení	22		
Pára	7	Seznam nastavení	22		
	Ochrana životního prostředí	7	Změna času	23	
Úspora energie	7		Program sabat	23	
Ekologická likvidace	7	Spouštění programu sabat	23		
	Seznámení se spotřebičem	8		Teploměr pečené	24
Ovládací panel	8	Druhy ohřevu	24		
Ovládací prvky	8	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu	24		
Displej	9	Nastavení teploty středu	24		
Menu Druhy provozu	9	Teploty středu různých potravin	25		
Druhy ohřevu	9		Čistící funkce	26	
Pára	10	Čistící funkce	26		
Další informace	11	Odvápnění	26		
Funkce pečicího prostoru	11		Čistící prostředky	27	
Nádržka na vodu	11	Vhodné čisticí prostředky	27		
	Příslušenství	11	Plochy v pečicím prostoru	28	
Dodávané příslušenství	11	Udržování spotřebiče v čistotě	28		
Zasunutí příslušenství	12		Rámy	29	
Zvláštní příslušenství	13	Vysazení a zavěšení ráků	29		
	Před prvním použitím	14		Dvířka spotřebiče	29
Před prvním uvedením do provozu	14	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	29		
První uvedení do provozu	14	Demontáž krytu dvířek	30		
Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru	14	Demontáž a montáž skleněných tabulí	30		
Čištění příslušenství	15		Porucha, co je nutno udělat?	32	
	Obsluha spotřebiče	15	Tabulka závad	32	
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	15	Překročena maximální doba provozu	33		
Spouštění a přerušení provozu	15	Osvětlení varného prostoru	33		
Nastavení druhu provozu	15		Zákaznický servis	34	
Nastavení druhu ohřevu a teploty	16	E- Nr. FD-Nr.	34		
Rychloohřev	16		Pokrmý	34	
	Pára	17	Upozornění k nastavením	34	
Vaření v páře FullSteam	17	Snímač pečení	35		
Vaření s přidáváním páry	17	Volba a nastavení pokrmů	35		
Regenerace	18				
Kynutí těsta	18				
Rozmrazování	18				
Naplnění nádržky na vodu	19				
Po každém provozu s párou	19				

**Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu 35**

Nepoužívejte silikonové formy	35
Koláče a drobné pečivo	35
Chléb a housky	39
Pizza, quiche a pikantní koláče	41
Nákyp a suflé	43
Drůbež	44
Maso	47
Ryby	50
Zelenina, přílohy a vejce	52
Dezerty	54
Úspora energie s druhy ohřevu eco	55
Akrylamid v potravinách	56
Mírný ohřev	57
Sušení	58
Zavařování, odšťavňování a sterilizace	58
Kynutí těsta	59
Rozmrazování	60
Regenerace	60
Udržování teploty	61
Zkušební pokrmy	61

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

www.siemens-home.com/cz

**Použití podle určení**

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 11

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

⚠ Varování

Nebezpečí požáru!

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

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

- 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 otvírání 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 otvírání 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 vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu a požáru!**

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

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 zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

🔪 Příčiny poškození**Obecně****Pozor!**

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. 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 nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně 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 nevěšete. Na dvířka spotřebiče nastavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuněte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte 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, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevřete během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

Seznámení se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

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



1 Tlačítka

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

2 Otočný volič

Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.

3 Dotykový displej

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

4 Dotykové políčko



Klepnutím na políčko se otevře ovládací panel. Můžete vyjmout nádržku na vodu.

Ovládací prvky

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

Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.

Tlačítka	Význam
on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Menu
	Informace
	Dětská pojistka
	Časové funkce
	Rychloohřev
	Otevření ovládacího panelu
Start/stop	Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový řádek

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

Časová osa

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

Odměrování času


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

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

Kontrola teploty

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

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

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

Menu Druhy provozu






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











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

Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Vaření v páře → "Pára" na straně 17	Pro přípravu pokrmů máte k dispozici přesně přizpůsobené druhy ohřevu s párou.
Pokrmý → "Pokrmý" na straně 34	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Čistící funkce → "Čistící funkce" na straně 26	Čistící funkce vyčistí vaši pečící troubu téměř sama.
Odvápnění → "Čistící funkce" na straně 26	Odstranění vodního kamene z výparníku.
Sušení → "Pára" na straně 17	Používejte po každém provozu s párou.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 22	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

Druhy ohřevu

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

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch *	30–250 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev *	30–250 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch Eco	30–250 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez 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 grilovacího topného tělesa.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu	30–250 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Intenzivní ohřev	30–250 °C	Pro pokrmy s křupavým 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	30–150 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Funkce coolStart	30–250 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné předeřhřátí.
	Předeřhřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.





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

Navržené hodnoty


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

Pára

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

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

Další informace

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

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

Funkce pečicího prostoru

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

Otevření dvířek spotřebiče

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

Osvětlení pečicího prostoru

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

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

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

Ventilátor

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

Pozor!

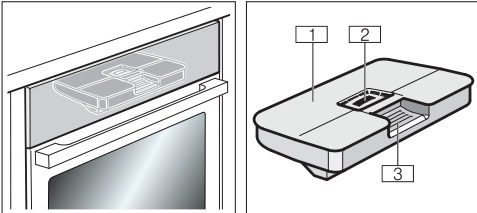
Nezakrývejte ventilační štěrbinu. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

Abyste po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladil, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 22

Nádržka na vodu

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



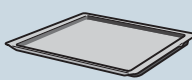
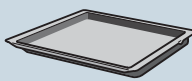
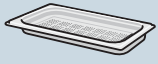
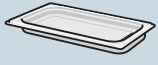
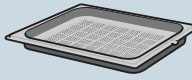
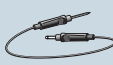
-  Víčko nádržky
-  Otvor pro plnění
-  Držadlo pro vyjmutí a zasunutí nádržky na vodu

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečené a grilované pokrmy.</p>
	<p>Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu. Při provozu s párou ho lze rovněž použít jako nádobu pro zachycení odkapávající vody.</p>
	<p>Parní nádoba s otvory, velikost S Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.</p>
	<p>Parní nádoba bez otvorů, velikost S Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.</p>
	<p>Parní nádoba s otvory, velikost XL Pro vaření velkého množství v páře.</p>
	<p>Pečicí sonda Umožňuje přesné pečení. Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teploměr pečené" na straně 24</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

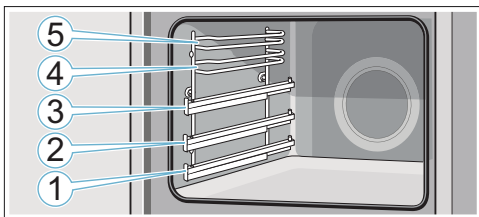
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

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

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

Zasunutí příslušenství

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

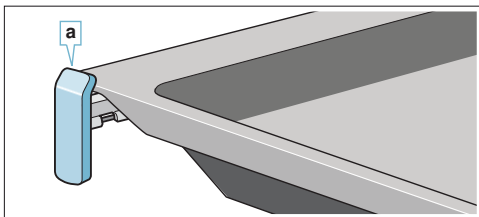


Do výšek zasunutí 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

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.

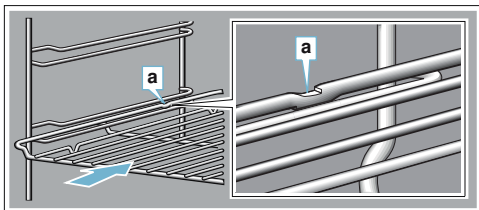
Upozornění

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

Funkce zaskočení

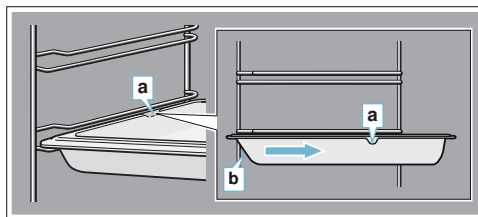
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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.

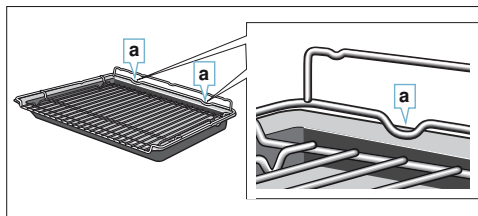
Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



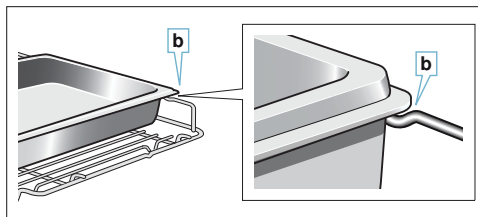
Kombinování příslušenství

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 zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodicí tyčí příslušné výšky zasunutí.



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



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu alebo ve specializovaných prodejnách.

Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 34

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošť Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.	HZ664070
Univerzální vysoký plech Pro šfavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HZ632070
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkládací rošť Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HZ324000
Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou Pro šfavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.	HZ632010
Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HZ631010
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství.	HZ633070
Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HZ625071
Pečící kámen pro pečení chleba Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HZ327000

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

Před prvním použitím

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

Před prvním uvedením do provozu

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

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

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

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

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

Upozornění

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

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

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → *"Základní nastavení" na straně 22*

Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

Nastavení času

Čas začíná 12:00 h.

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

Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

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

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

Pokud máte měkčí vodu, nastavení změňte. Tvrdost vody zjistíte u svých vodáren.

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

Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

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

Příprava kalibrace

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


Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

Upozornění

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

1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
2. Naplňte nádržku na vodu. → *"Naplnění nádržky na vodu" na straně 19*
3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu trvání pro kalibraci a spusťte provoz. → *"Vaření v páře FullSteam" na straně 17*

Kalibrace

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

4. Po kalibraci nechte spotřebič rozehrát.

Pozor!

Nebezpečí poškození smaltu

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

6. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro rozehrání a spusťte provoz.

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.
 → "Po každém provozu s párou" na straně 19

Upozornění

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.



Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

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

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

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

Zapnutí spotřebiče

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

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

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

Vypnutí spotřebiče

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

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

Spouštění a přerušování provozu

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

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

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

Nastavení druhu provozu

Pokud chcete zvolit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

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

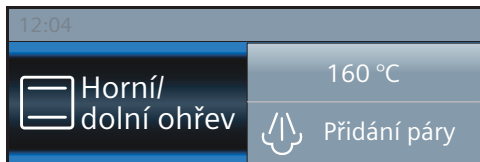
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

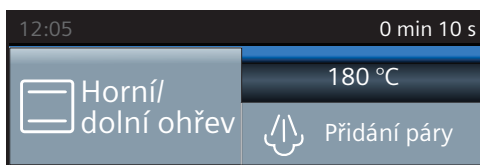
Pro jiné nastavení následujícím způsobem změňte nastavení:

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

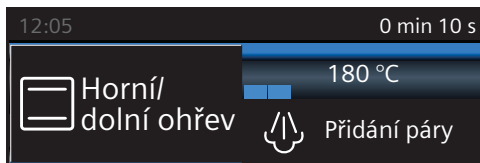
1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



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



4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »⏏« můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

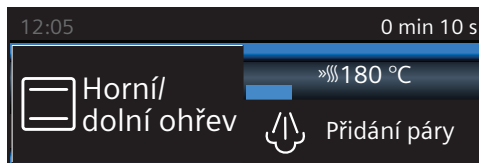
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

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

Nastavení

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

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



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

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

Upozornění

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

Zrušení

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

Pára

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

Varování

Nebezpečí opaření!


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


Vaření v páře FullSteam

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

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „vaření v páře “.
5. Klepněte na políčko „teplota“ a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na políčko „doba trvání“ a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

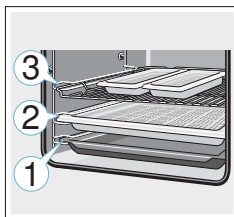
Příprava menu

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

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

Příslušenství zasunujte v uvedeném pořadí:

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



Vaření s přidáváním páry

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

Váš pokrm

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

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





Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

- nízkou,
- střední,
- vysokou.

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko „přidávání páry“ a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

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

Přerušení přidání páry

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

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.


Přerušení provozu spotřebiče

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí


Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.


Regenerace

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

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

Spuštění

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

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.


Kynutí těsta


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

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 35

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

Spuštění

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

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .


Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí


Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Rozmrazování

Druh ohřevu „rozmrazování “ 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 políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „rozmrazování “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Naplnění nádržky na vodu

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

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody.
→ "Základní nastavení" na straně 22

⚠ Varování

Nebezpečí poranění a požáru!

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

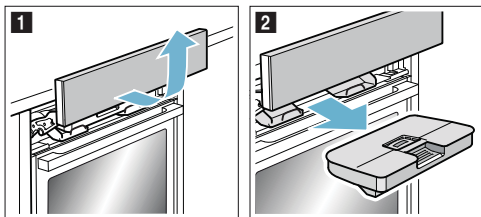
Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

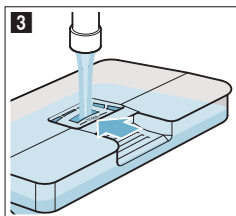
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

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

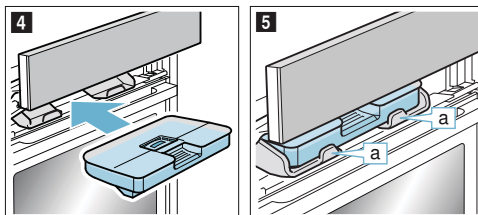
1. Klepněte na políčko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



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



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



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

Doplnění vody do nádržky na vodu

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

Upozornění

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

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

Po každém provozu s párou

⚠ Varování

Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!


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

Pozor!

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

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

Upozornění

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

Vyprázdnění nádržky na vodu**Pozor!**

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

Pozor!

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

- Otevřete ovládací panel.
- Vyjměte nádržku na vodu.
- Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
- Vylijte a vypláchněte nádržku na vodu.
- Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
- Nasadte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
- Nádržku na vodu nasadte zpět a zavřete ovládací panel.

Spuštění funkce sušení

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




- Nechte spotřebič vychladnout.
- Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
- V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
- Stiskněte tlačítko menu. Objeví se výběr druhů provozu.
- Klepněte na políčko „další“.
- Klepněte na políčko „funkce sušení“.
- Stiskněte tlačítko start/stop. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
- Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.

Ruční vysušení varného prostoru


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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.


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


Upozornění

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


Budík

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



- Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
- Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí.

Vlevo na stavovém řádku se zobrazí se symbol  budíku a odměřovaná doba.



Po uplynutí odměřované doby

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

Zrušení nastavené doby budíku

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

Změna nastavené doby budíku

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

Doba trvání


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

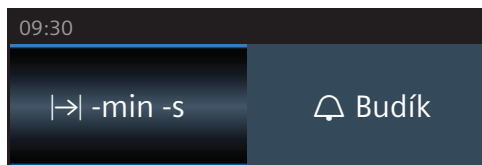
Pečicí trouba přestane hřát.

Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.

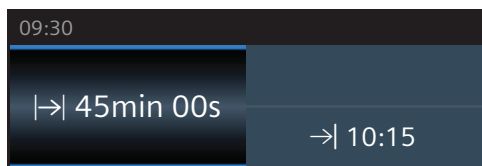
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.


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

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu časové funkce.




2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.




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

Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Zrušení doby trvání


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

Změna doby trvání

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

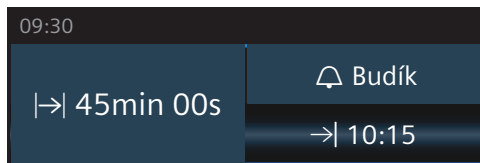
Čas konce

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

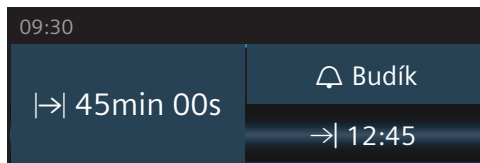
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .

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

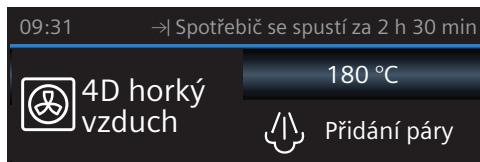
1. Klepněte na políčko „konec →“.
Zobrazí se čas konce.




2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.





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


Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Oprava času konce

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

Zrušení času konce

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



Dětská pojistka

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

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

Aktivace a deaktivace


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

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

Základní nastavení

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

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhů provozu.
2. Zvolte druh provozu „nastavení“.
Zobrazí se první základní nastavení.
3. Otočným voličem změňte hodnoty.
4. Pro přechod na další základní nastavení klepněte na šipku .
5. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

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

Můžete změnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tvrdost vody	0 (změkčená) 1 (měkká) 2 (střední) 3 (tvrdá) 4 (velmi tvrdá)
Akustický signál	Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Hlasitost	Nastavitelná v 5 stupních
Zvuk tlačítek	Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Zobrazení hodin	Digitální s datem Analogový Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Dětská pojistka*	Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Jen zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Vaření v páře Pokrmy*

Ztlumení v noci	Vypnuté Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Výsuvný systém	Spotřebič není dovybaven. Spotřebič je dovybaven.
Program sabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat
*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče	

Pozor!

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

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

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

Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhů provozu.
2. Klepněte na „nastavení“.
3. Klepnutím na šipku \checkmark přejděte na „čas“.
4. Otočným voličem změňte čas.
5. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí uložit, nebo odmítnout.

Výpadek elektrického proudu

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

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.

**Program sabat**

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

Spouštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → *„Základní nastavení“ na straně 22*
Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

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

Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

Zrušení programu sabat

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

Teploměr pečeně

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

Druhy ohřevu

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

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

Upozornění

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

Teplota pečicího prostoru

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

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

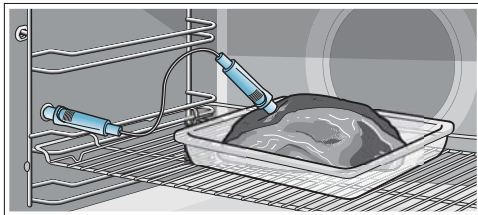
Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

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

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

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

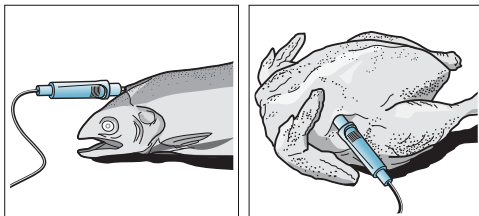
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



Upozornění: Příslušenství zasuňte vždy pod zdířku pro pečicí sonda.

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

Drůbež: Celou drůbež položte prsní stranou nahoru na rošt. Pečicí sonda 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

Druhy ohřevu

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

Vaření v páře

1. Zapněte spotřebič.
2. Pečicí sonda zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.
4. Klepněte na políčko „vaření v páře“ a otočným voličem nastavte druh ohřevu.
5. Klepněte na políčko „teplota středu“ a otočným voličem nastavte teplotu středu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

Pokrmly

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

Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

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

Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

Přerušení

Odpojte pečicí sondu ze zdířky.

⚠ Varování**Nebezpečí popálení!**

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

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

Teploty středu různých potravin

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

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → *“Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu” na straně 35*

Potraviný	Teplota středu ve °C
Druběž	
Kuře	80–85
Kuřecí prsa	75–80
Kachna	80–85
Kachní prsa, růžová	55–60
Krůta	80–85
Krůtí prsa	80–85
Husa	80–90
Vepřové maso	
Vepřová krkoviče	85–90
Vepřová panenka, růžová	62–70
Vepřový kotlet, růžový	72–80
Hovězí maso	
Hovězí svičková nebo roastbeef, anglické	45–52
Hovězí svičková nebo roastbeef, růžové	55–62
Hovězí svičková nebo roastbeef, propečené	65–75
Telecí maso	
Telecí pečené nebo plec, libové	75–80
Telecí pečené, šál	75–80
Telecí kolínko	85–90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60–65
Jehněčí kýta, propečená	70–80
Jehněčí hřbet, růžový	55–60
Ryby	
Ryba, celá	65–70
Rybí filé	60–65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy masa	80–90
Ohřívání pokrmů, regenerace	65–75

Čisticí funkce

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

Čisticí funkce

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

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

Pokud se nebudete touto výzvou řídit, může dojít k poškození samočisticích ploch.

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

Pozor!

Pokud je váš spotřebič vybavený parní funkcí, mohou se hlášení ohledně odvápňení a čisticí funkce překrývat. Postupujte podle výzvy k odvápňení spotřebiče. Teprve po odvápňení se znovu zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

Před spuštěním čisticí funkce

Vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.

Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

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

Pozor!

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

Nastavení čisticí funkce

Čištění trvá 60 minut.


Dobu trvání nelze změnit.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhu provozu.
2. Zvolte druh provozu „čisticí funkce“.
Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění.

3. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

Během čištění v kuchyni větrejte.

Po skončení čištění

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem . Na stavovém řádku se zobrazí „spotřebič chladne“.

Přerušení čištění

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

Pozor!

Doporučení provést čištění se nezruší. Na displeji se zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

Čištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečicí troubu přes den použít bez omezení. → *“Časové funkce” na straně 20*

Po skončení čisticí funkce

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

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

Odvápňení

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

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

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

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

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

Spuštění

Pozor!

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

Obj. č. odvápnovacího prostředku 311 680

Pozor!

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

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

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

1. Z 500 ml vody a 150 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji odvápnovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápnovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhů provozu.
7. Zvolte druh provozu odvápnění.
Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění.
Zobrazí se doba trvání odvápnění. Nelze ji změnit.
8. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.
Probíhá odvápnění spotřebiče. Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání. Po skončení odvápnění zazní akustický signál.

První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. 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 propláchne. Po skončení proplachování zazní akustický 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 propláchne. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

Závěrečné čištění

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

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Tip: Mimořádně vhodné čisticí a 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. Ined 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 drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistíte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nečistoty na nádobách z ušlechtilé oceli způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýží) vyčistěte vodou s octem.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

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

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou 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 26

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy přece jenom dostane, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. 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, škrabkové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Rámy

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

Vysazení a zavěšení rámu

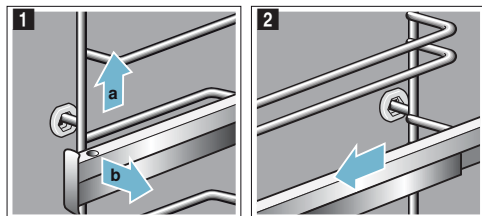
Varování

Nebezpečí popálení!

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

Vyjmoutí rámu

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

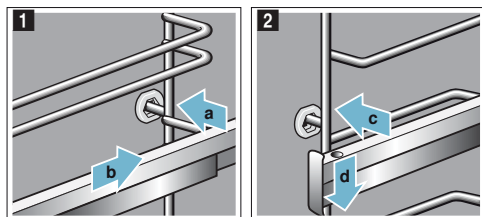


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

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

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



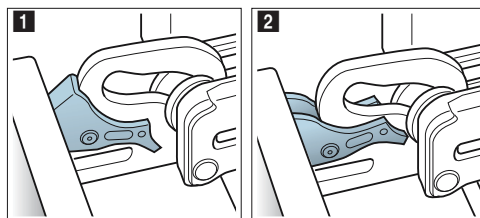
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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

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



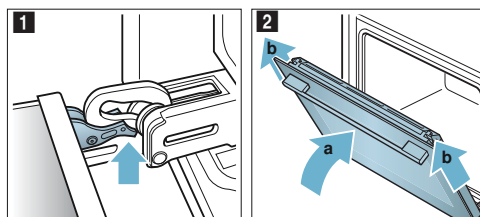
Varování

Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek spotřebiče

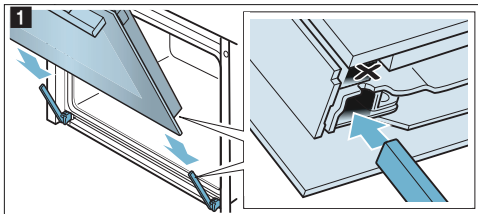
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **ba** vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



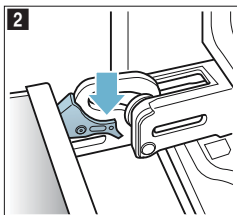
Zavěšení dvířek spotřebiče

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).

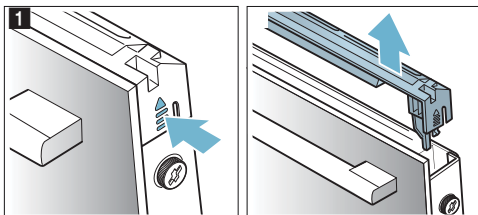


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

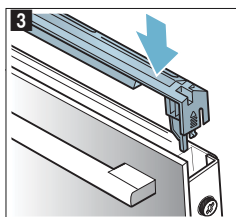
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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 čisticím 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).



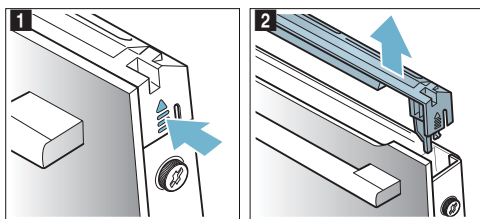
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

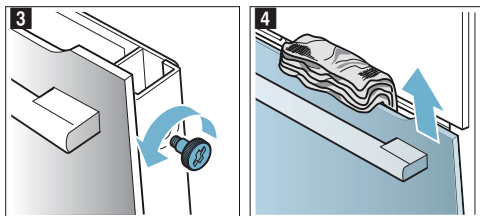
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte 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.



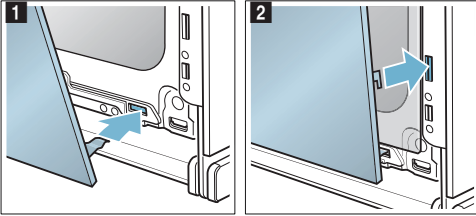
Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu!**

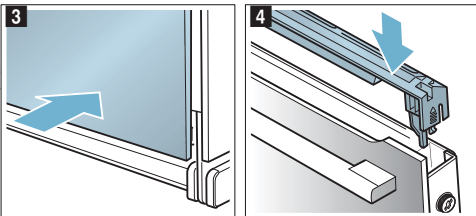
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

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. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek **4**).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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

Porucha, co je nutno udělat?





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

Upozornění: . Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.

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

Tabulka závad

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

Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazen symbol  .	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.
Trouba neheje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte servis.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované provozy s párou.	Provedte odvápnění.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném spuštění spotřebiče nechte proces odvápnění pokračovat.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Provedte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolena intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazí se hlášení „prázdna nádržka na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor políčka  .	Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při vaření uniká z větracích šterbin pára.	Normální proces.	Nelze.

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 skřínce. Zavolejte servis.

Při vaření v páře vzniká extrémní množství páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Normální proces.
Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémní množství páry.	Spotřebič se nemůže kvůli příliš krátkým dobám vaření automaticky zkalibrovat.	Resetujte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte kalibraci.
Při vaření je slyšet prskavý zvuk.	Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry.	Nelze.

Překročena maximální doba provozu

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

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

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

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

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

Osvětlení varného prostoru

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

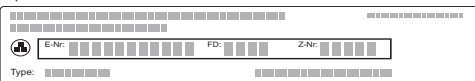
Pokud LED žárovka nebo skleněný kryt světla jsou přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

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

E-Nr. a FD-Nr.

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.

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

Pokrmy

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

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložená teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.
→ *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 35*

Pára

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

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

Varování

Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otvírání 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 pečené" na straně 24*

Snímač pečení

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

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

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

Volba a nastavení pokrmů

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Otevře se menu Druhy provozu.
3. Zvolte druh provozu „pokrm“.
4. Na displeji se zobrazí první skupina programů.
5. Otočným voličem zvolte požadovanou skupinu programů.

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

Po provedení všech nastavení spusťte ohřev tlačítkem start/stop.

Upozornění: Spotřebič vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro zvolený pokrm ještě příliš horký.

Program skončil

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

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

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

Přerušení programu

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

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → *„Časové funkce“ na straně 20*

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při přípravě potravin může ve varném prostoru vzniknout velké množství páry.

Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

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

Nepoužívejte silikonové formy

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

Pozor!

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

I když se snímač pečení nepoužívá, může být poškozen.

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U 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 nezhnedne 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 ustríhnete 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 přístře nastavte vyšší hodnotu.

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




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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

































Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška 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

* Předehřát.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Ovocný koláč z třešňového těsta, jemný	bábovková forma	2	☐	160-180	-	40-60
Dortový korpus z třešňového těsta	dortová forma	3	☐	160-180	-	20-30
Dortový korpus z třešňového těsta	dortová forma	2	☒	150-160	1	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2	☐	160-180	-	70-90
Švýcarský koláč	plech na pizzu	3	☐	210-230	-	30-40
Francoouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1	☐	220-240	-	30-45
Kynutá bábovka	bábovková forma	2	☐	150-170	-	50-70
Kynutá bábovka	bábovková forma	2	☒	150-160	1	60-70
Kynuté koláče	rozevírací forma Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Kynuté koláče	rozevírací forma Ø 28 cm	2	☒	150-160	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	3	☐	150-170*	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2	☒	150-160	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2	☒	160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2	☒	150-160	1	10
					-	20-25
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2	☒	150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2	☒	150-160	1	10
					-	30-35
Koláče na plechu						
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3	☐	160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3	☒	160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-160	-	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3	☒	170-190	-	20-30
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	160-170	-	35-45
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	-	55-65
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	3	☐	200-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180*	-	10-15
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3	☒	150-160	1	20-30
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3	☐	180-200	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	150-170	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2	☐	160-170	-	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2	☒	150-160	2	25-35
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
* Předehřát.						

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

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Pichněte špejli špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevirací 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 zkratíte 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 nastavte 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 přečnickující 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 šfavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okrajích 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 pečící prostor a druhy provozu.

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosněním 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 ustrihněte správnou velikost papíru na pečení.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie.

Při předehřátí se 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
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		180-200*	-	25-40
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		240-250	-	20-25
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		220-230	3	25-35
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
* Předehřát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	3		200-220	2	10-15
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190*	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		150-160	2	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	-	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		200-220	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Bageta, předpečená, chlazená	plech na pečení	3		200-220	1	10-20
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	3		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	3		210-230	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
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 přehřívání)	rošt	5		3	-	4-6
* Přehřívát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a 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 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 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 zasuněte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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






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

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

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














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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Pizza						
Pizza, čerstvá	plech na pečení	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chlazená**	rošt	3		-	-	-
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks**	rošt	3		-	-	-
Pizza, tenké těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	rošt	3		-	-	-
Pizza, silné těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagetka**	rošt	3		-	-	-
Mini pizzy**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	rozevirací forma Ø 28 cm	2		170-190	-	65-75
Pikantní koláče ve formě	rozevirací forma Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
* Přehřívát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Quiche	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	45-55
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	3		240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	2		200-210*	2	15-25
Pirohy	zapékací forma	2		170-190	-	50-70
Empanada	univerzální vysoký plech	3		180-190	-	30-45
Empanada	univerzální vysoký plech	2		170-180	2	30-40
Burek	univerzální vysoký plech	3		200-210	-	30-40

* Předehřát.

** Řiďte se údaji na obale.

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

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

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

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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







Upozornění: 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 předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Prislušenství/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		-	-	-
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

* Předehřát.

** Řiďte se údaji na obale.

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

→ "Prislušenství" na straně 11

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

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

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně.

Drůbež se peče pomalěji a méně zhrndne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

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

Vaření v páře

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

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

Části drůbeže se nemusí obracet.

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

Grilování

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 11

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

Grilujte pokud možno stejné 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. Přečtete si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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







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

Tipy

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






























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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Kuře						
Kuře, 1 kg	rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	rošt	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min předehřát)	rošt	4		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou (vaření v páře)	parní nádoba	3		100	-	15-25
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		200-220	1	30-45
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Kachna a husa						
Kachna, bez nádivky, 2 kg	rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, bez nádivky, 2 kg	rošt	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	rošt	3		230-250	-	17-20
Kachní prsa, po 300 g	rošt	4		210-230	2	15-20
Husa, 3 kg	rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	rošt	2		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	rošt	3		190-200	1	45-55
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
* Předehřát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Maso

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

Pečení a dušení

Libové maso pečte 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 šťáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštěm do uvedených výšek zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 11

Pečení a dušení v nádobě

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

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad 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 opéct, doba vaření se zkrátí.

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

Kusy masa nemusíte obracet.

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

Grilování

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštěm do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 11

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

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

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

Upozornění

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

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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






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

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

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














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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	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
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidejte trochu vody)	přiklopaná nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nepřiklopaná nádoba	2		160-170	1	70-80

* Předeheřt.

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

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)	rošt	5		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopaná nádoba	2		200-220	-	130-160
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	nepřiklopaná nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz (hovězí špička)**	nepřiklopaná nádoba	2		95	-	120-150
Steak, silný 3 cm, středně propečený	rošt	5		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	rošt	4		3	-	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	90-110
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	nepřiklopaná nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí***	rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí	nepřiklopaná nádoba	3		200-210*	1	25-30
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	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	70-80

* Předehřát.

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

*** Odstraňte šlachy, podélně nařízněte u kosti, 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 zkratěte 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 břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

Pečení a grilování na roštu

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.
→ "Příslušenství" na straně 11

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

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

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

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

Grilované kousky obračete 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 mokry nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

Pro pečení celé ryby 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 vzadit, 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.

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte vyšší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti největší 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 cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  Vaření v páře

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Ryba, vařená v páře, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, vařená v páře, celá 1,5 kg, např. treska	parní nádoba	3		80-90	-	35-50
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	4		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, vařené v páře	parní nádoba	3		80-100	-	10-16
Rybí 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
* Předehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Rybí filé, zapečené	nepřiklopená nádoba	2		200-220	1	35-45
Rybí prsty (průběžně obracujte)	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 velikostmi potravin, které jsou uvedené v tabulce s nastavením. U menších kusů se doba vaření zkrátí, u větších se prodlouží. Na dobu vaření má rovněž vliv kvalita a stupeň zralosti. Proto jsou uvedené hodnoty nastavení pouze orientační hodnoty.

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

Rýže a obilné pokrmy

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

Pečení a grilování

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 zkosení ke dvířkům spotřebiče.

Papír na pečení

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

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

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


































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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

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

* Říďte se údaji na obale.

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
* Řídíte se údaji na obale.						

Deserty

Ve svém spotřebiči můžete zcela jednoduše připravovat různé dezerty.

Příprava jogurtu

Vyjmíte 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 misky 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 těsta

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
Milchreis, 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 přistěte vyšší hodnotu.

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch eco
-  horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-170	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-180	25-35

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
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"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.</p>
Cukroví	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolky pečené v troubě	<p>Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.</p>

Mírný ohřev

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

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo 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 nakrátet. 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 pečící 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 rozptýlená 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 svíčková, 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 propéčená, 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 pečící 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 používejte následující výšky zasunutí:

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde 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 používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

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

Varný prostor potom vytřete.

Odšťavňování

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

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

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

Varný prostor potom vytřete.

Sterilizace

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


Zvolte program „sterilizace kojeneckých lahví“.


Varný prostor potom vytřete.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

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

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

Kynutí těsta

Pro kynutí těsta postavte mísu s těstem na rošt.

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 vytřete z varného prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Kynutí těsta

Pokrm	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 ní zasuňte univerzální vysoký plech. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a zachytí se odkapávající tekutina. Pro zmrazené potraviny, u kterých má tekutina zůstat v pokrmu, např. zmrazený smetanový špenát, použijte univerzální vysoký plech nebo nádobu na roštu.

Pečivo položte na rošt.

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °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 nejdelší dobou ohřívání.

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

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

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

Doporučené hodnoty nastavení












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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  Regenerace

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, chlazená					
1 kg	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
* Předehřát.					

Udržování teploty

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

Pokrmy nepřiklápějte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy 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
Pečení					
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně (5 min předehřát)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	30-40
Koláčky, 3 úrovně (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	35-55
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Vodový piškot, 2 úrovně	rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Předehřát.

Vaření v páře

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


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




- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3

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

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

Použitý druh ohřevu:


-  Vaření v páře

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

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

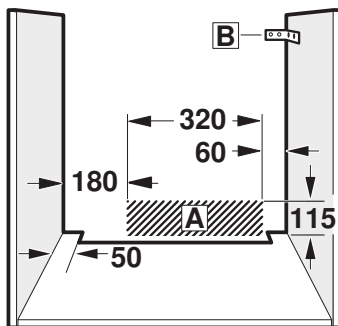
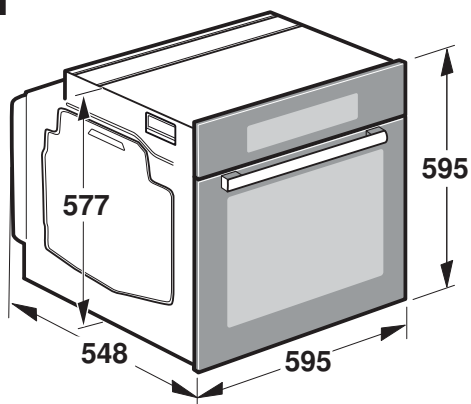
-  velkoplošný gril

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

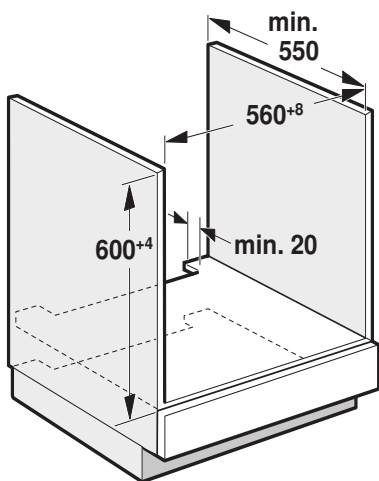
* Nepředehřívát.

** Po 2/3 celkové doby obraťte.

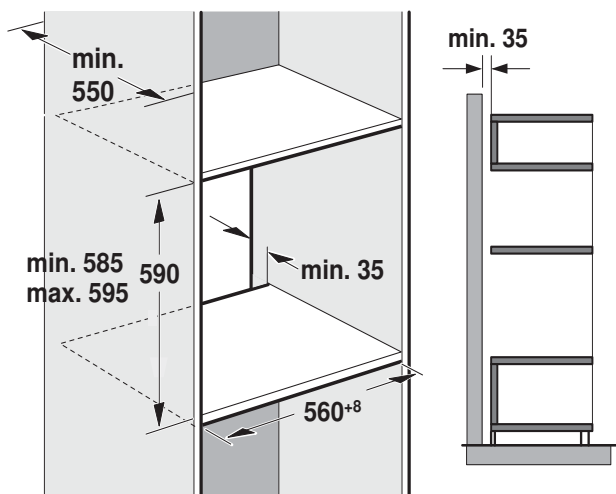
1



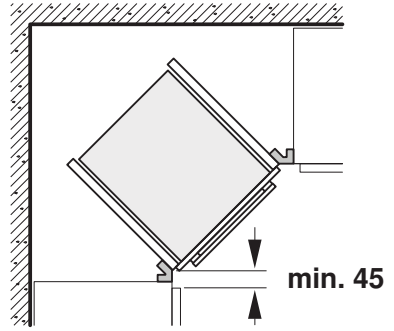
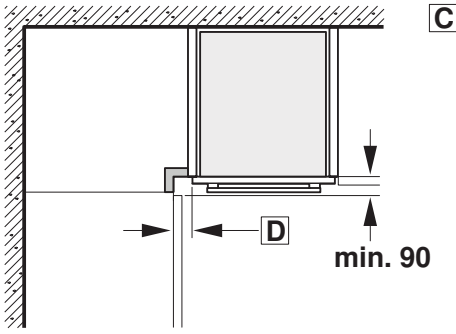
2



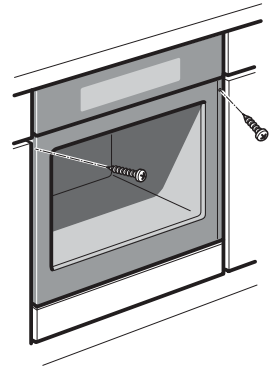
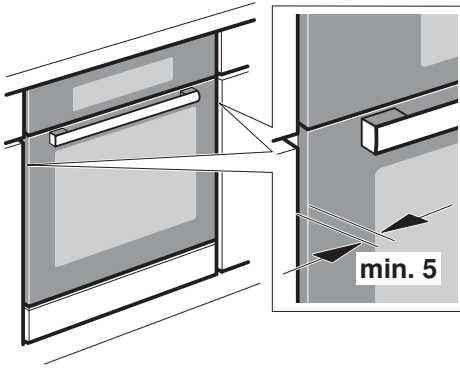
3



4



5



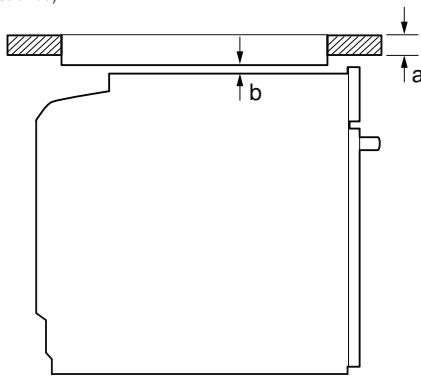
Důležité pokyny – obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevňte k vestavnému nábytku.

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



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná deska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná deska	22 mm	24 mm	2 mm

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze odříznout u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze odříznout u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

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

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasaňte a středově vyrovnejte.
 2. Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.
2. Povolte upevňovací šrouby.
3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	HS658GXS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,87
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,69
Užitečný objem dutého prostoru (l)	71
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	velké: $65 \text{ l} \leq V$
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	41,5
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	40
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.

Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněně odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpозději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.siemens-home.com/cz.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Vstavaná rúra na pečenie

www.siemens-home.com/sk

HS658GXS1

sk Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia.....	4	 Časové funkcie.....	20
 Dôležité bezpečnostné upozornenia	5	Budík.....	20
Všeobecne.....	5	Dĺžka trvania.....	21
Para.....	6	Čas skončenia.....	21
Teplotná sonda.....	6	 Detská poistka	22
Čistiaca funkcia.....	6	Aktivácia a deaktivácia.....	22
 Príčiny poškodenia.....	6	 Základné nastavenie.....	22
Obecne.....	6	Zmena nastavenia.....	22
Para.....	7	Zoznam nastavení.....	22
 Ochrana životného prostredia.....	7	Zmena času.....	23
Úspora energie.....	7	 Program sabat	23
Ekologická likvidácia.....	7	Spúšťanie programu sabat.....	23
	8	 Teplotná sonda	24
Ovládací panel.....	8	Druhy ohrevu.....	24
Ovládacie prvky	8	Zapichnutie teplotnej sondy do pečeného pokrmu.....	24
Displej.....	9	Nastavenie teploty stredu.....	24
Menu Možnosti programov.....	9	Teploty stredu rôznych potravín.....	25
Druhy ohrevu.....	9	 Čistiaca funkcia.....	26
Para.....	10	Čistiaca funkcia.....	26
Ďalšie informácie.....	11	Odvápnenie.....	26
Funkcie priestoru na pečenie.....	11	 Čistiace prostriedky	27
Nádržka na vodu.....	11	Vhodné čistiace prostriedky.....	27
 Príslušenstvo.....	11	Plochy v priestore na pečenie.....	28
Dodávané príslušenstvo	12	Udržovanie spotrebiča v čistote.....	28
Zasunutie príslušenstva.....	13	 Rámy.....	29
Zvláštne príslušenstvo.....	14	Vysadenie a zavesenie rámov.....	29
 Pred prvým použitím.....	14	 Dvierka spotrebiča	29
Pred prvým uvedením do prevádzky.....	14	Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča.....	29
Prvé uvedenie do prevádzky.....	14	Demontáž krytu dvierok.....	30
Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru.....	15	Demontáž a montáž sklenených tabúl.....	30
Čistenie príslušenstva	15	 Porucha, čo je nutné urobiť?.....	32
 Obsluha spotrebiča.....	15	Tabuľka porúch.....	32
Zapnutie a vypnutie spotrebiča.....	15	Prekročený maximálny čas prevádzky.....	33
Spúšťanie a prerušenie programu.....	15	Osvetlenie varného priestoru.....	33
Nastavenie druhu programu.....	16	 Zákaznícky servis.....	34
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	16	E-Nr. a FD-Nr.....	34
Rýchloohrev.....	17	 Pokrmy.....	34
 Para.....	17	Upozornenie k nastaveniam.....	34
Varenie v pare FullSteam.....	18	Snímač pečenia.....	35
Varenie s pridávaním pary.....	18	Voľba a nastavenie pokrmov.....	35
Regenerácia.....	18		
Kysnutie cesta.....	19		
Rozmrazovanie.....	19		
Naplnenie nádržky na vodu.....	19		
Po každom programe s parou.....	19		

 Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu.....	35
Nepoužívajte silikónové formy.....	35
Koláče a drobné pečivo.....	35
Chlieb a pečivo.....	39
Pizza, quiche a pikantné koláče.....	41
Nákyp a suflé.....	43
Hydina.....	44
Mäso.....	47
Ryby.....	50
Zelenina, prílohy a vajička.....	52
Dezerty.....	54
Úspora energie pri druhu ohrevu eco.....	55
Akrylamid v potravinách.....	56
Mierny ohrev.....	57
Sušenie.....	58
Zaváranie, odšťavovanie a sterilizácia.....	58
Kysnutie cesta.....	59
Rozmrazovanie.....	60
Regenerácia.....	60
Udržiavanie teploty.....	61
Skúšobné pokrmy.....	61

Použitie podľa určenia

Tento návod si pozorne prečítajte. Jedine tak budete môcť svoj spotrebič používať správne a bezpečne. Návod na použitie a návod na montáž uschovajte na neskoršie použitie alebo pre ďalšieho majiteľa.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Riadte sa špeciálnym návodom na montáž. Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapojujte.

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

Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič majte počas prevádzky pod dozorom. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí smú tento spotrebič používať len pod dozorom alebo ak boli oboznámené s bezpečným používaním spotrebiča a pochopili možné nebezpečenstvá. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.

Deti nesmú bez dozoru vykonávať ani čistenie a užívateľskú údržbu.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do rúry. ~ "Príslušenstvo" na strane 11

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

⚠ 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 dvierka spotrebiča, keď sa vo vnútri začne tvoriť dym. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie by sa mohol dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Papier na pečenie pri predhrievaní nikdy neukladajte na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie vždy zatlačte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj sa silne zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo vykurovacích článkov vo vnútornom priestore. Prístroj nechajte zakaždým vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k prístroju.
- Príslušenstvo a nádoby sú veľmi horúce. Horúce príslušenstvo a nádoby vyberajte z varného priestoru vždy chňapkou.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu pokrmov väčšie množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Nedovoľte deťom prístup ku spotrebiču.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť horúca para. Para nemusí byť v závislosti od teploty viditeľná. Pri otváraní nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Nedovoľte deťom prístup ku spotrebiču.
- Z vody v horúcom varnom priestore môže vzniknúť horúca para. Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa počas otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a mohli by vás privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodených prírodných vedení smie vykonávať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Pokiaľ má spotrebič poruchu, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kontaktom s horúcimi časťami spotrebiča môže dôjsť k roztaveniu káblovej izolácie elektrických spotrebičov. Zabráňte kontaktu prírodných káblov elektrických spotrebičov s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok zákaz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoba na dne rúry: na dno rúry neukladajte žiadne príslušenstvo. Na dno rúry neukladajte fóliu akéhokoľvek druhu, ani papier na pečenie. Pokiaľ je nastavená teplota nad 50 °C, nedávajte na dno rúry žiadne nádoby. Hrozí hromadenie tepla. Časy pečenia sú potom narušené a poškodzuje sa smalt.
- Alobal: alobal nesmie prísť vo varnom priestore do kontaktu so sklenenou tabuľou. Na sklenenej tabuľi by mohlo dôjsť ku zmenám farby.
- Silikónové formy: nepoužívajte žiadne silikónové formy ani fólie, kryty alebo príslušenstvo. Snímače pečenia by sa mohli poškodiť.
- Voda v horúcom varnom priestore: zabráňte vyliatiu vody do horúceho varného priestoru. Vznikla by para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť 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 dlhší čas v uzavretom priestore. Neskladujte pokrmy vo varnom priestore.
- Ochladenie s otvorenými dvierkami spotrebiča: po skončení programu s vysokými teplotami nechajte varný priestor ochladiť s uzavretými dvierkami. Neprivierajte nič do dvierok spotrebiča. I keď necháte dverky len pootvorené, môže dôjsť k poškodeniu susedných častí nábytku. Len v prípade programu s vysokou vlhkosťou nechajte vyschnúť varný priestor s otvorenými dvierkami.
- Štáva z ovocia: veľmi šŕavnaté ovocné koláče nekladte na plech príliš nahusto. Štáva z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobila škvrny, ktoré už nemožno odstrániť. Pokiaľ možno používajte univerzálny vysoký plech.
- Silne znečistené tesnenie: pokiaľ je tesnenie silne znečistené, nebudú dvierka spotrebiča počas prevádzky správne uzavreté. Môže dôjsť k poškodeniu susedného nábytku. Tesnenie vždy udržiajte v čistote.
- Dvierka spotrebiča nie sú sedadlo alebo odkladacia plocha: na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka spotrebiča neukladajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: v závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní dvierok spotrebiča poškriabať sklenenú tabuľu. Príslušenstvo vždy zasunite do varného priestoru až na doraz.
- Preprava spotrebiča: spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok by neunieslo váhu spotrebiča a mohlo by sa odlomiť.

Varovanie

Nebezpečenstvo v dôsledku účinku magnetického poľa!

V ovládacom paneli alebo ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvniť elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo dávkačče inzulínu. Pokiaľ máte zavedené elektronické implantáty, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od ovládacieho panela.

Para

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže pri dlhšej prevádzke spotrebiča silne zahriať. Po každom použití spotrebiča s parou vyprázdňte nádržku na vodu.
- Vo varnom priestore vzniká horúca para. V priebehu programu spotrebiča s parou nesiahajte do varného priestoru.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vyšplechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy chňapkou.

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu a požiaru!

Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť (nebezpečenstvo výbuchu). Do nádržky na vodu nenalievajte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu nalievajte výhradne vodu alebo nami odporúčaný roztok s odstraňovačom vodného kameňa.

Teplotná sonda

Varovanie


Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

V prípade použitia chybného teplomera na pečené mäso môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte len teplomery na pečené mäso určené pre tento prístroj.

Čistiaca funkcia

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

 Spotrebič je počas 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. I tie najmenšie škvrny môžu vo varnom priestore spôsobiť koróziu.
- Odkvapkávajúca tekutina: pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu vždy zasuňte plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Nádržku na vodu plňte výhradne studenou vodou.
- Nebezpečenstvo poškodenia smaltu: nespúšťajte prevádzku, pokiaľ 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 chĺstovité povrchy. Došlo by k poškodeniu povrchov. Pokiaľ by sa to predsa len stalo, roztok s odstraňovačom vodného kameňa ihneď odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: nádržku na vodu nečistite v umývačke. Nádržka by sa mohla poškodiť. Nádržku na vodu čistite mäkkou handričkou a bežným umývacím 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 len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo najmenej.
- Ak pečiete viacero koláčov, pečte ich najlepšie hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá, takže sa skracuje čas pečenia druhého koláča. Môžete do rúry vložiť aj 2 užšie formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred skončením času pečenia a na 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/EÚ o zaobchádzaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanovuje jednotný európsky (EÚ) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Oboznámenie so spotrebičom

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

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

Ovládaci panel

Na ovládacom paneli môžete pomocou tlačidiel a otočného voliča nastavovať rôzne funkcie spotrebiča. Na displeji sa zobrazuje aktuálne nastavenie.



1 Tlačidlá

Tlačidlá naľavo i napravo od otočného voliča možno stlačiť. Stlačením tlačidla vykonajte požadovanú činnosť.

2 Otočný volič

Otočným voličom môžete otáčať doprava alebo doľava.

3 Dotykový displej

Na dotykovom displeji vidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo aj informačné texty. Pre nastavenie klepnite na príslušné textové políčko. Textové políčka sa menia v závislosti od výberu.

4 Dotykové políčko

Klepnutím na políčko sa otvorí ovládací panel. Môžete vybrať nádržku na vodu.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá

Na tomto mieste je krátko vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

Tlačidlá	Význam
on (zapnuté)/off (vypnuté)	Zapnutie a vypnutie
menu	Menu Otvoriť menu Druhy programov
i	Informácie Detská poistka Zobrazenie pokynov Aktivácia a deaktivácia detskej poistky
🕒	Časové funkcie Otvorenie menu Časové funkcie
»»»	Rýchloohrev Zapnutie a vypnutie rýchloohrevu
🗄️	Otvorenie ovládacieho panela Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu → "Naplnenie nádržky na vodu" na strane 19
Start/stop	Sputenie, zastavenie, alebo prerušenie predvázky

Otočný volič

Otočným voličom môžete zmeniť hodnoty nastavenia, ktoré sú zobrazené na displeji.

Pri väčšine zoznamov výberu, napr. druhov ohrevu, sa po poslednom bode znovu zobrazí prvý. Napr., pri teplote musíte otočný volič po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej teploty otočiť zase späť.

Displej

Displej je usporiadaný tak, aby bolo možné všetky údaje pohodlne sledovať.

Hodnota, ktorú môžete zmeniť, je zvýraznená. Písmo je biele, pozadie je tmavé.

Stavový riadok

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

Časová os

Podľa časovej osi môžete sledovať, nakoľko je napr. rúra na pečenie už rozohriata alebo ako pokračuje dĺžka trvania. Priamka pod zvýraznenou hodnotou sa v priebehu programu vyplňuje zľava doprava.

Odmeriavanie času

Keď spustíte spotrebič bez času trvania, môžete vpravo hore na stavovom riadku sledovať, ako dlho už ohrev beží.

Pokiaľ ste nastavili dĺžku trvania a potom ste ju zrušili, do odmeriavaného času sa prevezme už uplynulá dĺžka trvania a počíta sa ďalej od tohto času. Tak môžete neustále kontrolovať, ako dlho už ohrev beží.






Kontrola teploty


Stĺpce kontroly teploty indikujú fázy zahrievania alebo zvyškové teplo v rúre.

Kontrola zahrievania	Kontrola zahrievania indikuje nárast teploty v rúre. Keď sú všetky stĺpce vyplnené, bol dosiahnutý optimálny časový okamih pre vloženie pokrmu. Pri grilovaní a čistení sa stĺpce nezobrazujú.
Ukazovateľ zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, indikuje kontrola teploty zvyškové teplo v rúre. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne cca na 60 °C.

Druhy ohrevu

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

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horúci vzduch *	30–250 °C	Na pečenie koláčov a mäsa na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozháňa teplo z kruhového vyhrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne po celej rúre.
 Horný/dolný ohrev *	30–250 °C	Na tradičné pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni. Mimoriadne vhodný na koláče so šťavnatou hornou vrstvou. Teplo sála rovnomerne zhora i zdola.
 Horúci vzduch Eco	30–250 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor energeticky optimalizovaným spôsobom rozháňa teplo z kruhového vyhrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne v priestore rúry.
 Horný/dolný ohrev Eco	30–250 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov. Teplo sála rovnomerne zhora i zdola.
 Gril s cirkuláciou vzduchu *	30–250 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Grilovacie vyhrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕi horúci vzduch okolo pokrmu.











Upozornenie: Na základe teplotnej zotrvačnosti sa zobrazená teplota môže mierne líšiť od skutočnej teploty v rúre. Počas zahrievania môžete tlačidlom  zistiť aktuálnu teplotu pri zahrievaní.

Menu Druhy programov

Menu je rozdelené na rôzne druhy programov. Vďaka tomu môžete mať rýchly prístup k požadovanej funkcii.

V závislosti od typu spotrebiča sú k dispozícii rôzne druhy programov. Na stavovom riadku vpravo hore vidíte, z koľkých strán sa skladá menu Druhy programov. Pokiaľ je na stavovom riadku 1/2, nachádzate sa na prvej strane z dvoch.

Druhy programov	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vašich pokrmov máte k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu.
Varenie v pare → "Para" na strane 17	Na prípravu pokrmov máte k dispozícii presne prispôbené druhy ohrevu s parou.
Pokrmý → "Pokrmý" na strane 34	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre veľké množstvo pokrmov.
Čistiaca funkcia → "Čistiaca funkcia" na strane 26	Čistiaca funkcia vyčistí vašu rúru na pečenie takmer sama.
Odvápnenie → "Čistiaca funkcia" na strane 26	Odstránenie vodného kameňa z výparníka.
Nastavenie → "Základné nastavenie" na strane 22	Základné nastavenie vášho spotrebiča môžete prispôsobiť svojim zvyklostiam.

	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie nízkych grilovaných pokrmov, napr. steakov, klobás alebo toastov, a na zapekanie. Ohrieva sa celá plocha grilovacieho vyhrievacieho telesa.
	Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie malých množstiev, napr. steakov, klobás alebo toastov, a na zapekanie. Ohrieva sa prostredná plocha pod grilovacím vyhrievacím telesom.
	Stupeň pre pizzu	30–250 °C	Na 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	Na pokrmy s chrumkavým spodkom. Teplo sála zhora a obzvlášť silne zdola.
	Mierny ohrev	70–120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených jemných kúskov mäsa v neprikrytej nádobe.
	Dolný ohrev	30–250 °C	Na varenie vo vodnom kúpeli a na dopekание. Teplo sála zdola.
	Sušenie	30–150 °C	Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
	Udržovanie teploty *	60–100 °C	Na udržovanie teploty hotových pokrmov.
	Funkcia coolStart	30–250 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených potravín vo výške 3. Teplota sa riadi podľa pokynov výrobcu. Použite najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Nastavte uvedený čas prípravy alebo kratší. Nie je vhodné predhrievanie.
	Predhrievanie riadu	30–70 °C	Na ohrievanie riadu.





* Pri tomto druhu ohrevu je možné pridanie pary (predvázka len s naplnenou nádržkou na vodu).

Navrhnuté hodnoty


Na každý druh ohrevu navrhne spotrebič teplotu alebo stupeň. Môžete ich prevziať alebo v príslušnej oblasti zmeniť.

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	Na zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a blanšovanie.
	Regenerácia	80–180 °C	Na šetrné ohrievanie pokrmov a rozpekание pečiva. Vďaka pare sa pokrmy nevysušujú.
	Kysnutie cesta	30–50 °C	Na kysnutie kysnutého a kváskového cesta a na zrenie jogurtu. Cesto nakysne rýchlejšie než pri izbovej teplote. Povrch cesta sa nevysušuje.
	Rozmrazovanie	30–60 °C	Na 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 o práve vykonávanej činnosti. Stlačte tlačidlo: . Na niekoľko sekúnd sa zobrazí pokyn.

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

Funkcia priestoru na pečenie

Niektoré funkcie uľahčujú prevádzku spotrebiča. Priestor na pečenie je napr. celý osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dvierok spotrebiča

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa pozastaví. Po zatvorení dvierok pokračuje ďalej.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Po otvorení dvierok spotrebiča sa zapne osvetlenie priestoru na pečenie. Pokiaľ zostanú dvierka otvorené dlhšie než 15 minút, osvetlenie sa zase vypne.

Pri väčšine druhov programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapína po spustení programu. Po skončení programu sa osvetlenie vypne.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete nastaviť, aby sa osvetlenie pri prevádzke nezapínalo.

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývajte ventilačné štrbiny. Inak by sa rúra na pečenie prehriala.

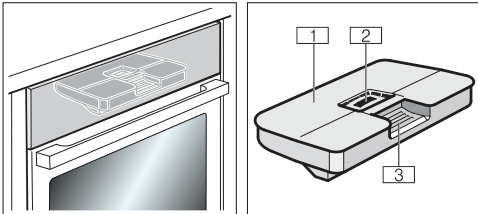
Abyste po skončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, beží ešte určitý čas chladiaci ventilátor.

Upozornenie: Dĺžku doby chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 22

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za ovládacím panelom. Pre program s parou naplňte nádržku vodou.

→ "Para" na strane 17



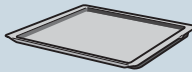
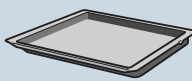
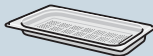
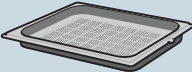
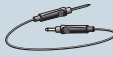
-  Viečko nádržky
-  Plniaci otvor
-  Držadlo na vybratie a zasunutie nádržky na vodu

Príslušenstvo

K vášmu spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. Získate prehľad o dodávanom príslušenstve a jeho správnom využití.

Dodávané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

	Rošt Na nádoby, koláčové a zapekacie formy. Na pečené mäso a grilované pokrmy.
	Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.
	Univerzálny vysoký plech Na štvornaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a objemné kusy mäsa. Môžete ho používať ako nádobu na zachytenie tuku, keď grilujete na rošte. Pri programe s parou ho možno použiť aj ako nádobu na zachytenie odkvapkávajúcej vody.
	Parná nádoba s otvormi, veľkosť S Na varenie zeleniny v pare, na odšťavovanie ovocia a na rozmrazovanie.
	Parná nádoba bez otvorov, veľkosť S Na varenie ryže, strukovín a obilníných pokrmov.
	Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL Pre varenie veľkého množstva v pare.
	Teplotná sonda Umožňuje presné pečenie. Použitie je popísané v príslušnej kapitole. → "teplotná sonda" na strane 24

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

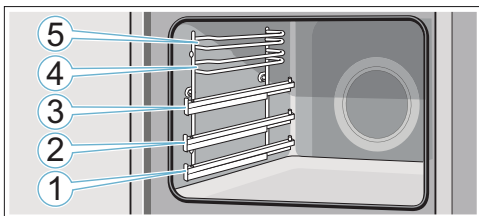
Príslušenstvo možno zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

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 pri všetkých druhoch ohrevu s parou. Pokiaľ 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 nahor.

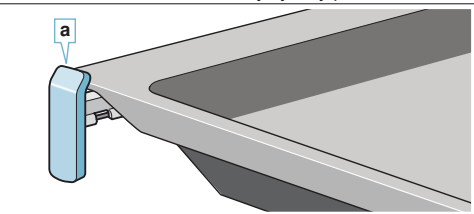


Do výšok zasunutia 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi oboma vodiacimi tyčami príslušnej výšky zasunutia.

Príslušenstvo možno vytiahnuť asi do polovice bez toho, aby sa preklopilo. Vďaka výsuvným lištám vo výške 1, 2 alebo 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo bolo nasadené za pätkou **a**, výsuvnej lišty.

Príklad na obrázku: univerzálny vysoký plech



Výsuvné lišty zaskočia, keď ich úplne vytiahnete. Možno tak na ne patrične vložiť príslušenstvo. Pre uvoľnenie výsuvných lišt ich zľahka zatlačte späť do priestoru na pečenie.

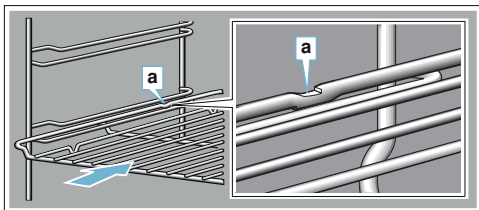
Upozornenie

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

Funkcia zaskočenia

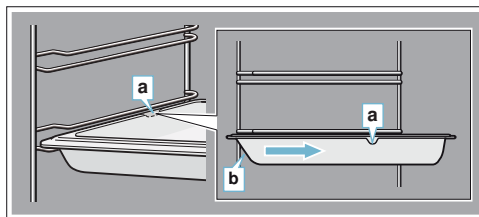
Príslušenstvo možno vytiahnuť asi do polovice, potom zaskočí. Táto funkcia zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vytiahnutí. Aby táto ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí byť príslušenstvo zasunuté do rúry správne.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval nadol. Otvorená strana musí byť pri dvierkach spotrebiča a zakrivená časť musí smerovať nadol



Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval nadol. Skosená strana príslušenstva **b** musí byť vpredu pri dvierkach spotrebiča.

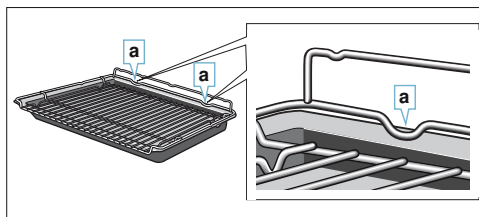
Príklad na obrázku: univerzálny vysoký plech



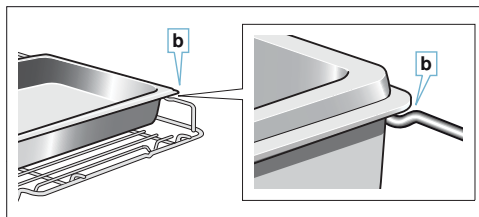
Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť do rúry súčasne s univerzálnym vysokým plechom, aby sa doň zachytila odkvapkávajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby boli oba výstupky **a** na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného vysokého plechu musí byť rošt nad hornou vodiacou tyčou príslušnej výšky zasunutia.



Malé parné nádoby možno do varného priestoru umiestniť len s roštom. Aby parné nádoby stáli pevne, môžete rohy zaháknúť za bezpečnostný oblúk **b** roštu.



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo možno zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Ponuka sa v jednotlivých krajinách líši. Nazrite do predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

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

→ "Zákaznícky servis" na strane 34

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na nádoby, koláčové a zapekacie formy a na pečené mäso a grilované pokrmy.	HZ664070
Univerzálny vysoký plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Môžete ho používať ako nádobu na zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte.	HZ632070
Plech na pečenie Pre koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálneho vysokého plechu kvôli zachyteniu odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Univerzálny vysoký plech, s nepríľnavou vrstvou Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Pečivo a pečené mäso sa k univerzálnemu vysokému plechu neprichytia.	HZ632010
Plech na pečenie, s nepríľnavou vrstvou Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa k plechu na pečenie neprichytí.	HZ631010
Profesionálny vysoký plech Na prípravu veľkého množstva pokrmu.	HZ633070
Pokryvka na profesionálny vysoký plech Vďaka pokrývke sa z profesionálneho vysokého plechu stáva profesionálny pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo na zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Používajte len na univerzálnom vysokom plechu.	HZ625071
Pečiaci kameň na pečenie chleba Na domáci chlieb, žemle či rožky a pizzu, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Pečiaci kameň musí byť predhriaty na odporúčanú teplotu.	HZ327000

Sklenený pekáč (5,1 l) Na dusené pokrmy a nákypy. Mimoriadne vhodný pre druh programu „pokrmý“.	HZ915001
Sklenená misa Na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
Parná nádoba, s otvormi, veľkosť XL Na varenie veľkého množstva v pare.	HZ36D663G
Parná nádoba, s otvormi, veľkosť S Na varenie zeleniny v pare, na odšťavovanie ovocia a na rozmrazovanie.	HZ36D613G
Parná nádoba, bez otvorov, veľkosť S Na varenie ryže, strukovín a obilných pokrmov.	HZ36D613
Porcelánová nádoba, bez otvorov, veľkosť S Na varenie mäsa, rýb a zeleniny v pare a servírovanie.	HZ36D513P
Porcelánová nádoba, bez otvorov, veľkosť L Na varenie mäsa, rýb a zeleniny v pare a servírovanie.	HZ36D533P
Teleskopický výsuv jednoduchý Vďaka výsuvným lištám vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť smerom von bez toho, aby sa prevrátilo.	HZ638D10
Teleskopický výsuv trojitý Vďaka výsuvným lištám vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť smerom von bez toho, aby sa prevrátilo.	HZ638D30



Pred prvým použitím

Než budete môcť používať váš nový spotrebič, musíte urobiť potrebné nastavenia. Vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárni na tvrdosť vody v potrubí.

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odvápnenia, 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

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

Tvrdosť vody	Nastavenie
0	0 zmäkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	1 mäkká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 stredná
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (viac než 3,8 mmol/l)	4 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení k elektrickej sieti alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

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

Nastavenie jazyka

Prednastavený jazyk je „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepnite na šípku \checkmark .
Zobrazí sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Prvotne nastavený čas je 12:00 h.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Klepnite na šípku \checkmark .

Nastavenie dátumu

Prednastavený je dátum 1.1.2014.

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

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavená tvrdosť vody je „veľmi tvrdá“.

Pokiaľ máte mäkkšiu vodu, nastavte zmeňte.

Tvrdosť vody zistíte vo svojej vodárni.

1. Otočným voličom nastavte tvrdosť vody.
2. Klepnite na šípku \checkmark .
Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bolo dokončené prvé uvedenie do prevádzky.

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 počas 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 otrite hladké plochy vo varnom priestore mäkkou vlhkou handričkou.

Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Upozornenie

- Kalibráciu možno spustiť len vtedy, keď je varný priestor studený (izbová teplota).
 - Počas kalibrácie neotvárajte dvierka spotrebiča. Kalibrácia by sa prerušila.
1. Zapnite spotrebič tlačidlom on/off.
 2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnenie nádržky na vodu" na strane 19
 3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a dĺžku trvania pre kalibráciu a spustte prevádzku. → "Varenie v pare na strane 17

Kalibrácia

Druh ohrevu	Varenie v pare P
Teplota	100 °C
Dĺžka trvania	30 minút

4. Po kalibrácii nechajte spotrebič rozohriať.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia smaltu

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

5. Vysušte dno varného priestoru.

6. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohriatie a spustíte prevádzku.

Rozohriatie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev %
Teplota	240 °C
Dĺžka trvania	30 minút

7. Pokiaľ spotrebič hreje, v kuchyni vetrajte.
 8. Po uvedenej dĺžke trvania prevádzku ukončíte. Vypnite spotrebič tlačidlom on/off.
 9. Počkajte, kým varný priestor nevychladne.
 10. Vyčistíte hladké plochy umývacím roztokom a handričkou.
 11. Vylejte nádržku na vodu a osušte varný priestor.
 → "Po každom použití programu s parou" na strane 19

Upozornenie

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím 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 programov.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Aby ste mohli spotrebič nastaviť, musíte ho zapnúť. Výnimka: detskú poistku a budík možno nastaviť i pri vypnutom spotrebiči.

Ukazovatele na displeji alebo upozornenia, napr. ukazovateľ zvyškového tepla v rúre, zostanú zobrazené i pri vypnutom spotrebiči.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Ak dlhší čas nebolo uskutočnené žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič sa zapína tlačidlom on/off. On/off nad tlačidlom sa rozsvieti modro.

Na displeji sa zobrazí logo Siemens a potom druh ohrevu a teplota.

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

Vypnutie spotrebiča

Spotrebič sa vypína tlačidlom on/off. Svetlo nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší. Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete nastaviť či sa na vypnutom spotrebiči má zobrazovať čas.

Spustenie a prerušenie programu

Na spustenie alebo prerušenie prebiehajúceho programu stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení programu môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Pokiaľ chcete zrušiť všetky nastavenia, stlačte tlačidlo on/off.

Pokiaľ v priebehu programu otvoríte dverka rúry, program sa preruší. Pre pokračovanie programu zatvorte dverka rúry.

Nastavenie druhu programu

Pokiaľ chcete zvoliť druh programu, musí byť spotrebič zapnutý.

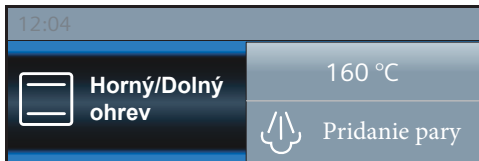
1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu Druhy programov.
2. Klepnite na požadovaný druh programu. V závislosti od druhu programu sú k dispozícii rôzne možnosti voľieb.
3. Otočným voličom zmeníte výber. V závislosti od výberu zmeníte ďalšie nastavenie.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Sú zobrazené nastavenia a časová os.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

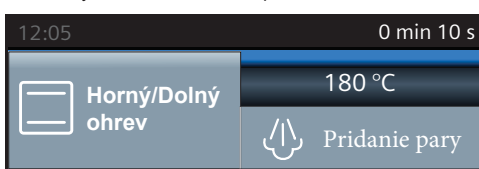
Po zapnutí spotrebiča sa zobrazí nastavený navrhnutý druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete ihneď spustiť tlačidlom štart/stop. Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne. Pre iné nastavenie nasledujúcim spôsobom zmeňte nastavenie:

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

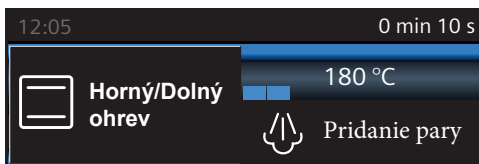
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Klepnite na navrhnutú teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Tlačidlom »☰ môžete rúru na pečenie rozohriať obzvlášť rýchlo. Rýchloohrev nie je možný pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

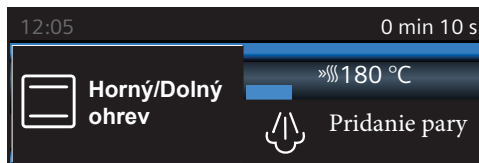
	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do rúry až po skončení rýchloohrevu.

Nastavenie

Zvoľte vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viac než 100 °C, inak nie je možné rýchloohrev spustiť.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »☰.



Vľavo vedľa teploty sa zobrazí symbol »☰. Ukazovateľ kontroly teploty sa začne vyplňovať.

Po ukončení rýchloohrevu zaznie akustický signál. Symbol »☰ zhasne. Vložte pokrm do rúry.

Upozornenie

- Keď zmeníte druh ohrevu alebo teplotu, rýchloohrev sa preruší.
- Nastavená dĺžka trvania sa začne odmeriavať nezávisle od rýchloohrevu ihneď po spustení.
- Počas rýchloohrevu môžete tlačidlom zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

Zrušenie

Stlačte tlačidlo »☰. Symbol »☰ na displeji zhasne.



Pokrm môžete pripravovať obzvlášť šetrne pomocou pary. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete pokrmy pripravovať s pridávaním pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu kysnutie, regenerácia a rozmrazovanie.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dveriek spotrebiča môže unikáť horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidno. Pri otváraní nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Nedovoľte deťom prístup k spotrebiču.

Varenie v pare FullSteam

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

Upozornenie: Pokiaľ sa počas varenia v pare vyprázdni nádržka na vodu, program sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Klepnite na políčko „varenie v pare“.
4. Otočným vličiom nastavte „varenie v pare“.
5. Klepnite na políčko „teplota“ a otočným vličiom nastavte teplotu.
6. Klepnite na políčko „dĺžka trvania“ a otočným vličiom nastavte dĺžku trvania.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Len čo zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa program.

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom ☺.

Prerušenie

Pre prerušenie programu klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie

Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

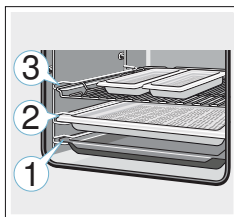
Príprava menu

V pare možno súčasne variť kompletné menu bez toho, aby došlo k zmiešaniu chutí. Pokrm, ktorý sa varí najdlhšie, vložte do spotrebiča ako prvý, a ostatné pokrmy vo vhodnom okamihu pridajte. Všetky pokrmy tak budú hotové naraz.

Pri príprave menu sa celkový čas varenia predžuje, pretože pri každom otvorení dveriek spotrebiča unikne trochu pary a spotrebič sa musí znovu rozohriať.

Príslušenstvo zasunujte v uvedenom poradí:

- Výška 3: rošt s parnými nádobami, veľkosť S
- Výška 2: parná nádoba, veľkosť XL
- Výška 1: univerzálny vysoký plech



Varenie s pridávaním pary

Pri varení s pridávaním pary sa počas prevádzky spotrebiča v rôznych intervaloch a s rôznou intenzitou pridáva para. Dosiahnete tak najlepší výsledok varenia.

Váš pokrm

- získa chrumkavú kôrku,
- získa lesklý povrch,
- bude vo vnútri šťavnatý a jemný,
- len 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:

- nízku,
- strednú,
- vysokú.

Vhodné druhy ohrevu

Paru môžete zapnúť pri týchto druhoch ohrevu:

- 4D horúci vzduch ☼
- Horný/dolný ohrev ☐
- Gril s cirkuláciou vzduchu ☒
- Udržovanie teploty ☒

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným vličiom nastavte druh ohrevu.
3. Klepnite na teplotu a otočným vličiom nastavte teplotu.
4. Klepnite na políčko „pridávanie pary“ a otočným vličiom nastavte intenzitu pary.
5. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Len čo zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa program.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka počas programu s parou vyprázdni, zobrazí sa na displeji výzva na naplnenie nádržky na vodu. Program pokračuje bez pridávania pary.

Prerušenie pridávania pary

Pre predčasné vypnutie pridávania pary klepnite na políčko „pridávanie pary“. Otočným voličom nastavte „vypnuté“.

Upozornenie: Program pokračuje bez pridávania pary.


Prerušenie programu spotrebiča

Pre prerušenie programu klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie


Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.


Regenerácia

Pomocou druhu ohrevu „regenerácia “ môžete šetrne ohrievať už uvarené pokrmy alebo rozpekať pečivo z predchádzajúceho dňa. Para sa zapína automaticky.

Upozornenie: Pokiaľ sa počas regenerácie vyprázdni nádržka na vodu, program sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepnite na tlačidlo menu.
3. Klepnite na políčko „varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „regenerácia “.
5. Klepnite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na dĺžku trvania a otočným voličom nastavte dĺžku trvania.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Len čo zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa program.

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .

Prerušenie

Pre prerušenie programu klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie

Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

Kysnutie cesta


Pomocou druhu ohrevu „kysnutie cesta “ kysne cesto výrazne rýchlejšie než pri izbovej teplote a nevysušuje sa.


Pre výber vhodných nastavení použite údaje v tabuľkách. → "Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Upozornenie: Pokiaľ sa počas kysnutia cesta vyprázdni nádržka na vodu, program sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.

Upozornenie: Kysnutie cesta zapínajte len pri úplne vychladnutom varnom priestore (izbová teplota).
2. Klepnite na tlačidlo menu.
3. Klepnite na políčko „varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „kysnutie cesta “.
5. Klepnite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na dĺžku trvania a otočným voličom nastavte dĺžku trvania.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Len čo sa zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa program.

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .


Prerušenie

Pre prerušenie programu klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie


Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

Rozmrazovanie

Druh ohrevu „rozmrazovanie “ používajte na rozmrazovanie zmrazených a hlbokozmrazených potravín.

Upozornenie: Pokiaľ sa v priebehu rozmrazovania vyprázdni nádržka na vodu, program sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepnite na políčko menu.
3. Klepnite na políčko „varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „rozmrazovanie “.
5. Klepnite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Klepnite na dĺžku trvania a otočným voličom nastavte dĺžku trvania.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa zahrieva. Len čo zahrievanie skončí, zaznie akustický signál a spustí sa program.

Keď dĺžka trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená dĺžka trvania 00 m 00 s.

Prerušenie

Pre prerušenie programu klepnite na tlačidlo štart/stop.

Vypnutie

Pre vypnutie spotrebiča klepnite na tlačidlo on/off.

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za ovládacím panelom. Pred spustením programu s parou otvorte ovládací panel a naplňte do nádržky vodu.

Skontrolujte, či ste správne nastavili tvrdosť vody.

→ "Základné nastavenie" na strane 22

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Nádržku na vodu plňte výhradne vodou alebo nami odporúčaným odvápnovacím roztokom. Do nádržky na vodu nelejte horľavé kvapaliny (napr. alkoholické nápoje).

Výpary z horľavých tekutín by sa vo varnom priestore mohli pôsobením horúceho povrchu vznietiť (nebezpečenstvo výbuchu). Dvierka spotrebiča by sa mohli nečakane otvoriť. Mohla by uniknúť horúca para a plamene.

⚠ Varovanie


Nebezpečenstvo popálenia!

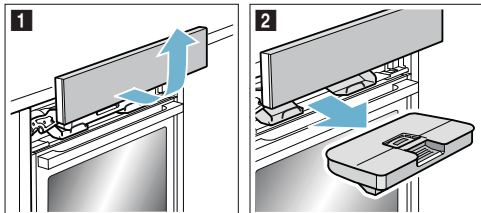
Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu zahriať. Po predchádzajúcej prevádzke spotrebiča počkajte, kým nádržka na vodu nevychladne. Vyberte nádržku na vodu z otvoru na nádržku.

Pozor!

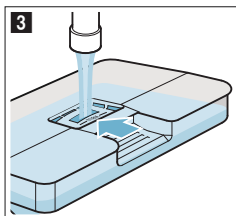
Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča pri použití nevhodných kvapalín.

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.

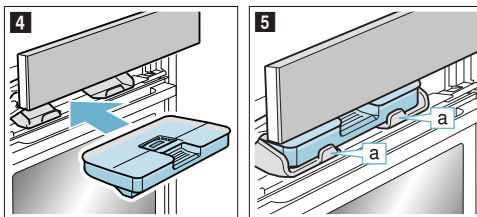
1. Klepnite na políčko . Ovládací panel sa automaticky posunie dopredu.
2. Vytiahnite ovládací panel oboma rukami dopredu a potom ho posuňte nahor, až zaskočí (obrázok 1).
3. Nadvihnite nádržku na vodu a vyberte ju z otvoru na nádržku (obrázok 2).



4. Naplňte nádržku po značku „max“ studenou vodou (obrázok 3).



5. Naplnenú nádržku na vodu nasadíte späť (obrázok 4). Dbajte na to, aby nádržka na vodu vzaďu zaskočila do oboch držiakov a, (obrázok 5).



6. Posuňte ovládací panel pomaly nadol, zatlačte ho dozadu, aby bol úplne zatvorený. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť program s použitím pary.

Doplnenie vody do nádržky na vodu

Ak sa nádržka počas programu s použitím pary vyprázdni, zobrazí sa na displeji výzva na naplnenie nádržky na vodu.

Upozornenie

- Programy s pridávaním pary pokračujú ďalej bez pridávania pary.
- Pokiaľ sa počas varenia v pare, kysnutia, regenerácie alebo rozmrazovania vyprázdni nádržka na vodu, program sa preuší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte do nej vodu.
3. Naplnenú nádržku na vodu nasadíte späť a zatvorte ovládací panel.

Po každom použití programu s parou

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para.

Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidno. Pri otváraní nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí k spotrebiču.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky zahrieva. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia smaltu: neuvádzajte do prevádzky, pokiaľ je na dne varného priestoru voda. Pred spustením prevádzky vytrite vodu na dne varného priestoru.

Po každom použití programu s parou sa zvyšná voda načerpá späť do nádržky na vodu. Potom nádržku na vodu vylejte a vysušte. Vo varnom priestore zostane vlhkosť. Na vysušenie varného priestoru môžete použiť buď druh programu „funkcia sušenia“, alebo varný priestor vysušiť ručne.



Časové funkcie

Spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	Použitie
Budík	Budík funguje ako minútka. Po uplynutí nastaveného času zaznie akustický signál.
Dĺžka trvania	Po uplynutí nastavenej dĺžky trvania zaznie akustický signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
Čas skončenia	Nastavte dĺžku trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky vypne, takže sa ohrev skončí v požadovanom čase.

Upozornenie

- Dĺžku trvania do jednej hodiny môžete nastaviť po minútach. Dĺžku trvania viac ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minútach.
- Podľa toho, akým smerom otočný volič otočíte, začne dĺžka trvania navrhnutou hodnotou: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie akustický signál a na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“.
- Tlačidlom môžete kedykoľvek zistiť informácie, ktoré sa krátko zobrazia na displeji.

Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, i keď je spotrebič vypnutý. Funguje paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný akustický signál. Tak rozpoznáte, či uplynul nastavený čas budíka, alebo nastavená dĺžka trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa políčko budíka.
- Otočným voličom nastavte čas budíka. Po niekoľkých sekundách sa budík spustí.

Vľavo na stavovom riadku sa zobrazí symbol budíka a odmeriavaný čas.

Po uplynutí odmeriavaného času

Zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí „čas budíka uplynul“. Tlačidlom môžete akustický signál predčasne vypnúť.

Zrušenie nastaveného času budíka

Tlačidlom otvorte menu a zrušte nastavený čas. Menu zatvorte tlačidlom .

Zmena nastaveného času budíka

Tlačidlom otvorte menu Časové funkcie a otočným voličom v priebehu niekoľkých sekúnd zmeníte nastavený čas budíka. Tlačidlom spustíte budík.

Upozornenie

- Po vypnutí spotrebiča svieti políčko o niečo dlhšie, aby vás upozornilo, že máte vyprázdniť nádržku na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou napustenou octom, otrite čistou vodou a vytrite 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 na riad. Nádržka na vodu by sa poškodila.

- Otvorte ovládací panel.
- Vyberte nádržku na vodu.
- Opatrne odstráňte viečko nádržky na vodu.
- Vylejte a vypláchnite nádržku na vodu.
- Všetky súčasti osušte mäkkou handričkou.
- Nasadte viečko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
- Nádržku na vodu nasadte späť a zatvorte ovládací panel.

Spustenie funkcie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zahrieva, takže sa vlhkosť, ktorá v ňom je, vyparí. Potom otvorte dverka spotrebiča, aby mohla para zo spotrebiča uniknúť.

- Nechajte spotrebič vychladnúť.
- Veľké nečistoty vo varnom priestore ihneď odstráňte a vytrením odstráňte vlhkosť z dna varného priestoru.
- V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/ off.
- Stlačte tlačidlo menu. Objaví sa výber druhov programov.
- Klepnite na políčko „ďalší“.
- Klepnite na políčko „funkcia sušenia“.
- Stlačte tlačidlo štart/stop. Spustí sa sušenie a po 10 minútach sa automaticky vypne.
- Otvorte dverka spotrebiča a nechajte ich 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla z varného priestoru uniknúť vlhkosť.

Ručné vysušenie varného priestoru

- Nechajte spotrebič vychladnúť.
- Odstráňte z varného priestoru nečistoty.
- Vysušte varný priestor mäkkou handričkou.
- Dverka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor úplne vyschol.

Dĺžka trvania


Pokiaľ pre pokrm nastavíte dĺžku trvania (čas pečenia), ohrev sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí.

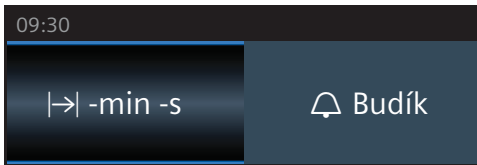
Rúra na pečenie prestane hriať.

Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút.

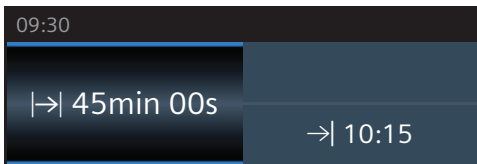
Predpoklad: nastavené sú druh ohrevu a teplota.


Príklad: nastavenie pre 4D horúci vzduch, 180 °C, dĺžka trvania 45 min.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časové funkcie.




2. Otočným voličom nastavte dĺžku trvania.




3. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Dĺžka trvania  sa viditeľne odmeriava na stavovom riadku.

Po uplynutí nastavenej dĺžky trvania

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .

Zrušenie nastavenej dĺžky trvania


Tlačidlom  otvorte menu Časové funkcie. Zrušte dĺžku trvania. Zobrazí sa nastavený program ohrevu a teplota.

Zmena nastavenej dĺžky trvania

Tlačidlom  otvorte menu Časové funkcie. Otočným voličom zmeňte dĺžku trvania.

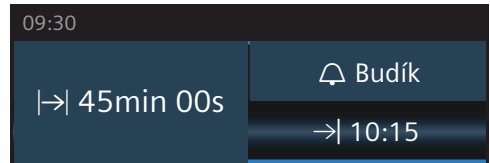
Čas skončenia

Pokiaľ posuniete čas skončenia, rešpektujte, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú v rúre zostať príliš dlho.

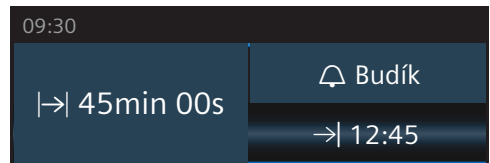
Predpoklad: nastavený program sa ešte nespustil. Je nastavená dĺžka trvania. Je otvorené menu časové funkcie .

Príklad na obrázku: o 9:30 h vložíte pokrm do rúry. Pečenie bude trvať 45 minút a pokrm bude hotový o 10:15 h. Vy si ale želáte, aby bol hotový o 12:45 h.

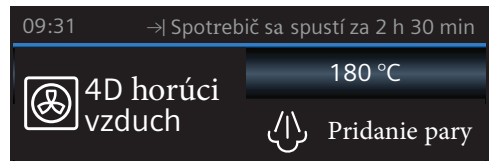
1. Klepnite na políčko „koniec →|“. Zobrazí sa čas skončenia.




2. Otočným voličom posuňte čas skončenia na neskôr.




3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.





Rúra na pečenie je vo vyčkávacom režime. Na stavovom riadku sa zobrazí symbol  a čas, kedy sa ohrev skončí. Ohrev sa spustí v správnom okamihu. Dĺžka trvania sa viditeľne odmeriava na stavovom riadku.


Po uplynutí nastavenej dĺžky trvania

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .

Oprava času skončenia

Je možná v prípade, keď je rúra na pečenie vo vyčkávacom režime. Tlačidlom  otvorte menu Časové funkcie, klepnite na „koniec →|“ a otočným voličom opravte čas skončenia. Zatvorte menu tlačidlom .

Zrušenie času skončenia

Je možná v prípade, pokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávacom režime. Tlačidlom  otvorte menu Časové funkcie. Klepnite na „koniec →|“ a otočným voličom čas skončenia zrušte. Dĺžka trvania sa začne viditeľne odmeriavať.



Detská poistka

Aby deti nemohli spotrebič omylom zapnúť alebo zmeniť nastavenie, je vybavený detskou poistkou.

Ovládací panel je zablokovaný a nie je možné nič nastaviť. Jediné, čo je možné, je spotrebič vypnúť tlačidlom on/off.

Aktivácia a deaktivácia


Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať pri zapnutom i vypnutom spotrebiči.

Držte cca 4 sekundy stlačené tlačidlo . Na displeji sa zobrazí upozornenie pre potvrdenie a na stavovom riadku sa zobrazí symbol .

Základné nastavenie

K dispozícii sú rôzne nastavenia, aby ste spotrebič mohli optimálne a jednoducho obsluhovať. V prípade potreby môžete tieto nastavenia zmeniť.

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu druhu programov.
2. Zvoľte druh programu „nastavenie“. Zobrazí sa prvé základné nastavenie.
3. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
4. Pre prechod na ďalšie základné nastavenie klepnite na šípku .
5. Pre uloženie stlačte tlačidlo menu. Na displeji sa zobrazí odmietnuť alebo uložiť.

Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti zmien. Na displeji sa zobrazujú nastavenia v závislosti od vybavenia vášho spotrebiča.

Môžete zmeniť nasledujúce nastavenia:

Nastavenie	Voľba
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená) 1 (mäkká) 2 (stredná) 3 (tvrdá) 4 (veľmi tvrdá)
Akustický signál	Krátky (30 s) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Nastaviteľná v 5 stupňoch
Zvuk tlačidiel	Vypnutý (zvuk tlačidla pri zapnutí a vypnutí pomocí on/off zostáva) / Zapnutý
Jas displeja	Nastaviteľný v 5 stupňoch
Zobrazenie hodín	Digitálne s dátumom Analogové Vyp.
Osvetlenie	Pri prevádzke zapnuté Pri prevádzke vypnuté
Detská poistka*	Zablokovanie dvierok + zablokovanie tlačidiel Len zablokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Varenie v pare Pokrmy*

Stlmenie v noci	Vypnuté
	Zapnuté (displej sa stlmí medzi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobraziť
	Nezobraziť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčaný
	Minimálny
Výsuvný systém	Spotrebič nie je dovybavený.
	Spotrebič je dovybavený.
Program sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Výrobné nastavenie	Resetovať
	Neresetovať

*) K dispozícii, v závislosti od typu spotrebiča

Pozor!

Pri rámoch a jednoduchom výsuve: nastavenie „Spotrebič nie je dovybavený“.
Pri dvojitom a trojitom výsuve: nastavenie „Spotrebič je dovybavený“.

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidla a jasú displeja sú platné ihneď. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

Zmena času

Čas sa mení v základných nastaveniach.

Príklad: zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Otvorí sa menu druhy programov.
2. Klepnite na „nastavenie“.
3. Ťukaním na šípku ∇ prejdete na „čas“.
4. Otočným voličom zmeňte čas.
5. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa zobrazí uložiť, alebo odmietnuť.

Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Znovu nastavte jazyk, čas a dátum.



Program sabat

Pri programe sabat môžete nastaviť dĺžku trvania až 74 hodín. Pokrm v rúre zostanú teplé, bez nutnosti zapínať alebo vypínať rúru.

Spúšťanie programu sabat

Predpoklad: v základných nastaveniach ste aktivovali „program sabat“. → *„Základné nastavenie“ na strane 22*
Rúra hreje pomocou horného/dolného ohrevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí navrhnutý druh ohrevu a navrhnutá teplota.
2. Otočte otočným voličom doľava a zvolte druh ohrevu „program sabat“.
3. Klepnite na navrhnutú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom \odot 0 otvorte menu Časové funkcie a klepnite na políčko „dĺžka trvania“.
Zobrazí sa 25:00 hodín ako navrhnutá hodnota.
5. Otočným voličom nastavte požadovanú hodnotu.
6. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič.
Na stavovom riadku sa viditeľne odmeriava dĺžka trvania.

Po uplynutí nastavenej dĺžky trvania

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať.
Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“.

Posunutie času skončenia

Čas skončenia nie je možné posunúť.

Zrušenie programu sabat










Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa zrušia.
Môžete uskutočniť nové nastavenia.

Teplotná sonda

Teplotná sonda Plus vám umožňuje presné pečenie. Meria teplotu vo vnútri potravín. Len čo sa dosiahne nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Ak máte v rúre zapojenú teplotnú sondu, môžete použiť nasledujúce druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horúci vzduch Eco
	Horný/dolný ohrev
	Horný/dolný ohrev Eco
	Stupeň na pizzu
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Intenzívny ohrev
	Varenie v pare
	Regenerácia

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potravín od 30°C do 99 °C.
- Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete si ju dokúpiť ako náhradný diel v zákazníckom servise.
- Po použití teplotnú sondu vždy z rúry vyberte. Nikdy ju neuchovávajte v rúre.

Teplota priestoru na pečenie

Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy, nenastavujte vyššiu teplotu než 250 °C.

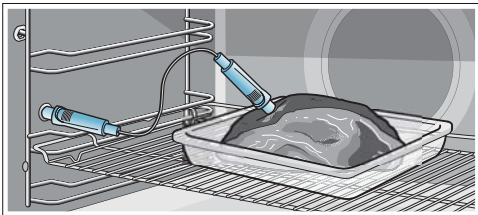
Nastavená teplota v rúre musí byť minimálne o 10 °C vyššia než nastavená teplota stredu.

Zapichnutie teplotnej sondy do pečeného pokrmu

Kým vložíte pokrm do priestoru na pečenie, zapichnite doň teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný merací bod vo vnútri pokrmu.

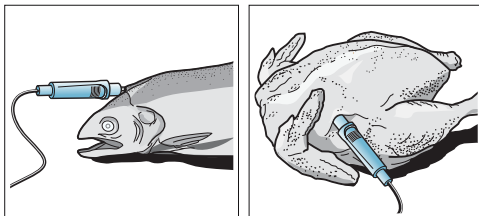
Mäso: Pri veľkých kusoch teplotnú sondu úplne zapichnite zhora zošíkma do mäsa. Pri nižších kusoch ju zapichnite zo strany do najhrubšieho miesta.



Upozornenie: Príslušenstvo zasuňte vždy pod zdiereku na teplotnú sondu.

Ryba: Celú rybu položte chrbtom nahor, podopretú rozpoleným zemiakom, na rošt. Teplotnú sondu úplne zapichnite za hlavou smerom k chrbtovej kosti.

Hydina: Celú hydinu položte prsnou stranou nahor na rošt. Teplotnú sondu úplne zapichnite do prs na začiatku krídla, od jedného krídla k druhému.



Pozor!

Dbajte na to, aby ste kábel teplotnej sondy nepriškrípili. Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš veľkým žiarom, musí byť medzi grilovacím vyhrievacím telesom a teplotnou sondou vzdialenosť niekoľkých centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty stredu

Druhy ohrevu

1. Zapnite spotrebič.
2. Teplotnú sondu zapojte do zdiereky vľavo v priestore na pečenie.
3. Otočným voličom zvolte druh ohrevu.
4. Klepnite na navrhnutú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
5. Klepnite na políčko „teplota stredu“ a otočným voličom nastavte teplotu stredu.
6. V prípade potreby klepnite na políčko „pridávanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Indikačná čiara ukazuje nárast teploty stredu.


Varenie v pare

1. Zapnite spotrebič.
2. Teplotnú sondu zapojte do zdiereky vľavo v priestore na pečenie.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Klepnite na políčko „varenie v pare“ a otočným voličom nastavte druh ohrevu.
5. Klepnite na políčko „teplota stredu“ a otočným voličom nastavte teplotu stredu.
6. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Indikačná čiara ukazuje nárast teploty stredu.

Pokrmý

1. Zapnite spotrebič.
2. Teplotnú sondu zapojte do zdiery vľavo v priestore na pečenie.
3. Stlačte tlačidlo menu.
4. Klepnite na políčko „pokrmý“.
5. Otočným voličom a pomocou políčka „ďalší“ zvolte požadovaný pokrm.
6. V prípade potreby klepnite na políčko „prispôsobenie“ a otočným voličom prispôsobte nastavenie.
7. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Indikačná čiara ukazuje nárast teploty stredu.

Nastavená teplota stredu pečeného pokrmu bola dosiahnutá

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Môžete odpojiť teplotnú sondu zo zdiery. Symbol  zhasne.

Zmena teploty stredu

Teplotu stredu môžete kedykoľvek zmeniť.

Prerušenie

Odpojte teplotnú sondu zo zdiery.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Vnútrotný priestor a teplotná sonda sú veľmi horúce. Na zasunutie a vysunutie teplotnej sondy používajte ochranné rukavice.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pri použití nevhodnej teplotnej sondy môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Teploty stredu rôznych potravín

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

Rozsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na použitie. → "Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Potraviny	Teplota stredu v °C
Hydina	
Kurča	80–85
Kuracie prsia	75–80
Kačica	80–85
Kačacie prsia, doružova	55–60
Morka	80–85
Morčacie prsia	80–85
Hus	80–90
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85–90
Bravčová panenka, doružova	62–70
Bravčová kotleta, doružova	72–80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, angl. spôsob	45–52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, doružova	55–62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečené	65–75
Teľacie mäso	
Teľacie stehno alebo pliecko, netučné	75–80
Teľacie stehno, šál	75–80
Teľacie kolenko	85–90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, doružova	60–65
Jahňacie stehno, prepečené	70–80
Jahňací chrbát, doružova	55–60
Ryby	
Ryba, celá	65–70
Rybie filé	60–65
Ostatné	
Mleté mäso, všetky druhy mäsa	80–90
Ohrievanie pokrmov, regenerácia	65–75

Čistiaca funkcia

Váš spotrebič je vybavený druhmi programu „čistiaca funkcia“ a „odvápnenie“. Pomocou čistiacej funkcie sa čistia samočistiace plochy vo varnom priestore. Pomocou programu „odvápnenie“ odstránite z výparníka vodný kameň.

Čistiaca funkcia

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a postranné steny) sú opatrené poréznou, matnou keramikou vrstvou. Keď je rúra na pečenie v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení a grilovaní. Pokiaľ sa plochy už dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, možno povrch vyčistiť pomocou čistiacej funkcie.

Upozornenie: Spotrebič registruje používanie. Spotrebič upozorní, že sa odporúča vykonať čistenie. Odporúčanie bude zobrazené tak dlho, pokiaľ kompletne neprebehne čistiaca funkcia.

Pokiaľ sa nebudete touto výzvou riadiť, môže dôjsť k poškodeniu samočistiacich plôch.

Ak sa spotrebič silne znečistí ešte skôr, resp. ak zistíte na zadnej stene škvrny, nečakajte s čistením na výzvu. Čím častejšie sa čistenie uskutoční, tým dlhšie je zaručená čistiaca schopnosť samočistiacich plôch. Spotrebič môžete pomocou čistiacej funkcie čistiť podľa potreby kedykoľvek.

Pozor!

Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parnou funkciou, môžu sa hlásenia ohľadne odvápnenia a čistiacej funkcie prekryvať. Postupujte podľa výzvy na odvápnenie spotrebiča. Až po odvápnení sa znovu zobrazí výzva na spustenie čistiacej funkcie.

Pred spustením čistiacej funkcie

Vyberte z rúry rámy, výsuvy, príslušenstvo a nádoby.

Čistenie dna priestoru na pečenie a vnútrajšku dvierok spotrebiča

Odstráňte zo dna priestoru na pečenie, vnútrajšku dvierok spotrebiča a osvetlenia priestoru na pečenie viditeľné nečistoty. Inak vzniknú škvrny, ktoré už nebude možné odstrániť.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry na pečenie dostane na tieto plochy omylom, okamžite ho zotrite vodou a utierkou. Neodrhňte ňou a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.


Nastavenie čistiacej funkcie

Čistenie trvá 60 minút. Dĺžku trvania nemožno zmeniť.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu druhý programov.
2. Zvoľte druh programu „čistiaca funkcia“. Keď klepnete na políčko „ďalší“, zobrazia sa informácie o čistení.

3. Spustíte čistenie tlačidlom štart/stop. Na stavovom riadku sa viditeľne odmeriava dĺžka trvania. V priebehu čistenia v kuchyni vetrajte.

Po skončení čistenia

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“. Akustický signál môžete vypnúť tlačidlom . Na stavovom riadku sa zobrazí „spotrebič chladne“.

Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú zrušené. Môžete uskutočniť nové nastavenie.

Pozor!

Odporúčanie uskutočniť čistenie sa nezruší. Na displeji sa zobrazí výzva na spustenie čistiacej funkcie.

Čistenie môžete nechať prebiehať počas noci.

V kapitole Časové nastavenie si môžete prečítať, ako posuniete čas skončenia. Tak môžete rúru na pečenie cez deň používať bez obmedzenia. → "Časové funkcie" na strane 20

Po skončení čistiacej funkcie

Po vychladnutí priestoru na pečenie ho v prípade potreby vytrite vlhkou handričkou.

Upozornenie: V priebehu prevádzky a čistiacej funkcie sa môžu na plochách tvoriť červené škvrny. Nejde o hrdzu, 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 znovu pripravený na prevádzku. Odvápnenie trvá celkovo cca 70–90 minút.

- Odvápnenie (cca 55–70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Prvé preplachovanie (cca 6–9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Druhé preplachovanie (cca 6–9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju.

Pokiaľ sa odvápnenie preruší (napr. pri výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča), budete po opätovnom zapnutí spotrebiča vyzvaní, aby ste ho dvakrát prepláchlí. Ostatné programy spotrebiča zostanú až do konca druhého preplachovania zablokované.

To, ako často sa musí spotrebič odvápňovať, závisí od tvrdosti používanej vody. Pokiaľ už možno spotrebič spustiť s parou len 5-krát alebo menej, upozorní spotrebič hlásením na displeji na nutnosť odvápnenia. Po zapnutí sa zobrazí počet zvyšných možností. Tak máte čas pripraviť včas odvápnenie.

Spustenie

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča:
K odvápnovaniu používajte výhradne nami doporučený tekutý prostriedok na odvápnenie. Iné prostriedky na odvápnenie môžu spotrebič poškodiť.
Obj. č. prostriedku na odvápnenie 311 680

Pozor!

Roztok odvápnenie: Roztok na odvápnenie sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné chĺstovité povrchy. Povrchy by sa poškodili. Pokiaľ by sa napriek tomu roztok dostal na ovládací panel, ihneď roztok odstráňte vodou.

Odvápnovanie je možné spustiť iba vtedy, ak je varný priestor vychladný. Pokiaľ je teplota vo varnom priestore vysoká, zobrazí sa na displeji hlásenie. Počkajte, pokiaľ sa varný priestor vychladí.

Ak ste pred odvápnovaním používali ohrev s parou, naskôr spotrebič vypnite, aby sa z výparníkového systému odčerpala zbytok vody.

1. Z 500 ml vody a 150 ml tekutého prostriedku na odvápnenie zmiešajte roztok na odvápnenie.
2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odvápnenie.
4. Nádržku na vodu s roztokom na odvápnenie zasuňte.
5. Zavrite ovládací panel.
6. Stlačte tlačidlo menu.
7. Otvorí sa menu druhu programov.
8. Zvol'te odvápnenie.
Ak klepnete na poličko "ďalší", zobrazí sa informácia o čistení. Zobrazí sa doba trvania odvápnenia. Nie je možné ju zmeniť.
8. Čistenie spustíte tlačidlom štart/stop. Prebieha odvápnovanie spotrebiča. V stavovom riadku sa viditeľne odmeriava doba trvania. Po skončení odvápnenia zaznie zvukový signál.

Prvé preplachovanie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju opláchnite, naplňte vodou a znova ju zasuňte.
3. Zavrite ovládací panel.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa preláchnie. Po skončení preplachovania zaznie zvukový signál.

Druhé preplachovanie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zavrite ovládací panel.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte spotrebič. Spotrebič sa preláchnie. Po skončení preplachovania zaznie zvukový signál.

Záverečné čistenie

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vylejte a vysušte nádržku na vodu.
3. Vypnite spotrebič.
Odvápnenie je dokončené a spotrebič je opäť pripravený na prevádzku.



Čistiace prostriedky

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Vysvetlíme Vám, ako spotrebič správne udržiavať a čistiť.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby sa rôzne povrchy nepoškodili nevhodnými čistiacimi prostriedkami, dodržujte údaje v tabuľke. V závislosti od typu spotrebiča nemusí váš spotrebič obsahovať 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 na čistenie za tepla.

Nové špongiové utierky pred použitím dôkladne prepláchnite.

Tip: Mimoriadne vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky možno zakúpiť v zákazníckom servise. Rádte sa pokynmi výrobcu.



Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj sa silne zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch ani vyhrievacích článkov vo vnútornom priestore. Nechajte prístroj zakaždým vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k prístroju.

Oblast'	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z ušľachtilej ocele	Horúci umývací roztok: Výčistite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka. Pod takými škvrynami sa môže tvoriť korózia. V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú oceľ vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou handričkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Výčistite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Výčistite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Výčistite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo ani škrabku na sklo.

Sklenené tabule	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenky z ušľachtilej ocele.
Držadlo dvierok	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Keď sa na držadlo dvierok dostane prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa, okamžite ho otrite. Tieto škvry by už inak nešli odstrániť.
Vnútrajšok spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Řiadte sa pokynmi pre plochy priestoru na pečenie na konci tabuľky.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok Neodstraňujte tesnenie!	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou. Nedrhňte.
Kryt dvierok z ušľachtilej ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú ocel: Dodržujte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú ocel. Kryt dvierok pred čistením demontujte.
Rámy	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných líšt, pokiaľ možno ich čistíte v zasunutom stave. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Nečistoty na nádobách z ušľachtilej ocele spôsobené potravinami s obsahom škrobu (napr. ryžou) vyčistíte vodou s octom.
Nádržka na vodu	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou handričkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným krytom. Tesnenie na kryte utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Môžu tak vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je normálne a na funkciu to nemá žiadny vplyv. Hrany tenkých plechov se nedajú dokonale smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je ovplyvnená.

Plochy v priestore na pečenie

Zadná stena, horná stena a postranné 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 veľkom znečistení použite antikorovú drôtenku alebo čistiaci prostriedok na rúru na pečenie. Rúru na pečenie nechajte po čistení otvorenú vyschnúť.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú opatrené poréznuou, matnou keramikou vrstvou. Keď je spotrebič v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení.

Pokiaľ sa samočistiace plochy už dostatočne samy nečistia a vznikajú tmavé škvry, možno ich vyčistiť pomocou čistiacej funkcie. Řiadte sa pokynmi v príslušnej kapitole. → "Čistiaca funkcia" na strane 26

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak by sa čistiaci prostriedok na rúry na pečenie na tieto plochy predsa len dostal, okamžite ho otrite vodou a špongiovou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.

Udržovanie spotrebiča v čistote

Aby sa nevytvorili úporne odolávajúce nečistoty, udržiujte spotrebič vždy čistý a nečistoty ihneď odstraňujte.

Tipy

- Priestor na pečenie čistite po každom použití. Nečistoty sa tak nepripečú.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka.
- Na pečenie veľmi šľavných koláčov používajte univerzálny vysoký plech.
- Používajte vhodnú nádobu na pečenie, napr. pekáč.

Upozornenie

- Nepatrné rozdiely farieb na prednej časti spotrebiča sú spôsobené odlišnými materiálmi, ako sú sklo, plast alebo kov.
 - Tiene na presklených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuky, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.

Rámy

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vybrať a vyčistiť rámy.

Vysadenie a zavesenie rámov

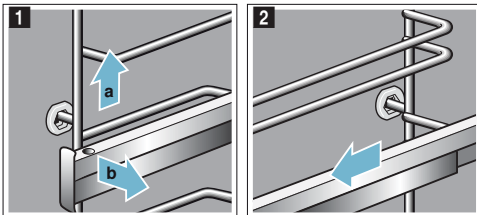
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa silne zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

Vybratie rámov

1. Rám vpred trochu nadvihnite **a** a vyháknite **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte ho (obrázok **2**).

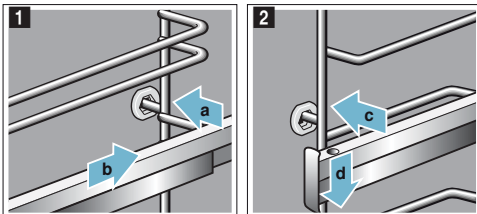


Rámy vyčistíte umývacím prostriedkom a hubkou. Na úporné nečistoty použite kefku.

Zavesenie rámov

Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý rám. Musí byť možné vytiahnuť výsuvné lišty smerom vpred.

1. Rám zasuňte najprv doprostred 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 i tu doliehal k stene priestoru na pečenie, a zatlačte ho dolu **d** (obrázok **2**).



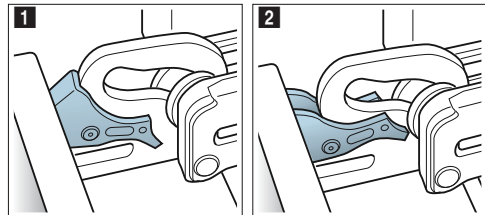
Dvierka spotrebiča

V prípade starostlivej 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 možno za účelom čistenia a demontáže sklenených tabúľ vysadiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovacie páčky. Keď sú zaisťovacie páčky zaklopené (obrázok **1**), sú dvierka spotrebiča zaistené. Nie je možné ich vysadiť. Keď sú zaisťovacie páčky na vysadenie dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), sú závesy zaistené. Nemôžu zaklapnúť.



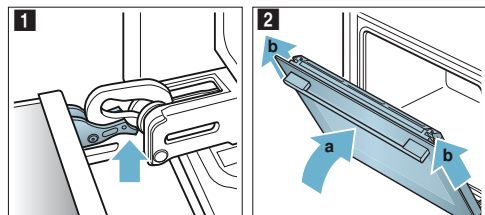
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pokiaľ nie sú závesy zaistené, môžu sa veľkou silou zaklapnúť. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy zaklopené, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča úplne vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa počas otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a mohli by vás zovrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Vysadenie dvierok spotrebiča

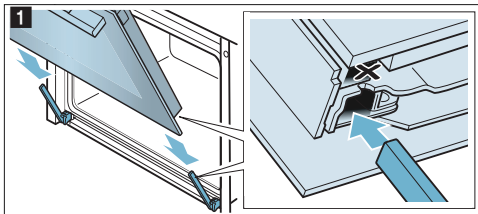
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Odklopte obe zaisťovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Úplne zatvorte dvierka spotrebiča **a**. Oboma rukami ich uchopte vľavo a vpravo **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



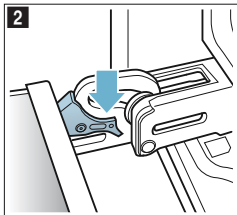
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča zaveste späť opačným postupom.

1. Pri zavesovaní dvierok spotrebiča dbajte na to, aby ste oba závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok 1). Priložte oba závesy dolu k vonkajšej tabuľi a použite ju ako vodiacu plochu. Dajte pozor, aby ste závesy zasunuli do správneho otvoru. Musí byť možné ich zasunúť zľahka a bez odporu. Pokiaľ ucítite odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Znovu zaklopte obe zaisťovacie páčky (obrázok 2).

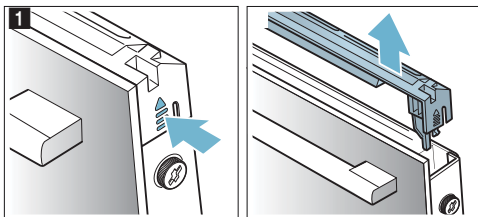


3. Zatvorte dvierka.

Demontáž krytu dvierok

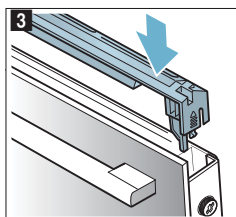
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie môžete kryt demontovať.

1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok 1).
3. Odstráňte kryt (obrázok 2).
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča



Upozornenie: Vyčistite vložku z ušľachtilej ocele v kryte čistiacim prostriedkom na ušľachtilú oceľ. Zvyšné časti krytu dvierok vyčistite umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znovu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačte ho, až počujete zaskočí (obrázok 3).



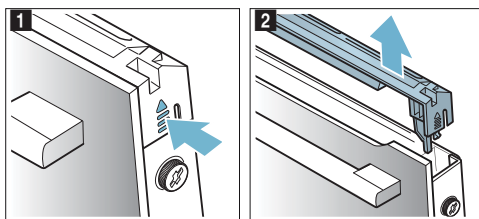
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž sklenených tabulí

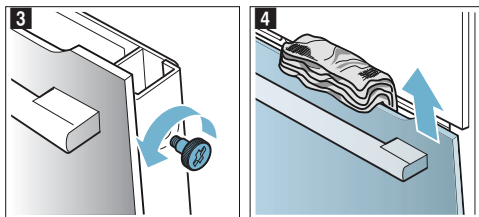
Kvôli lepšiemu čisteniu môžete sklenené tabule vo dvierkach rúry na pečenie demontovať.

Demontáž zo spotrebiča

1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok 1).
3. Odstráňte kryt (obrázok 2).



4. Povoľte a vyberte skrutky vľavo a vpravo na dvierkach spotrebiča (obrázok 3).
5. Než dvierka zase zatvoríte, vložte medzi ne niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vytiahnite nahor prednú tabuľu a držadlom nadol ju položte na rovnú plochu.



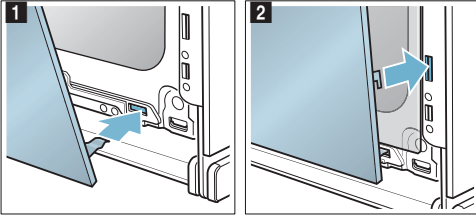
Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo úrazu!**

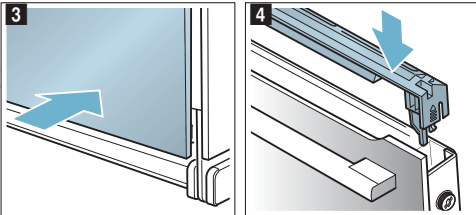
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré, alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa počas otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a mohli by vás zovrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Montáž na spotrebič

1. Prednú tabuľu nasadíte dolu do držiakov (obrázok **1**).
2. Zatvorte prednú tabuľu natoľko, aby boli oba horné háky proti otvoru (obrázok **2**).



3. Pritlačte prednú tabuľu dole tak, aby počutelne zaskočila (obrázok **3**).
4. Dvierka spotrebiča znovu pootvorte a odstráňte utierku.
5. Znovu naskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasadíte kryt a pritlačte ho, až počutelne zaskočí (obrázok **4**).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie používajte znovu až vtedy, keď sú tabule riadne namontované.





Porucha, čo je nutné urobiť?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Kým budete kontaktovať servis, pokúste sa sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Upozornenie: Pokiaľ sa vám nejaký pokrm nepodarí optimálne, pozrite sa na konci návodu na použitie do tabuliek. Nájdate tam veľa tipov a pokynov.
→ "Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35.

Tabuľka porúch

Pri chybových hláseniach s E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie zobrazí znovu, zavolajte servis.

Porucha	Možná príčina	Pokyny/odstránenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	V poistkovej skrinke skontrolujte, či je poistka pre spotrebič v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Zapnutý spotrebič nejde ovládať, na displeji je zobrazený symbol  .	Je aktivovaná detská poistka.	Držte stlačené tlačidlo  , kým symbol  nezhasne.
Rúra neheje a na displeji je zobrazené „zapnutý predvádzací režim“.	Spotrebič sa nachádza v predvádzacom režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a po cca 10 sekundách ju znovu zapnite. Zapnite spotrebič a v nastavení zvolte „predvádzací režim vypnutý“.
Osvetlenie varného priestoru nefunguje.	Chybná LED žiarovka.	Zavolajte servis.
Program s parou alebo odvápnenie sa nespustí alebo nepokračuje.	Prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otvorený ovládací panel.	Zatvorte ovládací panel.
	Pri odvápnení sú zablokované programy s parou.	Urobte odvápnenie.
	Chybný senzor.	Zavolajte servis.
Spotrebič vás vyzve, aby ste urobili odvápnenie.	Počas odstraňovania vodného kameňa došlo k prerušeniu napájania alebo k vypnutiu spotrebiča.	Po opätovnom spustení spotrebiča nechajte proces odvápnenia pokračovať.
Spotrebič vás vyzve, aby ste urobili odvápnenie ešte predtým, než sa zobrazí počítadlo.	Je nastavená príliš nízka tvrdosť vody.	Urobte odvápnenie. Skontrolujte a príp. prispôbte nastavenú tvrdosť vody.
Tlačidlá blikajú.	Normálny jav v dôsledku kondenzácie vody za ovládacím panelom.	Keď sa kondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť.
Pokrm je pri pridávaní pary príliš suchý alebo príliš vlhky.	Bola nesprávne zvolená intenzita pary.	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary.
Zobrazí sa hlásenie „prázdna nádržka na vodu“, hoci je nádržka na vodu naplnená.	Otvorený ovládací panel.	Zatvorte ovládací panel.
	Chybný senzor.	Zavolajte servis.
Ovládací panel sa neotvorí pri snahe vybrať nádržku.	Zástrčka nie je zapojená v zásuvke.	Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
	Chybná poistka.	V poistkovej skrinke skontrolujte, či je poistka pre spotrebič v poriadku.
	Chybný senzor polička  .	Zavolajte servis. V prípade potreby vyprázdňte nádržku na vodu: otvorte dverka spotrebiča, siahnite prstami vpravo a vľavo pod ovládací panel a vytiahnite ho.
Pri varení uniká z vetracích štrbín para.	Normálny proces.	Nie je možné.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodených prívodných vedení smie vykonávať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak má spotrebič poruchu, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Pri varení v pare vzniká extrémne množstvo pary.	Spotrebič sa automaticky kalibruje.	Normálny proces.
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne množstvo pary.	Spotrebič sa nemôže kvôli príliš krátkym časom varenia automaticky skalibrovať.	Resetujte spotrebič na nastavenie z výroby a zopakujte kalibráciu.
Pri varení počuť prskavý zvuk.	Ide o efekt chladného a teplého objemu pri zmrazených potravinách v dôsledku pôsobenia pary.	Nie je možné.

Prekročený maximálny čas prevádzky

Pokiaľ nie je nastavený čas trvania a dlhodobou nedôjde k zmene nastavenia, spotrebič automaticky ukončí prevádzku.

Kedy k tomu dôjde, závisí od nastavenej teploty alebo nastaveného stupňa grilovania.

Na displeji spotrebiča sa zobrazí upozornenie, že sa program automaticky ukončí. Potom sa program preruší.

Aby ste mohli spotrebič ďalej používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič zase zapnite a nastavte požadovaný program.

Típ: Aby nedošlo k nežiaducemu vypnutiu spotrebiča, napr. pri dlhom pečení, nastavte dĺžku trvania. Spotrebič bude v činnosti, kým neuplynie nastavená dĺžka trvania.

Osvetlenie varného priestoru

Na osvetlenie varného priestoru je váš spotrebič vybavený jednou alebo niekoľkými LED žiarovkami s dlhou životnosťou.

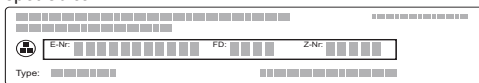
Ak by boli LED žiarovka alebo sklenený kryt svetla predsa len poškodené, zavolajte zákaznícky servis. Kryt svetla sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič potrebuje opravu, obráťte sa na náš servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby nedochádzalo k zbytočným výjazdom servisného personálu.

E-Nr. a FD-Nr.

Pri telefonáte uveďte úplné číselné označenie výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme vám mohli poskytnúť kvalifikovanú pomoc. Výrobný štítek s príslušnými číslicami nájdete po otvorení dveriek 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 lehoty.

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tak si zaistíte, že oprava bude uskutočnená vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmý

Pomocou druhu programu „pokrmý“ môžete pripravovať najrôznejšie pokrmý. Spotrebič zvolí optimálne nastavenie.

Upozornenie k nastaveniam

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu nádoby. Pre optimálny výsledok pečenia používajte len potraviny v bezchybnom stave a mäso s teplotou z chladničky. Pri zmrazených pokrmoch používajte len potraviny priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch sa zobrazí navrhnutá teplota, dĺžka trvania a navrhnutý druh ohrevu. Teplotu a dĺžku trvania môžete zmeniť podľa svojich potrieb.
- Pri ostatných pokrmoch sa zobrazí výzva na uvedenie hmotnosti. Vždy uvádzajte celkovú hmotnosť, okrem prípadov, kedy sa na spotrebiči zobrazí iná výzva. Spotrebič za vás nastaví čas a teplotu. Nastavenie hmotnosti mimo určené hmotnostné rozmedzie nie je možné.
- Pri pečených pokrmoch, pri ktorých za vás uskutoční 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. k nádobe, výške zasunutia alebo prídania tekutiny pri mäse. Niektoré pokrmý je počas úpravy nutné napr. obrátiť alebo zamiešať. To sa vám zobrazí krátko po spustení na displeji. V správnom okamihu 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 35*

Para

Pri niektorých pokrmoch sa parná funkcia aktivuje automaticky. Spotrebič vás upozorní na nutnosť naplnenia nádrčky na vodu. Všeobecné pokyny k parnej funkcii nájdete v príslušnej kapitole. → *„Para“ na strane 17.*

Po spustení sa zobrazí čas prípravy. Odmeriavať sa začne až po dosiahnutí nastavenej teploty.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dveriek spotrebiča môže unikať horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidno. Pri otváraní nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Zabráňte deťom v prístupe ku spotrebiču.

Teplotná sonda

Pri niektorých pokrmoch môžete použiť teplotnú sondu. Keď teplotnú sondu zasuniete do spotrebiča, zobrazia sa vhodné pokrmý. Teplotu vo varnom priestore a teplotu stredu mäsa môžete meniť. → *„Teplotná sonda“ na strane 24*

Snímač pečenia

Spotrebič je vybavený snímačom pečenia. Ten sa automaticky aktivuje, keď v menu zvolíte príslušné pečivo. Kontrolu prevzeme spotrebič. Spotrebič sa vypne, keď je pečivo hotové. Zaznie signál. Dĺžka trvania zodpovedá približne receptúre pečiva a nezobrazuje sa.

Nepoužívajte silikónové pečiacie formy ani príslušenstvo s obsahom silikónu. Snímač pečenia by sa poškodil.

Ak je na displeji zobrazený text „Snímač pečenia aktívny“, nesmiete otvoriť dverka spotrebiča. Nastavenia by sa zmazali. Spotrebič vám potom ponúkne nastavenie, ktoré musíte sami kontrolovať.

Voľba a nastavenie pokrmov

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Otvorí sa menu Druhy programov.
3. Zvoľte druh programu „pokrm“.
- Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
3. Otočným voličom zvoľte požadovanú skupinu programov.
4. Klepnite na políčko „ďalší“.
5. Otočným voličom zvoľte pokrm.

Budete prevedení celým procesom nastavenia zvoleného pokrmu. Vždy klepnite na políčko „ďalší“.

Po uskutočnení všetkých nastavení spustíte ohrev tlačidlom štart/stop.

Upozornenie: Spotrebič vás upozorní, ak je priestor na pečenie pre zvolený pokrm ešte príliš horúci.

Program skončil

Zaznie akustický signál. Na stavovom riadku sa zobrazí „koniec“. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom ☹.

Ak nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas pečenia ešte predĺžiť. Klepnite na políčko „dopieť“. Zobrazí sa navrhnutá dĺžka trvania, ktorú ale môžete zmeniť.

Ak ste s výsledkom pečenia spokojní, klepnite na „koniec“. Na displeji sa zobrazí „Dobrá chuť“.

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú zrušené. Môžete vykonať nové nastavenia.

Posunutie času skončenia

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť čas skončenia. Postup pre posunutie času skončenia je popísaný v časti Časové funkcie. → *“Časové funkcie” na strane 20* Pokiaľ ste nastavili čas skončenia, prejde displej do čakacieho režimu. Na stavovom riadku je zobrazený čas, kedy sa spustí ohrev. Nastavenie nie je možné meniť.

Rešpektujte, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú v rúre zostávať príliš dlho.

Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a pre ne vhodných nastavení. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a aká teplota sú najvhodnejšie pre váš pokrm. Dozviete sa, ktoré príslušenstvo máte použiť a do akej výšky je potrebné ho zasunúť. Dostanete od nás tipy na použitie nádob 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 dverkách, ovládacom paneli a predných stranách susedného nábytku zrážať kondenzovaná voda. To je normálny jav, ktorý je podmienený fyzikálne. Tvorbu kondenzátu možno znížiť predhriatím alebo opatrným otváraním dveriek.

Pri varení v pare alebo príprave s pridávaním pary je žiadúce, aby vo varnom priestore vznikalo veľké množstvo pary. Po varení varný priestor po vychladnutí vytríte.

Nepoužívajte silikónové formy

Na dosiahnutie optimálneho výsledku pečenia odporúčame tmavé kovové formy na pečenie.

Pozor! Nepoužívajte silikónové formy na pečenie ani príslušenstvo či fólie s obsahom silikónu. Snímač pečenia by sa mohol poškodiť. I keď sa snímač pečenia nepoužíva, mohol by sa poškodiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riadte sa aj pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy programov.

Pečenie s pridávaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté) 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 vtedy, keď ich pečiete v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na 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 rovnakom čase.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálny vysoký plech: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- plech na pečenie: výška 5
univerzálny vysoký plech: 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 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 nadol.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Pri šťavnatých koláčoch používajte univerzálny vysoký plech, aby v prípade pretečenia šťavy nedošlo k znečisteniu pečiacieho priestoru.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia

a pečivo nezhdne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Pri pečeni s pridávaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť dĺžku pečenia. Koláče alebo drobné pečivo by boli hotové len 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 časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Pokiaľ 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, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupe pre pizzu

































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	Dĺžka trvania v min
Koláče vo forme						
Trený koláč, jednoduchý	bábovková/hranatá forma	2		150-170	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	bábovková/hranatá forma	2		150-160	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	bábovková/hranatá forma	3+1		140-160	-	50-70
Trený koláč, jemný	bábovková/hranatá forma	2		150-170	-	60-80
* Předehřát.						

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Dĺžka trvania v min
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
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
Piškovéty korpus, 2 vajcia	tortová forma	3	☐	150-170*	-	20-30
Piškovéty korpus, 2 vajcia	tortová forma	2	☑	150-160	1	20-35
Piškovéty torta, 3 vajcia	roztváracia forma Ø 26 cm	2	☑	160-170*	-	25-35
Piškovéty torta, 3 vajcia	roztváracia forma Ø 26 cm	2	☑	150-160	1	10
						20-25
Piškovéty torta, 6 vajec	roztváracia forma Ø 28 cm	2	☑	150-170*	-	30-50
Piškovéty 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	univerzálny vysoký plech + 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	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1	☑	160-170	-	35-45
Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou	univerzálny vysoký plech	3	☐	160-180	-	55-65
Švajčiarsky koláč	univerzálny vysoký plech	3	☐	200-210	-	40-50
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou	univerzálny vysoký plech	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	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1	☑	150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatou hornou vrstvou	univerzálny vysoký plech	3	☐	180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šľavnatou 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
Piškovéty roláda	plech na pečenie	3	☑	180-200*	-	8-15
Piškovéty roláda	plech na pečenie	3	☑	180-190*	1	10-15
Štóra z 500 g múky	plech na pečenie	2	☐	150-170	-	45-60
Štóra z 500 g múky	univerzálny 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

* Predhriať.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Dĺžka trvania v min.
Drobné pečivo						
Koláčiky (5 min predhriať)	plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky (5 min predhriať)	plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky, 2 úrovne (5 min predhriať)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150*	-	30-40
Koláčiky, 3 úrovne (5 min predhriať)	plechy na pečenie + univerzálny 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 úrovne	plechy na muffiny	3+1		160-180*	-	15-40
Drobné kysnuté pečivo	plech na pečenie	3		160-180	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	plech na pečenie	3		150-170	-	25-35
Drobné kysnuté pečivo	plech na pečenie	3		160-170	2	20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta 3 úrovne	plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta nízke, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Pľúndrové pečivo	plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
Pľúndrové pečivo	plech na pečenie	3		160-170	1	20-30
Drobné 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)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min predhriať)	plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Drobné cukrovinky	plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Drobné cukrovinky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Drobné cukrovinky, 3 úrovne	plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Penové cukrovinky	plech na pečenie	3		90-100*	-	100-130
Penové cukrovinky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makróvky	plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45

* Predhriať.

Tipy pre pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Pokiaľ sa na ňu cesto neprilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržujte uvedené prísady a pokyny na prípravu uvedené v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte len dno roztváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Štáva z ovocia preteká.	Nabudúce použite univerzálny vysoký plech.
Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli patrične zväčšiť svoj objem a upiecť sa zo všetkých strán.
Koláč je príliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ ste zvolili správnu výšku zasunutia a správne príslušenstvo, v prípade potreby zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň vyššie.
Koláč je navrchu príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč v okružnej alebo v obdĺžnikovej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte až k zadnej stene, ale doprostred príslušenstva.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce voľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu. I prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Vždy odstráňte 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 kúsky mali mať rovnakú veľkosť a hrúbku.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie než na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri je nedopečený.	Pečte o niečo dlhšie na nižšiu teplotu a v prípade potreby pridajte menej tekutiny. Pri koláčoch 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. Pokiaľ ho ani potom nebude možné vyklopiť, opatrne ho na okraj uvoľnite nožom. Znovu formu obráťte a niekoľkokrát na ňu položte studenú mokrá handru. Nabudúce formu vymažte tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov. Riadte sa aj pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta. Používajte len originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôsobené pre priestor na pečenie a druhy programov.

Pečenie s pridávaním pary

Chlieb a pečivo získajú 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 dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

- univerzálny vysoký plech: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pokiaľ 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 nadol.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie
Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne. Pokiaľ chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Pri pečeni s pridávaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstráňte 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 bude potom tiež nerovnomerné.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomerné zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Chlieb a pečivo by boli hotové len 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 časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich pripravujete v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre cesto na chlieb platia tak pre cesto na plechu na pečenie, ako aj pre cesto v hranatej forme.






Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!











Do horúcej rúry nikdy nelejte vodu a nestavajte nádoby s vodou na dno rúry. Striedaním teplôt by sa mohol poškodiť smalt.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  veľkoplošný gril
-  funkcia coolStart

Stupne 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	Dĺžka trvania v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	univerzálny vysoký plech alebo hranatá úzka forma	2		180-200*	-	25-40
Biely chlieb, 750 g	univerzálny vysoký plech alebo hranatá úzka forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	hrnatá úzka forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	univerzálny vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	univerzálny vysoký plech alebo hranatá úzka forma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chlieb, 1 kg	univerzálny vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	univerzálny vysoký plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	univerzálny vysoký plech	3		240-250	-	20-25
Chlebová placka	univerzálny vysoký plech	3		220-230	3	25-35
Pečivo						
Žemle, rožky alebo bagety na rozpekánie, predpečené**	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-

* Predhriat.

** Riadte sa údajmi na obale.

Žemle, rožky alebo bagety na rozpekanie, predpečené	plech na pečenie	3		200-220	2	10-15
Žemle, rožky, sladké, čerstvé	plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, rožky, sladké, čerstvé	plech na pečenie	3		150-160	2	25-35
Žemle, rožky, sladké, čerstvé, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, rožky, čerstvé	plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, rožky, čerstvé	plech na pečenie	3		200-220	2	20-25
Bageta, predpečená, chladená**	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Bageta, predpečená, chladená	plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, rožky, zmrazené						
Žemle, rožky alebo bagety na rozpekanie, predpečené**	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Žemle, rožky alebo bagety na rozpekanie, predpečené	plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, surové polotovary**	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Lúhované pečivo, surové polotovary	plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissanty, surové polotovary**	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
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
* Predhriať.						
** Riadte sa údajmi na obale.						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie pizze, koláča quiche a pikantných koláčov. 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 prispôbené 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.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na 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 rovnaký čas.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálny vysoký plech: výška 3
- plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
- prvý rošt: výška 3
- druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
- prvý rošt: výška 5
- druhý rošt: výška 3
- tretí rošt: výška 2
- štvrtý rošt: výška 1

Pokiaľ 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 nadol.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Na pizzu s bohatou oblohou používajte univerzálny vysoký plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezehnedne rovnomerne. Pokiaľ chcete piecť v týchto formách a použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Pri pečení s prídavaním 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 odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Zmrazené potraviny

Nepoužívajte silno 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 pokrm. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Pokrm by bol hotový len zvonku, ale vnútri by bol nedopečený.






Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skráti o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.














Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň na pizzu
-  Intenzívny ohrev
-  funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla.

- 1 = níзка
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Dĺžka trvania v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + 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		-	-	-
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké cesto, 1 ks**	rošt	3		-	-	-
Pizza, tenké cesto, 2 ks	univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubé cesto, 1 ks**	rošt	3		-	-	-
Pizza, hrubé cesto, 2 ks	univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagetka**	rošt	3		-	-	-
Mini pizze**	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	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

* Predhriať.

** Riadte sa údajmi na obale.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Dĺžka trvania v min.
Quiche	koláčová forma, biely plech	1	☐	190-210	-	45-55
Alsaský koláč	univerzálny vysoký plech	3	☐	240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	univerzálny vysoký plech	2	☑	200-210*	2	15-25
Pirohy	zapekacia forma	2	☑	170-190	-	50-70
Empanada	univerzálny vysoký plech	3	☑	180-190	-	30-45
Empanada	univerzálny vysoký plech	2	☑	170-180	2	30-40
Burek	univerzálny vysoký plech	3	☐	200-210	-	30-40

* Predhriat.

** Riadte sa údajmi na obale

Nákyp a suflé

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie nákypu a suflé. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Môžete piecť na jednej úrovni vo formách alebo s univerzálnym vysokým plechom.

- Formy na rošte: výška 2
 - Univerzálny vysoký plech: výška 2
- Na suflé používajte parnú funkciu. Nepotrebuje vodný kúpeľ. Postavte malé formičky na parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, alebo na rošt.

Pokiaľ 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 nadol.

Univerzálny vysoký plech

Univerzálny vysoký plech zasuňte opatrne až nadoraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Nádoby

Na nákypy a zapekané pokrmy používajte široké plytké nádoby. V úzkych vysokých nádobách budú pokrmy vyžadovať viac času a budú na hornej strane tmavšie.

Pri príprave s pridávaním 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 čas pečenia závisí 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 rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.







Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť vyššou teplotou. Nákyp alebo suflé by boli hotové iba na povrchu, vnútri by ale boli surové.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátiť o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  stupeň na pizzu
-  funkcia coolStart
-  Varenie v pare

Stupne 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	Dĺžka trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	zapekacia forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené prísady	zapekacia forma	2		150-170	2	40-45
Nákyp, 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		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	neprikrytá 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
Sufié	zapekacia forma	2		170-190*	-	35-45
Sufié	zapekacia forma	2		170-180	2	30-40
Sufié	formičky na 1 porciu	3		100	-	40-45

* Predhriat.

** Riadte sa údajmi na obale.

Hydina

Váš spotrebič je vybavený rôznymi druhmi ohrevu na pečenie hydiny. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre niektoré pokrmy.

Pečenie na rošte

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

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu. → "Príslušenstvo" na strane 11

Podľa veľkosti a druhu hydiny nalejte do univerzálného vysokého plechu až 1/2 l vody. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Pečenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. 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 len čiastočne.

Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Nepriklopená nádoba

Na pečenie hydiny používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Priklopená nádoba

Pri pečení v priklopenej nádobe zostane pečiaci priestor 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 prikrytoma pekáči je možné hydinu 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 neprikrytú nádobu. Nádoby musia byť odolné 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 časti hydiny pomocou funkcie varenia v pare šetrnejšia. Zostanú obzvlášť šťavnaté. Ako chuťový variant môžete časti hydiny pred varením v pare opiecť, čas varenia sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas zahrievania a dlhší čas varenia. Pokiaľ použijete viac kusov s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa čas zahrievania, nie čas varenia.

Časti hydiny sa nemusia obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny vysoký plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zavreté. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu.

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte pokiaľ 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. Pokiaľ mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie vyhrievacie 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 na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tu pokyny na zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie.

→ "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre hydinu. Teplota a čas 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 časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť hydinu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých kusov sa pri určovaní času pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím je hydina väčšia, tým nižšia teplota a dlhší čas pečenia.

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






Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Tipy

- Pri kačici alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tak môže vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach narežte kožu. Kačacie prsia neobracajte.
- Pokiaľ budete hydinu obracať, pečte ju najprv prsnou stranou, resp. kožou nadol.
- Hydina bude obzvlášť do chrumkava opečená, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.






























Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  veľkoplošný gril
-  funkcia coolStart
-  Varenie v pare

Stupne 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	Dĺžka 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 predhriat)	rošt	4		3*	-	15-20
Plátky kuracích prs (varenie v pare)	parná nádoba	3		100	-	15-25
Malé časti kuraťa, po 250 g	rošt	3		220-230	-	30-35
Malé časti kuraťa, po 250 g	rošt	3		200-220	1	30-45
Kuracie kúsky, nugetky, zmrazené**	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Kačica a hus						
Kačica, bez náplne, 2 kg	rošt	1		180-200	-	90-110
Kačica, bez náplne, 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 kosti, 1 kg	prikrytá nádoba	2		240-250	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kostou, 1 kg	rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kostou, 1 kg	rošt	2		170-180	1	80-100

* Predhriat.

** Riadte sa údajmi na obale.

Mäso

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie mäsa. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenia pre veľké množstvo pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa chuti tukom alebo ho obložte plátkami slaniny.

Kožu krížom narežte. Pokiaľ budete mäso obracať, pečte ho najprv kožou nadol.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre. Šťava sa tak lepšie rozloží. Pripadne mäso zabaľte do alobalu. Odporúčaná čas na odpočinutie nie je započítaný v uvedenom čase pečenia.

Pečenie na rošte

Pri pečení na rošte bude mäso zo všetkých strán obzvlášť chrumkavé.

Do univerzálneho vysokého plechu nalejte podľa veľkosti a druhu mäsa až $\frac{1}{2}$ l vody. Zachyť sa odkvapkávajúci tuk a šťava z mäsa. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu. → "Príslušenstvo" na strane 11

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je komfortnejšie. Mäso je možné v nádobe jednoduchšie z rúry vybrať a omáčku môžete uvariť priamo v nádobe.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba do rúry vojde.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad moký alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenenej nádobe by malo byť dno pokryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ cm. Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ pečiete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je potrebné o niečo viac tekutiny než 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 len čiastočne. Mäso sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Neprikrytá nádoba

Na pečenie mäsa používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Prikrytá nádoba

Pri pečení v prikrytej 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 prikrytom pekáči je možné mäso upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s pridávaním pary

Určité pokrmu budú s pridávaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte neprikrytú nádobu. Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Mäso nemusíte obracať.

Pridávanie pary zapnite podľa pokynov v tabuľke s nastavením. Niektoré pokrmu 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 chuťový variant môžete kusy mäsa pred varením v pare opiecť, čas varenia sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas zahrievania a dlhší čas varenia. Pokiaľ použijete viacero kusov s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa čas zahrievania, nie čas varenia.

Kusy mäsa nemusíte obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasunite univerzálny vysoký plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Zachyť sa odkvapkávajúci tuk. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu. → "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte pokiaľ 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 kliešť. Pokiaľ mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie vyhrievacie 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 na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájдете tu pokyny na zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie.

→ "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre početné mäsové pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabadúce 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 časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť kus mäsa s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých kusov sa pri určovaní času pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím je mäso väčšie, tým nižšia teplota a dlhší čas pečenia.

Mäso a grilovaný pokrm po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie na konci tabuľky s nastavením.














Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh 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	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Dĺžka trvania v min.
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		180-190	-	100-120
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		180-190	1	130-150
Bravčové mäso s kožou, napr. plecko, 2 kg	rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčové mäso s kožou, napr. plecko, 2 kg	neprikrytá nádoba	2		100	-	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	60-70
Pečená bravčová panenka, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		220-230	-	70-80
Pečená bravčová panenka, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		170-180	1	80-90
Bravčová panenka, 400 g	rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčová panenka, 400 g	neprikrytá nádoba	3		210-220*	1	25-30
Bravčová panenka, 400 g	parná nádoba	3		100	-	18-20
Údené rebierko s kosťou, 1 kg (pridajte trochu vody)	prikrytá nádoba	2		210-230	-	70-90
Údené rebierko s kosťou, 1 kg	neprikrytá nádoba	2		160-170	1	70-80

* Predhriať

** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny, počas prevádzky sa musí do nádržky na vodu dopĺňovať voda.

*** Odstráňte šľachy, pozdĺžne narežte pri kosti, neobracajte.

**** Dospodu zasuňte do výšky 2 univerzálny vysoký plech.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Dĺžka trvania v min.
Bravčové steaky, hrubé 2 cm	rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medajónky, hrubé 3 cm (5 min predhriat)	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	neprikrytá nádoba	2		190-200	1	50-60
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	prikrytá nádoba	2		200-220	-	130-160
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg**	neprikrytá nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz (hovädzia špička)**	neprikrytá nádoba	2		95	-	120-150
Steak, hrubý 3 cm, stredne prepečený	rošt	5		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	rošt	4		3	-	25-30
Telacie mäso						
Telacie mäso, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		160-170	-	100-120
Telacie mäso, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		170-180	1	90-110
Telacia stehno, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		200-210	-	100-120
Telacia stehno, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		170-180	1	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	neprikrytá nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	neprikrytá nádoba	2		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťou***	rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou	neprikrytá nádoba	3		200-210*	1	25-30
Jahňacie rebierka****	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						
Sekaná, 1 kg	neprikrytá nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	neprikrytá nádoba	2		190-200	1	70-80
* Predhriat.						
** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny, počas prevádzky sa musí do nádržky na vodu dopĺňovať voda.						
*** Odstráňte šlachy, pozdĺžne narežte pri kosti, neobracajte.						
**** Dospuď zasuňte do výšky 2 univerzálny vysoký plech.						

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silne znečistený.	Pečte pokrm v prikrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, dosiahnete pri pečení optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôra miestami spálená a/alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a v prípade potreby skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká	Zvýšte teplotu alebo po skončení času 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 vodnatá.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte viac tekutiny.
Mäso sa pri dusení pripravuje.	Pokrievka musí posavať na nádobu na pečenie a musí byť dobre priklopená. Znížte teplotu a v prípade potreby prilievajte počas 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 je vybavený rôznymi druhmi ohrevu na pečenie rýb. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov. Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobku.

Či je už ryba upečená, poznáte podľa toho, že je možné jednoducho uvoľniť chrbtovú plutvu.

Pečenie a grilovanie na rošte

Zasuňte univerzálny vysoký plech s vloženým roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby bol rošt správne posadený na univerzálnom vysokom plechu. → "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby nalejte do univerzálného vysokého plechu až ½ l vody. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Grilujte pokiaľ 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. Pokiaľ rybu prepichnete vidličkou, vytečie z nej šťava a bude suchá.

Upozornenie

- Grilovacie vyhrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikat dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

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

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Neprikrytá nádoba

Na pečenie celej ryby používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Prikrytá nádoba

Pri pečení v prikrývanej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na 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 prikrytom pekáči je možné rybu upiecť 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 neprikrytú 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 budú obzvlášť šťavnaté.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas zahrievania a dlhší čas varenia. Pokiaľ použijete viac kusov s rovnakou hmotnosťou, predĺži sa čas zahrievania, nie čas varenia.

Rybu nemusíte obracať.

Použite parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny vysoký plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje presné pečenie. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tu pokyny na zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie.

→ "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pokrmy z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabadúce 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 časy pečenia skráti o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre ryby s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť rybu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých rýb sa pri určovaní času pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšej ryby. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako veľké.






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

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy vystrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.












Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh 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	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Dĺžka trvania v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, napr. pstruh	rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, napr. pstruh	univerzálny vysoký plech	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Ryba, varená v pare, celá 300 g, 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, hrubá 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	prikrytý nádob	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	rošt	2		200-220	-	45-60

* Predhriať.

** Pod ňu zasuňte do výšky 2 univerzálny vysoký plech.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Intenzita pary	Dĺžka trvania v min.
Rybie filé, zapečené	neprikrytá nádoba	2		200-220	1	35-45
Rybie prsty (priebežne obracajte)	univerzálny vysoký plech	3		200-220	-	20-30
Pokrm z rýb						
Rybia terina	forma na terinu	2		70-80	-	45-80
* Predhriať.						
** Dospodu zasuňte do výšky 2 univerzálny vysoký plech.						

Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete informácie o varení čerstvej a zmrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilných pokrmov a vajec v pare. Okrem toho sú tu uvedené tiež informácie o pečení, 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 univerzálny vysoký plech. Odkvapkávajúca 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 na súčasné varenie napr. brokolice a zemiakov. V prípade rôznych časov varenia vložte potraviny, ktoré sa varia kratší čas, do rúry neskôr.

- Rošt a zavesená parná nádoba, veľkosť S, s otvormi a/alebo bez otvorov: výška 5
- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 3

Nádoby

Pokiaľ 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 hrubostenných nádob sa čas varenia predlžuje.

Čas varenia a množstvo

Časy varenia pri varení v pare závisia od veľkosti potravín, nie od celkového množstva. Pri väčšom celkovom množstve sa predlží čas zahrievania, nie čas varenia.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas zahrievania a dlhší čas varenia. Pokiaľ použijete viac kusov s rovnakou hmotnosťou, predlží sa čas zahrievania, nie čas varenia.

Riadte sa veľkosťou potravín, ktoré sú uvedené v tabuľke s nastavením. Pri menších kusoch sa čas varenia skrúti, pri väčších sa predlží. Na čas varenia má taktiež vplyv kvalita a stupeň zrelosti. Preto sú uvedené hodnoty nastavenia iba orientačnej hodnoty.

Potraviny vždy rovnomerne rozložte v nádobe. V prípade rôznych výšok vrstvy by sa uvarili nerovnomerne. Potraviny, ktoré sú chúlóstivé na stlačenie, nevtrvajte 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 rovnaký čas.

- Univerzálny vysoký plech: 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 nadol.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Odporúčané hodnoty nastavenia





V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrúti o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je nutné predhriatie, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.


































Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Použitie druhov ohrevu:
















-  4D horúci vzduch
-  veľkoplošný gril
-  funkcia coolStart
-  Varenie v pare

Stupne 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	Dĺžka 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 fazuľka, 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		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
Cukina 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 fazuľka	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	univerzálny vysoký plech	5		3	-	10-15
Zeleninový puding, varenie v pare	formičky na 1 porciu	2		100	-	50-70
Zemiaky						
Pečené zemiaky, rozpolené	univerzálny vysoký plech	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, rozpolené	univerzálny vysoký plech	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)*	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Krokety*	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Hraniolčeky*	univerzálny vysoký plech	3		-	-	-
Hraniolčeky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40

* Riadte sa údajmi na obale.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Dĺžka 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
Proso, nemleté, 1 : 2,5	plytká nádoba	3		100	-	25-35
Polenta / kukuričná krupica, pro 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 sadlna z 2 vajec	neprikrytá nádoba	2		80	-	14-16
Vajcia, varené natvrdo	parná nádoba	3		100	-	10-12
Vajcia, varené namäkko	parná nádoba	3		100	-	5-8
* Riadte sa údajmi na obale.						

Dezerty

Vo svojom spotrebiči môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

Vyberte z rúry príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. Na varnej doske zohrejte 1 l mlieka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechajte ho vychladnúť na 40 °C. Pokiaľ použijete trvanlivé mlieko, stačí ho zohriať na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárikov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky alebo poháriky postavte na dno rúry a uskutočnite nastavenie podľa tabuľky.
5. Keď je jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Príprava mliečnej ryže

1. Odvážte 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 univerzálny vysoký plech.
3. Uskutočnite nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Po uvarení zamiešajte. Zostávajúce mlieko sa rýchlo vsiakne.

Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca $\frac{1}{3}$ množstva vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Uskutočnite nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Karamelový krém



Postavte formičky priamo do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je nutný. Uskutočnite nastavenie podľa údajov v tabuľke.






Knedlíčky v pare

Prípravte kysnuté cesto podľa svojho receptu bez vykysnutia. Vytvarované guľôčky vložte do vymazanej parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, a nechajte ich vykysnúť. Uskutočnite nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhy ohrevu:

-  Varenie v pare
-  Kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Ďĺžka trvania v min.
Karamelový krém	parná nádoba	3		80-95	15-25
Knedličky v pare	univerzálny vysoký plech	3		100	20-30
Jogurt	formičky na 1 porciu	dno varného priestoru		35-40	300-360
Mliečna ryža, 1 : 2,5	univerzálny vysoký plech	3		100	25-35
Kompót, 1/3 vody	univerzálny vysoký plech	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.

Pokrmu vkladajte do studenej, prázdnej rúry. Len tak dosiahnete optimalizovanú spotrebu energie. Počas pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne usporobené pre priestor na pečenie a druhú prevádzku.

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 nadol.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie a nádoby

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Je možné 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 predĺžuje čas pečenia a koláče nezhnudnú rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Vždy odstráňte správnu veľkosť papiera na pečenie.



Odporúčané hodnoty nastavenia









Tu nájdete údaje na pečenie rôznych pokrmov.





















Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnudnutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Koláče alebo pečivo by boli hotové len zvonku, ale vnútri by boli nedopečené.

Použitie druhy ohrevu:

-  horúci vzduch eco
-  horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Ďĺžka trvania v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	bábovková/úžka hranatá forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	tortová forma	2		150-170	20-30
Piškové korpus, 2 vajcia	tortová forma	2		150-170	20-30
Piškové torta, 3 vajcia	roztváracia forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškové torta, 6 vajec	roztváracia forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
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

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň	Dĺžka trvania v min.
Piškótová 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
Koláčiky	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
Drobné pečivo	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 zemeľ, rožky					
Žitno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	úzka hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzálny vysoký plech	3		240-250	20-25
Žemle, rožky, sladké, čerstvé	plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, rožky, čerstvé	plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	prikrytá nádoba	2		200-220	140-160
Telacie mäso, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	prikrytá nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	prikrytá nádoba	2		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	prikrytá nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahriatí pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. smažených zemiakov, hranolčekov, toastov, rožkov, žemlí, chleba alebo jemného pečiva (sušienky, perník, Spekulatius).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používajte čo najkratšie časy pečenia. ■ Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava. ■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou horúceho vzduchu max. 180 °C.
Drobné pečivo	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 aj nízkoteplotné pečenie.

Mierny ohrev je ideálny pre všetky jemné kúsky (napr. krehké časti hovädzieho, teľacieho, bravčového, jahňacieho a hydiny), ktoré majú byť upečené doružova alebo domákka. Mäso zostane pekne šťavnaté, krehké a mákké.

Výhoda: Máte dost času na plánovanie menu, pretože mäso pripravené pomocou mierného ohrevu je možné bez problémov udržovať teplé. Počas pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka spotrebiča nechajte zatvorené, aby bola zachovaná rovnomerná klíma v rúre.

Používajte iba čerstvé a hygienicky vyhovujúce mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk zanecháva pri miernom ohreve silnú príchuť. Môžete použiť aj okorenené alebo naložené mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení pomocou mierného ohrevu môžete mäso ihneď nakrájať. Nie je potrebné ho nechávať uležať. Vďaka špeciálnej metóde pečenia je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo upečené.

Upozornenie: Pri miernom ohreve nie je možné použiť odložený štart s nastaveným časom skončenia.

Nádoba

Používajte plytké nádoby, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu dajte do rúry predhriať.

Neprikrytú nádobu postavte vždy na rošt vo výške 2.

Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre mierny ohrev na konci tabuľky s nastavením.

Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu mierny ohrev. Tento druh programu spúšťajte len vtedy, keď je rúra úplne vychladnutá. Nechajte pečiaci priestor s nádobou cca 15 minút dôkladne prehriať.

















Mäso prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán na varnej zóne pri vysokej teplote, aj na koncoch. Ihneď ho položte na predhriatu nádobu. Nádobu s mäsom vložte späť do rúry a pečte pomocou mierného ohrevu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota mierného ohrevu a čas pečenia závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú tu uvedené rozptáta nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  mierny ohrev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opečenia v min	Teplota v °C	Dĺžka trvania v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	neprikrytá nádoba	2		6-8	80*	60-120
Plátky kuracích prs, po 200 g	neprikrytá nádoba	2		5-7	90*	60-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	neprikrytá nádoba	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčové mäso, hrúbka 5-6 cm, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		8-10	80*	180-210
Bravčová panenka, celá	neprikrytá nádoba	2		6-8	80*	60-120
Bravčové medajlónky, hrúbka 4 cm	neprikrytá nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (špička), hrúbka 6-7 cm, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		8-10	80*	180-240
Hovädzia sviečková, celá, 1 kg	neprikrytá nádoba	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, hrúbka 5-6 cm	neprikrytá nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medajlónky / rumpsteak, hrúbka 4 cm	neprikrytá nádoba	2		5-7	80*	30-60
Teľacie mäso						
Teľacie mäso, hrúbka 4-5 cm, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		8-10	80*	180-240
Teľacie mäso, hrúbka 10-15 cm, 1,5 kg	neprikrytá nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacia panenka, celá, 800 g	neprikrytá nádoba	2		5-7	80*	120-150
Teľacie medajlónky, hrúbka 4 cm	neprikrytá nádoba	2		5-7	80*	30-45
Jahňacie mäso						
Jahňaci chrbát, vykostený, po 200 g	neprikrytá nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1 kg zviazané	neprikrytá nádoba	2		6-8	80*	150-210

* Predhriať.

Tipy pre mierny ohrev

Pečenie kačacích prŕs pomocou mierneho ohrevu.	Studené kačacie prsa vložte do panvice a opečte najprv stranu s kožou. Po miernom ohreve 3 až 5 minút grilujte dochrumkava.
Mäso upečené pomocou mierneho ohrevu nie je tak horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, ohrejte taniera a podávajte dostatok horúcej omáčky.

Sušenie

Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu sušenie, pomocou ktorého môžete skvele sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto spôsobe konzervácie sa vďaka zbaveniu 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 nahor. Dbajte na to, aby sa ovocie ani hriby na rošte neprekryvali.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte riadne odkvapkať a potom ju rovnomerne rozprestrite na rošt.

Bylinky sušte so stonkami. Rozprestrite bylinky rovnomerne a mierne navŕšené na rošt.

Na sušenie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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


Šťavnaté ovocie a šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte. Ihneď po usušení odoberte z papiera.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenie na sušenie rôznych potravín. Teplota a dĺžka trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených potravín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie konzervované. Čím tenšie kúsky nakrájate, tým rýchlejšie budú potraviny usušené a budú aromatickejšie. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Pokiaľ chcete sušiť ďalšie potraviny, riadte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka trvania v hodinách
Jadrové ovocie (plátky jablák, hrúbka 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1–2 rošty		80	4-8
Kôstkové ovocie (slivky)	1–2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná, blanšírovaná	1–2 rošty		80	6-8
Hriby na plátky	1–2 rošty		60	7-9
Bylinky, očistené	1–2 rošty		60	2-4

Zaváranie, odšťavovanie a sterilizácia

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie, odšťavovanie a sterilizáciu.

Zaváranie

V spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Pri nesprávnom zaváraní môžu zaváracie poháre prasknúť. Riadte sa pokynmi na zaváranie.

Poháre

Používajte iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba tepelne odolné, čisté a nepoškodené gumičky. Spony a pružiny vopred skontrolujte.

Tip: Na vyčistenie pohárov môžete použiť funkciu sterilizácie.

Pri zaváraní používajte iba poháre rovnakej veľkosti a s obsahom rovnakých potravín. V rúre môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Zaváracie poháre sa nesmú pri zaváraní 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 zaváracích pohárov cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukrovým roztokom (cca 400 ml na litrový pohár), z ktorého ste odobrli penu. Na liter vody:

- cca 250 g cukru pri sladkom ovoci
- cca 500 g cukru pri kyslom ovoci

Zelenina: Zeleninu v zaváracích pohároch zalejte horúcou prevarenou vodou.

Okraje pohárov otrite, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre uzatvorte sponami. Poháre postavte do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, tak, aby sa navzájom nedotýkali. Do univerzálneho vysokého plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Uskutočnite nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Koniec zavárania

Po uplynutí uvedeného času prípravy otvorte dverka spotrebiča. Zaváracie poháre 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 univerzálny vysoký plech, aby sa do neho zachytila šťava. Uskutočnite nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Po uplynutí času prípravy dajte ovocie do utierky a vylisujte 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 na zaváranie ovocia a zeleniny a na odšťavovanie ovocia. Môže na ne vplyvať izbová teplota, počet pohárov, množstvo, teplota a kvalita obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na jednotlivé oblé poháre.

Použitý druh ohrevu:

- ☒ Varenie v pare

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka trvania v min
Zaváranie					
Zelenina, napr. mrkva	1-litrové zaváracie poháre	2	☒	100	30-120
Kóstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	2	☒	100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	2	☒	100	25-30
Odšťavňovanie					
Maliny	parná nádoba XL	3	☒	100	30-45
Ríbezle	parná nádoba XL	3	☒	100	40-50

Kysnutie cesta

Pomocou druhu programu „kysnutie cesta“ kysne cesto výrazne rýchlejšie než pri izbovej teplote a nevysuší sa. Tento druh programu spúšťajte len vtedy, keď je rúra úplne vychladnutá.

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. Uskutočnite nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, pretože by unikol vlhký vzduch. Cesto neprikrývajte.

Kysnutie pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutia uvedenej v tabuľke.

Pred pečením vytrite z varného priestoru vlhkosť.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas kysnutia závisia od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke s nastavením iba orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

- ☒ Kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Dĺžka trvania v min
Kysnuté cesto, sladké						
Např. rôzne koláčiky	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	Dĺžka trvania v min
Kysnuté cesto, ochutené						
Např. pizza	misa	2	R	kysnutie cesta	35-40	20-30
	plech na pečenie	2	R	kysnutie pečiva	35-40	10-15
Chlebové cesto						
Biely chlieb	misa	2	R	kysnutie cesta	35-40	30-40
	plech na pečenie	2	R	kysnutie pečiva	35-40	15-25
Žitno-pšeničný chlieb	misa	2	R	kysnutie cesta	35-40	25-40
	plech na pečenie	2	R	kysnutie pečiva	35-40	10-20
Žemle, rožky	misa	2	R	kysnutie cesta	35-40	30-40
	plech na pečenie	3	R	kysnutie pečiva	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Parná funkcia rozmrazovania je vhodná na rozmrazovanie zmrazeného ovocia a zeleniny. Na rozmrazovanie pečiva používajte druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby je najlepšie nechať rozmraziť v chladničke.

Pred rozmrazovaním vyberte rozmrazované potraviny z obalu.

Zmrazené ovocie a zeleninu dajte do parnej nádoby s otvormi, veľkosť XL, a pod ňu zasuňte univerzálny vysoký plech. Potraviny tak nezostanú v rozmrazenej vode a zachytí sa odkvapkávajúca tekutina. Pre zmrazené potraviny, pri ktorých má tekutina zostať v pokrme, např. zmrazený smotanový špenát, použite univerzálny vysoký plech alebo nádobu na rošte.



Pečivo položte na rošt.






Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné hodnoty. Závažia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a podľa potreby ho predĺžte.

Tip: Nízke zmrazené kúsky alebo jednotlivé porcie sa rozmrazia rýchlejšie než zmrazené v bloku.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka trvania v min
Chlieb, žemle, rožky					
Chlieb a pečivo všeobecne	plech na pečenie	2		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečenie	2		60	60-75
Ovocie, zelenina					
Bobulovité ovocie	parná nádoba	3		40-50	15-20
Zelenina	parná nádoba	3		40-50	15-50

Regenerácia

Pomocou druhu programu regenerácia môžete šetrne ohrievať pokrmy s pridávaním pary. Pokrmy chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené. Môžete rozpekať aj pečivo z predchádzajúceho dňa.

Používajte pokiaľ možno plytké, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predlžujú proces ohrievania.

Ohrievajte pokiaľ možno iba pokrmy rovnakého druhu a rovnakej veľkosti. Pokiaľ to nie je možné, riadi sa čas podľa zložky pokrmu s najdlhším časom ohrievania.

Pokrmy pri ohrievaní neprikrývajte.

Pokrm postavte v nádobe na rošt alebo ho položte priamo na rošt vo výške 2.

Počas prevádzky neatvárajte dvierka spotrebiča, pretože by uniklo veľa pary.












Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne pokrmy. Časové údaje sú iba orientačné. Závisia od nádoby, kvality, teploty a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a podľa potreby ho predĺžte.

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Pri niektorých pokrmoch je nutné predhriať, v tom prípade je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Použitý druh ohrevu:

-  Regenerácia

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka trvania v min
Zelenina, chladená					
1 kg	neprikrytá nádoba	2		120-130	15-25
250 g	neprikrytá nádoba	2		120-130	5-15
Pokrmy, chladené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	neprikrytá nádoba	2		120-130	15-25
Polievka, eintopf, 400 ml	neprikrytá nádoba	2		120-130	10-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedle, zemiaky, ryža	neprikrytá nádoba	2		120-130	8-25
Nákypy, napr. lasagne, zapekané zemiaky	neprikrytá nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Žemľa, rožok, 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, rožok, bageta, pečená	rošt	2		160-170*	10-20
* Predhriať.					

Udržovanie teploty

Pomocou druhu programu udržovanie teploty môžete uvarené pokrmy udržovať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť vysušaniu už hotových pokrmov.

Pokrmy neprikryvajte.

Hotové pokrmy neudržiujte teplé dlhšie než dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré pokrmy sa pri udržovaní teploty ďalej pečú. Pokrmy neprikryvajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržovanie 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 nemusia byť hotové v rovnaký čas.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- univerzálny vysoký plech: výška 3
- plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
- prvý rošt: výška 3
- druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- plech na pečenie: výška 5
- univerzálny vysoký plech: 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 bieleho plechu: pečte pomocou horného/dolného ohrevu na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny vysoký plech a postavte naň roztváraciu formu.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia pre vloženie do studenej rúry.
- Riadte sa pokynmi na predhriatie v tabuľkách. Hodnoty nastavenia platia bez rýchloohrevu.
- Najskôr použite na pečenie nižšiu z uvedených teplôt.

Použité druhy ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka 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)	plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	3+1		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min predhriať)	plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech 5+3+1			130-140*	35-55
Koláčiky (5 min predhriať)	plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky, 2 úrovne (5 min predhriať)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150*	30-40
Koláčiky, 3 úrovne (5 min predhriať)	plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech 5+3+1			140*	35-55
Vodový piškót	otváracia forma Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Vodový piškót	otváracia forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Vodový piškót, 2 úrovne	otváracia 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 univerzálny vysoký plech pod parnú nádobu s otvormi, veľkosť XL. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.

Výšky zasunutia pri varení v pare na jednej úrovni (použite maximálne 2,5 kg):




- Parná nádoba s otvormi, veľkosť XL: výška 3

Výšky zasunutia pri varení v pare na dvoch úrovniach (použite 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 programu:

-  Varenie v pare



Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka trvania v min
Varenie v pare					
Hrášok, zmrazený, dve nádoby, po 1,8 kg	2 parné nádoby XL + univerzálny vysoký plech	5+3+1		100	8-15
Brokolica, čerstvá, 300 g	parná nádoba XL + univerzálny vysoký plech	3		100	7-8
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	parná nádoba XL + univerzálny vysoký plech	3		100	7-8

Grilovanie

Navyše vložte univerzálny vysoký plech. Zachytí sa do neho kvapalina a rúra zostane čistejšia.

Použitý druh ohrevu:

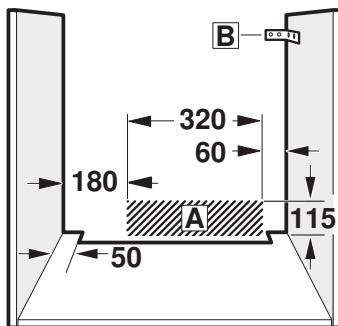
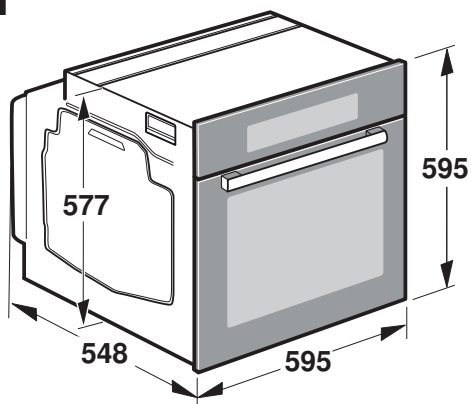
-  veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Dĺžka trvania v min
Grilovanie					
Opečené toasty*	rošt	5		3	4-6
Hovädzí burger, 12 ks**	rošt	4		3	25-30

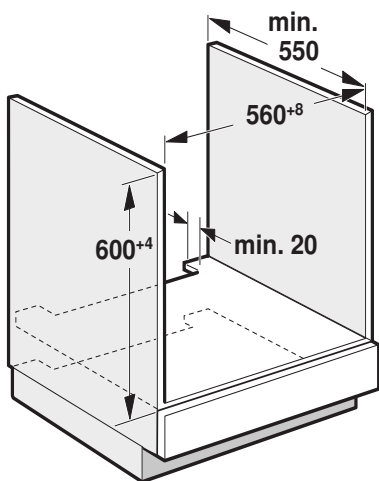
*Nepredhrievať

** Po 2/3 celkového času obráťte.

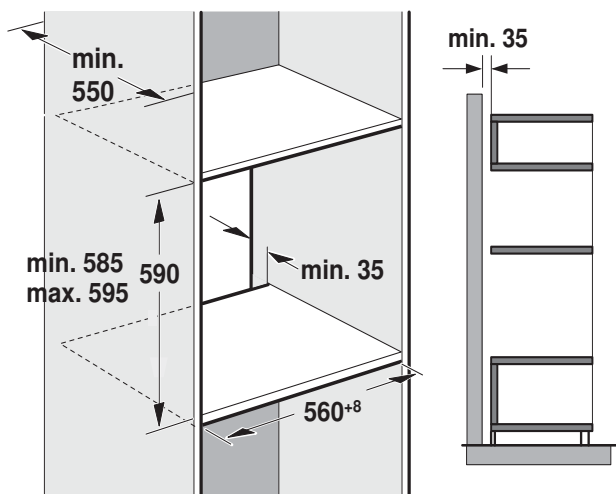
1



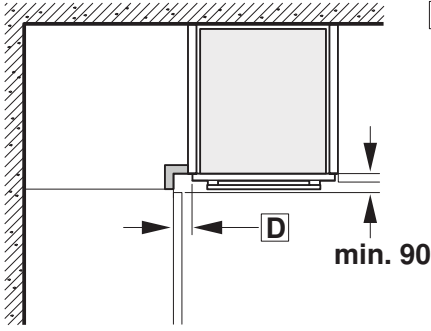
2



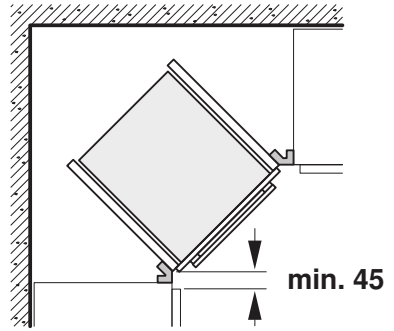
3



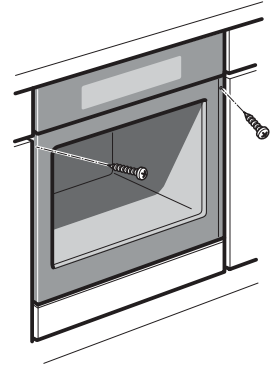
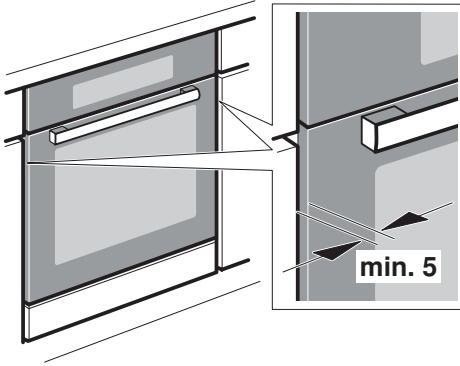
4



C



5



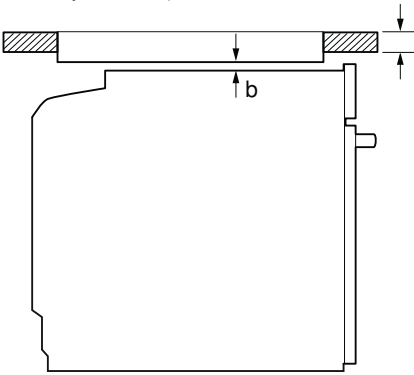
Dôležité pokyny – obrázok 1

- Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručuje bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním zodpovedá montážna firma.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapojujte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príliš predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku vyhotovte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, mohla by nimi byť negatívne ovplyvnená funkcia elektrických súčiastok.
- Aby ste zabránili porezaniu sa, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarazal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy A alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom B k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú uvedené v mm.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne vetrací výrez. Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku.

Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej koštruktúry):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
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

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetrací výrez.

Pokiaľ 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 zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom. Pri akýchkoľvek montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený len pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!)

Prívodný kábel dlhý 3 m možno získať od zákazničkeho servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zaistená pri zabudovaní.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať len do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom. Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie robiť len koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny.

Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripojovacej zásuvke. V prípade nesprávneho zapojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte len podľa schémy pripojenia. Napätie pozri typový štítok. Pri zapojovaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič, modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Len Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16A zástrčky alebo použite istenie 16A.

Len Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič možno pripojiť aj pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Ak to tak nie je, je nutné na strane inštalácie použiť aj istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

- Spotrebič úplne zasuňte a stredovo vyrovnajte.
- Spotrebič priskrutkujte. Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami. Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripravené tepelno-izolačné lišty.

Demontáž

- Spotrebič odpojte od siete.
- Povoľte upevňovacie skrutky.
- Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vyťahnite.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HS658GXS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)
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 plechu na pečenie (cm ²)	1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk.

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.