



Parní trouba HSG636BS1









BOSCH

cz Návod k použití



Obsah

 Použití podle určení	4	 Časové funkce	21
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	Čas úpravy pokrmu.....	21
Všeobecné pokyny.....	5	Čas ukončení úpravy pokrmu.....	21
Pára.....	5	Budík.....	22
 Příčiny poškození	6	 Dětská pojistka	23
Všeobecné pokyny.....	6	Aktivace a deaktivace.....	23
Pára.....	7	 Základní nastavení	23
 Ochrana životního prostředí	7	Změna základního nastavení.....	23
Tipy pro úsporu energie.....	7	Přehled základních nastavení.....	24
Ekologická likvidace spotřebiče.....	7	Výpadek elektrického proudu.....	24
 Seznámení se se spotřebičem	8	Změna času.....	24
Ovládací panel.....	8	 Režim sabat	25
Ovládací prvky.....	8	Spuštění režimu sabat.....	25
Displej.....	9	 Čisticí prostředky	25
Druhy programů.....	9	Vhodné čisticí prostředky.....	25
Druhy ohřevů.....	10	Plochy pečicího prostoru.....	26
Pára.....	11	Udržování spotřebiče v čistotě.....	27
Další informace.....	11	 Funkce čištění	27
Funkce pečicího prostoru.....	11	Odvápnění.....	27
Nádržka na vodu.....	11	 Závěsné rošty	28
 Příslušenství	12	Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	28
Dodávané příslušenství.....	12	 Dvířka spotřebiče	29
Vkládání příslušenství.....	12	Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče.....	29
Zvláštní příslušenství.....	13	Sundání krytu dvířek.....	30
 Před prvním použitím	14	Vysazení a nasazení skla dvířek.....	31
Před prvním uvedením do provozu.....	14	 Co dělat v případě poruchy ?	32
První uvedení do provozu.....	14	Odstranění závad svépomocí.....	32
Kalibrace spotřebiče a vyčištění pečicího prostoru.....	14	Maximální doba provozu.....	33
Čištění příslušenství.....	15	Osvětlení pečicího prostoru.....	33
 Obsluha spotřebiče	15	 Zákaznický servis	34
Zapnutí a vypnutí spotřebiče.....	15	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD).....	34
Spuštění provozu.....	15	 Pokrmly	34
Nastavení druhu programu.....	16	Upozornění k nastavení.....	34
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	16	Volba pokrmu.....	35
Rychlý ohřev.....	16	Nastavení pokrmu.....	35
 Pára	17		
Zvuky.....	17		
Vaření v páře.....	17		
Pečení v páře - pečení s podporou páry.....	17		
Regenerační ohřev.....	18		
Stupeň kynutí.....	18		
Rozmrazování.....	18		
Naplnění nádržky na vodu.....	19		
Po každém použití páry.....	20		



Testováno pro Vás v našem kuchyňském

studiu.....36

Silikonové formy.....	36
Koláče a drobné pečivo.....	36
Chléb a housky.....	40
Pizza, quiche a pikantní koláče.....	42
Nákyp a suflé.....	43
Drůbež.....	44
Maso.....	46
Ryby.....	50
Zelenina, přílohy a vejce.....	51
Dezerty.....	54
Příprava menu.....	54
Úspora energie s druhý ohřevu eco.....	55
Akrylamid v potravinách.....	56
Mírný ohřev.....	57
Sušení.....	58
Zavařování a odšťavňování.....	58
Sterilizace lahví a hygiena.....	59
Kynutí těsta se stupněm kynutí.....	60
Rozmrazování.....	60
Regeneračný ohřev.....	61
Udržování teploty.....	62
Zkušební pokrmy.....	62

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



Použití podle určení

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

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Spotřebič bez zástrčky může zapojit

pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

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

Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 2000 m. Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti nesmí bez dozoru spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu. Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečícího prostoru správným způsobem. → "Příslušenství" na straně 12

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

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

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

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

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování - Ohrožení magnetismem!

V oblasti ovládacího panelu nebo ovládacích prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulínové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od obsluhovaných prvků.

Pára

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování – Nebezpečí poranění a nebezpečí požáru!

Hořlavé tekutiny se mohou v rozpálené troubě vznítit (deflagrace).

Do nádržky na vodu nelijte žádné hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Do nádržky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění.

🔧 Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

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

Pára

Pozor!

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



Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

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

Ekologická likvidace výrobku



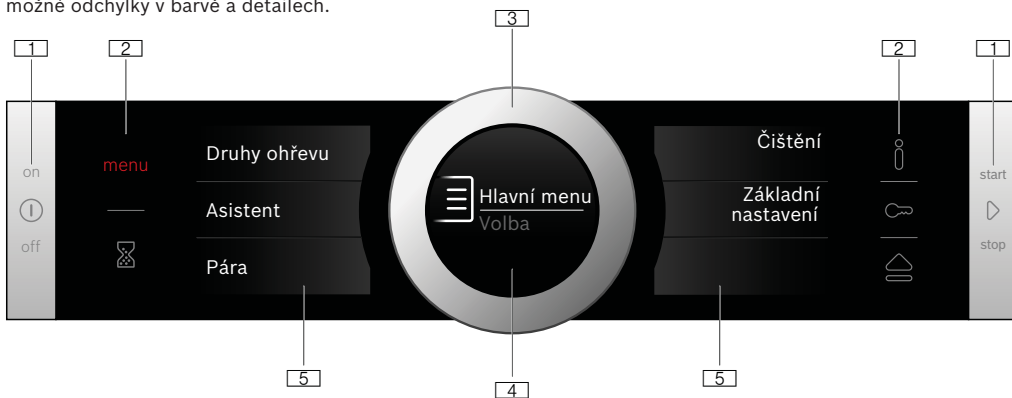
Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

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

Seznámení se se spotřebičem

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

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



1 Tlačítka

Tlačítka vlevo a vpravo na ovládacím panelu mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.

U spotřebičů, které nejsou vybaveny čelem z ušlechtilé oceli, jsou obě tato dotyková pole tlačítek bez tlakového bodu.

2 Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nacházejí senzory. Pro výběr funkce stiskněte jakýkoliv symbol.

3 Otočný volič

Otočný volič je připevněn takovým způsobem, aby se s ním dalo neomezeně otáčet směrem doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a pohybujte jím pomocí prstu požadovaným směrem.

4 Displej

Na displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo texty s upozorněním.

5 Dotykové displeje

Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti volby. Klepnutím na příslušné textové pole můžete přímo provést volbu. V závislosti na výběru se mění textová pole.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek, dotykových polí, dotykového displeje a otočného voliče různé funkce Vašeho spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení. Přehled zobrazuje ovládací panel zapnutého spotřebiče s nabídkou funkcí.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům a dotykovým polím.

Symbol	Význam	
Tlačítka		
⏻	on/off	Vypnutí a zapnutí spotřebiče.
▶	start/stop	Pro spuštění a zastavení provozu nebo zrušení dlouhým stisknutím (cca 3 vteřiny).
Dotyková pole		
☰	Menu	Otevření nabídky provozních režimů
⌚	Budík	Zvolení budíku
ℹ	Informace	Zobrazení upozornění
🔒	Dětská pojistka	Dlouhým stisknutím (cca 4 vteřiny) aktivujete a deaktivujete dětskou pojistku.
🔑	Otevření krytu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

Otočný volič

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

V nabídce funkcí dotykového displeje můžete listovat rovněž pomocí otočného voliče. Při dosažení prvního nebo posledního bodu nabídky musíte většinou otočit zpět.

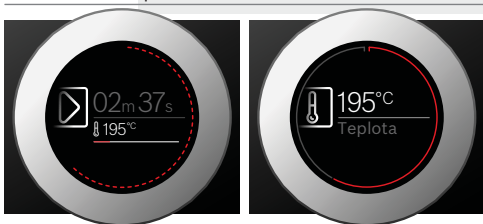
Displej

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

Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zvýrazněná a zobrazená bílým písmem. Hodnota na pozadí je šedivá.

Zvýraznění Zvýrazněnou hodnotu můžete měnit přímo, aniž byste ji předtím museli vybrat. Po spuštění provozu je zvýrazněná teplota nebo stupeň. Bílá linka se zobrazuje zároveň s ukazatelem rozehrívání a postupně červená.

Zvětšení Pokud pomocí ovládacího kroužku zvýrazněnou hodnotu změníte, tak se bude zobrazovat větším písmem pouze tato hodnota.



Prstenec

Na vnější straně displeje se nachází prstenec.

Pokud měníte nějakou hodnotu, tak se na prstenci zobrazí, kde se v nabídce funkcí nacházíte.

Podle druhu nastavení je prstenec nepřerušovaný nebo rozdělen do oddílů, a to v závislosti na rozsahu nabídky funkcí.

Během provozu prstenec po vteřinách postupně červená. Když uběhne minuta, tak jednotlivé oddíly opět postupně červenají od začátku. Během průběhu zhasne každou vteřinu jeden oddíl.

Ukazatel teploty

Po spuštění provozu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota v pečicím prostoru.

Ukazatel rozehrívání Bílá linka pod teplotou zleva doprava postupně červená podle toho, jak se rozehrívá pečicí prostor. Pokud předeheváváte, tak optimální čas pro vsunutí pokrmu nastává tehdy, když linka nepřerušovaně zčervená. V případě některých režimů, např. u stupně grilování je linka okamžitě červená.

Ukazatel zbytkového tepla Pokud je spotřebič vypnutý, znázorňuje červená kruhová linka zbytkové teplo v pečicím prostoru. Čím méně je zbytkového tepla, tím tmavší kruhová linka je, až zcela zmizí.

Upozornění: Na základě termické setrvačnosti se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

Dotykové displeje

Dotykové displeje slouží zároveň jako ukazatele a ovládací prvky. Zobrazují, jaké funkce můžete zvolit a co je již nastaveno. Pro volbu funkce jednoduše klepněte přímo na textové pole. Zvolená funkce je zobrazena v červeném svíslém proužku na okraji. Příslušná hodnota je zobrazena na displeji v bílé barvě a zvýrazněná. Malá červená šipka na okraji textového pole označuje, k jaké funkci můžete listovat dopředu nebo zpět.



Druhy programů

Váš spotřebič je vybaven různými provozními režimy, které Vám usnadní jeho provoz.













Přesný popis těchto režimů naleznete v příslušných kapitolách.

Pomocí pole **menu** otevřete nabídku provozních režimů.

Druh programu	Použití
Druhy ohřevů → "Obsluha spotřebiče" na straně 15	Pro optimální přípravu Vašich pokrmů máte k dispozici různé, vyladěné druhy ohřevu.
Asistent → "Pokrmý" na straně 34	Pro mnoho pokrmů jsou již předprogramována vhodná nastavení.
Pára → "Pára" na straně 17	Pro optimální přípravu Vašich pokrmů máte k dispozici různé, vyladěné druhy ohřevu s využitím páry.
Čištění → "Funkce čištění" na straně 27	Čistit můžete pomocí různých funkcí čištění: Odstranění vodního kamene a sušení.
Základní nastavení → "Základní nastavení" na straně 23	Základní nastavení Vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit Vaším zvyklostem.

Druhy ohřevů

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D Horký vzduch *	30-250 °C	Pro pečení na jedné nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/Dolní ohřev *	30-250 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. Teplo přichází rovnoměrně zvrchu i zespodu.
 Horký vzduch eco	30-250 °C	Pro šetrnou přípravu vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehtívání. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev	30-250 °C	Pro šetrnou přípravu vybraných pokrmů. Teplo přichází zvrchu i zespodu.
 Gril s cirkulací vzduchu	30-250 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha pod grilovacím tělesem se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malého množství, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty a k zapékání. Střední plocha pod grilovacím tělesem se ohřeje.
 Stupeň pizza	30-250 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda. Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
 Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených, malých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně zvrchu i zespodu.
 Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Udržování teploty *	60-100 °C	K udržování teploty připravených pokrmů.
 Předehtívání nádobí	30-70 °C	K nahřátí nádobí.





* U tohoto druhu ohřevu je možné využít k podpoře páru (provoz pouze s naplněnou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty


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

Pára

Níže Vám vysvětlíme rozdíly a použití jednotlivých druhů ohřevu s využitím páry, abyste si vždy zvolili ten správný.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 Příprava v páře	30-100 °C	Na zeleninu, ryby, přílohy, na odšťavňování ovoce a blanšírování
 Regenerační ohřev	80-180 °C	Na hotovky a pečivo Hotové pokrmy se šetrně opět ohřejí. Díky přiváděné páře pokrmy nevyschnou.
 Kynutí	30-50 °C	Na kynuté těsto a kvásek Těsto vykne mnohem rychleji než při pokojové teplotě. Těsto se na povrchu nevysuší.
 Rozmrazování	30-60 °C	Na zeleninu, maso, ryby a ovoce Pomocí vlhkosti se teplo šetrně přenáší na pokrm. Pokrm nevysychá a nedeformuje se.

Další informace

Ve většině případů Vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Klikněte na pole . Na pár vteřin se na displeji zobrazí příslušný pokyn. V případě delších pokynů listujte otočným voličem až na konec. Některé pokyny se zobrazují automaticky, např. pokyny k potvrzení nebo výzva či varování.

Funkce pečicího prostoru

Funkce pečicího prostoru zjednodušují provoz Vašeho spotřebiče. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevírání dvířek trouby

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

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než cca 15 minut, osvětlení se opět vypne.

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

Upozornění: V Základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení pečicího prostoru při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 23

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak se spotřebič přehřeje.

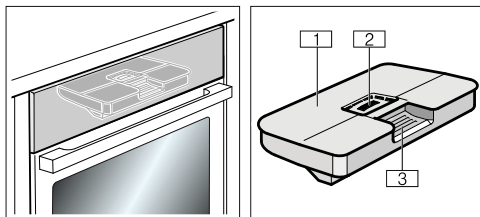
Abyste se po ukončení provozu pečicího prostoru rychleji vychladil, běží chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.




Upozornění: Doba doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 23

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybaven nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází vzadu za krytem. Pro provoz s využitím páry naplňte nádržku vodou. → "Pára" na straně 17



-  Víko nádržky
-  Plnicí otvor
-  Madlo na vyjmutí a zasunutí nádržky na vodu

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Pečicí plech K přípravě řezů na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a velké kusky pečeně. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Při provozu s využitím páry ho můžete rovněž používat jako nádobu na zachycení odkapávající vody.</p>
	<p>Nádoba na přípravu v páře, děrovaná, velikost S Na přípravu zeleniny v páře, odšťavňování bobulovin a rozmrazování.</p>
	<p>Nádoba na přípravu v páře, neděrovaná, velikost S Na přípravu rýže, luštění a obilovin.</p>
	<p>Nádoba na přípravu v páře, děrovaná, velikost XL Na přípravu velkého množství pokrmu v páře.</p>

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

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

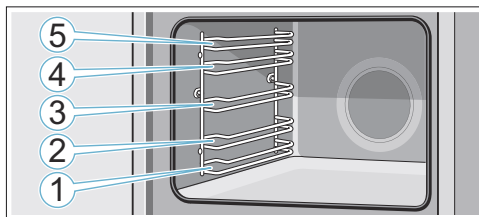
Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se zdeformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

Upozornění: Nádoby na přípravu v páře můžete používat bez omezení pro všechny druhy ohřevu s využitím páry. Pokud nastavíte u jiných druhů ohřevu vysoké teploty, vyjměte nádoby na přípravu v páře z pečicího prostoru. Vysoké teploty způsobí trvalou změnu zbarvení a deformace nádob na přípravu v páře.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 5 úrovní vkládání. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.

U některých spotřebičů je nejvyšší úroveň vkládání v pečicím prostoru označena symbolem pro grilování.




Příslušenství zasunujte vždy do obou závěsných roštů v jedné úrovni vkládání. Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo.

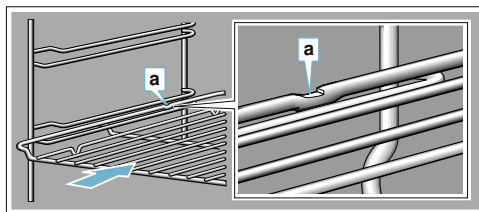
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

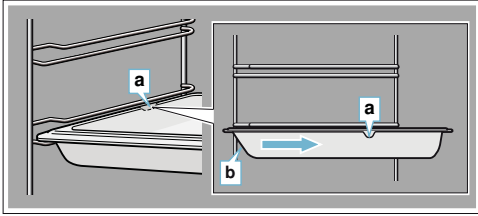
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Otevřená strana musí ukazovat směrem k dvířkům trouby a zakřivení směrem dolů .



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech

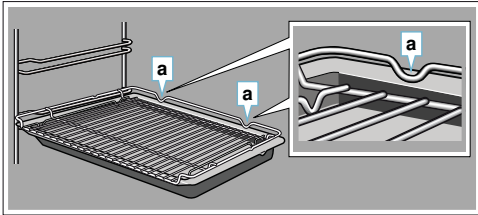


Kombinování příslušenství

Rošt můžete vložit zároveň s univerzálním plechem, abyste mohli zachycovat odkapávající tekutiny.

Dbejte při vkládání roštu na to, aby oba distanční držáky **a** byly na zadním okraji. Při vsouvání univerzálního plechu je rošt nad vrchní vodící lištou v dané úrovni vkládání.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Malé nádoby na přípravu v páře můžete postavit do pečicího prostoru pouze na rošt.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. V našich katalozích najdete širokou nabídku příslušenství pro Váš spotřebič. Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení produktu (č. E). → "Zákaznický servis" na straně 34

Zvláštní příslušenství

Rošt Na pokládání nádobí, pekáčů a forem na pečení a nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.	HEZ664070
Univerzální plech K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamražených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít rovněž jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud griluje te přímo na roštu.	HEZ632070

Pečicí plech K přípravě fežů na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070
Vkládací rošt Určený na maso, drůbež a ryby. K vložení univerzálního plechu, a aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HEZ324000
Univerzální plech s nepřilnavým povrchem K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamražených potravin a pečení masa v celku. Pečivo a pečené z univerzálního plechu sundáte snadněji.	HEZ632010
Pečicí plech s nepřilnavým povrchem K přípravě fežů na plechu a drobného pečiva. Pečivo lze z pečicího plechu sundat snadněji.	HEZ631010
Profi-plech s vkládacím roštem Pro přípravu velkého množství jídla.	HEZ633070
Víko na profi-plech Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem.	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a velké kulaté koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochranná předstříkání. Používejte pouze společně s univerzálním plechem.	HEZ625071
Pečicí kámen Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.	HEZ327000
Skleněná zapékací mísa (5,1 litrů) Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".	HEZ915001
Skleněná mísa Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.	HEZ864000
Nádoba na přípravu v páře, děrovaná, velikost XL Na přípravu velkého množství pokrmu v páře.	HEZ36D663G
Nádoba na přípravu v páře, děrovaná, velikost S Na přípravu zeleniny v páře, odšťavňování bobulovin a rozmrazování.	HEZ36D163G
Nádoba na přípravu v páře, neděrovaná, velikost S Na přípravu rýže, luštění a obilovin.	HEZ36D163
Porcelánová nádoba, neděrovaná, velikost S Na přípravu v páře a servírování masa, ryb a zeleniny.	HEZ36D153P
Porcelánová nádoba, neděrovaná, velikost L Na přípravu v páře a servírování masa, ryb a zeleniny.	HEZ36D353P
Výsuvný systém 1-násobný S výsuvným systémem v úrovni 2 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.	HEZ638D10
Výsuvný systém 3-násobný S výsuvným systémem v úrovni 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.	HEZ638D30
Dekorační lišty Na zakrytí nábytkového dna a základní desky spotřebiče.	HEZ660060

Před prvním použitím

Před prvním použitím Vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá opatření. Vyčistíte pečicí prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u Vašeho dodavatele vody o tvrdosti Vaší vody z vodovodu.

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

Pozor!

Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin. Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodou z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.

Používejte výhradně čerstvou, studenou vodou z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

Upozornění

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

Tvrdost vody	Nastavení
0	00 změkčená
1 (do 1,3 mmol/l)	01 měkká
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 střední
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (více než 3,8 mmol/l)	04 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

Po připojení do sítě nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu. Může trvat několik vteřin, než se zobrazí vyzva.

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoliv přepnout na základní nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 23

Nastavení jazyka

Jako první se zobrazí jazyk.

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
2. Pro potvrzení klepněte na následující textové pole. Objeví se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na "12:00 hodinách".


1. Klepněte na textové pole „Čas“.
2. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
3. Pro potvrzení klepněte na následující textové pole. Objeví se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

Předvolená je tvrdost vody „velmi tvrdá“.

1. Pomocí otočného voliče nastavte tvrdost vody.
2. Pro potvrzení klepněte na textové pole „Ukončit nastavení“.

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

Pokud spotřebič již nebudete používat, vypněte ho tlačítkem on/off .

Kalibrace spotřebiče a vyčištění pečicího prostoru


Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič přizpůsobí tlakovým podmínkám v místě instalace. To proběhne automaticky během prvního použití páry. Přitom se vytvoří velké množství páry.

Příprava kalibrace

1. Z pečicího prostoru vyjměte příslušenství.
2. Z pečicího prostoru odstraňte zbytky obalového materiálu, jako jsou polystyrénové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké stěny v pečicího prostoru jemným vlhkým hadříkem.

Kalibrace spotřebiče a vyčištění pečicího prostoru

Upozornění

- Kalibraci lze spustit pouze tehdy, když je pečicí prostor studený (pokojová teplota).
 - Během kalibrace neotvírejte dvířka spotřebiče. Jinak se kalibrace přeruší.
1. Tlačítkem on/off  zapněte spotřebič.
 2. Naplňte nádržku na vodu.
 3. Nastavte druh ohřevu, teplotu a délku trvání určené pro kalibraci a uveďte spotřebič do provozu.

Nastavení	
Druh ohřevu	Příprava v páře
Teplota	100 °C
Doba	30 minut

- Po kalibraci spotřebič rozehrájte.

Pozor!


Poškození smaltu

Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vody na dně pečicího prostoru utřete.

- Vysušte dno pečicího prostoru.
- Nastavte druh ohřevu, teplotu určenou pro rozehrátí a uveďte spotřebič do provozu.

Rozehrátí

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

- Během ohřevu trouby větrejte kuchyň.
- Po uplynutí doby ukončete provoz spotřebiče. Tlačítkem on/off  vypněte spotřebič.
- Vyčkejte, než pečicí prostor vychladne.
- Hladké plochy vyčistěte vodou s mycím prostředkem a hadrem.
- Vyprázdňte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.

Upozornění

- Aby se spotřebič po přestěhování přizpůsobil novému místu instalace, přepněte ho opět do nastavení z výroby. Zopakujte první uvedení do provozu a kalibraci.
- Spotřebič si uloží nastavenou kalibraci také při výpadku proudu nebo po odpojení ze sítě. Kalibraci nemusíte opakovat.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



Obsluha spotřebiče


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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Předtím než začnete cokoli nastavovat na Vašem spotřebiči, musíte ho zapnout.

Upozornění: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i v případě, když je spotřebič vypnutý. Když je spotřebič vypnutý, tak jsou na displeji zobrazeny určité ukazatele a upozornění, např. zbytkové teplo v pečicím prostoru. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.


Zapnutí spotřebiče

Spotřebič zapnete pomocí tlačítka on/off .

Na displeji se zobrazí logo Bosch a poté nabídka druhů ohřevů.

Upozornění: Druh provozního režimu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení → "Základní nastavení" na straně 23


Vypnutí spotřebiče

Spotřebič vypnete pomocí tlačítka on/off .

Funkce, která je případně spuštěna, se přeruší. Na displeji se zobrazí hodiny nebo příp. ukazatel zbytkového tepla.


Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval nebo ne. → "Základní nastavení" na straně 23


Spuštění provozu

Každý provoz musíte spustit pomocí tlačítka start/stop .

Po startu se na displeji kromě nastavení zobrazí čas. Kromě toho se rozsvítí kruhová linie a ukazatel přehřívání.

Zastavení provozu

Pomocí tlačítka start/stop  můžete provoz také přerušit a opět spustit.

Pokud podržíte tlačítko start/stop  po dobu 3 vteřin, tak se provoz zcela ukončí a vynulují se všechna nastavení.

Upozornění: Po přerušení nebo ukončení provozu může dále běžet ventilátor chlazení.

Nastavení druhu programu

Po spuštění spotřebiče ze zobrazí navržený provozní režim.

Pokud chcete nastavit jiný provozní režim, přejděte do menu. Přesný popis jednotlivých režimů naleznete v příslušných kapitolách.

Nastavení provozního režimu

1. Klepněte na příslušné textové pole. Funkce se zvýrazní.
2. Pomocí otočného voliče proveďte změnu zvýrazněného výběru.
3. Pokud je to nutné, proveďte další nastavení. Klepněte na příslušné textové pole a pomocí otočného voliče změňte hodnotu.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop \triangleright .

Spotřebič začne pracovat.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Pokud není zvolen režim druhu ohřevu, klepněte v menu textového pole na „Druhy ohřevu“. Na dotykovém displeji se zobrazí nabídka druhů ohřevu.

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

1. Klepněte na textové pole s požadovaným druhem ohřevu, příp. prolístejte nabídku pomocí otočného voliče.

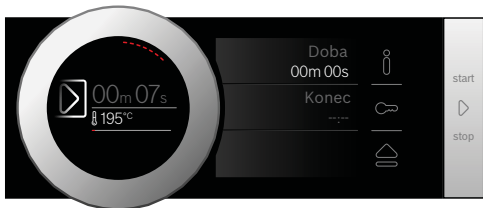


Teplota se zobrazí bíle a zvýrazněně.

2. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.



3. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop \triangleright . Čas na displeji zobrazuje, jak dlouho již provoz běží.



Spotřebič začne hřát.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off O .

Upozornění: Na spotřebiči můžete nastavit také dobu přípravy a konec provozu \rightarrow „Časové funkce“ na straně 21

Změna

Po spuštění provozu zůstane zvýrazněná teplota. Pokud pohnete otočným voličem, můžete teplotu přímo změnit a převzít.

Pro změnu druhu ohřevu přerušete nejprve provoz pomocí tlačítka start/stop \triangleright a klepněte na textové pole druhu ohřevu. Rozsvítí se nabídka. Klepněte na požadovaný druh ohřevu. Na displeji se zobrazí příslušná navržená teplota.

Upozornění: Pokud změníte druh ohřevu, tak se změní i ostatní nastavení.

Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu můžete zkrátit dobu rozehrívání některých druhů ohřevu.

Vhodnými druhy ohřevů pro rychlý ohřev jsou:

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

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

Nastavení

Dbejte na vhodný druh ohřevu a nastavte teplotu minimálně 100 °C. Jinak se rychlý ohřev neaktivuje.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na textové pole „Rychlý ohřev“. V textovém poli se zobrazí „zap“. Na displeji se zobrazí pokyny pro potvrzení. Při ukončení rychlého ohřevu zazní zvukový signál a na displeji se objeví upozornění. V textovém poli se zobrazí „vyp“. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

Upozornění: Časová funkce se spustí zároveň s rychlým ohřevem. Doba přípravy pokrmu nastavte teprve tehdy, až se ukončí rychlý ohřev.

Zrušení

Pro ukončení rychlého ohřevu opět klepněte na textové pole „Rychlý ohřev“. V textovém poli se zobrazí „vyp“.

Pára

Vaše pokrmy můžete připravit obzvláště šetrně pomocí páry. U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravit s podporou páry. Kromě toho jsou k dispozici druhy ohřevu stupeň kynutí, stupeň rozmrazování a regenerace.

Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Zvuky

Čerpadlo

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

Kryt


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

Vaření v páře


Při vaření v páře obklopuje horká pára pokrm, a tím zabraňuje ztrátě živin. Tvar, barva a typické aroma pokrmu zůstanou při tomto způsobu přípravy zachovány.

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


Spuštění

- Naplňte nádržku na vodu.
Upozornění: Páru zapínejte pouze ve zcela vychladlém pečicím prostoru (pokojevá teplota).
- Klepněte na pole **menu**.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
- Klepněte na textové pole „Pára“.
- Klepněte na textové pole „Příprava v páře“.
Teplota se zobrazí zvýrazněně.
- Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
- Klepněte na textové pole „Doba trvání“ a nastavte ji.
Upozornění: U druhů ohřevu s využitím páry je doba trvání vždy zapotřebí.
- Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop . Spotřebič začne hrát.

Jakmile uplyne doba trvání, zazní signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off .

Změna

Nastavení můžete změnit jako obvykle. Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové pole a změňte je otočným voličem. Změna proběhne přímo. Pro změnu druhu ohřevu přerušte nejprve provoz pomocí tlačítka start/stop .

Příprava menu

Pomocí páry můžete připravovat zároveň kompletní menu bez přenosu chuti. → *„Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 36*

Pečení v páře - pečení s přidáváním páry

Při přípravě pokrmu s podporou páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a intenzitě do pečicího prostoru vstříkuje pára. Díky tomu dosáhnete lepšího výsledku přípravy pokrmu.

Váš pokrm

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

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si nastavíte sami. Pro volbu vhodného druhu ohřevu a intenzity páry se řiďte údaji v tabulce nebo zvolte program. → *„Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 36*





Intenzita páry

Pro přidání páry je k dispozici různá intenzita:


Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
vyšoká	03

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete využít rovněž páru:

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

Spuštění

- Naplňte nádržku na vodu.
- Nastavte druh ohřevu a teplotu.
- Klepněte na textové pole „Přidání páry“.
Na displeji se zobrazí stupeň páry v bílé barvě a zvýrazněně.
- Pomocí otočného voliče nastavte stupeň páry.
- Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop . Spotřebič začne hrát.

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


Změna a zrušení

Pro změnu stupně páry klepněte na textové pole „Stupeň páry“. Stupeň páry se zobrazí zvýrazněně a může být změněn pomocí otočného voliče. Změna proběhne přímo.

Pokud chcete podporu páry zrušit, nastavte „Přidání páry“ na „0“.

Upozornění: Provoz běží dál bez přidání páry.

Regeneračný ohřev

Pomocí regeneračního ohřevu  můžete šetrně ohřát hotové pokrmy nebo rozpéct pečivo z předešlého dne. Přidání páry probíhá automaticky.

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na pole **menu**.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
3. Klepněte na textové pole „Pára“.
4. Klepněte na textové pole „Regenerační ohřev“. Teplota se zobrazí zvýrazněně.
5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové pole „Doba trvání“ a nastavte ji.

Upozornění: U druhů ohřevu s využitím páry je doba trvání vždy zapotřebí.

7. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Spotřebič začne hřát.

Jakmile uplyne doba trvání, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off ○.


Změna

Nastavení můžete změnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové pole a změňte je otočným voličem. Změna proběhne přímo.

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

Stupeň kynutí

Pomocí druhu ohřevu Stupeň kynutí  vykyne těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

Pro výběr vhodného nastavení se řiďte údaji v tabulkách → *“Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu” na straně 36*

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornění: Stupeň kynutí zapínejte pouze ve zcela vychlazeném pečícím prostoru (pokojová teplota).
2. Klepněte na pole **menu**.
3. Klepněte na textové pole „Pára“.
4. Klepněte na textové pole „Stupeň kynutí“. Teplota se zobrazí zvýrazněně.
5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové pole „Doba trvání“ a nastavte ji.
Upozornění: U druhů ohřevu s využitím páry je doba trvání vždy zapotřebí.
7. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Spotřebič začne hřát.

Jakmile uplyne doba trvání, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s..

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off ○.

Změna

Nastavení můžete změnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové pole a změňte je otočným voličem. Změna proběhne přímo.

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

Rozmrazování

Pro rozmrazování zmražených a hluboce zmražených pokrmů používejte druh ohřevu Rozmrazování .

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na pole **menu**.
3. Klepněte na textové pole „Pára“.
4. Klepněte na textové pole „Rozmrazování“. Teplota se zobrazí zvýrazněně.
5. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové pole „Doba trvání“ a nastavte ji.
Upozornění: U druhů ohřevu s využitím páry je doba trvání vždy zapotřebí.
7. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Spotřebič začne hřát.

Jakmile uplyne doba trvání, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off ○.

Změna

Nastavení můžete změnit jako obvykle. Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové pole a změňte je otočným voličem. Změna proběhne přímo. Pro změnu druhu ohřevu přerušete nejprve provoz pomocí tlačítka start/stop ▷.

Naplnění nádržky na vodu

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí poranění a nebezpečí požáru!

Do nádržky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odstranění vodního kamene. Do nádržky na vodu nikdy nelijte hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Páry hořlavých tekutin by se mohly v důsledku horkých povrchů v pečicím prostoru vznítit (deflagrace). Mohla by prasknout dvířka spotřebiče. Mohla by unikát horká pára a plameny.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

Nádržka na vodu se může během provozu spotřebiče velmi zahřát. Po ukončení provozu spotřebiče vyčkejte, než nádržka na vodu vychladne. Poté nádržku na vodu vyjměte.

Pozor!

Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin. Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.

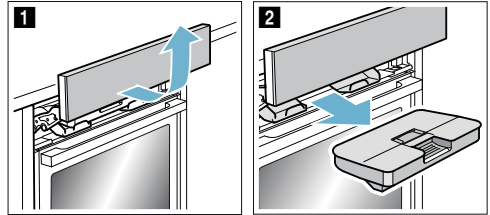
Používejte výhradně čerstvou, studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

Upozornění

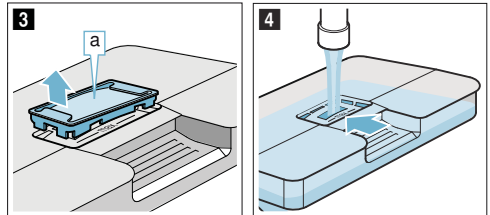
- Pokud Vaše voda obsahuje velké množství vápníku, doporučujeme Vám používat změkčenou vodu.
- Pokud budete používat výhradně změkčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody „změkčená“.
- Pokud používáte minerálku, tak nastavte tvrdost vody „4 velmi tvrdá“.
- Pokud chcete používat minerálku, tak pouze neperlivou.

1. Klepněte na pole . Krytka se automaticky vysune dopředu.

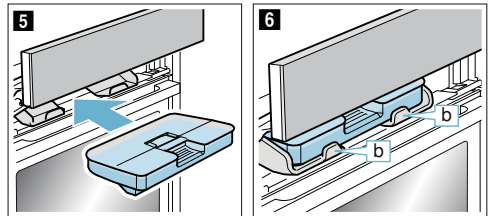
2. Vytáhněte krytku oběma rukama směrem dopředu a poté ji posuňte nahoru, dokud nezacvakne (obrázek 1).
3. Nádržku na vodu nadzdvihněte a vyjměte ji (obrázek 2).



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



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



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

Doplnění nádržky na vodu

Pokud se nádržka na vodu během provozu s využitím páry vyprázdní, objeví se na displeji upozornění o doplnění nádržky na vodu.

Upozornění

- Režimy s podporou páry běží dále bez přidání páry.
- Pokud se nádržka na vodu během přípravy v páře, regeneračního ohřevu, stupně kynutí nebo rozmrazování vyprázdní, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otevřete krytku.
2. Vymějte nádržku na vodu a naplňte ji.
3. Naplněnou nádržku nasadte a zavřete krytku.

Po každém použití páry

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

Spotřebič je během provozu velmi horký. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Pozor!

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

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

Upozornění

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

Vyprázdnění nádržky na vodu

Pozor!

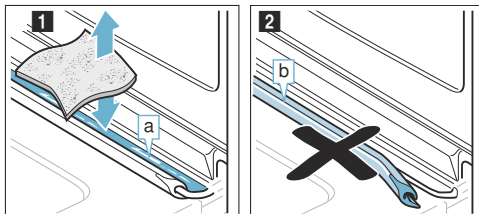
- Nádržku na vodu nesaňte v horkém pečicího prostoru. Nádržka by se poškodila.
- Nádržku na vodu nemýjte v myčce nádobí. Nádržka by se poškodila.

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

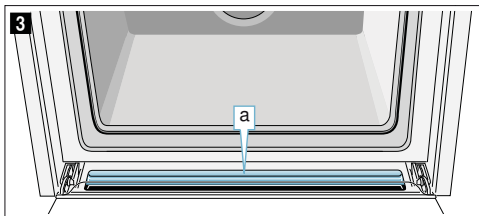
Vysušení drážky

1. Nechte spotřebič vychladnout
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Vodu v drážce **a** vysušte hadříkem a opatrně ji vytřete (obrázek **1**).

Při vytírání dejte pozor na to, aby se neuvolnilo těsnění drážky **b** (obrázek **2**).



Drážka **a** se na chází pod pečicího prostorem (obrázek **3**).



Upozornění: Pokud se těsnění uvolnilo, vymontujte dvířka a těsnění opět nasadte. → "Dvířka spotřebiče" na straně 29

Spuštění sušení

Pečicí prostor se během sušení zahřeje, takže se z něj odpaří vlhkost. Poté otevřete dvířka spotřebiče, aby z pečicího prostoru unikla vodní pára.

Pozor!

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




1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v pečicího prostoru ihned odstraňte a vlhkost v pečicího prostoru utřete.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off \odot .
4. Klepněte na pole **menu**.
5. Zobrazí se nabídka provozních režimů.
6. Klepněte na textové pole „Čištění“.
7. Klepněte na textové pole „Sušení“.
8. Zobrazí se doba trvání. Tu nelze změnit.
9. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ∇ . Spustí se sušení a ukončí se automaticky za 10 minut.
10. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je otevřená 1 až 2 minuty, aby z pečicího prostoru unikla vlhkost.


Ruční sušení pečicího prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Z pečicího prostoru odstraňte nečistoty.
3. Pečicí prostor vysušte měkkým hadříkem.
4. Poté nechte 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče, aby pečicí prostor zcela vyschl.

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časové funkce	Použití
 Doba úpravy pokrmu	Po uplynutí nastavené doby se spotřebič automaticky vypne.
 Konec	Nastavte dobu přípravy pokrmu a konec pečení. Trouba se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve Vámi zvolenou dobu.
 Budík	Budík funguje jako časovač vaření. Běží nezávisle na provozu a dalších časových funkcích. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky zapne nebo vypne.

Doba a konec můžete vyvolat pomocí dotykového displeje, a to po nastavení provozu. Budík má vlastní pole  a může být nastaven kdykoliv.

Po uplynutí doby nebo času upozornění zazní signál. Signál můžete vypnout předem tím, že klepnete na pole nebo dotykový displej.

Upozornění: Jak dlouho bude signál znít, můžete změnit v základním nastavení. → "Základní nastavení" na straně 23

Čas úpravy pokrmu

Na spotřebiči můžete nastavit dobu přípravy Vašeho pokrmu. Tím nedojde k nechtěnému překročení délky pečení a nemusíte přerušovat jinou práci, abyste spotřebič vypnuli.

Nastavení

Podle toho, kterým směrem otáčíte otočný voličem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 minut. Až do hranice jedné hodiny lze dobu nastavovat po minutách, poté po 5 minutách. Maximálně můžete nastavit 23 hodin a 59 minut. Příklad na obrázku: Je 10:00 hodin, doba trvání 45 minut.

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním klepněte na textové pole „Doba trvání“. Na displeji se zobrazí doba přípravy v bílé barvě.
3. Pomocí otočného voliče nastavte dobu trvání. Automaticky se vypočítá konec přípravy pokrmu.




4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop .



Spotřebič začne hrát.

Jakmile uplyne doba trvání, zazní signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s.

Pomocí textového pole „Doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo pomocí tlačítka start/stop  pokračovat v provozu bez doby trvání.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off .

Změna a zrušení

Pro změnu doby trvání klepněte na textové pole „Doba trvání“. Doba trvání se zobrazí zvýrazněně a může být změněna pomocí otočného voliče. Změna proběhne přímo.

Pokud chcete dobu trvání zrušit, nastavte dobu trvání zpět na nulu. Po převzetí změny bude provoz pokračovat bez doby trvání.

Čas ukončení úpravy pokrmu

Čas ukončení doby přípravy pokrmu můžete posunout. Můžete např. ráno vložít pokrm do trouby a nastavit spotřebič tak, aby byl hotový v poledne.

Upozornění

- Dávejte pozor na to, aby nebyly pokrmy v troubě dlouho a nezkazily se.
- Nenastavujte konec v okamžiku, pokud byla již příprava pokrmu zahájena. Výsledek přípravy pokrmu by nesouhlasil.

Nastavení

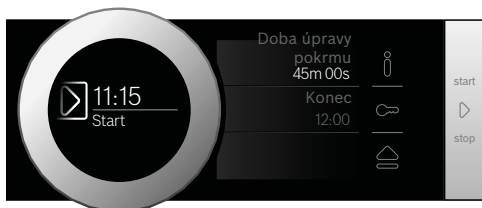
Konec přípravy pokrmu může být posunut maximálně o 23 hodin a 59 minut dozadu. Příklad na obrázku: Je 10:00, nastavená doba přípravy je 45 minut a pokrm by měl být hotový ve 12:00 hodin.

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu přípravy pokrmu.
3. Před spuštěním klepněte na textové pole „Konec“. Na displeji se zobrazí vypočítaný konec přípravy v bílé barvě a zvýrazněně.

4. Otočným voličem posuňte konec přípravy pokrmu na později.



5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Na displeji se zobrazí čas, kdy se spotřebič spustí.



Spotřebič se nachází v čekacím režimu. Až se spotřebič spustí, začne na displeji běžet doba přípravy.

Jakmile uplyne doba přípravy, zazní signál.

Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s.

Pomocí textového pole „Doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo pomocí tlačítka start/stop pokračovat v provozu bez doby trvání.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off.

Změna a zrušení

Po spuštění nelze konec přípravy již změnit.

Pokud chcete smazat dobu trvání a konec přípravy, přerušete provoz tlačítkem start/stop. V provozu můžete pokračovat bez doby trvání a konce přípravy.

Budík

Budík běží paralelně k ostatním nastavením. Budík můžete nastavit kdykoli, a to i když je spotřebič vypnutý. Je vybaven vlastním signálem, který uslyšíte, až se budík spustí nebo uplyne doba přípravy pokrmu.

Nastavení

Čas upozornění začíná vždy, když zbývá nula minut. Čím vyšší hodnota je, tím vyšší jsou časové úseky při nastavování.

Maximálně můžete nastavit úsek 24 hodin.

1. Klepněte na pole . Rozsvítí se červený symbol. Na displeji se zobrazí zvýrazněné a v bílé barvě čas upozornění.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas budíku.
3. Spusťte ho dotykem pole .

Upozornění: Budík se po několika vteřinách automaticky spustí.

Budík začne běžet.

Budík je vidět na displeji, i když je spotřebič vypnutý. Pokud je spotřebič v provozu, tak se provozní nastavení nacházejí v popředí.

Pokud klepnete na pole , tak se na několik vteřin zobrazí čas upozornění.

Při ukončení doby upozornění zazní zvukový signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí.

Tip: Pokud se čas upozornění vztahuje k provoznímu režimu, použijte dobu přípravy pokrmu. Čas se zobrazí v popředí a spotřebič se vypne automaticky.


Změna a zrušení

Pro změnu času upozornění klepněte na pole .

Čas upozornění se zobrazí v bílé barvě a může být změněn pomocí otočného voliče.


Pokud chcete dobu upozornění zrušit, nastavte dobu upozornění zpět. Po potvrzení změny symbol zhasne.

Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutí nebo změně nastavení. Ovládací panel se zablokuje a nelze nic nastavovat. Spotřebič lze vypnout jediné pomocí tlačítka on/off .

Aktivace a deaktivace

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

Pouze na cca 4 vteřiny stiskněte pole .

Na displeji se zobrazí pokyny pro potvrzení.

Pokud je spotřebič zapnutý, tak svítí pole  červeně. Pokud je spotřebič vypnutý, tak pole  nesvítí.

Základní nastavení


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

Změna základního nastavení

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Klepněte na pole **menu**.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Klepněte na textové pole „Základní nastavení“.
Na dotykových displejích se zobrazí nastavení.
3. Klepněte na textové pole s požadovaným nastavením.
Vámi zvolené nastavení se zobrazuje v červeném svislém proužku na okraji textového pole. Na displeji se zobrazuje příslušná hodnota.
4. V případě potřeby změňte hodnotu pomocí otočného voliče.
5. Klepněte na textové pole s dalším nastavením.
Na displeji se zobrazí příslušná hodnota a může být změněna pomocí otočného voliče.
6. Projděte všechna nastavení a v případě potřeby je změňte pomocí otočného voliče.
Pro listování v nastavení klepněte na textové pole „Další nastavení“.
7. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.
Zobrazí se dotaz, zda mají být změny uloženy.
8. Klepněte na textové pole „Uložit“.
Na displeji se zobrazí upozornění o uložení nastavení.

Zrušení

Pokud nechcete změny uložit, klepněte na pole **menu** a poté na textové pole „Neukládat“. Na displeji se zobrazí upozornění, že změny nebyly uloženy. Pokud spotřebič již nebudete používat, vypněte ho tlačítkem on/off .

Přehled základních nastavení

Podle typu výbavy spotřebiče nejsou k dispozici všechna základní nastavení.

Nastavení	Volba
Jazyk	Další možné jazyky
Čas	Hodiny ve 24 hodinovém formátu
Tvrdost vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Nastavení z výroby	Obnovit původní nastavení Neobnovovat*
Zvukový signál	Krátký (30 vteřin) Střední (1 minuta)* Dlouhý (5 minut)
Hlasitost	Stupně 01 - 05
Zvukový signál tlačítek	Zapnuto Vypnuto* (tón pro tlačítko on/ off ① zůstane zachován)
Jas displeje	5 stupňů
Zobrazení hodin	Vyp. Digital*
Osvětlení	Během provozu vypnuté Během provozu zapnuté*
Provoz po zapnutí	Hlavní nabídka druhů ohřevu* Pára Asistent
Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Zobrazovat* Nezobrazovat
Doba doběhu ventilátoru	Doporučeno * Minimálně
Výsuvný systém	Není dodatečně vybaveno* (u závěsných roštů a 1 násobných teleskopických výsuvů) Dodatečná výbava (u 2-násobných a 3-násobných teleskopických výsuvů)
Nastavení režimu Šabat	Zapnuto Vypnuto*

* Nastavení z výroby (podle typu spotřebiče se mohou nastavení z výroby lišit)

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje jsou aktivovány ihned. Všechna ostatní nastavení až po jejich uložení.

Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny zůstanou uloženy i po výpadku proudu. Pouze nastavení týkající se prvního uvedení do provozu musí být v případě delšího výpadku proudu provedena znovu. Kratší výpadek proudu spotřebič neovlivní.

Změna času

Pokud chcete upravit čas na hodinách, např. letní čas na zimní, změňte základní nastavení. Spotřebič musí být zapnutý.

1. Klepněte na pole **menu**. Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Klepněte na textové pole „Základní nastavení“. Na dotykových displejích se zobrazí nastavení.
3. Klepněte na textové pole „Čas“. Na displeji se zobrazí čas.
4. Pomocí otočného voliče změňte čas.
5. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**. Zobrazí se dotaz, zda mají být změny uloženy
6. Klepněte na textové pole „Uložit“. Na displeji se zobrazí upozornění o uložení nastavení.

Režim šabat

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

Spuštění režimu šabat

Předtím než budete moci nastavit režim šabat, musíte ho aktivovat v základním nastavení. → "Základní nastavení" na straně 23


Když je základní nastavení odpovídajícím způsobem změněno, tak se režim šabat zobrazí na posledním místě v nabídce druhů ohřevu.

Při režimu šabat se spustí horní/dolní ohřev. Lze nastavit teplotu v rozmezí 85 °C až 140 °C.

Musí být zvolen provozní režim druhu ohřevu. Na dotykovém displeji se zobrazí nabídka druhů ohřevu.

1. Klepněte na textové pole „Režim šabat“. Na displeji se zobrazí zvýrazněná navržená hodnota teploty v bílé barvě.
2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.
3. Před spuštěním klepněte na textové pole „Doba trvání“. Na displeji se zobrazí zvýrazněná navržená doba trvání v bílé barvě.
4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu.

Upozornění: Konec přípravy pokrmu se vypočítá automaticky, ale nelze ho posunout.

5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop . Na displeji začne běžet doba přípravy pokrmu. Spotřebič začne hřát.



Jakmile uplyne doba přípravy pokrmu v režimu šabat, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba přípravy 00m 00s.

Troubu vypněte tlačítkem on/off .

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, tak se nepřeruší provoz.

Změna a zrušení

Po spuštění nelze nastavení již změnit.

Pokud chcete zrušit nastavení režimu šabat, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off . Pomocí tlačítka start/stop  nelze spotřebič již zastavit.

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

- ostré ani drhnuocí čisticí prostředky,
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe k horkému čištění.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

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

Varování - Nebezpečí popálení!

Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah.

Povrch	Způsob čištění
Vnější část spotřebiče	
Přední čelo z ušlechtilé oceli	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.

Skleněná výplň	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku
Madlo dvířek	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.

Vnitřní části spotřebiče

Smaltované povrchy a samočisticí povrchy	Dbejte pokynů ohledně povrchů v pečicím prostoru na konci v tabulce.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávat!	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte čisticí utěrkou. Nedrhňte.
Kryt dvířek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro ošetření ocele. Kryt dvířek při čištění sundejte.
Závěsné rošty	Horká voda s čisticím prostředkem: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvech, vše čistěte nejlépe zasunutě. Neumývejte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká voda s čisticím prostředkem: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nečistoty na nerezových nádobách od potravin s obsahem škrobu (např. rýže) vyčistěte octovou vodou.
Nádržka na vodu	Horká voda s čisticím prostředkem: Vyčistěte hadříkem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku.

Upozornění

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

Plochy pečicího prostoru

Zadní stěna v pečicím prostoru je samočisticí. Rozpoznáte to podle drsného povrchu. Dno, strop a boční stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných povrchů

Hladké smaltované povrchy čistěte hadrem a horkou mýdlovou nebo octovou vodou. Osušte měkkým hadříkem. Případné zbytky pokrmů otřete vlhkým hadříkem a vodou s čisticím prostředkem. V případě silného znečištění použijte brusnou houbičku z nerezové oceli nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí prostor nechejte po vyčištění otevřený vyschnout dosucha.

Upozornění: Zbytky pokrmu mohou způsobit bílý povlak. Nejedná se o záradu a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. V případě potřeby můžete zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou potažené porézní, matnou keramickou vrstvou. Stríkanice za pečeni se do této vrstvy nasají a odbourají se během provozu spotřebiče. Pokud se samočisticí plochy samy nevyčistí dostatečně a vzniknou na nich tmavé fleky, můžete je odstranit cíleným rozehrátím.

Nastavení

Nejprve vyjměte z pečicího prostoru výsuvy, závěsné rošty, příslušenství a nádobí. Řádně vyčistěte hladké smaltované plochy v pečicím prostoru a skleněný kryt a osvětlení.

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

Keramická vrstva se zregeneruje.

Až pečicí prostor vychladne, odstraňte hnědé nebo bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se na plochách mohou tvořit načervenalé fleky. Nejedná se o žádnou rez, nýbrž o zbytky potravin. Tyto fleky nejsou zdraví škodlivé a neomezuji čistící funkci samočisticích ploch.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte žádné čistící prostředky na pečicí trouby. Poškodily by se. Pokud se čistící prostředek na pečicí trouby na tyto plochy dostane, ihned ho očistěte vodou a měkkým hadříkem. Prosím, nedrhnout a nepoužívat žádné brusné čistící pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Tipy

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

Funkce čištění

Váš spotřebič disponuje režimem "Odvápnění". Tím to režimem odstraníte vodní kámen z výparníku.

Odvápnění

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

Odvápnění se skládá z více kroků.

Z hygienických důvodů musí odvápnění proběhnout až do konce, než budete moci spotřebič znovu používat. Celé odvápnění trvá cca 70 - 90 minut

- Odvápnění (cca 55 - 70 minut), poté vyprázdnete nádržku na vodu a znovu ji naplníte.
- První proplachovací cyklus (cca 6 - 9 minut), poté vyprázdnete nádržku na vodu a znovu ji naplníte.
- Druhý proplachovací cyklus (cca 6 - 9 minut), poté vyprázdnete nádržku na vodu a znovu ji naplníte.

Pokud se odvápnění přeruší (např. v důsledku výpadku proudu nebo vypnutím spotřebiče), tak po opětovném zapnutí spotřebiče bude zapotřebí dvojitý propláchnutí. Spotřebič zůstane po ukončení druhého proplachovacího cyklu zablokovaný pro další provoz.


Jak často musíte spotřebič odvápnit, závisí na tvrdosti používané vody. Jakmile 5 krát nebo méněkrát využijete při provozu páru, upozorní Vás hlášení na displeji na odvápnění. Počet zbývajících provozů se zobrazí po spuštění. Díky tomu máte čas se připravit na odvápnění.

Spuštění

Pozor!

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

Pokud jste před odvápněním využívali páru, tak spotřebič nejprve vypněte, aby se z parního systému vyčerpala zbytková voda.

1. Na roztok na odvápnění smíchejte 400 ml vody a 200 ml tekutého prostředku na odvápnění.
2. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka on/off .
3. Vjměte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem na odvápnění.
4. Nádržku naplněnou roztokem na odvápnění zcela zasuňte.
5. Zavřete krytku.

6. Klepněte na pole **menu**.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
7. Klepněte na textové pole „Čištění“.
8. Klepněte na textové pole „Odvápnění“
Zobrazí se délka odvápnění. Tu nelze změnit.
9. Spust'te režim stisknutím tlačítka start/stop ▷.
Ve spotřebiči se odstraní vodní kámen. Na displeji se odměřuje doba trvání odvápnění. Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

První proplachovací cyklus

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete krytku.
4. Spust'te režim stisknutím tlačítka start/stop ▷.
Spotřebič se propláchne.
Jakmile uplyne příslušná doba, zazní signál.

Druhý proplachovací cyklus

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete krytku.
4. Spust'te režim stisknutím tlačítka start/stop ▷.
Spotřebič se propláchne.
Jakmile uplyne příslušná doba, zazní signál.

Dokončení čištění

1. Otevřete krytku.
2. Vyprázdňte a vysušte nádržku na vodu.
3. Pomocí tlačítka on/off ① vypněte spotřebič.
Odvápnění je ukončeno a spotřebič můžete opět používat.

Závěsné rošty

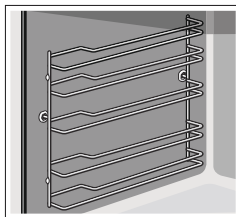
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli vyčistit.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

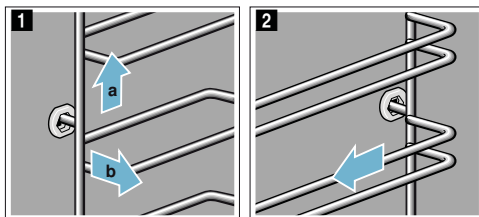
Varování - Nebezpečí popálení!

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

Vysazení závěsných roštů



1. Rošty trochu nadzdvihněte směrem dopředu **a** a vysad'te **b** (obrázek **1**).
2. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dopředu a vyndejte je (obrázek **2**).

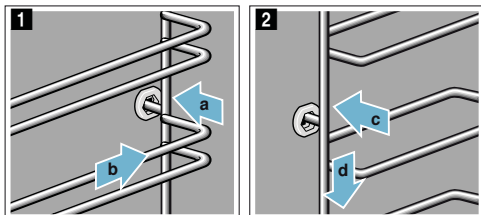


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. U obou roštů dbejte na to, aby zahnutí směřovalo dopředu.

1. Rošty nejprve zasuňte vycentrované do zadního otvoru **a**, až rošty dolehnou na zadní stěnu pečicího prostoru a zatlačte je směrem dozadu **b** (obrázek **1**).
2. Poté rošty zasuňte do předního otvoru **c**, až rošty opět dolehnou na zadní stěnu pečicího prostoru a zatlačte je směrem dolů **d** (obrázek **2**).



Dvířka spotřebiče

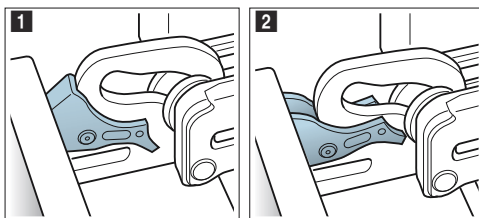
Vaše trouba zůstane dlouho hezká a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadit a vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče

Za účelem vyčištění a demontáže skla dvířek můžete dvířka spotřebiče vysadit.

Závěsy dvířek spotřebiče jsou opatřené zajišťovacími pákami.

Když jsou zajišťovací páky zaklapnuté (obrázek **1**), tak jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Proto je nelze vysadit. Když odjistíte zajišťovací páky, abyste mohli vysadit dvířka spotřebiče (obrázek **2**), tak jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.



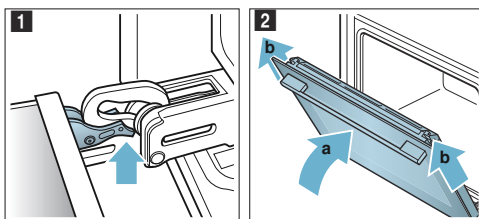
⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

- Když jsou závěsy odjistěné, mohou zapadnout větší silou. Dávejte pozor na to, aby byly zajišťovací páky vždy zcela zajištěné, popř. při vysazování dvířek spotřebiče zcela odjistěné.
- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

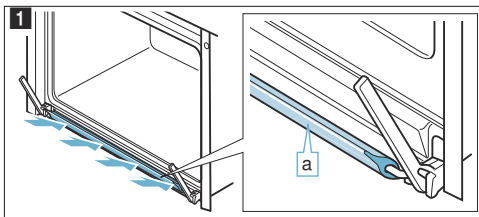
Vysazení dvířek spotřebiče

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče a zatlačte na ně směrem ke spotřebiči.
2. Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obrázek **1**).
3. Zavřete dvířka spotřebiče až k zarážce **a**. Uchopte dvířka vlevo a vpravo oběma rukama **b** vysadte je směrem nahoru (obrázek **2**).

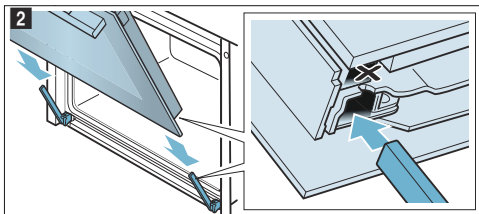


Nasazení dvířek spotřebiče

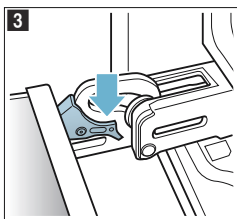
1. Zatlačte těsnění **a** podél drážky (obrázek **1**), neboť by se mohlo těsnění **a** během čištění uvolnit.



2. Dvířka nasadte v opačném pořadí, než jste postupovali při jejich vysazování. Při nasazování dvířek dávejte pozor na to, aby oba závěsy byly nasazeny přesně do otvorů (obrázek **2**). Přiložte oba závěsy dolů na vnější sklo dvířek a použijte ho jako vedení. Dávejte pozor na to, aby byly závěsy nasazeny do správných otvorů. Nasazení musí jít lehce a bez odporu. Pokud narazíte na odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy nasazeny do správných otvorů.



3. Dvířka spotřebiče zcela otevřete. Zajistěte obě zajišťovací páky (obrázek **3**).

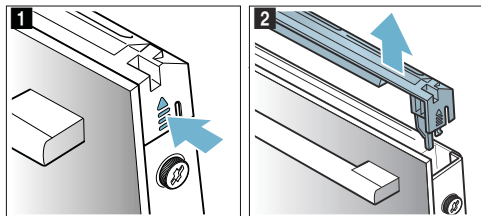


4. Zavřete dvířka pečicího prostoru.

Sundání krytu dvířek

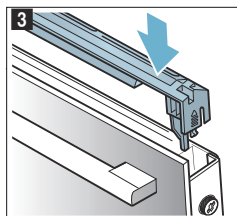
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

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



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

4. Opět trochu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek **3**).



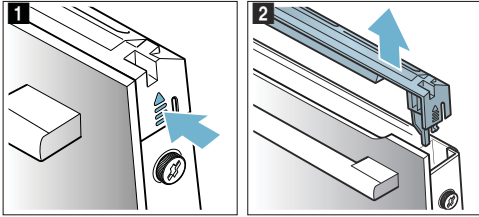
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

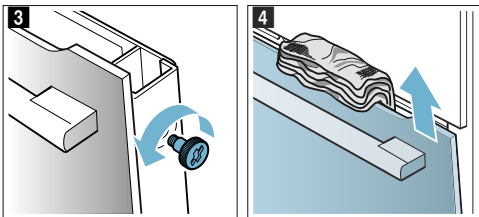
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

Vysazení skla na spotřebiči

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



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



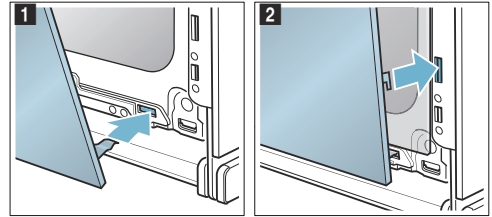
Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

⚠ Varování **Nebezpečí poranění!**

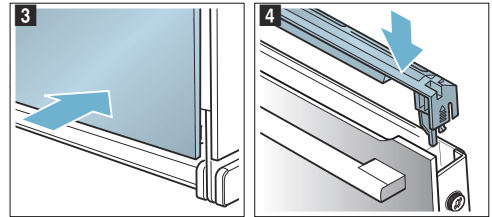
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru závěsů dvířek.

Nasazení na spotřebič

1. Sklo zasaňte do dolních držáků (obrázek 1).
2. Čelní sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (obrázek 2).



3. Sklo přitlačte směrem dolů, dokud slyšitelně nezacvakne (obrázek 3).
4. Trochu otevřete dvířka spotřebiče a odstraňte utěrku.
5. Opět zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící troubu použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.

Co dělat v případě poruchy?

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

Odstranění poruch vlastními silami

Technické poruchy na spotřebiči můžete často odstranit snadno sami.

Pokud se Vám nepodaří připravit pokrm optimálně, tak na konci návodu k použití naleznete mnoho typů a upozornění k přípravě pokrmů. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36

Porucha	Možná příčina	Odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.
	Přerušení napájení.	Zkontrolujte, zda funguje v kuchyni světlo a další spotřebiče.
Na displeji se zobrazí "Jazyk německy".	Přerušení napájení.	Nastavte znovu jazyk a hodiny.
Když je spotřebič vypnutý, nesvítil hodiny.	Je změněno základní nastavení.	Změňte základní nastavení hodin.
Spotřebič se nezahřívá, na displeji svítí symbol [Z].	V základním nastavení je aktivovaný režim demo.	Odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě (vypněte pojistky v pojistkové skříni) a potom deaktivujte během 3 minut v základním nastavení režim demo.
Spotřebič se nespustí a na displeji svítí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a znovu spusťte spotřebič.
Vypadl otočný volič.	Otočný volič byl nedopatřením vyndán.	Otočný volič lze sejmut. Jednoduše vložte otočný volič zpět na místo a zamáčkněte ho dovnitř tak, že zacvakne a bude možné s ním otáčet jako obvykle.
Otočným voličem již nelze snadno otáčet.	Pod otočným voličem je špína.	Otočný volič lze sejmut. Jednoduše otočný volič vyndejte. Nebo stiskněte vnější okraje otočného voliče, aby šel vykopit a snadno uchopit. Vyčistěte opatrně otočný volič a jeho umístění na spotřebiči mýdlovou vodou a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte nebo nemýjte v myčce na nádobí. Otočný volič nesundávejte příliš často, aby pevně držel.
Provoz s využitím páry nebo odvápňení se nespustí nebo neběží dále.	Je prázdná nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Je otevřená krytka.	Zavřete krytku.
	Odvápňení zablokovalo provoz s využitím páry.	Odvápněte spotřebič.
	Vadný snímač.	Zavolejte zákaznický servis.
Spotřebič Vás vyzývá k propláchnutí.	Během odvápňení se přerušil přívod elektřiny nebo se spotřebič vypnul.	Po opětovném spuštění spotřebiče ho dvakrát propláchněte.
Spotřebič Vás vyzývá k odvápňení, aniž by se zobrazilo počítadlo.	Nastavená tvrdost vody je příliš nízká.	Odvápněte spotřebič. Zkontrolujte nastavenou tvrdost vody a příp. ji upravte.
Blikají tlačítka.	Normální úkaz v důsledku kondenzované vody za ovládacím krytem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Připravený pokrm je po použití podpory páry příliš suchý nebo vlhký.	Špatně jste zvolili intenzitu páry.	Nastavte vyšší nebo nižší intenzitu páry.


Zobrazuje se hlášení „Naplňte nádržku na vodu“, přestože je nádržka naplněná.	Je otevřená krytka.	Zavřete krytku.
	Nádržka na vodu nezacvakla.	Zacvakněte nádržku na vodu. → <i>“Pára” na straně 17</i>
	Vadný snímač.	Zavolejte zákaznický servis.
	Nádržka na vodu vypadla. V důsledku otřesů se uvolnily části uvnitř nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude těsnit.	Objednejte si novou nádržku na vodu.
Krytka pro vyjmutí nádržky se neotvírá.	Není zasunuta síťová zástrčka.	Připojte spotřebič k elektrické síti.
	Přerušení napájení.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Vadný snímač pole ☺.	Zavolejte zákaznický servis V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu. Otevřete dvířka spotřebiče, uchopte krytku vpravo dole prsty a vytáhněte krytku.
Při páření vzniká extrémně mnoho páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Normální jev.
Při páření vzniká opakovaně extrémně mnoho páry.	Spotřebič se během příliš krátké doby přípravy pokrmu automaticky nezkalibroval.	Přepněte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte kalibraci.
Během přípravy je slyšet „plácání“.	Studený/teplý efekt u zmrazených pokrmů podmíněný vodní párou.	Není možné.

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení "D" nebo "E", např. D0111 nebo E0111, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off  a opět ho zapněte. Pokud se jednalo o ojedinělou poruchu, tak ukazatel zhasne. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, zavolejte zákaznický servis a podejte přesné chybové hlášení.

Maximální doba provozu


Pokud jste nastavení na Vašem spotřebiči neměnili několik hodin, tak přestane spotřebič automaticky hřát. Tím se zabrání nechtěnému dlouhodobému provozu.

Kdy je dosaženo maximální doby provozu, se řídí podle jednotlivých nastavení provozních režimů.

Dosažení maximální doby provozu

Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dosaženo maximální doby provozu.

Aby se provoz nepřerušil, klepněte na libovolné pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud spotřebič již nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off .

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

Osvětlení pečicího prostoru

Pečicí prostor Vašeho spotřebiče je osvětlen jednou nebo několika LED diodami s dlouhou životností.

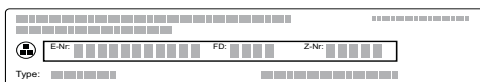
Pokud by se na LED diodě nebo skleněném krytu osvětlení přesto vyskytla závada, zavolejte zákaznický servis. Kryt žárovky se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

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

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

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



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

č. E	č. FD
------	-------

Zákaznický servis

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

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

Pokrmy

V provozním režimu "Pokrmy" můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič vybere neoptimálnější nastavení. Pro dosažení dobrého výsledku, nesmí být pečící prostor pro vybraný pokrm příliš horký. Pokud by se tak stalo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečící prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění k nastavení

- Výsledek přípravy pokrmu závisí na kvalitě potravin a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezavádné potraviny a vychlazené maso. Na hluboce zmrazené pokrmy používejte potraviny pouze přímo z mrazničky.
- U některých pokrmů bude navržena teplota, druh ohřevu a doba přípravy. Teplotu a dobu přípravy můžete změnit podle vlastních potřeb.
- U jiných pokrmů budete vyzváni k zadání hmotnosti. Vždy uveďte celkovou hmotnost, ledaže by od Vás spotřebič vyžadoval něco jiného. V těchto případech nastaví spotřebič čas a teplotu za Vás. Nastavení hmotností mimo rozsah hmotností není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte na to, abyste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých pokrmů je během přípravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí ihned po spuštění. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů naleznete na konci návodu k použití. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36

Pára

U některých pokrmů se automaticky aktivuje pára. Spotřebič Vás vyzve k naplnění nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k páře naleznete v příslušné kapitole. → "Pára" na straně 17
Po spuštění se zobrazí doba přípravy. Ta začne běžet teprve po dosažení nastavené teploty.

Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Volba pokrmu

Pokrmý jsou rozřazené podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Potravina
- Pokrm

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

Kategorie	Potraviny
Koláče	Koláče ve formě
	Koláče na plech
	Drobné pečivo
	Cukroví
Chléb, housky	Chléb
	Housky
Pizza, pikantní koláče	Pizza
	Pikantní koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, pikantní, z čerstvých a uvařených přísad
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4
	Nákypy sladké, čerstvé
	Suflé ve formičkách po jednotlivých porcích
Hluboce zmražené potraviny	Pizza
	Housky
	Nákypy
	Výrobky z brambor
Drůbež	Drůbež, ryby
	Kuře
	Kachna, husa
Maso	Krůta
	Vepřové maso
	Hovězí maso
	Telecí maso
	Jehněčí maso
Ryby	Zvěřina
	Pokrmý z masa
	Ryby
Zelenina	Hustá zeleninová polévka
	Gratinovaná zelenina
	Pečené brambory, půlené
	Brambory pečené v troubě, celé

Nastavení pokrmu

Nyní budete provedeni kompletním procesem nastavení Vašeho zvoleného pokrmu. Listovat v jednotlivých úrovních můžete pomocí otočného voliče.

1. Klepněte na pole **menu**.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Klepněte na textové pole „Asistent“.
Objeví se kategorie.
3. Klepněte na požadovanou kategorii.
Zobrazí se potraviny v jednotlivé kategorii.
4. Klepněte na požadovanou potravinu.
Zobrazí se jednotlivé pokrmý.
5. Klepněte na požadovaný pokrm.
Na displeji se zobrazí příslušná nastavení. U mnoha pokrmů můžete nastavení přizpůsobit podle vlastního přání.
U jiných pokrmů budete muset zadat hmotnost.

Tip: Textové pole „Tip“ odkazuje na upozornění k příslušnosti a úrovni vkládání.

6. Spustěte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Na displeji začne běžet doba přípravy pokrmu.

Spotřebič začne hrát.

Jakmile uplyne příslušná doba, zazní signál. Spotřebič přestane hrát.

Až bude Váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off ⊖.

Dopečení

Některé pokrmý můžete po ukončení doby přípravy ještě dopéci, pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni.

Na displeji se zobrazí dotaz, jestli chcete pokrm dopéci. Pokud chcete pokrm dopéct, klepněte na textové pole „Dopéct“. Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení přípravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit. Spustěte režim stisknutím tlačítka start/stop ▷.

Upozornění: Dopékat můžete podle libosti.

Pokud jste s výsledkem přípravy pokrmu spokojeni, klepněte na textové pole "Ukončit".

Troubu vypněte tlačítkem on/off ⊖.

Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

U některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení přípravy pokrmu. Před spuštěním klepněte na pole „Konec“ a pomocí otočného voliče posuňte dobu ukončení přípravy pokrmu. Po startu se spotřebič nachází v čekací pozici. Doba ukončení přípravy pokrmu nelze již změnit.

Změna a zrušení

Po spuštění nelze nastavení již změnit.

Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off ⊖. Pomocí tlačítka start/stop ▷ nelze spotřebič již zastavit.



Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro Vás pokrm nevhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

Upozornění: Při přípravě pokrmů se může v pečícím prostoru hromadit pára.

Váš spotřebič je energeticky úsporný a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby (na dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytkem) sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

Při používání páry nebo podpory páry se musí v pečícím prostoru tvořit velké množství páry. Po pečení pečicí prostor vytřete, až vychladne.

Silikonové formy

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

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

Silikonové formy se nehodí pro přípravu s využitím a podporou páry.

Koláče a drobné pečivo

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

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Pečení s podporou páry

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

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

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

Výška vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšku vkládání:

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

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3 a 4.

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotových ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: výška 5
univerzální plech: výška 3
pečicí plech: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádobí a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuněte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Na šťavnaté koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu na výšku 1. Pro pečení s podporou páry musí být pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečicí papír

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




Doporučená nastavení

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

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by byly hotové pouze z vnějšku, ale nebyly by propečené. Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie.






















Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut. Pro vybrané pokrmy je přehřívání nutnosti a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po přehřátí. Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v titech na pečení, které jsou uvedeny na konci tabulky. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-160	1	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-160	-	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeňého těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
Dortový korpus z třeňého těsta	Dortová forma	3		160-180	-	20-30
Dortový korpus z třeňého těsta	Dortová forma	2		150-160	1	25-35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpušem z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		170-190	-	45-55
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	3		190-210	-	25-40
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	3		200-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	1	60-70
Kynutý koláč v otvácí dortové formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Kynutý koláč v otvácí dortové formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	-	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	2		150-160	1	20-35
Piškotový korpus, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškotový korpus, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piškotový korpus, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškotový korpus, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

* přehřejte

** přehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého přehřátí

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy min.
Koláče na plechu						
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3	☐	160-180	-	20-40
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3	☒	160-170	1	30-40
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	140-160	-	30-50
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3	☐	170-190	-	25-35
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	160-170	-	35-45
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3	☐	160-180	-	55-65
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3	☒	150-170	-	55-85
Švýcarský koláč	Univerzální plech	3	☒	170-190	-	45-55
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	3	☐	160-180*	-	10-15
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3	☒	150-160	1	20-30
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	150-170	-	20-30
Kynuté koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3	☐	180-200	-	30-40
Kynuté koláče se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	150-170	-	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	2	☐	160-170	-	25-35
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	2	☒	150-160	2	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3	☒	180-200*	-	8-15
Piškotová roláda	Pečicí plech	3	☒	180-200*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Pečicí plech	2	☐	150-170	-	45-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	3	☒	140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzální plech	2	☒	170-180	-	50-60
Závin, sladký	Univerzální plech	3	☒	180-190	2	50-60
Závin, zmražený	Univerzální plech	3	☒	200-220	-	35-45
Závin, zmražený	Univerzální plech	3	☒	180-200	1	35-45

Drobné pečivo

Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	160**	-	25-35
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☒	150**	-	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	150**	-	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	☒	140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3	☒	150-160	1	25-35
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1	☒	160-180*	-	15-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3	☐	160-180	-	25-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3	☒	150-170	-	25-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3	☒	160-180	2	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3	☒	170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3	☒	200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	☒	170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, nízké, 4	4 rošty	5+3+2+1	☒	180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3	☐	200-220	-	30-40

* předehřejte

** předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy min.
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3	☼	200-220*	1	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☼	190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3	☼	160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3	☼	160-180	1	25-35

Cukroví

Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☼	140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☼	140-150**	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	☼	130-140**	-	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3	☼	140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☼	140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	☼	140-160	-	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3	☼	90-100*	-	100-130
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☼	90-100*	-	100-150
Makrónky	Pečicí plech	3	☼	90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☼	90-110	-	25-45

* předehejte

** předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého předeheťatí

Tipy pro pečení

Chcete-li zjistit, zda je Váš koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytáhnutí na špejli neulpívá žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kusy dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je ze shora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je ze shora příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte režim 4D-Horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.

Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

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

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Pečení s podporou páry

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

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně vkládání

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3 a 4.

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotových ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu první rošt: Úroveň 3
Druhý rošt: Úroveň 1

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stave přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu na výšku 1.

Pro pečení s podporou páry musí být pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

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

Doporučená nastavení

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

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

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

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

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

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






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

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

Pozor!






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

Použité druhy ohřevů:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		230-250	-	20-30
Chlebová placka	Univerzální plech	3		220-230	3	20-30
Housky						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	3		180-200	-	10-15
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	3		200-220	2	10-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190*	-	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		150-170	3	25-35
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + Pečicí plech	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		200-220	2	20-30
Bagety předpečené, mražené	Univerzální plech	3		180-200	-	20-30
Bagety předpečené, mražené	Pečicí plech	3		200-220	1	10-20
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Housky, mražené						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	3		180-200	-	10-15
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	3		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Univerzální plech	3		180-200	-	20-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	3		210-230	1	18-25
Croissant, syrové těsto	Univerzální plech	3		170-190	-	30-35

* předehejte

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy min.
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	3		180-200	1	20-25
Housky, bagety, regenerační ohrev	Rošt	2		160-170	-	10-20
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečení toastů (bez předehřívání)	Rošt	5		3	-	4-6
* předehřejte						

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Pečení s podporou páry

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

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně vkládání

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3 a 4.

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotových ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
první rošt: úroveň 5
druhý rošt: úroveň 3
třetí rošt: úroveň 2
čtvrtý rošt: úroveň 1

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie.

Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

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

Na hodně obloženou pizzu používejte univerzální plech.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pro pečení s podporou páry musí být pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

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

Doporučená nastavení

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

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




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

Pro vybrané pokrmy je přehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečícího prostoru až po přehřátí.

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





















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

Použité druhy ohřevů:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Pečící plech	3		200-220	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	3		190-210	-	10-15
Pizza, mražená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bageta	Rošt	3		200-220	-	15-20
Mini pizza	Univerzální plech	3		180-200	-	15-20
Mini-Pizza, Ø7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Forma na tarte, černý plech	3		190-210	-	30-40
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		240-250*	-	10-18
Flambovaný koláč	Univerzální plech	2		200-220*	2	15-25
Pirohy	Forma na nákyp	2		190-200	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	2		170-190	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		200-220*	-	20-30
* přehřejte						

Nákyp a suflé

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu nákypů a suflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

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

Úrovně vkládání

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pokrm ve formách nebo na univerzálním plechu můžete připravovat na jedné úrovni.

- Formy na roštu: Úroveň 2
- Univerzální plech: Úroveň 2

Na suflé využijte páru. Nebudete potřebovat žádnou vodní lázeň. Malé formičky postavte do děrované nádoby na přípravu v páře, velikost XL, nebo na rošt.

Potravinu, které byste jinak připravovali ve vodní lázni, zakryjte fólií.

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální plech

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

Nádobi

Na přípravu nákyků a na zapékání použijte široké a nízké nádoby. V úzkých vysokých nádobách by doba přípravy pokrmu trvala déle a pokrm by byl ze shora tmavší.

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákyků a suflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek přípravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákyku. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zaručí rovnoměrnější zezlátnutí.

V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.






Upozornění: Dobu přípravy nelze zkrátit vyššími teplotami. V takovém případě bude nákyk nebo suflé hotový pouze na povrchu, ale nebude propečený.

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

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










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

Použité druhy ohřevů:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy min.
Nákyk, pikantní, z uvařených přísad	Forma na nákyk	2		200-220	-	30-50
Nákyk, pikantní, z uvařených přísad	Forma na nákyk	2		150-170	2	40-50
Nákyk, sladký	Forma na nákyk	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyk	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyk	2		170-180	2	35-45
Lasagne, mražené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	2		180-190	2	40-50
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyk	2		160-190	-	50-70
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyk	2		160-170	3	50-60
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm, 2 úrovně	Forma na nákyk	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Forma na nákyk	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Forma na nákyk	2		170-180	2	30-40
Suflé	Formy na jednotlivé porce	3		100	-	40-45

* předehřejte

Drůbež

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

Pečení na roštu:

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštem do uvedených úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech.

→ "Příslušenství" na straně 12

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

Pečení v nádobě

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

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s podporou páry

Určité pokrmy budou s využitím podpory páry křupavější. Získají lesklý povrch a méně se vysuší.

Použijte otevřenou nádobu. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.

Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy je nutné připravovat ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Příprava v páře

V porovnání s podporou páry se kusy drůbeže připraví šetrněji pomocí přípravy v páře. Budou obzvláště šťavnaté. Kusy drůbeže můžete před přípravou v páře také upéct, doba přípravy se zkrátí.

Větší kusy potřebují delší dobu předehtávání a delší dobu přípravy. Pokud připravujete více stejně těžkých kusů pokrmu zároveň, prodlužte dobu předehtávání, ne dobu přípravy.

Kusy drůbeže nemusíte obracet.

Použijte děrovanou nádobu na přípravu v páře, velikost XL, a zasuňte pod ni univerzální plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

Grilování

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

Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt. Minimálně o jednu úroveň níže zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Tuk bude odkapávat do plechu.

Grilujte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťavu a bude vysušené.

Upozornění

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

Doporučená nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání přímo z chladničky, vyjmuté, nenaplněné, k pečení připravené drůbeže do studené pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehtáváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro drůbež o navrhované hmotnosti. Pokud připravujete drůbež s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: Čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Po 1/2 až 3/4 doby pečení drůbež obraťte.







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

Tipy

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



























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

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Stupeň pizza
-  Příprava v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60
Kuřecí prsní fileť, po 150 g	Rošt	4		3*	-	15-20
Fileť z drůbežích prsou (příprava v páře)	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	15-25
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, mražené	Univerzální plech	3		190-210	-	20-25
Poullarde, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Poullarde, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75
Kachna & husa						
Kachna, bez nádivky (2 kg)	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, bez nádivky (2 kg)	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehno, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-250	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100

* předehřejte 5 min

Maso

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

Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.

Kůži masa mřížkovitě nařízněte. Pokud maso při pečení otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva. Popřípadě pečení zabalte do hliníkové fólie. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení na roštu

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

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

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

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit omáčku.

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

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

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

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.

Mezi masem a pokličkou by měla být vzdálenost minimálně 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část pokličky, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Před dušením maso předem krátce pečte. Přilijte vodu, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutinou.

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

Pečeně může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení a dušení s podporou páry

Určité pokrmy budou díky přípravě s podporou páry křupavější a méně se vysuší.

Použijte otevřenou nádobu. Nádoby musí být záruvzdorné a odolné proti páře.

Pečeně nemusíte obracet. Podporu páry zapnete podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy budou lepší, když je připravíte ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Příprava v páře

V porovnání s podporou páry se maso připraví šetrněji pomocí přípravy v páře, ale nebude mít žádnou kůrku. Bude obzvláště šťavnatě. Kousky masa můžete před přípravou v páře také opéct, doba přípravy se zkrátí.

Větší kusy potřebují delší dobu předehřívání a delší dobu přípravy. Pokud připravujete více stejně těžkých kusů pokrmu zároveň, prodlužte dobu předehřívání, ne dobu přípravy.

Kusy masa nemusíte obracet.

Použijte děrovanou nádobu na přípravu v páře, velikost XL, a zasuňte pod ni univerzální plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.

Grilování

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

Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt. Minimálně o jednu úroveň níže zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Tuk bude odkapávat do plechu.

Grilujte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnatě. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

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

Pokrm osolte až po ugrilování. Sůl totiž z masa vytahuje vodu.

Upozornění

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

Doporučená nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyjmutých pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předeheříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete maso s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: Čím větší kus masa pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Po 1/2 až 3/4 doby pečení maso obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole "Tipy na pečení, dušení a grilování" na konci tabulky nastavení.

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

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Příprava v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C /stupeň grilování páry	Intenzita páry	Doba přípravy v min
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	1	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	1	80-90
Vepřový filet, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Vepřový filet, 400 g	Otevřená nádoba	3		210-220*	1	25-30
Vepřový filet, 400 g	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	18-20
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilítím vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené vepřové s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	1	70-80
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (předeheřtát 5 min.)	Rošt	5		3*	-	8-12

Hovězí maso

Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
----------------------------	------	---	--	---------	---	-------

* předeheřtaje

** na začátku nalijte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat

*** bez obracení

**** na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat

Pokrm	Příslušenství / Nádoba	Úroveň ukládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min
Hovězí filet, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	2		190-200	1	50-60
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	130-160
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg****	Otevřená nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		190-200	1	65-80
Vařené hovězí maso, 1,5 kg**	Otevřená nádoba	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm silný, medium (bez předehřívání)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30

Telecí maso

Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	1	90-110
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	1	100-120

Jehněčí maso

Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostmi***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostmi***	Otevřená nádoba	3		200-210*	1	25-30
Jehněčí kotleta	Rošt	3		3	-	12-16

Uzenina a klobásy

Grilovací klobásy	Rošt	4		3	-	10-15
Vídeňské párky	Nádoba na přípravu v páře	3		80	-	14-20
Bílé klobásy	Nádoba na přípravu v páře	3		80	-	12-20

Pokrm z masa

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

* předehřejte

** na začátku nalijte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat

*** bez obracení

**** na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat

Tipy na pečení a dušení

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečené je příliš tmavé a krusta místy spálená nebo je pečené vysušené.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkrátte dobu pečení.
Krusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.

Pečené vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.

Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru do pečicího prostoru. Do břicha ryby vložte nařiznutou bramboru nebo malou žárovzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roštu

Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt. Minimálně o jednu úroveň níže zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

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

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

Grilujte pokud možno kousky ryby stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

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

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na

rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Po upečením pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s podporou páry

Určité pokrmy budou díky přípravě s podporou páry křupavější a méně se vysuší.

Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žárovzdorné a odolné proti páře.

Rybu nemusíte obracet.

Podporu páry zapnete podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy je nutné připravovat ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Příprava v páře

Díky přípravě v páře se ryba připraví šetrněji a zůstane obzvláště šťavnatá.

Větší kusy potřebují delší dobu předehřívání a delší dobu přípravy. Pokud připravujete více stejných těžkých kusů pokrmu zároveň, prodlužte dobu předehřívání, ne dobu přípravy.

Rybu nemusíte obracet.

Použijte děrovanou nádobu na přípravu v páře, velikost XL, a zasuňte pod ni univerzální plech. Můžete použít také skleněnou misku a postavit ji na rošt.

Potraviny, které byste jinak připravovali ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Doporučená nastavení

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

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

předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ryby s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete ryby s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více ryb se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé ryby by měly být zhruba stejně velké.






Obecně platí: Čím větší rybu pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

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

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















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

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Příprava v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství / Nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování páry	Intenzita	Doba přípravy v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá, 300 g, např. pstruh	Univerzální plech	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Nádoba na přípravu v páře	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, připravená v páře, celá, 1,5 kg, např. treska	Nádoba na přípravu v páře	3		80-90	-	35-50
Rybí filety						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybí filet, přírodní, připravený v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		80-100	-	10-16
Rybí kotlety						
Rybí kotleta, 3 cm silná**	Rošt	4		3	-	10-20
Mražené ryby						
Ryba, celá, 300 g, např. pstruh	Nádoba na přípravu v páře	3+1		80-100	-	20-25
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí filet, zapečený	Otevřená nádoba	2		200-220	1	35-45
Rybí prsty (během přípravy obrátit)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30
Pokrm z ryb						
Rybí terina	Forma na terinu	2		70-80	-	45-80

* předehřejte

**pod to vsuňte univerzální plech na úroveň 2

Zelenina, přílohy a vejce

Zde naleznete údaje k přípravě čerstvé a zmražené zeleniny, brambor, rýže, obilovin a vajec v páře. Kromě toho jsou zde také údaje týkající se pečení např. hluboce zmražených hranolek.

Příprava v páře

Používejte pouze originální příslušenství. Při přípravě v páře zasuňte pod děrovanou nádobu na přípravu v páře, velikost XL, vždy rovněž univerzální pánev. Bude do ní odkapávat tekutina.

Příprava v páře na jedné úrovni

Všimněte si úrovní vkládání uvedených v tabulce.

Příprava v páře na dvou úrovních

Příprava v páře na dvou úrovních je obzvláště vhodná na přípravu pokrmů současně, např. brokolice a brambor. Pokud se doba přípravy těchto pokrmů liší, vložte do pečicího prostoru potravinu s kratší dobou přípravy později.

- Rošt a nádoba na přípravu v páře, velikost S, děrovaná a/nebo neděrovaná: Úroveň 5
- Děrovaná nádoba na přípravu v páře, velikost XL: Úroveň 3

Nádobí

Pokud použijete nádobí, postavte ho přímo na rošt nebo do děrované nádoby na přípravu v páře, velikost XL.

Nádobí musí být záruvzdorné a odolné proti páře. Nádobí se silnou tloušťkou stěny prodlužuje dobu přípravy.

Potraviny, které byste jinak připravovali ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Doba přípravy a množství

Doba přípravy při přípravě v páře závisí na velikosti kusů pokrmu, ale nezáleží na celkovém množství. Větší celkové množství prodlužuje dobu předehřívání a ne dobu přípravy.

Větší kusy potřebují delší dobu předehřívání a delší dobu přípravy. Pokud připravujete více stejně těžkých kusů pokrmu zároveň, prodlužte dobu předehřívání, ne dobu přípravy.

Všimněte si velikostí kusů uvedených v tabulce. U menších kusů se doba přípravy zkracuje, u větších prodlužuje. Vliv na dobu přípravy mají rovněž kvalita a stupeň zralosti pokrmu. Proto jsou uvedené hodnoty nastavení pouze orientační.

Potraviny vždy rozprostřete do nádoby rovnoměrně. Rozdílné vysoké vrstvy pokrmu se uvaří nerovnoměrně. Potraviny citlivé na tlak nevrtávejte do nádoby až po okraj. Raději použijte dvě nádoby.

Rýže a obiloviny

Přilijte vodu nebo tekutinu v uvedeném poměru. Např. 1:1,5 znamená, že se na 100 g rýže přidá 150 ml tekutiny.

Pečení a grilování

Používejte pouze originální příslušenství.

Příprava na jedné úrovni

Všimněte si úrovní vkládání uvedených v tabulce.

Příprava na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení





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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby přípravy se tím zkrátí o několik minut.

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

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







































Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Velkoplošný gril
-  Stupeň pizza
-  Příprava v páře

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba přípravy v min
Zelenina, čerstvá						
Artyčoky, celé, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	30-35
Květák, celý, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	25-35
Růžičky brokolice, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	7-8
Zelené fazolky, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	18-25
Mrkev na kolečka, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	10-20

Pokrm	Příslušenství / Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování páry	Intenzita	Doba přípravy v min
Kedlubna, na plátky, připravovaná v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	20-25
Pórek na kolečka, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	8-10
Kukuřičné klasy, příprava v páře	Forma na terinu	3		100	-	30-40
Červená řepa, celá, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	43-50
Červené zelí na proužky, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	30-35
Bílý chřest, celý, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	7-15
Špenát, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	2-3
Cuketa, na kolečka, příprava v páře	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	3-4
Zelenina, mražená						
Špenát	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	10-25
Květák	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	5-8
Zelené fazolky	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	6-10
Brokolice	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	6-10
Hrášek	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	2-15
Mrkev	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	4-6
Růžičková kapusta	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	8-12
Směs zeleniny, 1 kg	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	-	10-15
Zeleninový koláč, příprava v páře	Formičky na jednotlivé porce	2		100	-	50-70
Brambory						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		180-190	1	40-50
Brambory ve slupce, celé	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	35-45
Vařené brambory, na čtvrtky	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	20-25
Knedlíky	Nádoba na přípravu v páře	3		95	-	20-25
Produkty z brambor, mražené						
Bramborové Rosti	Univerzální plech	3		200-220	-	25-35
Bramborové taštičky, plněné	Univerzální plech	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzální plech	3		200-220	-	25-35
Hranolky	Univerzální plech	3		190-210	-	25-35
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		190-210	-	30-40
Rýže						
Rýže Basmati, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	20-30
Dlouhozrnná rýže, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	20-30
Rýže natural, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	35-45
Rýže parboiled, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Plochá nádoba	3		100	-	25-35
Obiloviny						
Kuskus, 1:1	Plochá nádoba	3		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Plochá nádoba	3		100	-	25-35
Polenta/kukuřičná krupice, 1:5	Plochá nádoba	3		100	-	7-10
Kroupy, 1:3	Plochá nádoba	3		80-100	-	20-45
Čočka, 1:2	Plochá nádoba	3		100	-	35-50

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování páry	Intenzita páry	Doba přípravy min
Fazole, bílé, předvařené, 1:2	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	65-75
Krupičné noky	Nádoba na přípravu v páře	3		95	-	6-10
Vejsce						
Kapání ze 2 vajec	Otevřená nádoba	2		80	-	14-16
Vejsce natvrdo	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	10-12
Vejsce naměkko	Nádoba na přípravu v páře	3		100	-	5-8

Dezert

Pomocí Vašeho spotřebiče můžete snadno připravit různé dezerty.

Příprava jogurtu

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

1. 1 litr mléka (3,5 % tuku) svařte na plotýnce na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko stačí zahřát na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Směsí naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho zchladit v chladničce.

Příprava mléčné rýže

1. Odvažte rýži a přidejte 2,5 násobné množství mléka.
2. Rýži a mléko dejte do misky ve vrstvě vysoké max. 2,5 cm. Na velké množství můžete použít rovněž univerzální pekáč.
3. Vše nastavte podle tabulky.
4. Po uvaření promíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Crème Brulée	Formičky na jednotlivé porce	3		85	20-30
Crème caramel	Formičky na jednotlivé porce	3		85	25-35
Dukátové buchtičky	Univerzální plech	3		100	20-30
Jogurt	Formičky na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		35-40	300-360
Mléčná rýže, 1:2,5	Univerzální plech	3		100	35-45
Ovocný kompot, 1/3 vody	Univerzální plech	3		100	10-20

Příprava menu

Pomocí Vašeho spotřebiče můžete připravovat zároveň kompletní menu bez přenosu chuti a aroma.

Do pečicího prostoru nejprve vložte pokrm s delší dobou přípravy a zbývající pokrmy přidejte až ve správný čas. Díky tomu budou všechny pokrmy hotové zároveň.

Kompot

Odvažte ovoce a přidejte cca 1/3 množství vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Vše nastavte podle tabulky.

Crème Caramel a Crème Brûlée

Hmotu naplňte do formiček do 2-3 cm vysoké vrstvy. Formičky vložte přímo do děrované nádoby na přípravu v páře, velikost XL. Vodní lázeň není nutná. Vše nastavte podle tabulky.

Potravinu, které byste jinak připravovali ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Pokud jsou formičky z příliš silného materiálu, může se doba přípravy prodloužit.

Dukátové buchtičky

Udělejte kynuté těsto podle vlastního receptu a nedávejte ho kynout. Kuličky z těsta vložte do vymazané, děrované nádoby na přípravu v páře, velikost XL, a nechte je nakynout. Vše nastavte podle tabulky.

Doporučená nastavení

Použité druhy ohřevů:

- Příprava v páře
- Stupeň kynutí

Příprava v páře

Celková doba přípravy se při přípravě menu v páře prodlužuje po každém otevření dvířek spotřebiče, neboť unikne trochu páry a spotřebič se musí znovu vyhřát.

Dodržujte pokyny v příslušných odstavcích této kapitoly:

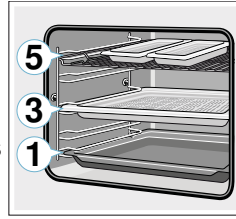
- Doba rozehrívání závisí na velikosti a hmotnosti pokrmu
- Doba přípravy nezávisí na množství

- Používejte nádobí odolné proti páře
- Suflé zakryjte fólií
- Univerzální plech vždy zasuňte do úrovně 1

Úrovně vkládání příslušenství

Příslušenství vkládejte vždy v uvedeném pořadí:

- Úroveň 5: Rošt s nádobou na přípravu v páře, velikost S
- Úroveň 3: Nádoba na přípravu v páře, velikost XL
- Úroveň 1: Univerzální plech



Doporučená nastavení

Použitý druh ohřevu:

- Příprava v páře

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Filet z lososa	Neděrovaná nádoba na přípravu v páře, velikost S	5		100	20
Brokolice	Děrovaná nádoba na přípravu v páře, velikost XL	3		100	9
Vařené brambory, na čtvrtky	Děrovaná nádoba na přípravu v páře, velikost S	5		100	25

Úspora energie s druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu určené k šetrné přípravě masa, ryb a pečiva. Spotřebič si optimálně řídí přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se připraví po fázích pomocí zbytkového tepla. Díky tomu bude šťavnatější a méně zezlátne. V závislosti na přípravě a pokrmu lze uspořit energii.

Pokrm vložte do prázdného a studeného pečicího prostoru. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy a nádobí

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Jejich použitím ušetříte až 35 procent energie.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby z žáruvzdorného skla nebo hliníkové formy jsou vhodnější.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně.

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení





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

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




Použité druhy ohřevů:

- Horký vzduch eco
- Horní/dolní ohřev eco








Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový korpus, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70





Koláče na plech

Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		150-170	25-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-190	15-20
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		160-180	15-20

Drobné pečivo

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




Chléb a housky

Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	3		240-250	20-25
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30

Maso

Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130

Ryby

Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na vysokou teplotu, např.

bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipékejte, měly by být zlatavé. ■ Pokrmy ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.
Pečení	<p>S horním a spodním ohřevem max. 200 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 180 °C.</p>

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Cukroví	S horním a spodním ohřevem max. 190 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 170 °C.
Hranolky z trouby	Rozmístěte na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Mírný ohřev

Pozvolná příprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazývána i jako nízkoteplotní příprava.

Tento způsob je ideální pro přípravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemných částí hovězího, telecího, jehněčího, vepřového masa nebo drůbeže), které mají být upečeny dorůžova nebo do jiného specifického stádia. Maso tak zůstane velmi šťavnaté, jemné a měkké.

Výhody tohoto způsobu přípravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během přípravy nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřená, aby v ní bylo udržováno rovnoměrné klima. Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získá silnou vlastní chuť. Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Při tomto způsobu přípravy může být maso ihned po dohotovení porcováno. Maso nemusí odpočívat. Díky této metodě přípravy je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu dohotovení pokrmu.

Nádobi

Při tomto způsobu přípravy používejte ploché nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádoby vložte do trouby k předehřátí.

Nádoby položte vždy na rošt do úrovně 2.

Dodatečné informace naleznete v tipech pro pozvolnou přípravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky.


Váš spotřebič disponuje režimem "Pozvolné pečení". Tento režim zapnete pouze tehdy, když je trouba zcela studená. Pečící prostor, do kterého jste vložili nádobu, nechte cca 15 minut dobře rozehřát.











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

Doporučená nastavení

Teplota a doba pozvolného pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  Pozvolná příprava pokrmů

Pokrm	Nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Doba opékání v min	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní filet, po 200g	Otevřená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Vepřová panenka, vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečené (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, -6 cm silný	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky / Rumpsteak, 4 cm tlustý	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	30-60

* předehřeje

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Doba opékání v min.	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	45-90

Jehněčí maso

Jehněčí hřbet, vykoštěný, po 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	180-240

* předeheřte

Tipy pro pozvolné pečení

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

Sušení

Pomocí 4D-Horký vzduch můžete sušit potraviny. Při tomto způsobu konzervace dojde díky vypaření vody ke koncentraci aromatických látek.

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte. Na rošt položte pečící nebo pergamenový papír. Ovoce nechte dobře okapat a osušte jej.

Ovoce popřípadě nakrájejte na stejně velké kousky nebo slabé plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.

Nastrouhejte zeleninu a blanširujte ji. Blanširovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

Bylinky sušte i se stonkem. Rovnoměrně je v malých trsech rozložte na rošt.

Pro usušení použijte následující úroveň pro vložení příslušenství:

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

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

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušené potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím slabší jsou kousky sušené potraviny, tím rychleji je usušena, a tím aromatictější bude. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Pokud chcete sušit jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin uvedených v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Jádrové ovoce (jablčné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200g)	1-2 rošty		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	5-8
Houby na plátky	1-2 rošty		60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-6

Zavařování a odšťavňování

Váš spotřebič se hodí rovněž k zavařování a odšťavňování.

Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

Když potraviny zavaříte špatně, tak mohou zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny k zavařování.

Sklenice

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

Tip: Sklenice můžete vyčistit rovněž pomocí funkce sterilizace.

Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Ovoce popř. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte na kousky a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem bez pěny (cca 400 ml na sklenici o objemu 1 litr). Na jeden litr vody použijte:

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou, převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do děrované nádoby na přípravu v páře, velikost XL tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Vše nastavte podle tabulky.

Ukončení zavařování

Po uvedené době otevřete dvířka spotřebiče. Zavařovací sklenice vyjměte z trouby až po úplném vychladnutí.

Poté pečicí prostor vysušte.

Odšťavňování

Bobulovité ovoce před odšťavněním dejte do misky a ocukrujte. Nechte ho odstát minimálně jednu hodinu, aby pustilo šťávu.

Poté ho dejte do děrované nádoby na přípravu v páře, velikost XL a vsuňte do úrovně 2. Níže zasuňte univerzální plech na zachytávání šťávy. Vše nastavte podle tabulky.

Po uvedené době vložte bobulovité ovoce do utěrky a vymačkejte zbývající šťávu.






Poté pečicí prostor vysušte.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny a odšťavňování ovoce. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr.

Použitý druh ohřevu:

-  Příprava v páře

Pokrm	Príslušenství / Nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Zavařování					
Zelenina, např. karotka	Zavařovací sklenice, 1 litr	2		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr	2		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr	2		100	25-30
Odšťavňování					
Maliny	Nádoba na přípravu v páře XL	3		100	30-45
Rybíz	Nádoba na přípravu v páře XL	3		100	40-50

Sterilizace lahví a hygiena

Ve Vašem spotřebiči můžete snadno sterilizovat nádoby a dětské lahve. Proces odpovídá původnímu vyvážení.

Sterilizace lahví

Ihned po pití vždy vyčistěte lahve štětkou na lahve. Poté je umyjte v myčce nádobí.

Láhve postavte do nádoby na přípravu v páře, velikost XL, takovým způsobem, aby se vzájemně nedotýkaly. Spusťte program „Sterilizace“. Po ukončení programu spotřebič vyčistěte. Lahve po sterilizaci osušte čistým hadříkem.

Hygiena

Váš spotřebič se hodí rovněž k přípravě sklenic na zavařování nebo marmeládu a jejich víček.

Rovněž je možné v něm následně ošetřit marmeládu. Díky tomu bude marmeláda trvanlivější.

Doporučená nastavení

Používejte pouze bezvadné, čisté sklenice a víčka. Nejlépe je předtím umyjte v myčce nádobí. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.

Doporučený čas závisí na používaných sklenicích.

Použitý druh ohřevu:

- Příprava v páře

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	--------------	----------------------

Hygiena

Příprava sklenic na zavařování nebo marmeládu	Nádoba na přípravu v páře XL	2		100	10-15
Následné ošetření sklenic na marmeládu	Nádoba na přípravu v páře XL	2		100	15-20
Sterilizace čistého nádobí*	Nádoba na přípravu v páře XL	2		100	15-20

* Tento proces odpovídá původnímu vyvážení.

Kynutí těsta se stupněm kynutí

Pomocí druhu ohřevu stupeň kynutí vykne těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento režim zapnete pouze tehdy, když je trouba zcela studená.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce o 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů pečiva).

Kynutí těsta

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

Kynutí jednotlivých kusů pečiva

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

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- Stupeň kynutí

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
-------	------------------------	-----------------	-------------	------	--------------	----------------------

Kynuté těsto, sladké

Např. kynuté sušenky	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-45
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	Mísa	2		Kynutí těsta	40-45	40-90
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	40-45	30-60

Kynuté těsto, pikantní

Např. pizza	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-30
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	10-15

Těsto na chléb

Bílý chléb	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	15-25
Pšenično-žitný chléb	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-40
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	10-20
Housky	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	30-40
	Pečicí plech	3		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

Režim příprava v páře je vhodný k rozmrazování hluboce zamrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Na rozmrazení pečiva použijte druh ohřevu

4D horký vzduch. Družež, maso a ryby nechte nejlépe rozmrazit v chladničce. Vyjměte potraviny určené k rozmrazení z obalu.



Vložte zmrazené ovoce a zeleninu do děrované nádoby na přípravu v páře, velikost XL, a zasuňte pod ni univerzální plech. Díky tomu nebudou potraviny ležet ve vodě a zachytí se odkapávající tekutina. Na zmrazené potraviny, u kterých chcete zachovat v pokrmu tekutinu, např. zmražený špenát, použijte univerzální plech nebo nádobí na rošt.
Pečivo položte přímo na rošt.






Doporučená nastavení

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě (-18°C) a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porcích nebo ve slabě poše rozmrznou rychleji než potraviny v celku.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Chléb, housky					
Chléb & housky obecně	Pečicí plech	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Pečicí plech	2		50	70-90
Koláč, suchý	Pečicí plech	2		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	Nádoba na přípravu v páře	3		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na přípravu v páře	3		40-50	15-50

Regenerační ohřev

Pomocí regeneračního ohřevu se pokrmy šetrně ohřejí pomocí podpory páry. Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Takto můžete rozpéct rovněž pečivo z předešlého dne.

Použijte pokud možno plochou, širokou a žáruvzdornou nádobu. Studené nádoby proces regeneračního ohřevu prodlouží.

Pokud je to možné, regenerujte pouze pokrmy stejného druhu a velikosti. Pokud to není možné, tak se čas řídí podle potraviny s nejdélší dobou regeneračního ohřevu.

Během regeneračního ohřevu pokrmy nezakrývejte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt do úrovně 2.

Během provozu neotvírejte dvířka trouby, jinak unikne velké množství páry.

Doporučená nastavení






V tabulce naleznete optimální nastavení pro různé pokrmy. Časové údaje jsou pouze orientační. Závisí na použité nádobě, kvalitě, teplotě (-18°C) a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

Hodnoty uvedené v tabulce platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Použitý druh ohřevu:

-  Regenerační ohřev

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Zelenina, chlazená					
1 kg	Otevřená nádoba	2		120-130	15-25
250 g	Otevřená nádoba	2		120-130	5-15
Pokrmy, chlazené					
Hotovka, 1 porce	Otevřená nádoba	2		120-130	15-25
Hustá polévka, 400 ml	Otevřená nádoba	2		120-130	10-25
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Otevřená nádoba	2		120-130	8-25

* předehřejte

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Zapečené pokrmy, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15

Pečivo

Housky, bagety, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Plněné pečivo (Vol au vents)	Rost	2		180*	4-10

Pečivo, zmrazené

Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20

* předehejte

Udržování teploty

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

Pokrmy nezakrývejte.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Dávejte pozor na to, že některé pokrmy se během udržování teploty ještě dodělávají. Pokrmy nezakrývejte.

K udržování teploty se hodí různé stupně páry:

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

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

Podle normy EN 60350-1:2013 popř. IEC 60350-1:2011.

Pečení

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

Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba přípravy v min
-------	---------------	-----------------	-------------	--------------	----------------	---------------------

Pečení

Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		130-140*	-	35-55

* předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého předeheťání

** předehejte, nepoužívejte funkci rychlého předeheťání

Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

Krytý jablečný koláč

Krytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavá kulatá forma, vložená vedle sebe.

Krytý jablečný koláč na dvou úrovních: tmavá kulatá forma, vložená nad sebe.

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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevů:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba přípravy v min
Koláčky (Small Cakes)	Pečicí plech	3		160*	-	20-30
Koláčky (Small Cakes)	Pečicí plech	3		150*	-	25-35
Koláčky (Small Cakes), 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150*	-	25-35
Koláčky (Small Cakes), 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140*	-	35-45
Piškotový koláč	Kulatá forma Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškotový koláč	Kulatá forma, Ø26cm	2		150-160	1	10
						20-25
Piškotový koláč, 2 úrovně	Kulatá forma Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Krytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Krytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Krytý jablečný koláč, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

** předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

Příprava v páře

Pod děrovanou nádobu na přípravu v páře, velikost XL, zasuněte univerzální plech, pokud je to v tabulce uvedeno. Bude do něj odkapávat tekutina.

Úrovně vkládání při přípravě v páře na jedné úrovni (maximálně pro 2,5 kg):

- Děrovaná nádoba na přípravu v páře, velikost XL: Úroveň 3

Úrovně vkládání při přípravě v páře na dvou úrovních (maximálně pro 1,8 kg na jedné úrovni):

- Děrovaná nádoba na přípravu v páře, velikost XL: Úroveň 5
- Děrovaná nádoba na přípravu v páře, velikost XL: Úroveň 3

Použitý druh ohřevu:

- Příprava v páře

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	--------------	----------------------

Příprava v páře

Hrách, zmražený, dvě nádoby	2x nádoba na přípravu v páře XL + univerzální plech	5+3+1		100	**
Brokolice, čerstvá, 300 g	Nádoba na přípravu v páře XL	3		100*	7-8***
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na přípravu v páře XL	3		100*	7-8***

* předehřejte

** Zkouška je ukončena, když je na nejchladnějším místě dosaženo 85°C (viz IEC 60350-1)

*** Srovnatelného stupně přípravy mezi referenčním vzorkem a hlavním vzorkem je dosaženo, pokud byl referenční vzorek vařen 5 minut (způsobem popsáným v IEC 60350-1).

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba přípravy v min
-------	---------------	-----------------	-------------	------------------	---------------------

Grilování

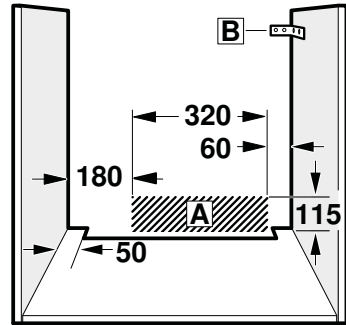
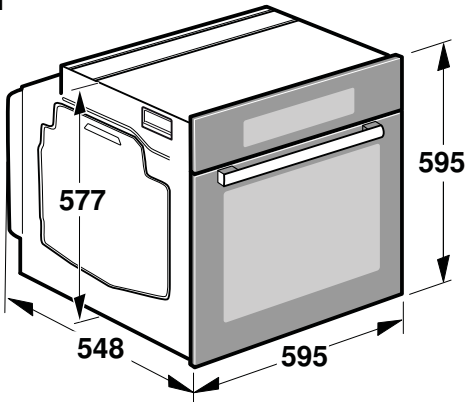
Opékání toastů*	Rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30

* nepředehřívajte

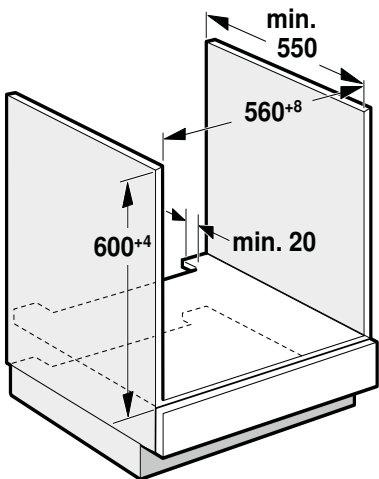
**po 2/3 celkového času otočte



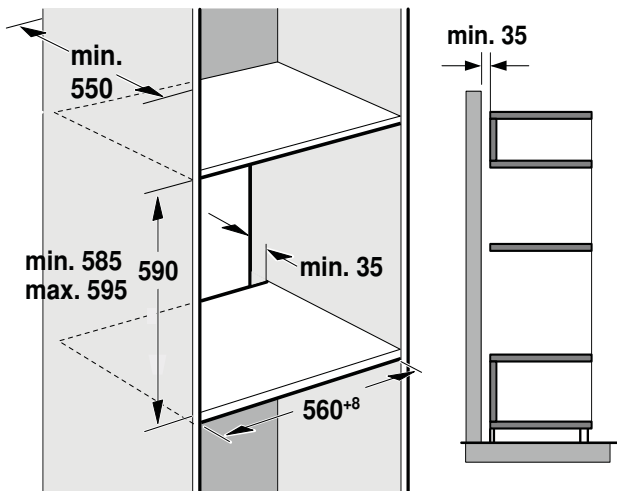
1



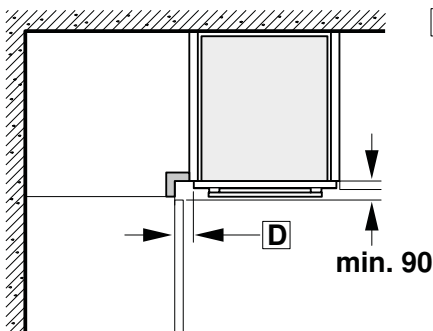
2



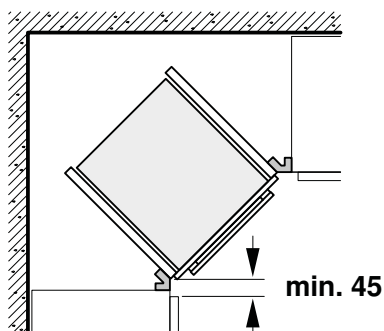
3



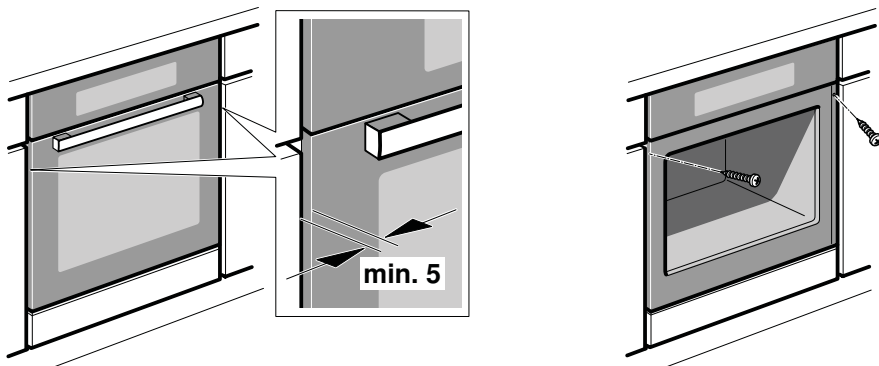
4



C



5

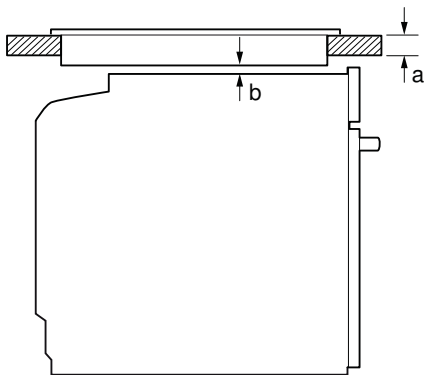


Důležité pokyny – obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku. Je-li spotřebič vestavěn pod varnou deskou, musí být dodrženy následující minimální rozměry (případně včetně nosné konstrukce):



Druh varné desky	a	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 skříňce – obrázek 3

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnajte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nadzdvihněte a zcela vytáhněte.



Informační list výrobku související s „NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) č. 65/2014“

Značka: Bosch
Identifikační značka modelu: HSG636BS1
Index energetické účinnosti: 81,2
Energetická třída: A+
Spotřeba energie na cyklus v režimu s přirozenou konvekci: 0,87 kWh/cyklus
Spotřeba elektrické energie na jeden cyklus v režimu ventilátorové nucené konvekce: 0,69 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů: 1
Zdroj tepla: elektrický
Objem: 71 l

Sep 26, 2016

Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Postfach 83 01 01, 81701 München, Germany

www.bosch-home.com

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodané náhradní díly 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 předprodejší reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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: **bosch.spotrebice@bshg.com**

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



Parná rúra
HSG636BS1



BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

	Použitie podľa určenia	4		Časové funkcie	21
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5		Čas úpravy pokrmu	21
	Všeobecné pokyny	5		Čas ukončenie úpravy pokrmu	21
	Para	5		Budík	22
	Príčiny poškodenia	6		Detská poistka	23
	Všeobecné pokyny	6		Aktivácia a deaktivácia	23
	Para	7		Základné nastavenie	23
	Ochrana životného prostredia	7		Zmena základného nastavenia	23
	Tipy na úsporu energie	7		Prehľad základných nastavení	24
	Ekologická likvidácia spotrebiča	7		Výpadok elektrického prúdu	24
				Zmena času	24
	Zoznámenie sa so spotrebičom	8		Režim sabat	25
	Ovládací panel	8		Spustenie režimu sabat	25
	Ovládacie prvky	8		Čistiace prostriedky	25
	Displej	9		Vhodné čistiace prostriedky	25
	Druhy programov	9		Plochy priestoru na pečenie	26
	Druhy ohrevov	10		Udržiavanie spotrebiča v čistote	27
	Para	11		Funkcia čistenia	27
	Ďalšie informácie	11		Odvápnenie	27
	Funkcie priestoru na pečenie	11		Závesné rošty	28
	Nádržka na vodu	11		Vysadenie a nasadenie závesných roštov	28
	Príslušenstvo	12		Dvierka spotrebiča	29
	Dodávané príslušenstvo	12		Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča	29
	Vkladanie príslušenstva	12		Odoberanie krytu dvierok	30
	Zvláštne príslušenstvo	13		Vysadenie a nasadenie skla dvierok	31
	Pred prvým použitím	14		Čo robiť v prípade poruchy ?	32
	Pred prvým uvedením do prevádzky	14		Odstránenie porúch svojpomocne	32
	Prvé uvedenie do prevádzky	14		Maximálny čas prevádzky	33
	Kalibrácia spotrebiča a vyčistenie priestoru na pečenie	14		Osvetlenie priestoru na pečenie	33
	Čistenie príslušenstva	15		Zákaznícky servis	34
	Obsluha spotrebiča	15		Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) ..	34
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	15		Pokrmý	34
	Spustenie prevádzky	15		Upozornenie k nastaveniu	34
	Nastavenie druhu programu	16		Voľba pokrmu	35
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	16		Nastavenie pokrmu	35
	Rýchly ohrev	16			
	Para	17			
	Zvuky	17			
	Varenie v pare	17			
	Pečenie v pare – pečenie s podporou pary	17			
	Regeneračný ohrev	18			
	Stupeň kysnutia	18			
	Rozmrazovanie	18			
	Naplnenie nádržky na vodu	19			
	Po každom použití pary	20			

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

štúdiu	36
Silikónové formy	36
Koláče a drobné pečivo	36
Chlieb a žemle	40
Pizza, quiche a pikantné koláče	42
Nákyp a suflé	43
Hydina	44
Mäso	46
Ryby	50
Zelenina, prílohy a vajcia	51
Dezerty	54
Príprava menu	54
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	55
Akrylamid v potravinách	56
Mierny ohrev	57
Sušenie	58
Zaváranie a odšťavovanie	58
Sterilizácia fliaš a hygiena	59
Kysnutie cesta so stupňom kysnutia	60
Rozmrazovanie	60
Regeneračný ohrev	61
Udržiavanie teploty	62
Skúšobné pokrmy	62

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

**Použitie podľa určenia**

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

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

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

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v domácnosti zodpovedajúcom prostredí. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Prístroj je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento prístroj je určený na použitie do najvyššej povolenej nadmorskej výšky 2000 m.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú bez dozoru prístroj čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

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

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ „Príslušenstvo“ na strane 12

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Ohrozenie magnetizmom!

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

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečnosť poranenia a nebezpečnosť požiaru!

Horľavé tekutiny sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť (deflagrácia). Do nádržky na vodu nelejte žiadne horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

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

Para

Pozor!

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



Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

Zoznámene sa so spotrebičom

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

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



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo.

Pri spotrebičoch, ktoré nie sú vybavené čelom z ušľachtilej ocele, sú obe tieto dotykové polia tlačidiel bez tlakového bodu.

2 Dotykové polia

Pod dotykovými poľami sa nachádzajú senzory. Pre výber funkcie stlačte akýkoľvek symbol.

3 Otočný volič

Otočný volič je pripevnený takým spôsobom, aby sa s ním dalo neobmedzene otáčať smerom doľava alebo doprava. Ľahko ho stlačte a pohybuje ním pomocou prsta požadovaným smerom.

4 Displej

Na displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo texty s upozornením.

5 Dotykové displeje

Na dotykových displejoch vidíte aktuálne možnosti voľby. Kliknutím na príslušné textové pole môžete priamo vykonať voľbu. V závislosti od výberu sa menia textové polia.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel, dotykových poľí, dotykového displeja a otočného voliča rôzne funkcie svojho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.








Prehľad zobrazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča s ponukou funkcií.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotykové polia

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám a dotykovým poľiam.

Symbol	Význam	
Tlačidlá		
	on/off	Vypnutie a zapnutie spotrebiča
	štart/stop	Pre spustenie a zastavenie prevádzky alebo zrušenie dlhým stlačením (cca 3 sekundy)
Dotykové polia		
	Menu	Otvorenie ponuky prevádzkových režimov
	Budík	Zvolenie budíka
	Informácie	Zobrazenie upozornení
	Detská poistka	Dlhým stlačením (cca 4 sekundy) aktivujete a deaktivujete detskú poistku.
	Otvorenie krytu	Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu

Otočný volič

Otočným voličom meníte druhy programov a nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji. V ponuke funkcií dotykového displeja môžete listovať tiež pomocou otočného voliča.

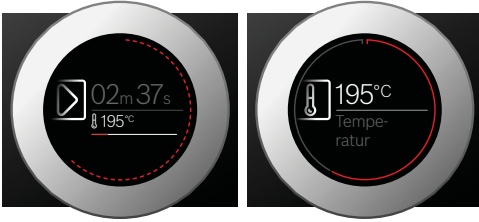
Pri dosiahnutí prvého alebo posledného bodu ponuky musíte väčšinou otočiť späť.

Displej

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

Hodnota, ktorú práve môžete nastaviť, je zvýraznená a zobrazená bielym písmom. Hodnota na pozadí je sivá.

Zvýraznená hodnota	Zvýraznenú hodnotu môžete meniť priamo bez toho, aby ste ju predtým museli vybrať. Po spustení prevádzky je zvýraznená teplota alebo stupeň. Biela línia sa zobrazuje zároveň s ukazovateľom rozohrievania a postupne červenie.
Zväčšenie	Pokiaľ pomocou otočného voliča zvýraznenú hodnotu zmeníte, bude sa zobrazovať väčším písmom iba táto hodnota.



Prstencic

Na vonkajšej strane displeja sa nachádza prstencic.

Pokiaľ meníte nejakú hodnotu, na prstenci sa zobrazí, kde sa v ponuke funkcií nachádzate. Podľa druhu nastavenia je prstencic neprerušovaný alebo rozdelený do oddielov, a to v závislosti od rozsahu ponuky funkcií.

Počas prevádzky prstencic po sekundách postupne červenie. Keď ubehne minúta, jednotlivé oddiely opäť postupne červenejú od začiatku. Počas priebehu zhasne každú sekundu jeden oddiel.

Ukazovateľ teploty

Po spustení prevádzky sa na displeji graficky zobrazí aktuálna teplota v priestore na pečenie.

Ukazovateľ rozohrievania	Biela línia pod teplotou zľava doprava postupne červenie podľa toho, ako sa rozohrieva priestor na pečenie. Pokiaľ predhrievate, optimálny čas na vsunutie pokrmu nastáva vtedy, keď línia neprerušovane sčervenie. V prípade niektorých režimov, napr. pri stupni grilovania je linka okamžite červená.
Ukazovateľ zostatkového tepla	Pokiaľ je spotrebič vypnutý, znázorňuje červená kruhová línia zostatkové teplo v priestore na pečenie. Čím menej je zostatkového tepla, tým tmavšia kruhová línia je, až celkom zmizne.

Upozornenie: Na základe termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Dotykové displeje

Dotykové displeje slúžia zároveň ako ukazovatele a ovládacie prvky. Zobrazujú, aké funkcie môžete zvoliť a čo je už nastavené. Pre voľbu funkcie jednoducho kliknite priamo na textové pole.

Zvolená funkcia je zobrazená v červenom zvislom prúžku na okraji. Príslušná hodnota je zobrazená na displeji v bielej farbe a zvýraznená.

Malá červená šípka na okraji textového poľa označuje, k akej funkcii môžete listovať dopredu alebo späť.



Druhy programov

Váš spotrebič je vybavený rôznymi prevádzkovými režimami, ktoré vám uľahčia jeho prevádzku.













Presný popis týchto režimov nájdete v príslušných kapitolách.

Pomocou poľa **menu** otvoríte ponuku prevádzkových režimov.

Druhy programov	Použitie
Druhy ohrevov → „ <i>Obsluha spotrebiča</i> “ na strane 15	Pre optimálnu prípravu svojich pokrmov máte k dispozícii rôzne, vyladené druhy ohrevu.
Asistent → „ <i>Pokrm</i> “ na strane 34	Pre mnoho pokrmov sú už predprogramované vhodné nastavenia.
Para → „ <i>Para</i> “ na strane 17	Pre optimálnu prípravu svojich pokrmov máte k dispozícii rôzne, vyladené druhy ohrevu s využitím pary.
Čistenie → „ <i>Funkcia čistenia</i> “ na strane 27	Čistiť môžete pomocou rôznych funkcií čistenia: Odvápnenie a sušenie.
Základné nastavenie → „ <i>Základné nastavenie</i> “ na strane 23	Základné nastavenie svojho spotrebiča môžete prispôbiť svojim zvyklostiam.

Druhy ohrevu

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch*	30-250 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev *	30-250 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Horúci vzduch Eco	30-250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev Eco	30-250 °C	Na šetrnú prípravu vybraných pokrmov. Teplo prichádza zvrchu i zospodu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu*	30-250 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha pod grilovacím telesom sa ohreje.
 Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásy alebo hrianky a na zapekanie. Stredná plocha pod grilovacím telesom sa ohreje.
 Stupeň pizza	30-250 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene.
 Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených, malých kúskov mäsa v otvorenom riade. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekánie. Teplo prúdi zospodu.
 Udržiavanie teploty*	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených pokrmov.
 Predhriatie riadu	30-70 °C	Na nahriatie riadu.




* Pri tomto druhu ohrevu je možné využiť na podporu paru (prevádzka iba s naplnenou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty

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


Para

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Príprava v pare	30-100 °C	Na zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a blanširovanie.
 Regeneračný ohrev	80-180 °C	Na hotové sterilizované pokrmy a pečivo. Hotové pokrmy sa šetrne opäť ohrejú. Vďaka prívádzanej pare pokrmy nevyschnú.
 Stupeň kysnutia	30-50 °C	Na kysnuté cesto a kvások. Cesto vykysne omnoho rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Cesto sa na povrchu nevysuší.
 Rozmrazovanie	30-60 °C	Na zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Pomocou vlhkosti sa teplo šetrne prenáša na pokrm. Pokrm nevysychá a nedeformuje sa.

Ďalšie informácie

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

Kliknite na pole . Na pár sekúnd sa na displeji zobrazí príslušný pokyn. V prípade dlhších pokynov listujte otočným voličom až na koniec.

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

Funkcie priestoru na pečenie

Funkcie priestoru na pečenie zjednodušujú prevádzku vášho spotrebiča. Napríklad priestor na pečenie je veľkoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otváranie dvierok rúry

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo. → „*Základné nastavenie*“ na strane 23

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Inak sa spotrebič prehreje.

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

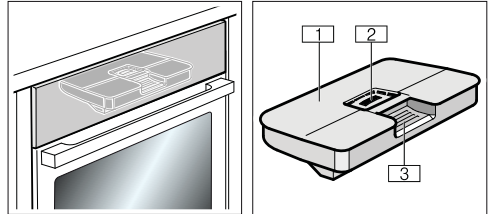
Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.



→ „*Základné nastavenie*“ na strane 23

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza vzadu za krytom.

Pre prevádzku s využitím pary naplňte nádržku vodou. → „*Para*“ na strane 17



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

Príslušenstvo

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

Dodávané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

	<p>Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Plech na pečenie Na prípravu rezov na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Univerzálny plech Na štvornaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Možno ho použiť ako nádobu na zachytávanie kvapkajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte. Pri prevádzke s využitím pary ho môžete tiež používať ako nádobu na zachytenie kvapkajúcej vody.</p>
	<p>Nádobu na prípravu v pare, dierovaná, veľkosť S Na prípravu zeleniny v pare, odšťavovanie bobuľovín a rozmrazovanie.</p>
	<p>Nádobu na prípravu v pare, nedierovaná, veľkosť S Na prípravu ryže, strukovín a obilnín.</p>
	<p>Nádobu na prípravu v pare, dierovaná, veľkosť XL Na prípravu veľkého množstva pokrmu v pare.</p>

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

Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznicky servis alebo v špecializovanom obchode.

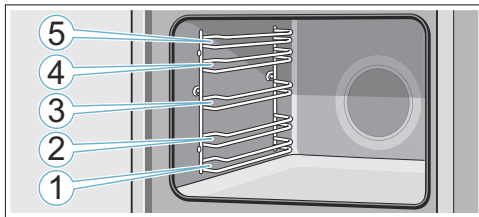
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa zdeformovať. To však nemá žiadny vplyv na ich funkčnosť. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

Upozornenie: Nádobu na prípravu v pare môžete používať bez obmedzenia pre všetky druhy ohrevu s využitím pary. Pokiaľ nastavíte pri iných druhoch ohrevu vysoké teploty, vyberte nádoby na prípravu v pare z priestoru na pečenie. Vysoké teploty spôsobia trvalú zmenu sfarbenia a deformácie nádob na prípravu v pare.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 úrovní vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.

Pri niektorých spotrebičoch je najvyššia úroveň vkladania v priestore na pečenie označená symbolom pre grilovanie.



Príslušenstvo zasúvajte vždy do oboch závesných roštov v jednej úrovni vkladania.


Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo.

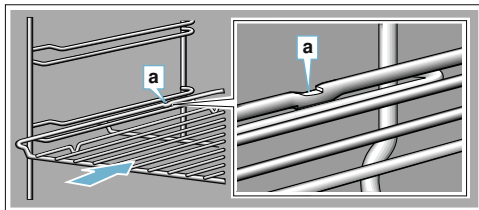
Upozornenie

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

Funkcia zacvaknutia

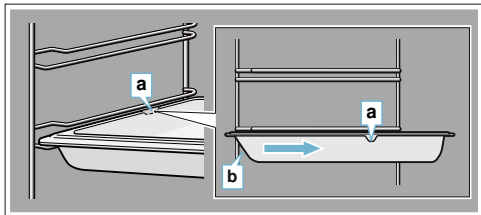
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Otvorená strana musí ukazovať smerom k dvierkam rúry a zakrivenie smerom dole .



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam rúry.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

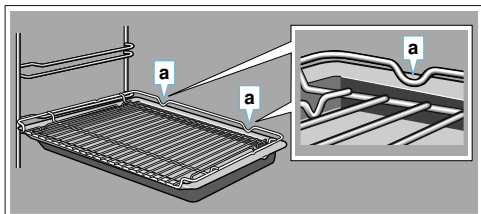


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete vložiť zároveň s univerzálnym plechom, aby ste mohli zachytávať odkvapávajúce tekutiny.

Dbajte pri vkladaní roštu na to, aby oba dištančné držáky **a** boli na zadnom okraji. Pri vsúvaní univerzálného plechu je rošt nad vrchnou vodiacou lištou v danej úrovni vkladania.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Malé nádoby na prípravu v pare môžete postaviť do priestoru na pečenie iba na rošt.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznický servis, alebo v špecializovanom obchode. V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre svoj spotrebič.

Dostupnosť a možnosti online objednávania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie produktu (č. E). → „Zákaznický servis“ na strane 34

Zvláštne príslušenstvo

Rošt Na kladenie riadu, pekáčov a foriem na pečenie a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.	HEZ664070
Univerzálny plech Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Plech je možné použiť tiež ako nádobu na zachytávanie odkvapávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.	HEZ632070

Plech na pečenie Na prípravu rezov na plechu a drobného pečiva.	HEZ631070
Vkladací rošt Určený na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie univerzálného plechu, aby zachytil odkvapávajúci tuk a šťavu z mäsa.	HEZ324000
Univerzálny plech s nepriľnavým povrchom Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zamrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Pečivo a pečené mäso ľahšie zložíte z univerzálného plechu.	HEZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na prípravu rezov na plechu a drobného pečiva. Pečivo je možné ľahšie skladať z plechu na pečenie.	HEZ631010
Profi-plech s vkladacím roštom Na prípravu veľkého množstva jedla.	HEZ633070
Vevo na profi-plech Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Služí na grilovanie miesta roštu alebo ako chrana pred striekancami. Používajte iba spoločne s univerzálnym plechom.	HEZ625071
Kameň na pečenie Určený na prípravu domáceho chleba, zemiľ a pizze s chrumkavou kôrkou. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.	HEZ327000
Sklenená zapekacia misa (5,1 litra) Určená na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmy“.	HEZ915001
Sklenená misa Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.	HEZ864000
Nádoba na prípravu v pare, dierovaná, veľkosť XL Na prípravu veľkého množstva pokrmu v pare.	HEZ36D663G
Nádoba na prípravu v pare, dierovaná, veľkosť S Na prípravu zeleniny v pare, odšťavovanie bobuľovín a rozmrazovanie.	HEZ36D163G
Nádoba na prípravu v pare, nedierovaná, veľkosť S Na prípravu ryže, strukovín a obilnín.	HEZ36D163
Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť S Na prípravu v pare a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.	HEZ36D153P
Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť L Na prípravu v pare a servírovanie mäsa, rýb a zeleniny.	HEZ36D353P
Výsuvný systém 1-násobný S výsuvným systémom v úrovni 2 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac bez toho, aby sa prevrhlo.	HEZ638D10
Výsuvný systém 3-násobný S výsuvným systémom v úrovni 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac bez toho, aby sa prevrhlo.	HEZ638D30
Dekoračné lišty Na zakrytie nábytkového dna a základnej dosky spotrebiča.	HEZ660060



Pred prvým použitím

Pred prvým použitím svojho nového spotrebiča musíte vykonať určité opatrenia. Vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte u svojho dodávateľa vody o tvrdosti svojej vody z vodovodu.

Aby ste zo svojho spotrebiča odstraňovali vodný kameň v správnych intervaloch, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.

Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.

Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

Upozornenie

- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody „zmäkčená“.
- Pokiaľ používate minerálku, nastavte tvrdosť vody „4 veľmi tvrdá“.
- Pokiaľ chcete používať minerálku, tak iba neperlivú.

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do siete alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa zobrazí výzva.

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek prepnúť na základné nastavenie. → „Základné nastavenie“ na strane 23

Nastavenie jazyka

Ako prvý sa zobrazí jazyk. Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Pre potvrdenie kliknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na „12:00 hodine“.


1. Kliknite na textové pole „Čas“.
2. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
3. Pre potvrdenie kliknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie tvrdosti vody

Predvolená je tvrdosť vody „veľmi tvrdá“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte tvrdosť vody.
2. Pre potvrdenie kliknite na textové pole „Ukončiť nastavenie“.

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

Pokiaľ spotrebič už nebudete používať, vypnite ho tlačidlom on/off .

Kalibrácia spotrebiča a vyčistenie priestoru na pečenie

Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu.


Pri kalibrácii sa spotrebič prispôbi tlakovým podmienkam v mieste inštalácie. To prebehne automaticky počas prvého použitia pary. Pritom sa vytvorí veľké množstvo pary.

Príprava kalibrácie

1. Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte zvyšky obalového materiálu, ako sú polystyrénové guľky.
3. Pred kalibráciou utrite hladké steny v priestore na pečenie jemnou vlhkou handričkou.

Kalibrácia spotrebiča a vyčistenie priestoru na pečenie

Upozornenie

- Kalibráciu je možné spustiť iba vtedy, keď je priestor na pečenie studený (izbová teplota).
 - Počas kalibrácie neotvárajte dvierka spotrebiča. Inak sa kalibrácia preruší.
1. Tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.
 2. Naplňte nádržku na vodu.
 3. Nastavte druh ohrevu, teplotu a dĺžku trvania určené pre kalibráciu a uveďte spotrebič do prevádzky.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Príprava v pare
Teplota	100 °C
Čas trvania	30 minút

- Po kalibrácii spotrebič rozohrejte.


Pozor!**Poškodenie smaltu**

Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

- Vysušte dno priestoru na pečenie.
- Nastavte druh ohrevu, teplotu určenú na rozohriatie a uveďte spotrebič do prevádzky.

Rozohriatie

Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Čas trvania	30 minút

- Počas ohrevu rúry vetrajte kuchyňu.
- Po uplynutí času ukončíte prevádzku spotrebiča. Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.
- Vyčkajte, kým priestor na pečenie vychladne.
- Hladké plochy vyčistite vodou s umývacím prostriedkom a handrou.
- Vyprázdňte nádržku na vodu a vysušte priestor na pečenie.

Upozornenie

- Aby sa spotrebič po prestávaní prispôbil novému miestu inštalácie, prepnite ho opäť do nastavenia z výroby. Zopakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Spotrebič si uloží nastavenú kalibráciu tiež pri výpadku prúdu alebo po odpojení zo siete. Kalibráciu nemusíte opakovať.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

**Obsluha spotrebiča**

Už ste sa zoznámili s ovládacími prvkami a funkciami spotrebiča. Teraz vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.


Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým ako začnete čokoľvek nastavovať predtým ako zapnete spotrebič, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detskú poistku a budík je možné nastaviť i v prípade, keď je spotrebič vypnutý. Keď je spotrebič vypnutý, tak sú na displeji zobrazené určité ukazovatele a upozornenia, napr. zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.


Zapnutie spotrebiča

Spotrebič zapnete pomocou tlačidla on/off .

Na displeji sa zobrazí logo Bosch a potom ponuka druhov ohrevov.

Upozornenie: Druh prevádzkového režimu, ktorý sa objaví po zapnutí spotrebiča, môžete zmeniť v základnom nastavení. → „Základné nastavenie“ na strane 23

Vypnutie spotrebiča


Spotrebič vypnete pomocou tlačidla on/off .

Funkcia, ktorá je prípadne spustená, sa preruší.

Na displeji sa zobrazia hodiny alebo príp. ukazovateľ zostatkového tepla.


Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, či chcete, aby sa na displeji vypnutého spotrebiča čas ukazoval alebo nie. → „Základné nastavenie“ na strane 23


Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť pomocou tlačidla start/stop .

Po štarte sa na displeji okrem nastavenia zobrazí čas. Okrem toho sa rozsvieti kruhová línia a ukazovateľ predhrievania.

Zastavenie prevádzky

Pomocou tlačidla start/stop  môžete prevádzku tiež prerušiť a opäť spustiť.

Pokiaľ podržíte tlačidlo start/stop  počas 3 sekúnd, prevádzka sa celkom ukončí a vynulujú sa všetky nastavenia.

Upozornenie: Po prerušení alebo ukončení prevádzky môže ďalej bežať ventilátor chladenia.

Nastavenie druhu programu

Po spustení spotrebiča sa zobrazí navrhnutý prevádzkový režim.

Pokiaľ chcete nastaviť iný prevádzkový režim, prejdite do menu. Presný popis jednotlivých režimov nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:

1. Kliknite na príslušné textové pole. Funkcia sa zvýrazní.
2. Pomocou otočného voliča vykonajte zmenu zvýrazneného výberu.
3. Ak je to nutné, vykonajte ďalšie nastavenie. Kliknite na príslušné textové pole a pomocou otočného voliča zmeňte hodnotu.
4. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop ▷. Spotrebič začne pracovať.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Pokiaľ nie je zvolený režim druh ohrevu, kliknite v menu textového poľa na „Druh ohrevu“. Na dotykovom displeji sa zobrazí ponuka druhov ohrevu.

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

1. Kliknite na textové pole s požadovaným druhom ohrevu, prípadne prelistujte ponuku pomocou otočného voliča.

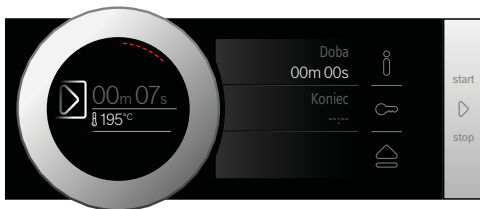


Teplota sa zobrazí bielo a zvýraznene.


2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.



3. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop ▷. Čas na displeji zobrazuje, ako dlho prevádzka už beží.



Spotrebič začne hriať.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť tiež čas prípravy a koniec prevádzky. → „Časové funkcie“ na strane 21

Zmena

Po spustení prevádzky zostane zvýraznená teplota. Pokiaľ pohnete otočným voličom, môžete teplotu priamo zmeniť a prevziať.

Pre zmenu druhu ohrevu prerušte najprv prevádzku pomocou tlačidla start/stop ▷ a kliknite na textové pole druhu ohrevu. Rozsvieti sa ponuka. Kliknite na požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa zobrazí príslušná navrhnutá teplota.

Upozornenie: Pokiaľ zmeníte druh ohrevu, zmenia sa i ostatné nastavenia.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu môžete skrátiť čas rozohrievania niektorých druhov ohrevu.

Vhodnými druhmi ohrevov pre rýchly ohrev sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho s príslušenstvom do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavte teplotu minimálne 100 °C. Inak sa rýchly ohrev neaktivuje.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Kliknite na textové pole „Rýchly ohrev“. V textovom poli sa zobrazí „zap“. Na displeji sa zobrazia pokyny na potvrdenie.

Pri ukončení rýchleho ohrevu zaznie zvukový signál a na displeji sa objaví upozornenie. V textovom poli sa zobrazí „vyp“. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

Upozornenie: Časová funkcia sa spustí zároveň s rýchlym ohrevom. Čas prípravy pokrmu nastavte až vtedy, keď sa ukončí rýchly ohrev.

Zrušenie

Pre ukončenie rýchleho ohrevu opäť kliknite na textové pole „Rýchly ohrev“. V textovom poli sa zobrazí „vyp“.

Para

Vaše pokrmy môžete pripraviť obzvlášť šetrne pomocou pary. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete pokrmy pripraviť s podporou pary. Okrem toho sú k dispozícii druhy ohrevu stupeň kysnutia, stupeň rozmrazovania a regeneračný ohrev.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok prístroja môže von unikáť horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka prístroja otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Zvuky

Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí počujete bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Ide o normálny prevádzkový zvuk.

Kryt


Počas otvárania krytu počujete bzučanie alebo kliknutie. Zvuky vznikajú pri vysúvaní krytu. Ide o normálne prevádzkové zvuky.

Varenie v pare


Pri varení v pare obklopuje horúca para pokrm, a tým zabraňuje strate živín. Tvar, farba a typická aróma pokrmu zostanú pri tomto spôsobe prípravy zachované.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prípravy pokrmu v pare vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

- Naplňte nádržku na vodu.
Upozornenie: Paru zapínajte iba v celkom vychladenom priestore na pečenie (izbová teplota).
- Kliknite na pole **menu**.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
- Kliknite na textové pole „Para“.
- Kliknite na textové pole „Príprava v pare“. Teplota sa zobrazí zvýraznená.
- Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
- Kliknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte ho.
Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s využitím pary je čas trvania vždy potrebný.
- Režim začnete stlačením tlačidla start/stop . Spotrebič začne hriať.


Hneď ako uplynie čas trvania, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas prípravy 00m 00s.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .

Zmena

Nastavenie môžete zmeniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo času trvania kliknite na príslušné textové pole a zmeňte ho otočným voličom. Zmena prebehne priamo.

Pre zmenu druhu ohrevu prerušte najprv prevádzku pomocou tlačidla start/stop .

Príprava menu

Pomocou pary môžete pripravovať zároveň

kompletné menu bez prenosu chuti. →

„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 36

Pečenie v pare – pečenie s podporou pary

Pri príprave pokrmu s podporou pary sa počas prevádzky spotrebiča v rôznych intervaloch a intenzite do priestoru na pečenie vstrekuje para. Vďaka tomu dosiahnete lepší výsledok prípravy pokrmu.

Váš pokrm

- bude mať chrumkavú kôrku
- bude mať lesklý povrch
- bude vnútri šťavnatý a mäkký
- zredukuje minimálne svoj objem

Požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary si nastavíte sami. Pre voľbu vhodného druhu ohrevu a intenzity pary sa riadte údajmi v tabuľke alebo zvolte program. → „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 36





Intenzita pary

Pre pridanie pary je k dispozícii rôzna intenzita:


Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
vysoká	03

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete využiť tiež paru:

- 4D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Gril s cirkuláciou vzduchu 
- Udržiavanie teploty 

Spustenie

- Naplňte nádržku na vodu.
- Nastavte druh ohrevu a teplotu.
- Kliknite na textové pole „Pridanie pary“. Na displeji sa zobrazí stupeň pary v bielej farbe a zvýraznene.
- Pomocou otočného voliča nastavte stupeň pary.
- Režim začnete stlačením tlačidla start/stop . Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prevádzky s podporou pary vyprázdni, objaví sa na displeji upozornenie o doplnení nádržky na vodu. Prevádzka beží ďalej bez pridania pary.


Zmena a zrušenie

Pre zmenu stupňa pary kliknite na textové pole „Stupeň pary“. Stupeň pary sa zobrazí zvýraznene a môže sa zmeniť pomocou otočného voliča. Zmena prebehne priamo.

Pokiaľ chcete podporu pary zrušiť, nastavte „Pridanie pary“ na „0“.

Upozornenie: Prevádzka beží ďalej bez pridania pary.


Regeneračný ohrev

Pomocou druhu regeneračný ohrev  môžete šetrne ohriať hotové pokrmy alebo rozpiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary prebieha automaticky.


Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas regeneračného ohrevu vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Kliknite na pole **menu**.
3. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
3. Kliknite na textové pole „Para“.
4. Kliknite na textové pole „Regeneračný ohrev“. Teplota sa zobrazí zvýraznená.
5. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
6. Kliknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte ho.

Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s využitím pary je čas trvania vždy potrebný.
7. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop . Spotrebič začne hriať.


Hneď ako uplynie čas trvania, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas prípravy 00m 00s.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .


Zmena

Nastavenie môžete zmeniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo času trvania kliknite na príslušné textové pole a zmeňte ho otočným voličom. Zmena prebehne priamo.

Pre zmenu druhu ohrevu prerušte najprv prevádzku pomocou tlačidla start/stop .

Stupeň kysnutia

Pomocou druhu ohrevu stupeň kysnutia  vykysne cesto omnoho rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.


Pre výber vhodného nastavenia sa riadte údajmi v tabuľkách. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ na strane 36

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas spusteného stupňa kysnutia vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.


Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.

Upozornenie: Stupeň kysnutia zapínajte iba v celkom vychladenom priestore na pečenie (izbová teplota).
2. Kliknite na pole **menu**.
3. Kliknite na textové pole „Para“.
4. Kliknite na textové pole „Stupeň kysnutia“. Teplota sa zobrazí zvýraznená.
5. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
6. Kliknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte ho.

Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s využitím pary je čas trvania vždy potrebný.
7. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop . Spotrebič začne hriať.


Hneď ako uplynie čas trvania, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas prípravy 00m 00s.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .


Zmena

Nastavenie môžete zmeniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo času trvania kliknite na príslušné textové pole a zmeňte ho otočným voličom. Zmena prebehne priamo.

Pre zmenu druhu ohrevu prerušte najprv prevádzku pomocou tlačidla start/stop .


Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazených a hlboko zmrazených pokrmov používajte druh ohrevu rozmrazovanie .


Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas rozmrazovania vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Kliknite na pole **menu**.
3. Kliknite na textové pole „Para“.
4. Kliknite na textové pole „Rozmrazovanie“. Teplota sa zobrazí zvýraznená.
5. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
6. Kliknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte ho.

Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s využitím pary je čas trvania vždy potrebný.
7. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop . Spotrebič začne hriať.

Hneď ako uplynie čas trvania, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas prípravy 00m 00s.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .

Zmena

Nastavenie môžete zmeniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo času trvania kliknite na príslušné textové pole a zmeníte ho otočným voličom. Zmena prebehne priamo.

Pre zmenu druhu ohrevu prerušte najprv prevádzku pomocou tlačidla start/stop ◊.

Naplnenie nádrčky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza vzadu za krytom. Pred spustením spotrebiča s využitím pary otvoríte kryt a naplníte nádržku vodou.

Uistite sa, že ste správne nastavili tvrdosť vody.

→ „Základné nastavenie“ na strane 23

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a nebezpečenstvo požiaru!

Do nádrčky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie. Do nádrčky na vodu nikdy nelejte horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Pary horľavých tekutín by sa mohli v dôsledku horúcich povrchov v priestore na pečenie vznietiť (deflagrácia). Mohli by prasknúť dverka spotrebiča. Mohla by unikáť horúca para a plameň.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Nádržka na vodu sa môže počas prevádzky spotrebiča veľmi zahriať. Po ukončení prevádzky spotrebiča vyčkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Potom nádržku na vodu vyberte.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.

Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.

Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

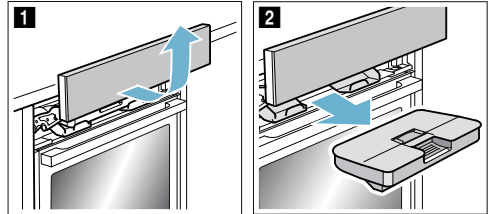
Upozornenie

- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody „zmäkčená“.
- Pokiaľ používate minerálku, nastavte tvrdosť vody „4 veľmi tvrdá“.
- Pokiaľ chcete používať minerálku, tak iba neperlivú.

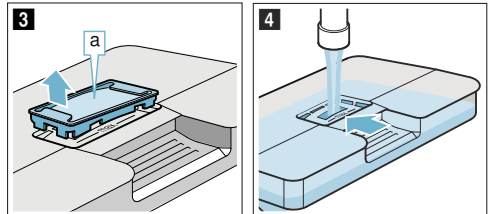
1. Kliknite na pole ☒.

Kryt sa automaticky vysunie dopredu.

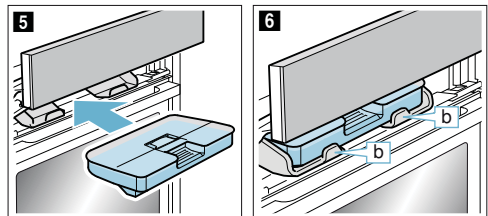
2. Vytiahnite kryt oboma rukami smerom dopredu a potom ho posuňte hore, kým nezacvakne (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte ju (obrázok 2).



4. Prítlačte veko pozdĺž tesnenia, aby nevytiekla z nádrčky žiadna voda.
5. Vyberte kryt **a** (obrázok 3).
6. Nádržku naplníte studenou vodou až po označenie „max“ (obrázok 4).



7. Do otvoru nádrčky na vodu opäť nasadíte kryt **a**.
8. Nasadíte naplnenú nádržku na vodu (obrázok 5). Dajte pozor na to, aby nádržka na vodu zacvakla do oboch zadných držiakov **b** (obrázok 6).



9. Pomaly posuňte kryt smerom dole, potom ho zatlačte dozadu, kým sa celkom nezavrie. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť spotrebič s využitím pary.

Doplnenie nádrčky na vodu

Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prevádzky s využitím pary vyprázdni, objaví sa na displeji upozornenie o doplnení nádrčky na vodu.

Upozornenie

- Režimy s podporou pary bežia ďalej bez prídania pary.
- Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prípravy v pare, regeneračný ohrev, stužba kysnutia alebo rozmrazovania vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplníte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju.
3. Naplnenú nádržku nasadíte a zavrite kryt.

Po každom použití pary

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikáť horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!


Spotrebič je počas prevádzky veľmi horúci. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

Po každom použití pary sa zostávajúca voda prečerpá späť do nádržky na vodu. Potom nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte. Priestor na pečenie zostane vlhký. Na vysušenie priestoru na pečenie môžete použiť režim „Sušenie“ alebo ho vysušiť ručne.

Upozornenie

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole  trochu dlhšie, aby vás upozornilo na vyprázdnenie nádržky na vodu.
- Skvrny od vodného kameňa odstráňte handričkou napustenou octom, umyte čistou vodou a vysušte mäkkou handričkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!

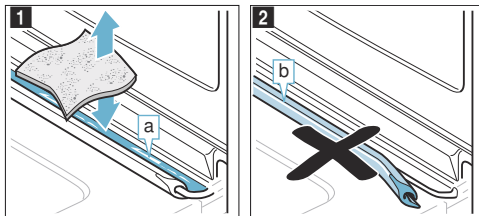
- Nádržku na vodu nesaňte v horúcom priestore na pečenie. Nádržka by sa poškodila.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka by sa poškodila.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Opatrne zložte veko nádržky na vodu.
4. Nádržku na vodu vyprázdňte, umyte umývacím prostriedkom a dôkladne vypláchnite studenou vodou.
5. Všetky časti osušte mäkkou handričkou.
6. Tesnenie veka vytrite dosucha.
7. Nádržku nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Potom na ňu nasadíte veko a pritlačíte ho.
9. Nádržku na vodu nasadíte a zavrite kryt.

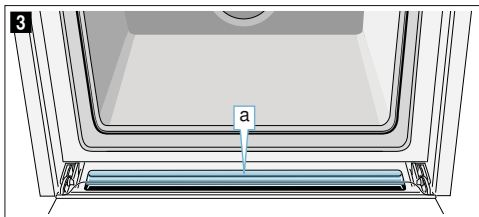
Vysušenie drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Vodu v drážke **a** vysušte handričkou a opatrne ju vytrite (obrázok **1**).

Pri vytieraní dajte pozor na to, aby sa neuvolnilo tesnenie drážky **b** (obrázok **2**).



Drážka **a** sa nachádza pod priestorom na pečenie (obrázok **3**).





Upozornenie: Pokiaľ sa tesnenie uvoľnilo, vymontujte dvierka a tesnenie opäť nasadte. → „Dvierka spotrebiča“ na strane 29

Spustenie sušenia

Priestor na pečenie sa počas sušenia zahreje, takže sa z neho odparí vlhkosť. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby z priestoru na pečenie unikla vodná para.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty v priestore na pečenie ihneď odstráňte a vlhkosť v priestore na pečenie utrite.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/off .
4. Kliknite na pole **menu**. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
5. Kliknite na textové pole „Čistenie“.
6. Kliknite na textové pole „Sušenie“. Zobrazí sa čas trvania. Ten nie je možné zmeniť.
7. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop . Spustí sa sušenie a ukončí sa automaticky o 10 minút.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby z priestoru na pečenie unikla vlhkosť.

Ručné sušenie priestoru na pečenie

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte špinu.
3. Priestor na pečenie vysušte mäkkou handričkou.
4. Potom nechajte 1 hodinu otvorené dvierka spotrebiča, aby priestor na pečenie celkom vyschol.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia	Použitie
Čas (trvania) úpravy pokrmu	Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky vypne.
Čas ukončenia (koniec)	Nastavte čas úpravy pokrmu a koniec pečenia. Rúra sa automaticky vypne, takže prevádzka bude ukončená vo vami zvolenom čase.
Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Beží nezávisle od prevádzky a ďalších časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky zapne alebo vypne.

Čas a koniec môžete vyvolať pomocou dotykového displeja, a to po nastavení prevádzky. Budík má vlastné pole a môže byť nastavený kedykoľvek.

Po uplynutí lehoty alebo času upozornenia zaznie signál. Signál môžete vypnúť vopred tým, že klepnete na pole alebo dotykový displej.

Upozornenie: Ako dlho bude signál znieť, môžete zmeniť v základnom nastavení. → „Základné nastavenie“ na strane 23

Čas úpravy pokrmu

Na spotrebiči môžete nastaviť čas prípravy svojho pokrmu. Tým nedôjde k nechcenému prekročeniu dĺžky pečenia a nemusíte prerušovať inú prácu, aby ste spotrebič vyplli.

Nastavenie

Podľa toho, ktorým smerom otáčate otočným vličkom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: vľavo 10 minút, vpravo 30 minút.

Až do hranice jednej hodiny je možné čas nastavovať po minútach, potom po 5 minútach.

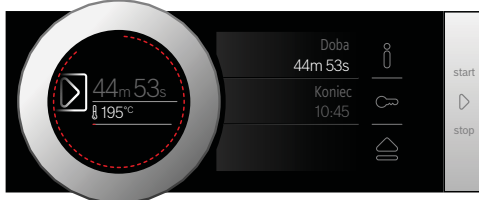
Maximálne môžete nastaviť 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 hodín, čas trvania 45 minút.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením kliknite na textové pole „Čas trvania“. Na displeji sa zobrazí čas prípravy v bielej farbe.
3. Pomocou otočného vlička nastavte čas trvania. Automaticky sa vypočíta koniec úpravy pokrmu.



4. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop . Čas okamžite začne plynúť.



Spotrebič začne hriať.

Hneď ako uplynie čas trvania, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas prípravy 00m 00s.

Pomocou textového poľa „Čas trvania“ môžete znova nastaviť čas trvania alebo pomocou tlačidla start/stop pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .

Zmena a zrušenie

Pre zmenu času trvania kliknite na textové pole „Čas trvania“. Čas trvania sa zobrazí zvýraznene a môže sa zmeniť pomocou otočného vlička. Zmena prebehne priamo.

Pokiaľ chcete čas trvania zrušiť, nastavte čas trvania späť na nulu. Po prevzatí zmeny bude prevádzka pokračovať bez času trvania.

Čas ukončenia úpravy pokrmu

Čas ukončenia času úpravy pokrmu môžete posunúť. Môžete napr. ráno vložiť pokrm do rúry a nastaviť spotrebič tak, aby bol hotový na poľudnie.

Upozornenie

- Dávajte pozor na to, aby neboli pokrmy v rúre dlho a neskazili sa.
- Nenastavujte koniec v okamihu, pokiaľ bola už príprava pokrmu začatá. Výsledok prípravy pokrmu by nesúhlasil.

Nastavenie

Koniec prípravy pokrmu môže byť posunutý maximálne o 23 hodín a 59 minút dozadu.

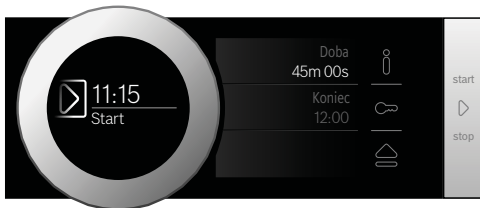
Príklad na obrázku: Je 10:00, nastavený čas prípravy je 45 minút a pokrm by mal byť hotový o 12:00 hodine.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte čas prípravy pokrmu.
3. Pred spustením kliknite na textové pole „Koniec“. Na displeji sa zobrazí vypočítaný koniec prípravy v bielej farbe a zvýraznene.

4. Otočným voličom posuňte koniec prípravy pokrmu na neskôr.



5. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop \triangleright . Na displeji sa zobrazí čas, keď sa spotrebič spustí.



Spotrebič sa nachádza v čakacom režime. Až sa spotrebič spustí, začne na displeji bežať čas prípravy.

Hneď ako uplynie čas prípravy, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas prípravy 00m 00s.

Pomocou textového poľa „Čas trvania“ môžete znovo nastaviť čas trvania alebo pomocou tlačidla start/stop \triangleright pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off \odot .

Zmena a zrušenie

Po spustení nie je možné koniec prípravy už zmeniť.

Pokiaľ chcete zmazať čas trvania a koniec úpravy, prerušte prevádzku tlačidlom start/stop \triangleright . V prevádzke môžete pokračovať bez času trvania a konca úpravy pokrmu.

Budík

Budík beží paralelne k ostatným nastaveniam. Budík môžete nastaviť kedykoľvek, a to aj keď je spotrebič vypnutý. Je vybavený vlastným signálom, ktorý začujete, až sa budík spustí alebo uplynie čas prípravy pokrmu.

Nastavenie

Čas upozornenia začína vždy, keď zostáva nula minút.

Čím vyššia hodnota je, tým vyššie sú časové úseky pri nastavovaní.

Maximálne môžete nastaviť úsek 24 hodín.

1. Kliknite na pole \boxtimes . Rozsvieti sa červený symbol. Na displeji sa zobrazí zvýraznene a v bielej farbe čas upozornenia.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas budíka.
3. Spustíte ho dotykom na pole \boxtimes .
Upozornenie: Budík sa po niekoľkých sekundách automaticky spustí.

Budík začne bežať.

Budík je vidieť na displeji, i keď je spotrebič vypnutý. Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, prevádzkové nastavenia sa nachádzajú v popredí. Pokiaľ klepnete na pole \boxtimes , tak sa na niekoľko sekúnd zobrazí čas upozornenia.

Pri ukončení času upozornenia zaznie zvukový signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

Tip: Pokiaľ sa čas upozornenia vzťahuje na prevádzkový režim, použite čas prípravy pokrmu. Čas sa zobrazí v popredí a spotrebič sa vypne automaticky.


Zmena a zrušenie

Pre zmenu času upozornenia kliknite na pole \boxtimes . Čas upozornenia sa zobrazí v bielej farbe a môže byť zmenený pomocou otočného voliča.

Pokiaľ chcete čas upozornenia zrušiť, nastavte čas upozornenia späť. Po potvrdení zmeny symbol zhasne.


Detská poistka

Spotrebič je vybavený detskou poistkou, ktorá zaistí, aby nedošlo k jej náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.



Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné nič nastavovať. Spotrebič je možné vypnúť jedine pomocou tlačidla on/off .

Aktivácia a deaktivácia

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

Držte stlačené cca 4 sekundy poľa .

Na displeji sa zobrazia pokyny pre potvrdenie.

Pokiaľ je spotrebič zapnutý, svieti pole  červeno. Pokiaľ je spotrebič vypnutý, pole  nesvieti.

Základné nastavenie


Aby ste mohli svoj spotrebič jednoducho a optimálne používať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

Zmena základného nastavenia

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Kliknite na pole **menu**.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Kliknite na textové pole „Základné nastavenie“.
Na dotykových displejoch sa zobrazí nastavenie.
3. Kliknite na textové pole s požadovaným nastavením.
Vami zvolené nastavenie sa zobrazuje v červenom zvislom prúžku na okraji textového poľa.
Na displeji sa zobrazuje príslušná hodnota.
4. V prípade potreby zmeňte hodnotu pomocou otočného voliča.
5. Kliknite na textové pole s ďalším nastavením.
Na displeji sa zobrazí príslušná hodnota a môže byť zmenená pomocou otočného voliča.
6. Prejdite všetky nastavenia a v prípade potreby ich zmeňte pomocou otočného voliča.
Pre listovanie v nastavení kliknite na textové pole „Ďalšie nastavenie“.
7. Pre potvrdenie kliknite na pole **menu**.
Zobrazí sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
8. Kliknite na textové pole „Uložiť“.
Na displeji sa zobrazí upozornenie o uložení nastavenia.

Zrušenie

Pokiaľ nechcete zmeny uložiť, kliknite na pole **menu** a potom na textové pole „Neukladať“. Na displeji sa zobrazí upozornenie, že zmeny neboli uložené. Pokiaľ spotrebič už nebudete používať, vypnite ho tlačidlom on/off .

Prehľad základných nastavení

Podľa typu výbavy spotrebiča nie sú k dispozícii všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Ďalšie možné jazyky
Čas	Hodiny v 24-hodinovom formáte
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredná) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)*
Nastavenie z výroby	Obnoviť pôvodné nastavenia Neobnovovať*
Zvukový signál	Krátky (30 sekúnd) Stredný (1 minúta)* Dlhý (5 minút)
Hlasitosť	Stupne 01 – 05
Zvukový signál tlačidiel	Zapnuté Vypnuté* (tón pre tlačidlo on/off ⓘ zostane zachovaný)
Jas displeja	5 stupňov
Ukazovateľ času	Vypnutý Digitálny*
Osvetlenie	Počas prevádzky vypnuté Počas prevádzky zapnuté*
Režim po spustení	Hlavná ponuka druhov ohrevu* Para Asistent
Menší jas počas noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Zobrazovať* Nezobrazovať
Dobeh ventilátora	Odporúčané* Minimálne
Výsuvný systém	Nie je dodatočne vybavené* (pri závesných roštoch a 1-násobných teleskopických výsuvoch) Dodatočná výbava (pri 2-násobných a 3-násobných teleskopických výsuvoch)
Nastavenie režimu Šabat	Zapnuté Vypnuté*

* Nastavenie z výroby (podľa typu spotrebiča sa môžu nastavenia z výroby líšiť)

Výpadok elektrického prúdu

Vami vykonané zmeny zostanú uložené i po výpadku prúdu.

Iba nastavenia týkajúce sa prvého uvedenia do prevádzky sa musia v prípade dlhšieho výpadku prúdu vykonať znovu. Kratší výpadok prúdu spotrebič neovplyvní.

Zmena času

Pokiaľ chcete upraviť čas na hodinách, napr. letný čas na zimný, zmeňte základné nastavenie.

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Kliknite na pole **menu**.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Kliknite na textové pole „Základné nastavenie“.
Na dotykových displejoch sa zobrazí nastavenie.
3. Kliknite na textové pole „Čas“.
Na displeji sa zobrazí čas.
4. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
5. Pre potvrdenie kliknite na pole **menu**.
Zobrazí sa dotaz, či sa majú zmeny uložiť.
6. Kliknite na textové pole „Uložiť“.
Na displeji sa zobrazí upozornenie o uložení nastavenia.

Režim šabat

Režim šabat môžete nastaviť na čas trvania až 74 hodín. Pokrmy vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu šabat

Predtým, ako budete môcť nastaviť režim šabat, musíte ho aktivovať v základnom nastavení. → „Základné nastavenie“ na strane 23

Keď je základné nastavenie zodpovedajúcim spôsobom zmenené, tak sa režim šabat zobrazí na poslednom mieste v ponuke druhov ohrevu.

Pri režime šabat sa spustí horný/dolný ohrev. Je možné nastaviť teplotu v rozmedzí 85 °C až 140 °C.

Musí byť zvolený prevádzkový režim druhu ohrevu. Na dotykovom displeji sa zobrazí ponuka druhov ohrevu.

1. Kliknite na textové pole „Režim šabat“
Na displeji sa zobrazí zvýraznená navrhnutá hodnota teploty v bielej farbe.
2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením kliknite na textové pole „Čas trvania“. Na displeji sa zobrazí zvýraznený navrhnutý čas trvania v bielej farbe.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas prípravy pokrmu.
Upozornenie: Koniec prípravy pokrmu sa vypočíta automaticky, ale nie je možné ho posunúť.
5. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop ▷.
Na displeji začne bežať čas prípravy pokrmu. Spotrebič začne hriať.

Hneď ako uplynie čas prípravy pokrmu v režime šabat, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas prípravy 00m 00s.

Rúru vypnite tlačidlom on/off ○.

Upozornenie: Pokiaľ otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

Zmena a zrušenie

Po spustení nie je možné už nastavenie zmeniť.

Pokiaľ chcete zrušiť nastavenie režimu šabat, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off ○. Pomocou tlačidla start/stop ▷ nie je už možné spotrebič zastaviť.

Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Správny spôsob údržby a čistenia je popísaný nižšie.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhli poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na modeli spotrebiča.

Pozor!

Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

- ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť cez zákaznický servis. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Povrch	Spôsob čistenia
Vonkajšia časť spotrebiča	
Predné čelo z ušľachtilej ocele	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpíte cez zákaznický servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládaci panel	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.

Sklenená výplň dvierok	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Madlo dvierok	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na držadlo dostanú prostriedky na odvápenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škvrny sa inak nebudú dať odstrániť.

Vnútorne časti spotrebiča

Smaltované povrchy a samočistiace povrchy	Dbajte na pokyny týkajúce sa povrchov v priestore na pečenie na konci v tabuľke.
Sklenený kryt osvetlenia v priestore na pečenie	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok Neskladat!	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite čistiou utierkou. Nedrhňte.
Kryt dvierok z ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení zložte.
Závesné rošty	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite čistiou utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou. Nečistoty na antikorových nádobách od potravín s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistíte octovou vodou.
Nádržka na vodu	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou handričkou. Nádržku nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie veka vytrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tieni na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuky, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť trocha drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikorózna ochrana.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena v priestore na pečenie je samočistiaca. Rozpoznajte to podľa drsného povrchu.

Dno, strop a bočné steny sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných povrchov

Hladké smaltované povrchy čistite handrou a horúcou mydlovou alebo octovou vodou. Osušte mäkkou handričkou.

Pripečené zvyšky pokrmov utrite vlhkou handričkou a vodou s čistiacim prostriedkom. V prípade silného znečistenia použite brúsnu hubku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.

Priestor na pečenie nechajte po vyčistení otvorený vyschnúť dosucha.

Upozornenie: Zvyšky pokrmu môžu spôsobiť biely povlak. Nejde o poruchu a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté poréznu, matnou keramikou vrstvou. Striekance z pečenia sa do tejto vrstvy nasajú a odbúrajú sa počas prevádzky spotrebiča.

Pokiaľ sa samočistiace plochy samé nevyčistia dostatočne a vzniknú na nich tmavé fláky, môžete ich odstrániť cieľným rozohriatím.

Nastavenie

Najprv vyberte z priestoru na pečenie výsuvy, závesné rošty, príslušenstvo a riad. Riadne vyčistite hladké smaltované plochy v priestore na pečenie a sklenený kryt a osvetlenie.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustite spotrebič a nechajte ho bežať minimálne 1 hodinu.

Keramiká vrstva sa zregeneruje.

Až priestor na pečenie vychladne, odstráňte hnedé alebo biele zvyšky vodou a mäkkou hubkou.

Upozornenie: Počas prevádzky sa na plochách môžu tvoriť červenkasté flaky. Nejde o žiadnou hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto flaky nie sú zdraviu škodlivé a neobmedzujú čistiacu funkciu samočistiacich plôch.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky na rúry na pečenie. Poškodili by sa. Pokiaľ sa čistiaci prostriedok na rúry na pečenie na tieto plochy dostane, ihneď ho očistite vodou a mäkkou handričkou. Prosím, nedrhňte a nepoužívajte žiadne brúsne čistiace pomôcky.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Udržujte spotrebič vždy v čistote a ihneď odstráňte hrubé nečistoty, zabránite tým vzniku nevratných znečistení.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Tým zabránite vypáleniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škvry od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Funkcia čistenia

Váš spotrebič disponuje režimom „Odvápnenie“. Týmto režimom odstránite vodný kameň z výparníka.

Odvápnenie

Aby bol váš spotrebič funkčný, musíte v ňom pravidelne odstraňovať vodný kameň.

Odvápnenie sa skladá z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odvápnenie prebehnúť až do konca, kým budete môcť spotrebič znovu použiť. Celé odvápnenie trvá cca 70 – 90 minút.

- Odvápnenie (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Prvý umývací cyklus (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Druhý umývací cyklus (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.

Pokiaľ sa odvápnenie preruší (napr. v dôsledku výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča bude potrebné dvojitě umytie. Spotrebič zostane po ukončení druhého umývacieho cyklu zablokovaný pre ďalšiu prevádzku.


Ako často musíte v spotrebič odvápnit', závisí od tvrdosti používanej vody. Hneď ako 5-krát alebo menejkrát využijete pri prevádzke paru, upozorní vás hlásenie na displeji na odvápnenie. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po spustení. Vďaka tomu máte čas sa pripraviť na odvápnenie.

Spustenie

Pozor!

- Poškodenie spotrebiča: Na odvápnenie používajte iba nami odporúčané tekuté prostriedky na odvápnenie. Čas pôsobenia počas odvápnenie je prispôbený týmto prostriedkom. Iné prostriedky na odvápnenie by mohli poškodiť spotrebič. Prostriedok na odvápnenie Obj. č. 311 680.
- Roztok na odvápnenie: Roztok alebo prostriedok na odvápnenie sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Poškodili by sa. Pokiaľ sa tak stane, okamžite umyte prostriedok na odvápnenie.

Pokiaľ ste pred odvápnením využívali paru, tak spotrebič najprv vypnite, aby sa z parného systému vyčerpala zvyšková voda.

1. Na roztok na odvápnenie zmiešajte 400 ml vody a 200 ml tekutého prostriedku na odvápnenie.
2. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla on/off .
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odvápnenie.
4. Nádržku naplnenú roztokom na odvápnenie celkom zasuňte.
5. Zavriete kryt.

6. Kliknite na pole **menu**.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
7. Kliknite na textové pole „Čistenie“.
8. Kliknite na textové pole „Odvápnenie“. Zobrazí sa dĺžka odvápnenie. Tu nie je možné zmeniť.
9. Spustíte režim stlačením tlačidla start/stop ▷. Spotrebič sa odvápní. Na displeji sa odmeriava čas trvania odvápnenie. Hneď ako doba trvania uplynie, zaznie signál.

Prvý umývací cyklus

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
3. Zavrite kryt.
4. Spustíte režim stlačením tlačidla start/stop ▷. Spotrebič sa umyje.

Hneď ako uplynie príslušný čas, zaznie signál.

Druhý umývací cyklus

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
3. Zavrite kryt.
4. Spustíte režim stlačením tlačidla start/stop ▷.

Spotrebič sa umyje.

Hneď ako uplynie príslušný čas, zaznie signál.

Dokončenie čistenia

1. Otvorte kryt.
2. Vyprázdňte a vysušte nádržku na vodu.
3. Pomocou tlačidla on/off ⓪ vypnite spotrebič. Odvápnenie je ukončené a spotrebič môžete opäť používať.

Závesné rošty

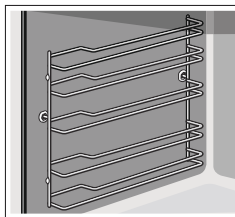
Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadíte závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

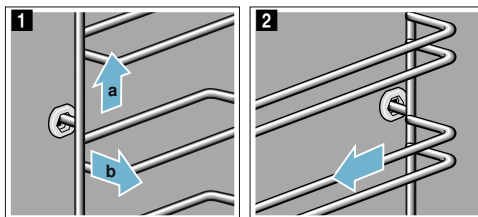
Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Spotrebič nechať vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Vysadenie závesných roštov



1. Rošty trochu nadvihnite smerom dopredu **a** a vysadte **b** (obrázok **1**).
2. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dopredu a vyberte ich (obrázok **2**).

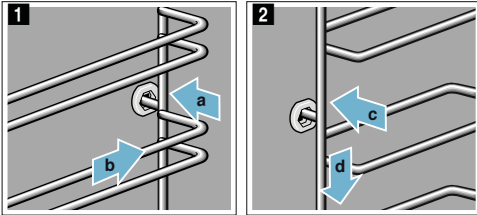


Rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty je možné zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Pri oboch roštoch dbajte na to, aby zahnutie smerovalo dopredu.

1. Rošty najprv zasuňte vycentrovane do zadného otvoru **a**, až rošty doľahnú na zadnú stenu priestoru na pečenie a zatlačte ich smerom dozadu **b** (obrázok **1**).
2. Potom rošty zasuňte do predného otvoru **c**, až rošty opäť doľahnú na zadnú stenu priestoru na pečenie a zatlačte ich smerom dole **d** (obrázok **2**).



Dvierka spotrebiča

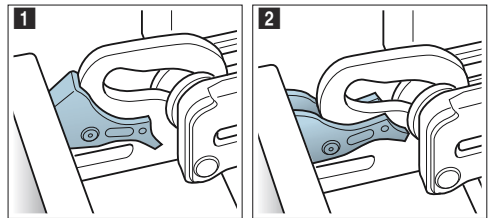
Vaša rúra zostane dlho pekná a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

S cieľom vyčistenia a demontáže skla dvierok môžete dvierka spotrebiča vysadiť.

Závesy dvierok spotrebiča sú vybavené zaisťovacími pákami.

Keď sú zaisťovacie páky zaklapnuté (obrázok **1**), sú dvierka spotrebiča zaistené. Preto ich nie je možné vysadiť. Keď odistíte zaisťovacie páky, aby ste mohli vysadiť dvierka spotrebiča (obrázok **2**), tak sú závesy zaistené. Nemôžu zaklapnúť.



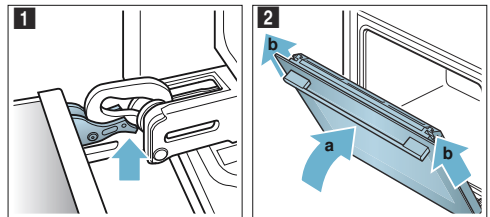
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sú závesy odistené, môžu zapadnúť väčšou silou. Dávajte pozor na to, aby boli zaisťovacie páky vždy celkom zaistené, príp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odistené.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškrpnúť. Nesiahajte do priestoru klbov dvierok.

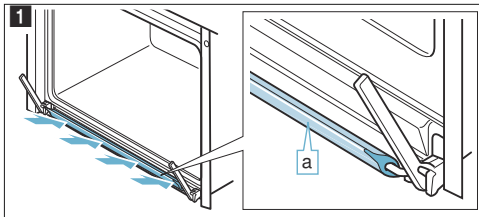
Vysadenie dvierok spotrebiča

1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a zatlačte na ne smerom k spotrebiču.
2. Odistite obe páky naľavo a napravo (obrázok **1**).
3. Zavrite dvierka spotrebiča až k zarážke **a** Uchopte dvierka vľavo a vpravo oboma rukami **b** a vysadte ich smerom hore (obrázok **2**).

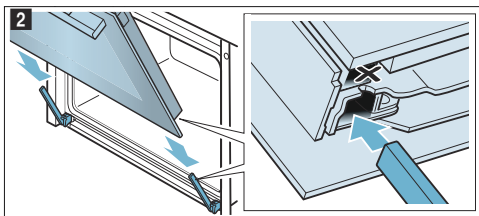


Nasadenie dvierok spotrebiča

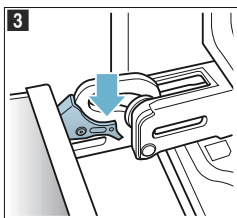
1. Zatlačte tesnenie **a** pozdĺž drážky (obrázok **1**), tesnenie **a** by sa mohlo počas čistenia uvoľniť.



2. Dvierka nasadíte v opačnom poradí, ako ste postupovali pri ich vysadzovaní. Pri nasadzovaní dvierok dávajte pozor na to, aby oba závesy boli nasadené presne do otvorov (obrázok **2**). Priložte oba závesy dole na vonkajšie sklo dvierok a použite ho ako vedenie. Dávajte pozor na to, aby boli závesy nasadené do správnych otvorov. Nasadenie musí ísť ľahko a bez odporu. Pokiaľ narazíte na odpor, skontrolujte, či sú závesy nasadené do správnych otvorov.



3. Dvierka spotrebiča celkom otvorte. Zaistite obe zaistovacie páky (obrázok **3**).

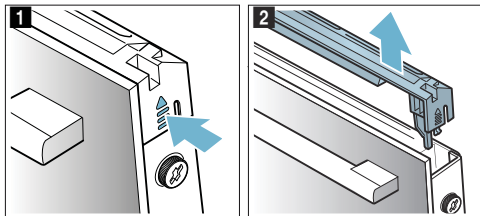


4. Zavrite dvierka priestoru na pečenie.

Odoberanie krytu dvierok

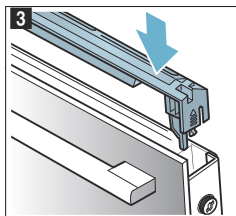
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt zložiť.

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Snímte kryt (obrázok **2**).
Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vložku z ušľachtilej ocele v kryte dvierok vyčistite prípravkom na ocel. Ostatné časti krytu dvierok očistite jemnou handričkou a umývacím roztokom.

4. Opäť trochu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok **3**).



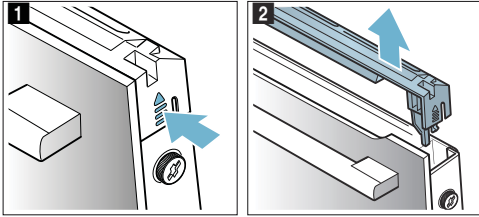
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

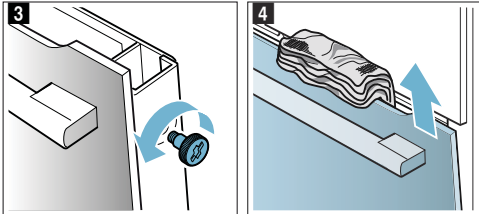
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

Vysadenie skla na spotrebiči

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatláčte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach spotrebiča vľavo a vpravo (obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka opäť zavriete, privrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu držadlom smerom dole.



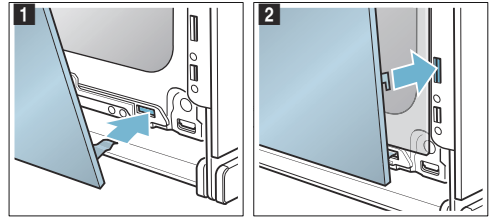
Sklo vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

Varovanie Nebezpečenstvo poranenia!

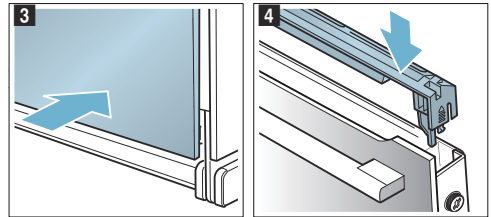
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Nasadenie na spotrebič

1. Sklo zasuňte do dolných držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvárajte, kým sa oba vrchné háčiky nebudú nachádzať proti otvorom (obrázok 2).



3. Sklo pritlačte smerom dole, kým počuteľne nezacvakne (obrázok 3).
4. Trochu otvorte dvierka spotrebiča a odstráňte utierku.
5. Opäť zaskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasadte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok 4).



7. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!


Rúru na pečenie použite až potom, čo budete mať istotu, že sú sklenené výplne namontované správne.

Čo robiť v prípade poruchy? Odstránenie porúch vlastnými silami

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Technické poruchy na spotrebiči môžete často odstrániť ľahko sami.

Pokiaľ sa vám nepodarí pripraviť pokrm optimálne, na konci návodu na použitie nájdete mnoho typov a upozornení k príprave pokrmov. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ na strane 36

Porucha	Možná príčina	Náprava/Pokyny
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrini.
	Prerušenie napájania.	Skontrolujte, či funguje v kuchyni svetlo a ďalšie spotrebiče.
Na displeji sa zobrazí „Jazyk nemecky“.	Prerušenie napájania.	Nastavte znovu jazyk a hodiny.
Keď je spotrebič vypnutý, nesvietia hodiny.	Je zmenené základné nastavenie.	Zmeňte základné nastavenie hodín.
Spotrebič sa nezahrieva, na displeji svieti symbol  .	V základnom nastavení je aktivovaný režim demo.	Odpojte spotrebič krátko od elektrickej siete (vypnite poistky v poistkovej skrini) a potom deaktivujte počas 3 minút v základnom nastavení režim demo.
Spotrebič sa nespustí a na displeji svieti „Príliš horúci priestor na pečenie“.	Priestor na pečenie je pre zvolený pokrm alebo druh ohrevu príliš horúci.	Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a znovu spustíte spotrebič.
Vypadol otočný volič.	Otočný volič bol nedopatrením vybrať.	Otočný volič je možné zložiť. Jednoducho vložte otočný volič späť na miesto a zatlačte ho dovnútra tak, že zacvakne a bude možné s ním otáčať ako obvykle.
Otočným voličom už nie je možné ľahko otáčať.	Pod otočným voličom je špina.	Otočný volič je možné zložiť. Jednoducho otočný volič vyberte. Alebo stlačte vonkajšie okraje ovládacieho voliča, aby sa dal vyklopiť a ľahko uchopiť. Vyčistite opatrne otočný volič a jeho umiestnenie na spotrebiči mydlovou vodou a handričkou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne ostré alebo brúsne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke riadu. Otočný volič neskladajte príliš často, aby pevne držal.
Prevádzka s využitím pary alebo odvápnenie sa nespustí alebo nebeží ďalej.	Je prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Je otvorený kryt.	Zavrite kryt.
	Odvápnenie zablokovalo prevádzku s využitím pary.	Odvápnite spotrebič.
	Chybný snímač.	Zavolajte zákaznícky servis.
Spotrebič vás vyzýva na umytie.	Počas odvápnenia sa prerušil prívod elektriny alebo sa spotrebič vypol.	Po opätovnom spustení spotrebiča ho dvakrát umyte.
Spotrebič vás vyzýva k odvápneniu bez toho, aby sa zobrazilo počítadlo.	Nastavená tvrdosť vody je príliš nízka.	Odvápnite spotrebič. Skontrolujte nastavenú tvrdosť vody a príp. ju upravte.
Blikajú tlačidlá.	Normálny úkaz v dôsledku kondenzovanej vody za ovládacím krytom.	Hneď ako sa kondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikat’.
Pripravený pokrm je po použití podpory pary príliš suchý alebo vlhký.	Zle ste zvolili intenzitu pary.	Nastavte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary.


Zobrazuje sa hlásenie „Naplníte nádržku na vodu“, napriek tomu, že je nádržka naplnená.	Je otvorený kryt.	Zavrite kryt.
	Nádržka na vodu nezacvakla.	Zacvaknite nádržku na vodu. → „Para“ na strane 17
	Chybný snímač.	Zavolajte zákaznický servis.
	Nádržka na vodu vypadla. V dôsledku otrasov sa uvoľnili časti vnútri nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude tesniť.	Objednajte si novú nádržku na vodu.
Kryt na vybratie nádržky sa neotvára.	Nie je zasunutá sieťová zástrčka.	Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
	Prerušenie napájania.	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
	Chybná poistka.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Chybný snímač poľa ☐.	Zavolajte zákaznický servis. V prípade potreby vyprázdňte nádržku na vodu. Otvorte dverka spotrebiča, uchopte kryt vpravo dole prstami a vytiahnite kryt.
Pri parení vzniká extrémne veľa pary.	Spotrebič sa automaticky kalibruje.	Normálny jav.
Pri parení vzniká opakovane extrémne veľa pary.	Spotrebič sa počas príliš krátkeho času prípravy pokrmu automaticky neskalibroval.	Prepnite spotrebič na nastavenie z výroby a zopakujte kalibráciu.
Počas prípravy je počut' „plieskanie“.	Studený/teplý efekt pri zmrazených pokrmoch podmienený vodnou parou.	Nie je možné odstrániť.

Varovanie –

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznický servis.

Chybové hlásenia na displeji

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off  a opäť ho zapnite.

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, ukazovateľ zhasne. Pokiaľ sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte zákaznický servis a podajte presné chybové hlásenie.

Maximálny čas prevádzky


Pokiaľ ste nastavenie na svojom spotrebiči nemenili niekoľko hodín, prestane spotrebič automaticky hriať. Tým sa zabráni nechcenej dlhodobej prevádzke.

Kedy sa dosiahne maximálny čas prevádzky, sa riadi podľa jednotlivých nastavení prevádzkových režimov.

Dosiahnutie maximálneho času prevádzky

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že sa dosiahol maximálny čas prevádzky.

Aby sa prevádzka nepreerušila, kliknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočným vlničom.

Pokiaľ spotrebič už nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

Tip: Aby sa spotrebič automaticky nevypol, napr. pri veľmi dlhom čase prípravy pokrmu, nastavte čas prípravy. Spotrebič bude hriať, kým tento čas neuplynie.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Priestor na pečenie vášho spotrebiča je osvetlený jednou alebo niekoľkými LED diódami s dlhou životnosťou.

Pokiaľ by sa na LED dióde alebo sklenenom kryte osvetlenia napriek tomu vyskytla porucha, zavolajte zákaznický servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť váš spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítek s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča.

Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parou, nájdete typový štítek vpravo za krytom.



Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-Nr.	FD-Nr.

Zákaznícky servis

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybného obsluhu sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

V prevádzkovom režime „Pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie optimálne nastavenie.

Pre dosiahnutie dobrého výsledku nesmie byť priestor na pečenie pre vybraný pokrm príliš horúci. Pokiaľ by sa tak stalo, zobrazí sa na displeji upozornenie. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spustíte spotrebič znovu.

Upozornenie k nastaveniu

- Výsledok prípravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a vychladené mäso. Na hlboko zmrazené pokrmy používajte potraviny iba priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch bude navrhnutá teplota, druh ohrevu a čas prípravy. Teplotu a čas prípravy môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri iných pokrmoch budete vyzvaní na zadanie hmotnosti. Vždy uveďte celkovú hmotnosť, iba ak by od vás spotrebič vyžadoval niečo iné. V týchto prípadoch nastaví spotrebič čas a teplotu za vás. Nastavenie hmotností mimo rozsahu hmotností nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri príprave mäsa sa na displeji môžu zobrazit' pokyny, napr. pre riad, úroveň vsunutia plechu alebo doliatie tekutiny. Pri niektorých pokrmoch je počas prípravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí ihneď po spustení. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na prípravu pokrmov nájdete na konci návodu na použitie. → „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 36

Para

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje para. Spotrebič vás vyzve na naplnenie nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k pare nájdete v príslušnej kapitole. → „Para“ na strane 17

Na spustenie sa zobrazí čas prípravy. Ten začne bežať až po dosiahnutí nastavenej teploty.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Voľba pokrmu

Pokrmy sú rozradené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Pokrm

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými potravinami. Za každou potravínou nájdete jeden alebo viac pokrmov.

Kategória	Potraviny
Koláče	Koláče vo forme
	Koláče na plech
	Drobné pečivo
	Cukrovinky
Chlieb, žemle	Chlieb
	Žemle
Pizza, pikantné koláče	Pizza
	Pikantné koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, pikantný, z čerstvých a uvarených prísad
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm
	Nákypy sladké, čerstvé
	Suflé vo formičkách po jednotlivých porciách
Hlboko zmrazené potraviny	Pizza
	Žemle
	Nákypy
	Výrobky zo zemiakov
Hydina	Hydina, ryby
	Kurča
	Kačica, hus
Mäso	Morka
	Bravčové mäso
	Hovädzie mäso
	Tefacie mäso
	Jahňacie mäso
	Zverina
Ryby	Pokrmy z mäsa
	Ryby
Zelenina	Hustá zeleninová polievka
	Gratinovaná zelenina
	Pečené zemiaky, polené
	Zemiaky pečené v rúre, celé

Nastavenie pokrmu

Teraz budete prevedení kompletným procesom nastavenia svojho zvoleného pokrmu.

Listovať v jednotlivých úrovniach môžete pomocou otočného voliča.

1. Kliknite na pole **menu**.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Kliknite na textové pole „Asistent“. Objaví sa kategória.
3. Kliknite na požadovanú kategóriu.
Zobrazia sa potraviny v jednotlivej kategórii.
4. Kliknite na požadovanú potravinu. Zobrazia sa jednotlivé pokrmy.
5. Kliknite na požadovaný pokrm.
Na displeji sa zobrazia príslušné nastavenia. Pri mnohých pokrmoch môžete nastavenie prispôbiť podľa vlastného prania.
Pri iných pokrmoch budete musieť zadať hmotnosť.
Tip: Textové pole „Tip“ odkazuje na upozornenie na príslušenstvo a úroveň vkladania.

6. Spustíte stlačením tlačidla start/stop \triangleright . Na displeji začne bežať čas prípravy pokrmu. Spotrebič začne hriať.

Hneď ako uplynie príslušný čas, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Až bude váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off \odot .

Dopečenie

Niektoré pokrmy môžete po ukončení času prípravy ešte dopečiť, pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní.

Na displeji sa zobrazí otázka, či chcete pokrm dopečiť. Pokiaľ chcete pokrm dopečiť, kliknite na textové pole „Dopečiť“. Naskočí čas, ktorý spotrebič navrhuje na dokončenie prípravy pokrmu, tento čas však môžete zmeniť. Spustíte režim stlačením tlačidla start/stop \triangleright .

Upozornenie: Dopekať môžete podľa vôle.

Pokiaľ ste s výsledkom prípravy pokrmu spokojní, kliknite na textové pole „Ukončiť“.

Rúru vypnite tlačidlom on/off \odot .

Posunutie času ukončenia prípravy pokrmu

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť čas ukončenia prípravy pokrmu. Pred spustením kliknite na pole „Koniec“ a pomocou otočného voliča posuňte čas ukončenia prípravy pokrmu.

Po štarte sa spotrebič nachádza v čakacej pozícii. Čas ukončenia prípravy pokrmu už nie je možné zmeniť.

Zmena a zrušenie

Po spustení nie je možné už nastavenie zmeniť.

Pokiaľ chcete nastavenie zrušiť, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off \odot . Pomocou tlačidla start/stop \triangleright nie je už možné spotrebič zastaviť.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

Upozornenie: Pri príprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para. Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) zrazená voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť. Pri používaní pary alebo podpory pary sa musí v priestore na pečenie tvoriť veľké množstvo pary. Po pečení priestor na pečenie utrite, až vychladne.

Silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame používať tmavé formy na pečenie z kovu.

Pokiaľ chcete napriek tomu použiť silikónové formy, riaďte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje o množstve potravín a recepty sa môžu líšiť.

Silikónové formy sa nehodia na prípravu s využitím a podporou pary.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečivo (napr. kysnuté pečivo) po využití podpory pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Úrovně vkladania

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: úroveň 3
Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5
Univerzálny plech: úroveň 3
Plech na pečenie: úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: úroveň 5
druhý rošt: úroveň 3
tretí rošt: úroveň 2
štvrtý rošt: úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádobu a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasunúť opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na šťavnaté koláče používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu na úroveň 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôzneho pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátit' vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba z vonkajšku, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent




energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.






















Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:





- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Koláče vo forme						
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-160	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma v tvare venca/hranatá	3+1		140-160	-	60-80
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	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	25-35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		170-190	-	45-55
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny plech	3		190-210	-	25-40
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny plech	3		200-220	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	1	60-70
Kysnutý koláč v otvárací tortovej forme	Okrúhla forma Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Kysnutý koláč v otvárací tortovej forme	Okrúhla forma Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Píškotový základ, 2 vajcia	Tortová forma	3		150-170*	-	20-30
Píškotový základ, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-160	1	20-35
Píškotový korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Píškotový korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Píškotový korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Píškotový korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35












*predhrejte

** predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Koláče na plechu						
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	20-40
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3	☒	160-170	1	30-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	-	30-50
Krehký koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3	☐	170-190	-	25-35
Krehký koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1	☒	160-170	-	35-45
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3	☐	160-180	-	55-65
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3	☒	150-170	-	55-85
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	3	☒	170-190	-	45-55
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Univerzálny plech	3	☐	160-180*	-	10-15
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3	☒	150-160	1	20-30
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	20-30
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3	☐	180-200	-	30-40
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	45-60
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2	☐	160-170	-	25-35
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2	☒	150-160	2	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	☒	180-200*	-	8-15
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	☒	180-200*	1	10-15
Štóra z 500 g múky	Plech na pečenie	2	☐	150-170	-	45-60
Štóra z 500 g múky	Univerzálny plech	3	☒	140-150	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny plech	2	☒	170-180	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny plech	3	☒	180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3	☒	200-220	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3	☒	180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	160**	-	25-35
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☒	150**	-	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1	☒	150**	-	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1	☒	140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3	☒	150-160	1	25-35
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1	☒	160-180*	-	15-30
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	25-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3	☒	150-170	-	25-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3	☒	160-180	2	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + 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 + plech na pečenie	3+1	☒	170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	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
* predhrejte						
** predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia						

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	1	25-35

Cukrovinky

Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1		130-140**	-	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1		140-160	-	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3		90-100*	-	100-130
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		90-100*	-	100-150
Makróvky	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45

* predhrejte

** predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

Tipy na pečenie

Ak chcete zistiť, či je váš koláč prepečený.	Zapichnete drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak sa po vytiahnutí na špajli neprichytí žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúsками dodržujte rozostupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-Horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.

Koláč vyzerá dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so štávnatou náplňou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú štávnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu z novu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Chlieb a žemle po využití podpory pary získajú chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Výšky vkladania

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: úroveň 2
- Nízke pečivo: úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusia byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: úroveň 3
 - Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
 - prvý rošt: úroveň 3
 - druhý rošt: úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu na výšku 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.






Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Chlieb alebo žemle by boli upečené iba na povrchu, ale neboli by prepečené. Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa tým skrátiť o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí. Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke. Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia tak pre cesto na plechu, ako aj pre cesto vo forme. Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedené v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.














Pozor! Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použitie druhov ohrevov:


-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:




- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		230-250	-	20-30
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		220-230	3	20-30
Žemle						
Žemle alebo bagety na dopeknie, predpečené	Univerzálny plech	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bagety na dopeknie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-170	3	25-35
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	2	20-30
Bagety predpečené, mrazené	Univerzálny plech	3		180-200	-	20-30
Bagety predpečené, mrazené	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, bagety, regeneračný ohrev	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety na dopeknie, predpečené	Univerzálny plech	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bagety na dopeknie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Univerzálny plech	3		180-200	-	20-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissant, surové cesto	Univerzálny plech	3		170-190	-	30-35

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Žemle, bagety, regeneračný ohrev	Rošt	2		160-170	-	10-20

Hrianky

Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečenie hriankov (bez predhrievania)	Rošt	5		3	-	4-6

* predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečivo (napr. kysnuté pečivo) po využití podpory pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: úroveň 2
- Nízke pečivo: úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusi byť hotových v rovnakom okamihu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: úroveň 3
Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: úroveň 5
druhý rošt: úroveň 3
tretí rošt: úroveň 2
štvrtý rošt: úroveň 1

Súčasnu prípravu viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie.

Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na veľmi obloženú pizzu používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne prepečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, ale nebol by prepečený.




Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.





















Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	-	10-15
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	3		190-210	-	15-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tenký korpus, 1 kusy	Rošt	3		180-200	-	20-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bageta	Rošt	3		200-220	-	15-20
Mini pizza	Univerzálny plech	3		180-200	-	15-20
Mini Pizza, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantné koláče & quiche						
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Forma na tarte, Čierny plech	3		190-210	-	30-40
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	3		240-250*	-	10-18
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	2		200-220*	2	15-25
Pirohy	Forma na náky	2		190-200	-	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3		180-190	-	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	2		170-190	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1		200-220*	-	20-30
* predhrejte						

Nákyp a suflé

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu nákyrov a suflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Výšky vkladania

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: úroveň 2
- Univerzálny plech: úroveň 2

Na suflé využite paru. Nebudete potrebovať žiadny vodný kúpeľ. Malé formičky postavte do dierovanej nádoby na prípravu v pare, veľkosť XL, alebo na rošt.

Potraviny, ktoré by ste inak pripravovali vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Riad

Na prípravu nákyrov a na zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by čas prípravy pokrmu trval dlhšie a pokrm by bol zhora tmavší.

Na prípravu s podporou pary musia byť formy žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych nákyrov a suflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok prípravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákyru.

Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zozlatnutie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.






Upozornenie: Čas prípravy nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude nákyv alebo suflé hotový iba na povrchu, ale nebude prepečený.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.



Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Stupeň pizza
-  Príprava v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Nákyv, pikantný, z uvarených prísad	Forma na nákyv	2		200-220	-	30-50
Nákyv, pikantný, z uvarených prísad	Forma na nákyv	2		150-170	2	40-50
Nákyv, sladký	Forma na nákyv	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyv	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyv	2		170-180	2	35-45
Lasagne, mrazené, 400 g	Rošt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	2		180-190	2	40-50
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na nákyv	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na nákyv	2		160-170	3	50-60
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyv	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Forma na nákyv	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Forma na nákyv	2		170-180	2	30-40
Suflé	Formy na jednotlivé porcie	3		100	-	40-45

* predhrejte

Hydina

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte:

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Univerzálny plech vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálny plech.

→ „Príslušenstvo“ na strane 12

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkať do plechu. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s podporou pary

Určité pokrmy budú s využitím podpory pary chrumkavejšie. Získajú lesklý povrch a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy je nutné pripravovať vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Príprava v pare

V porovnaní s podporou pary sa kusy hydiny pripravujú šetrnejšie pomocou prípravy v pare. Budú obzvlášť šťavnaté. Kusy hydiny môžete pred prípravou v pare tiež opievať, čas prípravy sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas predhrievania a dlhší čas prípravy. Pokiaľ pripravujete viac rovnako ťažkých kusov pokrmu zároveň, predĺžite čas predhrievania, nie čas prípravy.

Kusy hydiny nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na prípravu v pare, veľkosť XL, a zasuňte pod ňu univerzálny plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt. Minimálne o jednu úroveň nižšie zasuňte univerzálny plech skosením smerom ku dvierkam spotrebiča. Tuk bude odkvapkávať do plechu.

Grilujte pokiaľ možno kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie priamo z chladničky vybratej nenaplnenej, na pečenie pripravenej hydiny do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené údaje pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou, než je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po 1/2 až 2/3 času pečenia hydinu obráťte.







Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Tipy

- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu narežte. Prsia neatáčajte.
- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril
-  Stupeň pizza
-  Príprava v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:












- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
-------	---------------	------------------	-------------	----------------------------------	----------------	---------------------







Kurča

Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60
Kuracia prsná fileta, po 150 g	Rošt	4		3*	-	15-20
Fileta z hydinových prs (príprava v pare)	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	15-25
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuracie kúsky, nugety, mrazené	Univerzálny plech	3		190-210	-	20-25
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75

Kačica & hus

Kačica, bez plnky (2 kg)	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačica, bez plnky (2 kg)	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55

Morka

Mladá morka, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-250	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100

* predhriať 5 min.

Mäso

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu mäsa. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava. Prípadne pečené mäso zabaľte do hliníkovej fólie. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok“ mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude pečené mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší. Univerzálny plech vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálny plech.
→ „Príslušenstvo“ na strane 12

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno sklenenej varnej nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm vrstvou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Medzi mäsom a pokrievkou by mala byť vzdialenosť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia nabrat' na objeme.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikat' horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko pečte. Prilejte vodu, vino, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s podporou pary

Určité pokrmy budú vďaka príprave s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Pečené mäso nemusíte obracat'.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy budú lepšie, keď ich pripravíte vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Príprava v pare

V porovnaní s podporou pary sa mäso pripraví šetrnejšie pomocou prípravy v pare, ale nebude mať žiadnu kôrku. Bude obzvlášť šťavnaté. Kúsky mäsa môžete pred prípravou v pare tiež opieť, čas prípravy sa skráti.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas predhrievania a dlhší čas prípravy. Pokiaľ pripravujete viac rovnako ťažkých kusov pokrmu zároveň, predĺžite čas predhrievania, nie čas prípravy.

Kusy mäsa nemusíte obracat'.

Použite dierovanú nádobu na prípravu v pare, veľkosť XL, a zasuňte pod ňu univerzálny plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt. Minimálne o jednu úroveň nižšie zasuňte univerzálny plech skosením smerom ku dvierkam spotrebiča. Tuk bude odkvapkávať do plechu.

Grilujte pokiaľ možno kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zstanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Pokrm osolte až po ugrilovaní. Sol' totiž z mäsa vyťahuje vodu.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybraných pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po ½ až ¾ času pečenia mäso obráťte.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie“ na konci tabuľky nastavenia.
















Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:


-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril
-  Príprava v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	1	110-130
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Otvorená nádoba	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	1	80-90
Bravčová fileta, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčová fileta, 400 g	Otvorená nádoba	3		210-220*	1	25-30
Bravčová fileta, 400 g	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	18-20
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	1	70-80
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailónky, hrubé 3 cm (predhrejte 5 min.)	Rošt	5		3*	-	8-12

Hovädzie mäso

Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
-------------------------------	------	---	---	---------	---	-------

* predhrejte

** na začiatku nalejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

*** bez obracania

**** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	1	50-60
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	-	130-160
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg****	Otvorená nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	1	65-80
Varené hovädzie mäso, 1,5 kg**	Otvorená nádoba	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm hrubý, medium (bez predhrievania)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, 3 – 4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30

Teľacie mäso

Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	100-120
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	1	90-110
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	100-120
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	1	100-120

Jahňacie mäso

Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	1	80-90
Jahňací chrbát s kosťami***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťami***	Otvorená nádoba	3		200-210*	1	25-30
Jahňacia kotleta	Rošt	3		3	-	12-16

Údenina a klobásy

Grilovacie klobásy	Rošt	4		3	-	10-15
Viedenské párky	Nádoba na prípravu v pare	3		80	-	14-20
Biele klobásy	Nádoba na prípravu v pare	3		80	-	12-20

Pokrm z mäsa

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

* predhrejte

** na začiatku nalejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

*** bez obracania

**** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

Typy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Prípravte mäso v uzatvorenej nádobe pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvyšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.

Pečené mäso vyzerať dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.

Ryby

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore do priestoru na pečenie. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Ryba je hotová, keď je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt. Minimálne o jednu úroveň nižšie zasuňte univerzálny plech skosením smerom ku dvierkam spotrebiča.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálného plechu až ½ litra vody. Bude do nich odkvapkávať tekutina. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zstanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrá alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže uniknúť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s podporou pary

Určité pokrmy budú vďaka príprave s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Rybu nemusíte obracať.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy je nutné pripravovať vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Príprava v pare

Vďaka príprave v pare sa ryba pripraví šetrnejšie a zostane obzvlášť šťavnatá.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas predhrievania a dlhší čas prípravy. Pokiaľ pripravujete viac rovnako ťažkých kusov pokrmu zároveň, predĺžte čas predhrievania, nie čas prípravy.

Rybu nemusíte obracať.

Použite dierovanú nádobu na prípravu v pare, veľkosť XL, a zasuňte pod ňu univerzálny plech. Môžete použiť tiež sklenenú misu a postaviť ju na rošt.

Potraviny, ktoré by ste inak pripravovali vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z rýb. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých rýb do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ

predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.















Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Príprava v pare

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C /stupeň	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená, celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny plech	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na prípravu v pare	3		80-90	-	15-25
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, pripravená v pare, celá, 1,5 kg, napr. treska	Nádoba na prípravu v pare	3		80-90	-	35-50
Rybie filety						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybia fileta, prírodná, pripravená v pare	Nádoba na prípravu v pare	3		80-100	-	10-16
Rybie kotlety						
Rybia kotleta, 3 cm hrubá	Rošt	4		3	-	10-20
Mrazené ryby						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba na prípravu v pare	3+1		80-100	-	20-25
Rybia fileta, prírodná	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybia fileta, zapečená	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybia fileta, zapečená	Otvorená nádoba	2		200-220	1	35-45
Rybie prsty (počas prípravy obráťte)	Univerzálny plech	3		200-220	-	20-30
Pokrm z rýb						
Rybia terina	Forma na terinu	2		70-80	-	45-80
* predhrejte						
** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2						

Zelenina, prílohy a vajcia

Tu nájdete údaje na prípravu čerstvej a zmrazenej zeleniny, zemiakov, ryže, obilnín a vajec v pare. Okrem toho sú tu tiež údaje týkajúce sa pečenia napr. hlboko zmrazených hranolčiekov.

Príprava v pare

Používajte iba originálne príslušenstvo. Pri príprave v pare zasunúť pod dierovanú nádobu na prípravu v pare, veľkosť XL, vždy tiež univerzálnu panvicu. Bude do nej odkvapkávať tekutina.

Príprava v pare na jednej úrovni

Všimnite si úrovne vkladania uvedené v tabuľke.

Príprava v pare na dvoch úrovniach

Príprava v pare na dvoch úrovniach je obzvlášť vhodná na prípravu pokrmov súčasne, napr. brokolice a zemiakov. Pokiaľ sa čas prípravy týchto pokrmov líši, vložte do priestoru na pečenie potraviny s kratším časom prípravy neskôr.

- Rošť a nádoba na prípravu v pare, veľkosť S, dierovaná a/alebo nedierovaná: úroveň 5
- Dierovaná nádoba na prípravu v pare, veľkosť XL: úroveň 3

Riad

Pokiaľ použijete nádobu, postavte ju priamo na rošť alebo do dierovanej nádoby na prípravu v pare, veľkosť XL.

Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare. Nádoby s veľkou hrúbkou steny predlžujú čas prípravy. Potraviny, ktoré by ste inak pripravovali vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou.

Čas prípravy a množstvo

Čas prípravy pri príprave v pare závisí od veľkosti kusov pokrmu, ale nezávisí od celkového množstva. Väčšie celkové množstvo predlžuje čas predhrievania a nie čas prípravy.

Väčšie kusy potrebujú dlhší čas predhrievania a dlhší čas prípravy. Pokiaľ pripravujete viac rovnako ťažkých kusov pokrmu zároveň, predlžíte čas predhrievania, nie čas prípravy.

Všimnite si veľkosti kusov uvedené v tabuľke.

Pri menších kusoch sa čas prípravy skraca, pri väčších predlžuje. Vplyv na čas prípravy majú tiež kvalita a stupeň zrelosti pokrmu.

Preto sú uvedené hodnoty nastavenia iba orientačné.

Potraviny vždy rozložte do nádoby rovnomerne. Rozdielne vysoké vrstvy pokrmu sa uaria nerovnomerne. Potraviny citlivé na tlak nevstivte do nádoby až po okraj.

Radšej použite dve nádoby.

Ryža a obilniny

Prilejte vodu alebo tekutinu v uvedenom pomere. Napr. 1:1,5 znamená, že sa na 100 g ryže pridá 150 ml tekutiny.

Pečenie a grilovanie

Používajte iba originálne príslušenstvo

Príprava na jednej úrovni

Všimnite si úrovne vkladania uvedené v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošť

Rošť vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošť.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy prípravy sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriati.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.









Použitú druhú ohrevov:

- ☼ 4D horúci vzduch
- ☼ Vel'koplošný gril
- ☼ Stupeň pizza
- ☼ Príprava v pare









Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita	Čas prípravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Artičoky, celé, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3	☼	100	-	30-35
Karfiol, celý, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3	☼	100	-	25-35
Ružičky brokolice, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3	☼	100	-	7-8
Zelená fazuľka, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3	☼	100	-	18-25
Mrkva na kolieska, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3	☼	100	-	10-20

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita	Čas prípravy v min.
Kaleráb, na plátky, pripravovaný v pare	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	20-25
Pór na kolieska, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	8-10
Kukurličné klasy, príprava v pare	Forma na terinu	3		100	-	30-40
Červená repa, celá, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	43-50
Červená kapusta na prúžky, prípr. v pare	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	30-35
Biele špargľa, celá, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	7-15
Špenát, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	2-3
Cuketa, na kolieska, príprava v pare	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	3-4






Zelenina, mrazená

Špenát	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	10-25
Karfiol	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	5-8
Zelená fazuľka	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	6-10
Brokolica	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	6-10
Hrášok	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	2-15
Mrkva	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	4-6
Ružičkový kel	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	8-12
Zmes zeleniny, 1 kg	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	10-15

Zeleninové pokrmy

Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		3	-	10-15
Zeleninový koláč, príprava v pare	Formičky na jednotlivé porcie	2		100	-	50-70






Zemiaky

Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		180-190	1	40-50
Zemiaky v šupke, celé	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	35-45
Varené zemiaky, na štvrtiny	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	20-25
Knedle	Nádoba na prípravu v pare	3		95	-	20-25






Produkty zo zemiakov, mrazené

Zemiakové Rôsti	Univerzálny plech	3		200-220	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny plech	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzálny plech	3		200-220	-	25-35
Hranolčeky	Univerzálny plech	3		190-210	-	25-35
Hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40

Ryža

Ryža Basmati, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	20-30
Dlhozrná ryža, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	20-30
Ryža natural, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	35-45
Ryža parboiled, 1:1,5	Plochá nádoba	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Plochá nádoba	3		100	-	25-35

Obilniny

Kuskus, 1:1	Plochá nádoba	3		100	-	6-10
Proso, celé, 1:2,5	Plochá nádoba	3		100	-	25-35
Polenta/kukurličná krupica, 1:5	Plochá nádoba	3		100	-	7-10
Krúpy, 1:3	Plochá nádoba	3		80-100	-	20-45
Šošovica, 1:2	Plochá nádoba	3		100	-	35-50

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita	Čas prípravy v min.
Fazuľa, biela, predvarená, 1:2	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	65-75
Krupicové halušky	Nádoba na prípravu v pare	3		95	-	6-10

Vajcia

Liate cestíčko z 2 vajec	Otvorená nádoba	2		80	-	14-16
Vajcia natvrdo	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	10-12
Vajcia namákko	Nádoba na prípravu v pare	3		100	-	5-8

Dezert

Pomocou svojho spotrebiča môžete ľahko pripraviť rôzne dezerty.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) prevarte na platničke na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C.
- Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
- Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
- Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
- Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladit' v chladničke.

Príprava mliečnej ryže

- Odvážte ryžu a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka.
- Ryžu a mlieko dajte do misky vo vrstve vysokej max. 2,5 cm. Na veľké množstvo môžete použiť tiež univerzálny pekáč.
- Všetko nastavte podľa tabuľky.
- Po uvarení premiešajte. Zostávajúce mlieko sa rýchlo vsiakne.

Kompót

Odvážte ovocie a pridajte cca 1/3 množstvo vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Crème Caramel a Crème Brûlée

Hmotu naplňte do formičiek do 2 – 3 cm vysokej vrstvy. Formičky vložte priamo do dierovanej nádoby na prípravu v pare, veľkosť XL. Vodný kúpeľ nie je nutný. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Potraviny, ktoré by ste inak pripravovali vo vodnom kúpeľi, zakryte fóliou.

Pokiaľ sú formičky z príliš hrubého materiálu, môže sa čas prípravy predĺžiť.

Dukátové buchtičky

Urobte kysnuté cesto podľa vlastného receptu a nedávajte ho kysnúť. Guľky z cesta vložte do vymazanej, dierovanej nádoby na prípravu v pare, veľkosť XL, a nechajte ich nakysnúť. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Odporúčané nastavenia

Použitie druhov ohrevov:

- Príprava v pare
- Stupeň kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Crème Brûlée	Formičky na jednotlivé porcie	3		85	20-30
Crème Caramel	Formičky na jednotlivé porcie	3		85	25-35
Dukátové buchtičky	Univerzálny plech	3		100	20-30
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno pr. na pečenie		35-40	300-360
Mliečna ryža, 1:2,5	Univerzálny plech	3		100	35-45
Ovocný kompót, 1/3 vody	Univerzálny plech	3		100	10-20

Príprava menu

Pomocou svojho spotrebiča môžete pripravovať zároveň kompletne menu bez prenosu chuti a arómy.

Do priestoru na pečenie najprv vložte pokrm s dlhším časom prípravy a zostávajúce pokrmy pridajte až v správnom čase. Vďaka tomu budú všetky pokrmy hotové zároveň.

Príprava v pare

Celkový čas prípravy sa pri príprave menu v pare predlžuje po každom otvorení dvierok spotrebiča, pretože unikne trochu pary a spotrebič sa musí znova vyhriať.

Dozrújte pokyny v príslušných odsekoch tejto kapitoly.

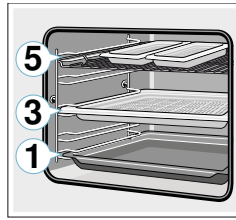
- Čas rozohrievania závisí od veľkosti a hmotnosti pokrmu
- Čas prípravy nezávisí od množstva

- Používajte riad odolný proti pare
- Suflé zakryte fóliou
- Univerzálny plech vždy zasuňte do úrovne 1

Výšky vkladania

Príslušenstvo vkladajte vždy v uvedenom poradí:

- Úroveň 5: Rošt s nádobou na prípravu v pare, veľkosť S
- Úroveň 3: Nádoba na prípravu v pare, veľkosť XL
- Úroveň 1: Univerzálny plech



Odporúčané nastavenia

Použitý druh ohrevu:

- Príprava v pare

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň ohrevu	Druh vkladania	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Fileta z lososa	Nedierovaná nádoba na prípravu v pare, veľkosť S	5		100	20
Brokolica	Dierovaná nádoba na prípravu v pare, veľkosť XL	3		100	9
Varené zemiaky, na štvrtiny	Dierovaná nádoba na prípravu v pare, veľkosť S	5		100	25

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

Horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco sú inteligentné druhy ohrevu určené na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič si optimálne riadi prívod energie do priestoru na pečenie. Pokrm sa pripraví po fázach pomocou zostatkového tepla. Vďaka tomu bude šťavnejší a menej zozlatne. V závislosti od prípravy a pokrmu je možné ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Počas prevádzky majte dvierka rúry vždy zatvorené.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy a riad na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedená približná nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.





Použitý druh ohrevov:

- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev eco






Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň ohrevu	Druh vkladania	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
-------	--------------------	---------------	----------------	--------------	---------------------

Koláče vo forme








Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hranatá	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň ohrevu	Druh vkladania	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Piškótvý základ, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótvý korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškótvý korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70





Koláče na plech

Trený koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Krehký koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótvá roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20




Drobné pečivo

Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35



Chlieb a žemle

Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		240-250	20-25
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30

Mäso

Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	140-160
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130

Ryby

Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	45-55
Rybia fileta, prírodná, dusená	Uzatvorená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sa zahrievajú na vysokú teplotu, napr.

zemiakové čipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Pokrmu vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným a spodným ohrevom max. 200 °C. S teplovzdušnou cirkuláciou max. 180 °C.</p>

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Cukrovinky	S horným a spodným ohrevom max. 190 °C. S teplotovoúdušnou cirkuláciou max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	Rozmiestnite na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevyuššili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa zvykne nazývať aj ako nízko-teplotná príprava.

Tento spôsob je ideálny na prípravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, teľacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré sa majú upieť doružova alebo do iného špecifického štádia. Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto spôsobu prípravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto pripravené mäso môžete bez problémov udržiavať teplé. Počas prípravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby sa v nej udržiavala rovnomerná klíma.

Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk počas pomalého pečenia získa silnú vlastnú chuť. Môžete použiť i korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Pri tomto spôsobe prípravy sa môže mäso ihneď po dohotovení porcovat'. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde prípravy je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe prípravy nie je možné posúvať čas dohotovenia pokrmu.

Riad

Pri tomto spôsobe prípravy používajte plochý riad, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu vložte do rúry na predhriatie.

Nádobu položte vždy na rošt do úrovne 2.

Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pozvoľnú prípravu pokrmov, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.

Váš spotrebič disponuje režimom „Pozvoľné pečenie“. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená. Priestor na pečenie, do ktorého ste vložili nádobu, nechajte cca 15 minút dobre rozohriať.











Mäso pri vysokej teplote krátko a prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas pozvoľného pečenia závisí od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Použitý druh ohrevu:

-  Pozvoľná príprava pokrmov

Pokrm	Riad	Úroveň ohrevu	Druh vkladania	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuracia prsná fileta, po 200g	Otvorená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovädzi chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 6 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-60

* predhrejte

Pokrm	Riad	Úroveň ohrevu	Druh vďaka	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Telacie mäso						
Telacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telacie pečené mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telacia fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	45-90

Jahňacie mäso

Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	180-240

* predhrejte

Tipy na pozvoľné pečenie

Pozvoľné pečenie kačacích prs.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najskôr opečte kožu. Po pozvoľnom pečení zapnite na 3 – 5 minút gril, prsia budú mať chrumkavú kôrku.
Mäso pripravené pozvoľným pečením nie je také horúce ako mäso pripravené klasickým spôsobom.	Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieru a servírujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Pomocou 4D horúci vzduchu môžete sušiť potraviny. Pri tomto spôsobe konzervácie dôjde vďaka vypareniu vody ku koncentrácii aromatických látok.

Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na sušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená, a tým aromatickejšia bude. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	5-9
Kôstkovité ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanšírovaná	1 – 2 rošty		80	5-8
Huby na plátky	1 – 2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-6

Zaváranie a odšťavovanie

Váš spotrebič sa hodí tiež na zaváranie a odšťavovanie.

Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď potraviny zavaríte zle, môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svorky a perá vopred skontrolujte.

Tip: Poháre môžete vyčistiť tiež pomocou funkcie sterilizácie.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie príp. zeleninu podľa druhu osušte, vykostkujte a nakrájajte na kúsky a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použijete:

- cca 250 g cukru, pokiaľ je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, pokiaľ je ovocie kyslé

Zelenina: Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do dierovanej nádoby na prípravu v pare, veľkosť XL tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Všetko nastavte podľa tabuľky.

Ukončenie zavárania

Po uvedenom čase otvorte dvierka spotrebiča. Zaváracie poháre vyberte z rúry až po úplnom vychladnutí

Potom priestor na pečenie vysušte.

Odšťavovanie

Bobulovité ovocie pred odšťavením dajte do misky a ocukrujte. Nechajte ho odstáť minimálne jednu hodinu, aby pustilo šťavu.

Potom ho dajte do dierovanej nádoby na prípravu v pare, veľkosť XL a vsuňte do úrovne 2. Nižšie zasuňte univerzálny plech na zachytávanie šťavy. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Po uvedenom čase vložte bobulovité ovocie do utierky a vytlačte zostávajúcu šťavu.






Potom priestor na pečenie vysušte.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny a odšťavovanie ovocia. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zavárannej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okruhle poháre s objemom 1 liter.

Použitý druh ohrevu:

-  Príprava v pare

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň ohrevu	Druh vkladania	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 liter	2		100	30-120
Kóstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	2		100	25-30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	2		100	25-30
Odšťavovanie					
Maliny	Nádoba na prípravu v pare XL	3		100	30-45
Ríbezle	Nádoba na prípravu v pare XL	3		100	40-50

Sterilizácia fliaš a hygiena

Vo svojom spotrebiči môžete ľahko sterilizovať nádoby a detské fľaše. Proces zodpovedá pôvodnému vyváraniu.

Sterilizácia fliaš

Ihneď po pití vždy vyčistite fľaše štetkou na fľaše. Potom ich umyte v umývačke riadu.

Fľaše postavte do nádoby na prípravu v pare, veľkosť XL, takým spôsobom, aby sa vzájomne nedotýkali. Spustite program „Sterilizácia“. Po ukončení programu spotrebič vytrite. Fľaše po sterilizácii osušte čistou handričkou.

Hygiena

Váš spotrebič sa hodí tiež na prípravu pohárov na zaváranie alebo marmeládu a ich viečok.

Tiež je možné v ňom následne ošetriť marmeládu. Vďaka tomu bude marmeláda trvanlivejšia.

Odporúčané nastavenia

Používajte iba bezchybné, čisté poháre a viečka. Najlepšie je predtým ich umyť v umývačke riadu. Nádobý musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.




Odporúčaný čas závisí od používaných pohárov.

Použitý druh ohrevu:

-  Príprava v pare

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
-------	---------------	------------------	-------------	--------------	---------------------

Hygiena

Príprava pohárov na zaváranie alebo marmeládu	Nádoba na prípravu v pare XL	2		100	10-15
Následné ošetrovanie pohárov na marmeládu	Nádoba na prípravu v pare XL	2		100	15-20
Sterilizácia čistého riadu*	Nádoba na prípravu v pare XL	2		100	15-20

* tento proces zodpovedá pôvodnému vyváraniu

Kysnutie cesta so stupeňom kysnutia

Pomocou druhu ohrevu stupeň kysnutia vykysne cesto oveľa rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o 1.

a 2. kysnutí (kysnutie cesta a jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta

Misu s cestom postavte na rošt. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Počas kysnutia dvierka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva

Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke.

Pred pečením vytrite z priestoru na pečenie vlhkosť.

Odporúčané nastavenia





Teplota a čas prípravy závisí od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:


-  Stupeň kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
-------	--------------------	------------------	-------------	------	--------------	---------------------







Kysnuté cesto, sladké

Např. kysnuté sušienky	Misa	2		kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	30-45
	Plech na pečenie	2		Kysnutie	35-40	10-20
Tučné cesto, např. panettone	Misa	2		kysnutie jednotlivých kusov pečiva	40-45	40-90
	Plech na pečenie	2		Kysnutie	40-45	30-60

Kysnuté cesto, pikantné

Např. pizza	Misa	2		Kysnutie	35-40	20-30
	Plech na pečenie	2		Kysnutie	35-40	10-15

Cesto na chlieb

Biely chlieb	Misa	2		kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	30-40
	Plech na pečenie	2		Kysnutie	35-40	15-25
Pšenično-žitný chlieb	Misa	2		kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	25-40
	Plech na pečenie	2		Kysnutie	35-40	10-20
Žemle	Misa	2		kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	30-40
	Plech na pečenie	3		Kysnutie	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Režim príprava v pare je vhodný na rozmrazovanie hlboko zamrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Na rozmrazenie pečiva použite druh ohrevu

4D horúci vzduch. Hydina, mäso a ryby nechajte najlepšie rozmraziť v chladničke.

Vyberte potraviny určené na rozmrazenie z obalu.

Vložte zmrazené ovocie a zeleninu do dierovanej nádoby na prípravu v pare, veľkosť XL, a zasuňte pod ňu univerzálny plech. Vďaka tomu nebudú potraviny ležať vo vode a zachytí sa odkvapkávajúca tekutina. Na zmrazené potraviny, pri ktorých chcete zachovať v pokrme tekutinu, napr. zmrazený špenát, použite univerzálny plech alebo riad na rošt.



Pečivo položte priamo na rošt.






Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Nastavte najprv kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v celku

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Rozmrazovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Chlieb, žemle					
Chlieb a žemle všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75
Ovocie, zelenina					
Bobuľovité ovocie	Nádoba na prípravu v pare	3		30-40	10-15
Zelenina	Nádoba na prípravu v pare	3		40-50	15-50

Regeneračný ohrev

Pomocou regeneračného ohrevu sa pokrmy šetrne ohrejú pomocou podpory pary. Chutia a vyzerať ako čerstvo pripravené. Takto môžete rozpiecť tiež pečivo z predchádzajúceho dňa.

Použite pokiaľ možno plochú, širokú a žiaruvzdornú nádobu. Studené nádoby regeneračný ohrev predlžia.

Pokiaľ je to možné, regenerujte iba pokrmy rovnakého druhu a veľkosti. Pokiaľ to nie je možné, riadi sa čas podľa potraviny s najdlhším časom regeneračného ohrevu.

Počas regeneračného ohrevu pokrmy nezakrývajte.

Pokrm postavte v nádobe na rošt alebo ho položte priamo na rošt do úrovne 2.

Počas prevádzky neotvárajte dverka rúry, inak unikne veľké množstvo pary.


Odporúčané nastavenia






V tabuľke nájdete optimálne nastavenia pre rôzne pokrmy. Časové údaje sú iba orientačné. Závisia od použitej nádoby, kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Nastavte najprv kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Hodnoty uvedené v tabuľke platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Použitý druh ohrevu:

-  Regeneračný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Zelenina, chladená					
1 kg	Otvorená nádoba	2		120-130	15-25
250 g	Otvorená nádoba	2		120-130	5-15
Pokrmy, chladené					
Hotový sterilizovaný pokrm, 1 porcia	Otvorená nádoba	2		120-130	15-25
Hustá polievka, 400 ml	Otvorená nádoba	2		120-130	10-25
Prílohy, napr. rezance, knedličky, zemiaky, ryža	Otvorená nádoba	2		120-130	8-25

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Zapečené pokrmy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15

Pečivo

Žemle, bagety, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Plnené pečivo (Vol au vents)	Rošt	2		180*	4-10

Pečivo, zmrazené

Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bagety, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20

* predhrejte

Udržiavanie teploty

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby už uvarené pokrmy vyschli.

Pokrmy nezakrývajte.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ešte dorábajú. Pokrmy nezakrývajte.

Na udržiavanie teploty sa hodia rôzne stupne pary:

- Stupeň 1: Kusy pečeného mäsa a krátko opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Husté a normálne polievky

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov. Podľa normy EN 60350-1:2013 príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovne pre vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
- prvý rošt: úroveň 3
- druhý rošt: úroveň 1

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1		130-140*	-	35-55

* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

Úrovne pre vloženie príslušenstva na pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5
- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Krytý jablčný koláč

Krytý jablčný koláč na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložená vedľa seba.

Krytý jablčný koláč na dvoch úrovniach: tmavá okrúhla forma, vložená nad seba.

Koláč v otvárací tortovej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálny plech namiesto roštu a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokrmy pre predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchleho ohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použitie druhu ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas prípravy v min.
Koláčiky (Small Cakes)	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Koláčiky (Small Cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky (Small Cakes), 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Koláčiky (Small Cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1		140*	-	35-45
Píškotový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Píškotový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Píškotový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Píškotový koláč, 2 úrovne	Okrúhla forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Krytý jablčný koláč	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Krytý jablčný koláč	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Krytý jablčný koláč, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

Príprava v pare

Pod dierovanú nádobu na prípravu v pare, veľkosť XL, zasunúť univerzálny plech, pokiaľ je to v tabuľke uvedené. Bude doň odkvapkávať tekutina.

Úrovne vkladania pri príprave v pare na jednej úrovni (maximálne pre 2,5 kg):

- Dierovaná nádoba na prípravu v pare, veľkosť XL: úroveň 3

Úrovne vkladania pri príprave v pare na dvoch úrovniach (maximálne pre 1,8 kg na jednej úrovni):

- Dierovaná nádoba na prípravu v pare, veľkosť XL: úroveň 5
- Dierovaná nádoba na prípravu v pare, veľkosť XL: úroveň 3

Použitý druh ohrevu:

- Príprava v pare

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
-------	---------------	------------------	-------------	--------------	---------------------

Príprava v pare

Hrach, zmrazený, dve nádoby	2x nádoba na prípravu v pare XL + univerzálny plech	5+3+1		100	**
Brokolica, čerstvá, 300 g	Nádoba na prípravu v pare XL	3		100*	7-8***
Brokolica, čerstvá, jedna nádoba	Nádoba na prípravu v pare XL	3		100*	7-8***

* predhrejte

** skúška je ukončená, keď sa na najchladnejšom mieste dosiahne 85 °C (pozrite IEC 60350-1)

*** porovnateľný stupeň prípravy medzi referenčnou vzorkou a hlavnou vzorkou sa dosiahne, pokiaľ bola referenčná vzorka varená 5 minút (spôsobom popísaným v IEC 60350-1)

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálny plech. Bude sa doň zachytávať odkvapkáajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplášny gril

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas prípravy v min.
-------	---------------	------------------	-------------	-------------------	---------------------

Grilovanie

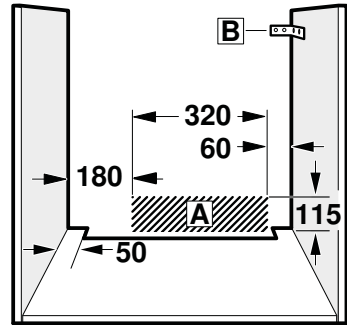
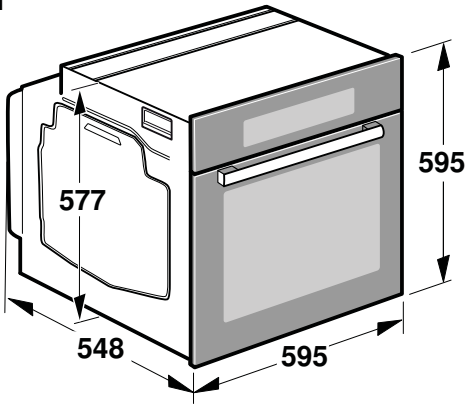
Opekanie hriankov*	Rošt	5		3	4-6
Hovädzí burger, 12 kusov*	Rošt	4		3	25-30

* nepredhrievajte

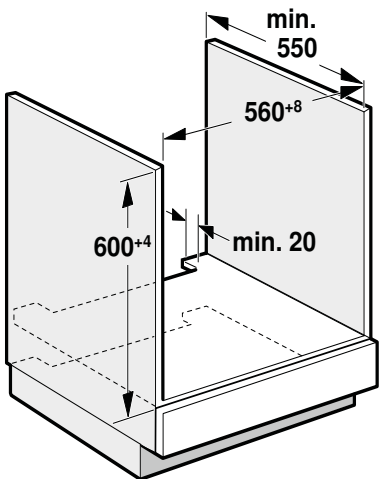
** po 2/3 celkového času otočte



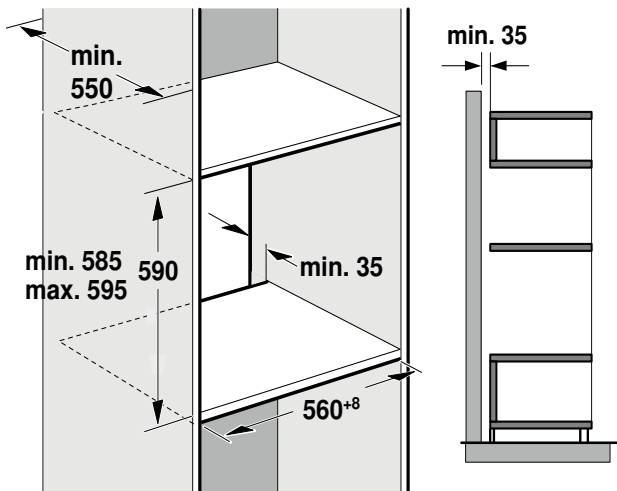
1



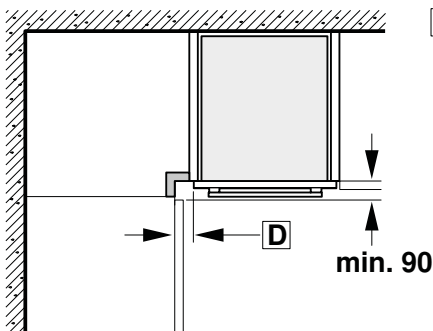
2



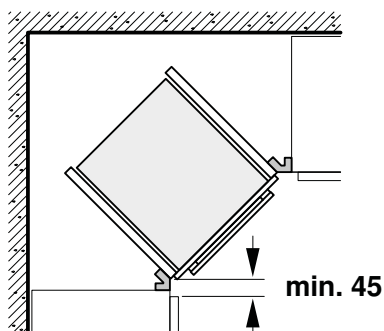
3



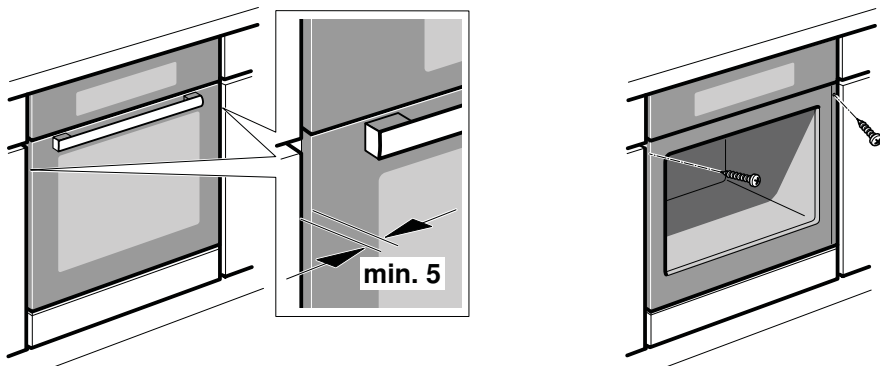
4



C



5



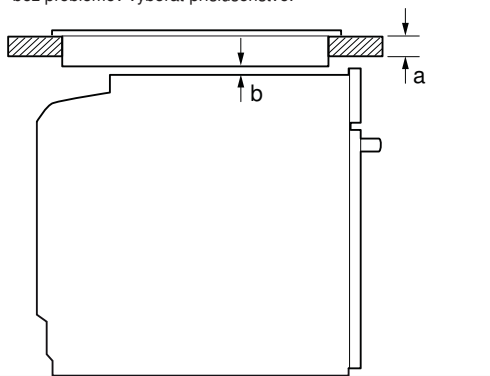
Dôležité pokyny – obrázok 1

- 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 nezapájajte.
- Riadte sa montážnymi pokynmi na zabudovanie príslušenstva.
- Pred uvedením do prevádzky odstráňte z priestoru na pečenie a dvierok obalový materiál a lepiace fólie.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, príslahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoračný kryt. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy v nábytku zhotovte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia sa dodržať nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná doska	22 mm	24 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti b vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky a.

Dodržiňte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidných vetracích výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

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 sa pripojiť len káblom s ochranným vodičom.

Istenie musí byť vykonané podľa výkonu uvedeného na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič sa smie pripojiť iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zaczaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je možné získať v zákazníckom servise. V prípade výmeny sa smie použiť iba originálny kábel, ktorý je možné získať v zákazníckom servise.

Ochrana proti dotyku sa musí zaisťovať zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej pripojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltý = ochranný vodič ⊕, modrý = nulový vodič, hnedý = fáza (krajný vodič).

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania.

Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.



Informačný list výrobku súvisiaci s DELEGOVANÝM NARIADENÍM KOMISIE (EÚ) č. 65/2014

Značka: Bosch
Identifikačné označenie modelu: HSG636BS1
Index energetickej účinnosti: 81,2
Trieda spotreby energie: A+
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v konvenčnom režime: 0,87 kWh/cyklus
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v režime ventilátorovej nútenej konvekcie: 0,69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí: 1
Zdroj tepla: elektrický
Objem: 71 l

Sep 26, 2016

Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Postfach 83 01 01, 81701 München, Germany

www.bosch-home.com

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebiče

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 konštruktívna 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 BOSCH

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: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

