

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba

HR378A5.1S

cs Návod k použití



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

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Obsah

	Použití dle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
	Obecně	5
	Halogenová žárovka	5
	Pečicí sonda	6
	Pára	6
	Čisticí funkce	6
	Příčiny poškození	7
	Obecně	7
	Pára	7
	Ochrana životního prostředí	8
	Úspora energie	8
	Ekologická likvidace	8
	Seznámení se se spotřebičem	9
	Ovládací panel	9
	Tlačítka a displej	9
	Druhy ohřevu a funkce	10
	Teplota	11
	Varný prostor	11
	Příslušenství	11
	Standardní příslušenství	11
	Zasunutí příslušenství	12
	Zvláštní příslušenství	13
	Před prvním použitím	13
	Před prvním uvedením do provozu	13
	První uvedení do provozu	14
	Čištění varného prostoru a příslušenství	14
	Obsluha spotřebiče	14
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	14
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	14
	Rychloohřev	15
	Pára	15
	Pečení s přidáváním páry	15
	Regenerace	16
	Naplnění nádržky na vodu	16
	Po každém provozu s párou	17
	Časové funkce	17
	Nastavení doby trvání	17
	Nastavení konce	18
	Nastavení budíku	19
	Nastavení času	19
	Teploměr pečeně	19
	Druhy ohřevu	19
	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu	19
	Nastavení teploty středu	20
	Teploty středu různých potravin	20
	Dětská pojistka	21
	Aktivace a deaktivace	21
	Základní nastavení	21
	Seznam základních nastavení	21
	Změna základních nastavení	21
	Programy	22
	Nádoba	22
	Příprava pokrmu	22
	Přidávání páry	22
	Programy	22
	Nastavení programu	25
	Program sabat	25
	Spouštění programu sabat	25
	Čisticí prostředky	26
	Vhodné čisticí prostředky	26
	Udržování spotřebiče v čistotě	27
	Čisticí funkce	27
	Samočištění	27
	Odvápnění	28
	Rámy	29
	Vysazení a zavěšení rámu	29
	Vysazení a zavěšení výsuvných kolejnič	30
	Dvířka spotřebiče	31
	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	31
	Demontáž krytu dvířek	32
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	32
	Co dělat v případě poruchy?	34
	Samostatné odstranění závad	34
	Maximální doba provozu	35
	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	35
	Zákaznický servis	35
	Číslo E-Nr. a číslo FD	35

**Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském**

studiu	36
Všeobecné pokyny	36
Koláče a pečivo	37
Nákypy a zapékané pokrmy	41
Drůbež, maso a ryby	41
Zelenina a přílohy	44
Dezerty	45
Akrylamid v potravinách	45
Mírný ohřev	45
Sušení	46
Zavařování	47
Kynutí těsta	48
Rozmrazování	48
Ohřívání	48
Udržování teploty	49
Zkušební pokrmy	49

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

**Použití dle určení**

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

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

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

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

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

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

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

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Halogenová žárovka

Varování – Nebezpečí popálení!

Osvětlení v troubě se velmi zahřívá. Ještě nějakou dobu po vypnutí hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se skleněného krytu. Při čištění zabraňte kontaktu s pokožkou.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze

zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Pečicí sonda

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Pára

Varování – Nebezpečí opaření!

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

Varování – Nebezpečí úrazu a požáru!

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

Čisticí funkce

Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty. Neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí

a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Obecně neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

Varování – Nebezpečí poškození zdraví!

Pomocí funkce čištění se pečicí prostor ohřeje na velmi vysokou teplotu, takže se zbytky po pečení a grilování spálí. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic. Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdržujte se v místnosti delší dobu. Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat. Pokyny dodržujte také při provozu s časovou prodlevou s posunutým časem konce.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
-  Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmu ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převrácení spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedejte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Pára

Pozor!

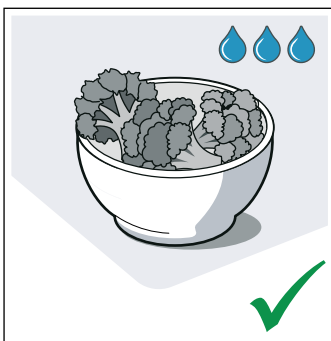
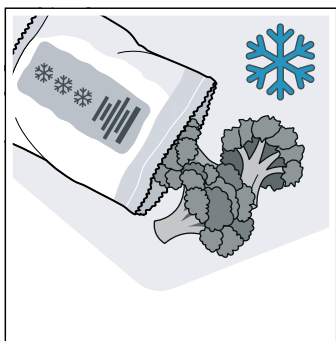
- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.
- Horká voda v zásobníku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

Ochrana životního prostředí

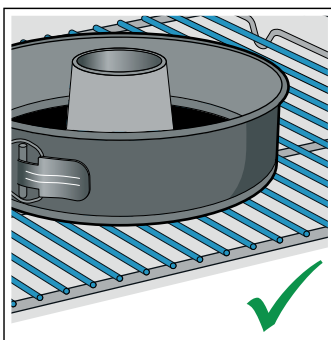
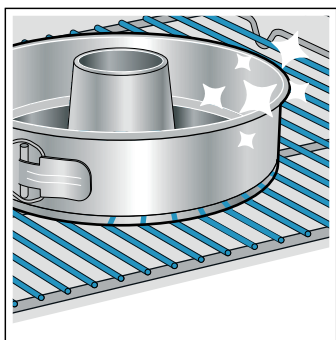
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

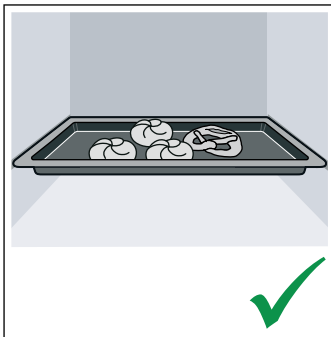
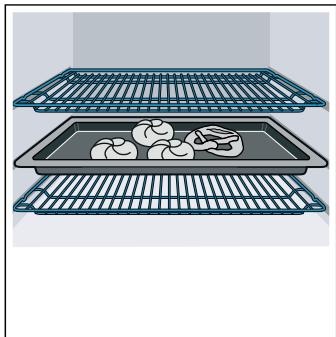
- Spotřebič předeheřívajte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



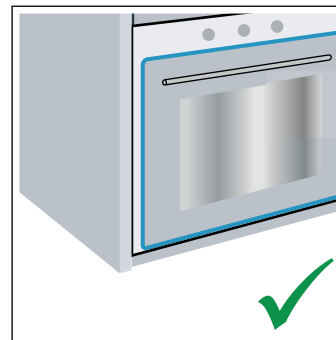
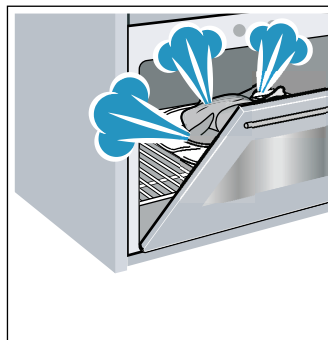
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



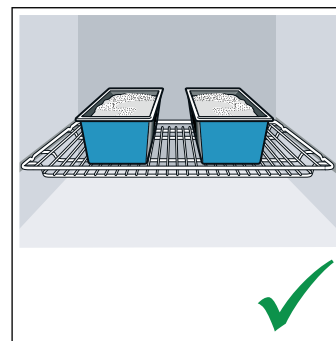
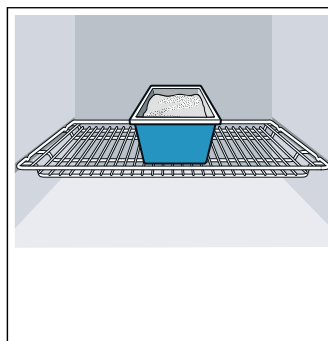
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Ekologická likvidace

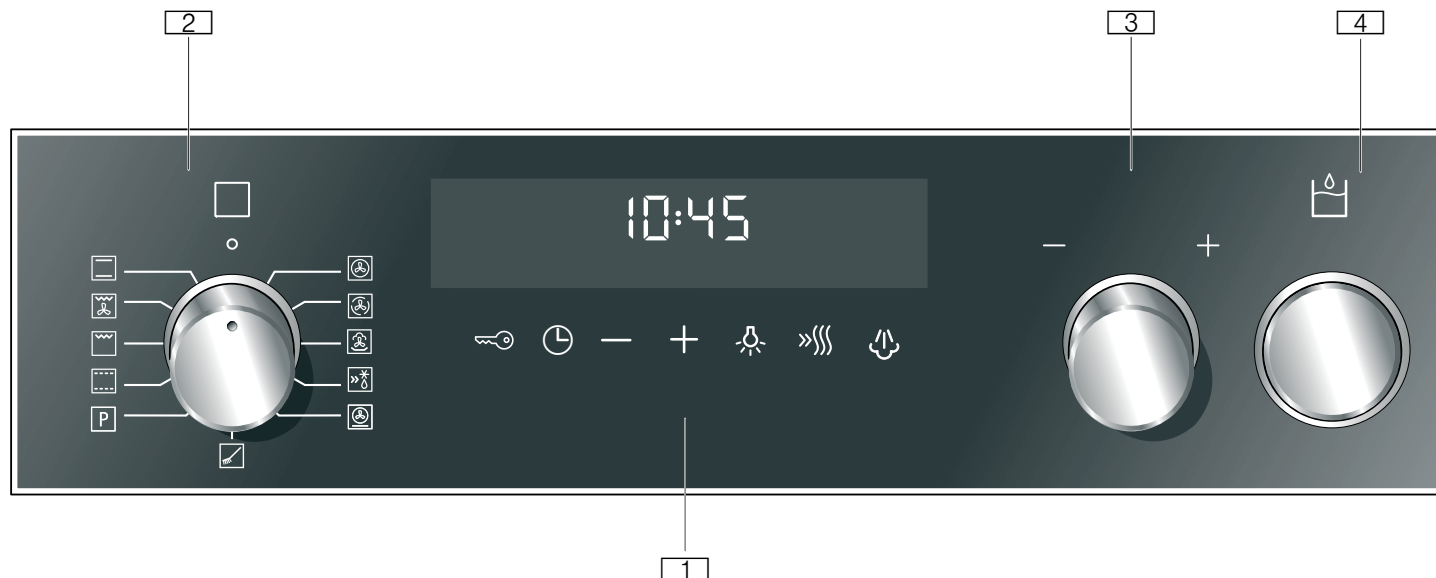
Obal ekologicky zlikvidujte.



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

Seznámení se se spotřebičem

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



1 Tlačítka a displej

Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými se nachází senzory. Pouhým dotykem na symbol zvolíte funkci. Na displeji jsou zobrazeny symboly aktivních a časových funkcí.

2 Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu nebo další funkce. Volič funkce můžete z nulové pozice otáčet doleva nebo doprava.

3 Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu na druh ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce. Voličem funkcí můžete rovněž otáčet doleva nebo doprava. Nemá žádnou nulovou polohu.

4 Zásobník na vodu

Naplnění a vyprázdnění zásobníku na vodu → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 16

Upozornění: U některých spotřebičů jsou voliče zapustitelné. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte volič v nulové poloze.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavit různé dodatečné funkce vašeho spotřebiče. Na displeji se zobrazí příslušné hodnoty.

Symbol	Význam
Tlačítka	
⌚	Časové funkce
	Opakovaným dotknutím zvolíte budík ⌚, dobu trvání ⌚, konec → a čas ⌚.

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

Ovládací panel

Na ovládacím panelu lze nastavit různé funkce vašeho spotřebiče. Zde je přehledně vyobrazen ovládací panel a přiřazení ovládacích prvků.

–	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
🔑	Dětská pojistka	Funkce pečicí trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu.
💡	Osvětlení varného prostoru	Zapnutí a vypnutí osvětlení varného prostoru.
»»»	Rychloohřev	Spuštění nebo zrušení rychloohřevu varného prostoru.
💨	Přidávání páry	Zapnutí přidávání páry
Displej		
📧 *	Vyprázdněte zásobník na vodu	Upozornění na vyprázdnění zásobníku na vodu
📧 *	Naplněte zásobník na vodu	Upozornění na naplnění zásobníku na vodu
🧼 *	Odvápnění	Odvápněte spotřebič

* V závislosti na situaci se na displeji zobrazí symbol.

Displej

Na displeji je zobrazena teplota ve varném prostoru, kterou nastavíte voličem teploty.

Kromě toho můžete zjistit nastavení časových funkcí. Hodnota, která je právě nastavena nebo se odpočítává, je na displeji zobrazena v popředí. Pro využívání jednotlivých časových funkcí, několikrát se dotkněte tlačítka ⌚. Hodnotu, která je právě v popředí, ukazují šipky ⬅ nad nebo pod příslušným symbolem.

Druhy ohřevu a funkce

Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu a další funkce.

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 3D horký vzduch*	30–275 °C	Pro pečení pečiva nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně v pečicím prostoru.
 Mírný horký vzduch	125–275 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
 Regenerace**	80–180 °C	Pro šetrné ohřívání pokrmů a rozpékání pečiva. Díky páře se pokrmy nevysušují.
 Funkce coolStart	30–275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu pečení nebo kratší. Není vhodné předehřátí.
 Stupeň na pizzu	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
 Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených, jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Gril s cirkulací vzduchu*	30–275 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.
 Horní/dolní ohřev*	30–275 °C	Pro tradiční pečení a smažení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šfavnatou náplní. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
* U tohoto druhu ohřevu je od 80 °C možné přidávání páry (provoz s naplněným zásobníkem na vodu)		
** Druh ohřevu s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)		

Upozornění: Ke každému druhu provozu uvádí spotřebič navrženou teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

Další funkce

Vaše nová pečicí trouba vám nabízí ještě další funkce, které vám zde krátce vysvětlíme.

Funkce	Použití
 Programy	Pro mnoho pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramovány ve spotřebiči. → "Programy" na straně 22
 Funkce čištění → "Čisticí funkce" na straně 27	Funkce čištění pyrolýza  vyčistí pečicí prostor téměř sama. Díky odvápnění  zůstane váš spotřebič funkční.

Teplota

Pomocí voliče teploty se nastavuje teplota v troubě. Rovněž se s ním volí např. stupně grilování a stupně čištění.

Nastavení se zobrazí na displeji.

Upozornění

- Do 100 °C lze teplotu nastavit po jednom stupni, poté po pěti stupních.
- Při nastavení stupně grilování 3 sníží spotřebič po cca 20 minutách na stupeň grilování 1.

Ukazatel teploty

Pokud spotřebič hřeje, na displeji se vyplní symbol ukazatele teploty .

Při přehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile je symbol zcela vyplněn.



Zbytkové teplo

Když je spotřebič vypnutý, indikuje ukazatel teploty zbytkové teplo ve vnitřním prostoru trouby. Čím je teplota nižší, tím méně je ukazatel vyplněn.

Upozornění

- Ukazatel teploty se vyplní pouze u druhů ohřevu, u kterých se nastavuje teplota. Např. u stupňů grilování je vyplněn okamžitě.
- Je-li při spuštění provozu teplota ve vnitřním prostoru trouby příliš vysoká, objeví se u některých druhů ohřevu na displeji . Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout. Potom provoz znovu spusťte.
- Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty ve vnitřním prostoru trouby.

Varný prostor

Různé funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení varného prostoru

U většiny druhů ohřevu a funkcí je osvětlení varného prostoru během provozu zapnuto. Při ukončení provozu se vypne pomocí voliče funkcí.

Pomocí voliče funkcí lze osvětlení varného prostoru zapnout i bez zapnutého ohřevu. To vám pomůže např. při čištění spotřebiče.

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

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

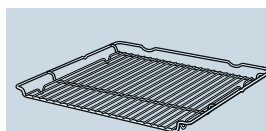


Příslušenství

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

Standardní příslušenství

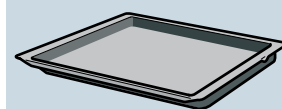
V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.



Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy.

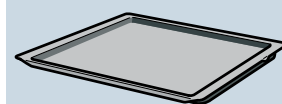
Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.



Univerzální vysoký plech

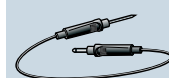
Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně.

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



Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.



Pečicí sonda

Umožňuje přesné pečení.

Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teploměr pečení" na straně 19

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

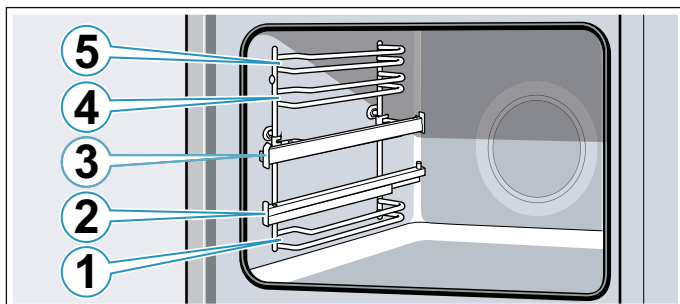
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Zasunutí příslušenství

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

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí v pečicím prostoru označena symbolem grilování.

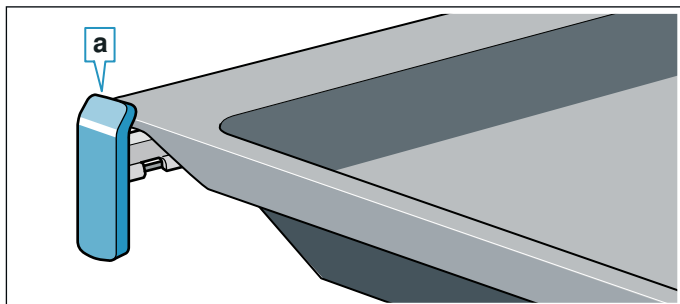
V závislosti na typu spotřebiče je pečicí prostor vybavený jedním nebo více výsuvy nebo jedním či dvěma zacvakávacími výsuvy. Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Zacvakávací výsuvy lze podle potřeby umístit do volných úrovní.



Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodící tyče příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Pomocí výsuvů lze příslušenství vytáhnout dál. Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvné kolejnice.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



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

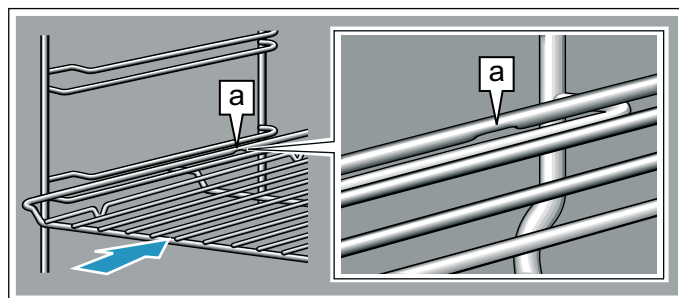
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepoužíváte, vyjměte z trouby.
- Rámy lze za účelem čištění z trouby vyjmout.
→ Strana 29

Funkce zaskočení

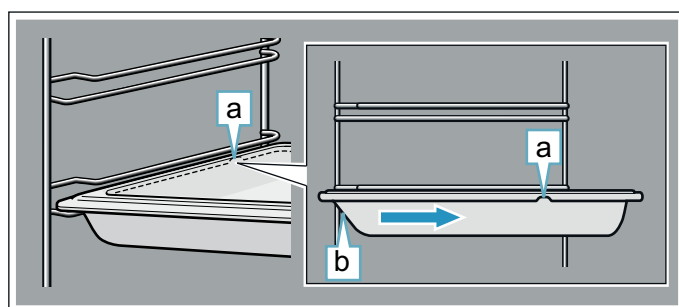
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

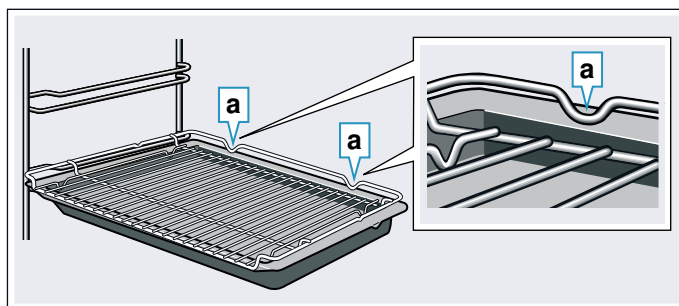


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 35

Zvláštní příslušenství

Rošt

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

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální vysoký plech

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

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

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

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

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Dva univerzální vysoké plechy, úzké

Pro šťavnaté koláče, pečivo a zmrazené pokrmy.

Univerzální vysoké plechy nepoužívejte se zacvakávacími výsuvy a nepokládejte je na rošt.

Profesionální vysoký plech

Pro přípravu velkého množství. Ideálně vhodný např. také na musaku.

Profesionální vysoký plech s vkladacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

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

Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek.

Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Zacvakávací výsuv

Výsuvné kolejničky lze použít v jakékoli výšce. Lze umístit tolik výsuvů, kolik je volných úrovní.

Výsuvný systém jednoduchý

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

Výsuvný systém dvojité

Díky výsuvným kolejničkám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém trojitý

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



Před prvním použitím

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

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u svých vodáren na tvrdost vody z vodovodu.

Pozor!

- Při nesprávně nastavené tvrdosti vody hrozí poškození spotřebiče. Spotřebič vás nemůže včas upozornit na odvápnění. Zajistěte, aby byla správně nastavená tvrdost vody.
- Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin. Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny. Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitýho.

Upozornění

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

První uvedení do provozu

Po připojení k proudu se na displeji zobrazí čas. Nastavte aktuální čas.

Nastavení času

Dbejte na to, aby byl volič funkcí v nulové poloze.

Čas začíná na „12:00 hod.“.

1. Tlačítkem **–** nebo **+** nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko .

Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Nastavení tvrdosti vody

V základních nastaveních nastavte tvrdost vody.

→ "Základní nastavení" na straně 21

Nastavení	Tvrdost vody		
	mmol/l	Německá stupnice (°dH)	Francouzská stupnice (°fH)
 = změkčená	-	-	-
 = měkká	až 1,3	až 7,3	až 13
 = střední	1,3–2,5	7,3–14	13–25
 = tvrdá	2,5–3,8	14–21,3	25–38
 = velmi tvrdá	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

Čištění varného prostoru a příslušenství

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte varný prostor a příslušenství.

Čištění pečicího prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehejte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před zahřátím měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v pečicím prostoru.
4. Naplňte zásobník na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 16
5. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro rozeheť s přidáváním páry. → "Obsluha spotřebiče" na straně 14 → "Pára" na straně 15

Rozeheť s přidáváním páry	
Druh ohřevu	3D horký vzduch  s přidáváním páry  (intenzivní)
Teplota	200 °C
Doba trvání	30 minut

6. Po rozeheť s přidáváním páry proveďte rozeheť bez přidávání páry.
7. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro rozeheť bez přidávání páry.

Rozeheť bez přidávání páry	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev 

Rozeheť bez přidávání páry	
Teplota	240 °C
Doba trvání	30 minut

8. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
9. Po uplynutí uvedené doby trvání spotřebič vypněte.
10. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
11. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
12. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.
→ "Po každém provozu s párou" na straně 17

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.



Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

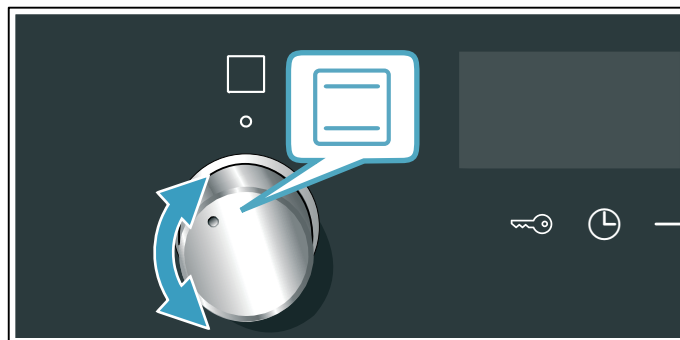
Pomocí voliče funkcí se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínáte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

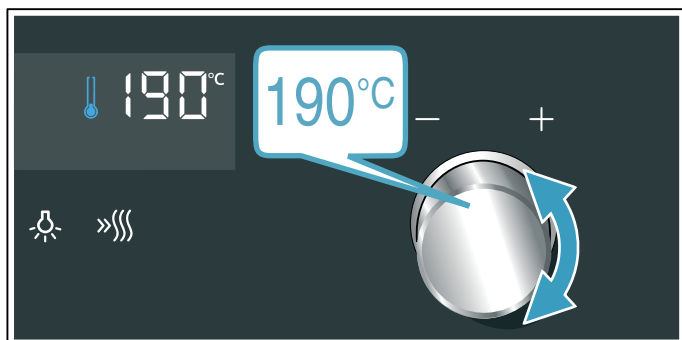
Pomocí voliče funkcí a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 9

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev  při teplotě 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívat.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 17

Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Když změníte druh ohřevu, teplota se změní na příslušnou navrhovanou teplotu.

Rychloohřev

S rychloohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Vhodné druhy ohřevu jsou:

- 3D Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev

Rychloohřev používejte pouze při nastavené teplotě vyšší než 100 °C.

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Dotkněte se tlačítka »|||.

Na displeji se objeví symbol »|||.

Po pár sekundách se pečicí trouba začne zahřívat.

Jakmile rychloohřev skončí, zazní signál a symbol »||| zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Pára

Příprava pokrmů s přidáváním páry.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Během provozu spotřebiče se může zásobník na vodu zahřát. Zásobník na vodu nechte před vyprázdněním vychladnout.

Pečení s přidáváním páry

Při pečení s přidáváním páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech přidává pára. Dosáhnete tak nejlepšího výsledku pečení.

Váš pokrm

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

Používejte údaje v tabulkách. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36 → "Programy" na straně 22

Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

- nízká =
- silná =

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

- 3D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu

Spuštění

1. Naplňte zásobník na vodu.
2. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
3. Pro nastavení požadované intenzity páry klepněte na tlačítko .

Spotřebič spustí provoz.

Přerušení přidání páry

Pro předčasné přerušení přidávání páry klepněte na tlačítko tolikrát, dokud nebude intenzita páry deaktivovaná.

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.

Ukončit

Pro vypnutí spotřebiče otočte volič funkcí do nulové polohy. → "Po každém provozu s párou" na straně 17

Regenerace

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

Spuštění

1. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
2. Naplňte zásobník na vodu.
3. Pomocí voliče funkcí nastavte regeneraci.
4. Voličem teploty nastavte teplotu. Spotřebič spustí provoz.

Ukončit

Pro vypnutí spotřebiče otočte volič funkcí do nulové polohy. → "Po každém provozu s párou" na straně 17

Naplnění nádržky na vodu

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

⚠ Varování – Nebezpečí poranění a požáru!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

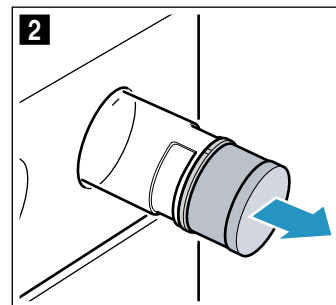
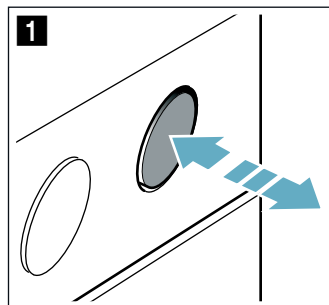
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

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

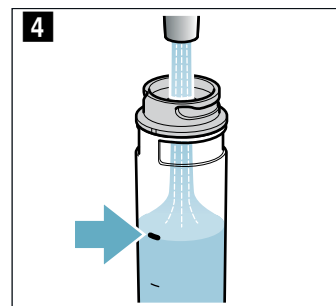
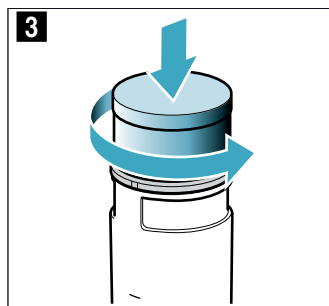
Upozornění

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

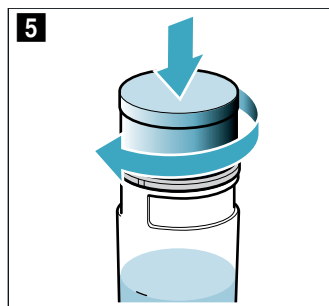
1. Zatlačte na zásobník na vodu (obrázek 1).
2. Vytáhněte zásobník na vodu (obrázek 2).



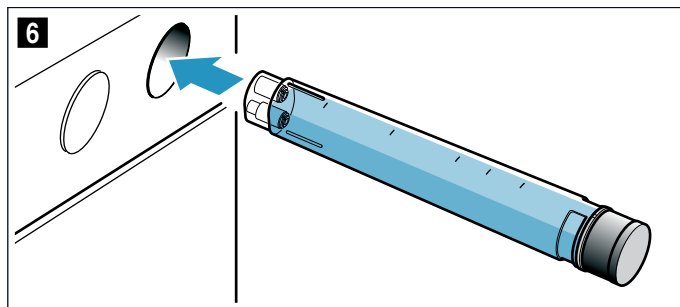
3. Stiskněte víčko zásobníku na vodu, podržte ho stisknuté a odšroubujte ho (obrázek 3).
4. Naplňte vodu (obrázek 4).



5. Zašroubujte víčko zásobníku na vodu (obrázek 5).



6. Zásobník na vodu nasadte zpět do otvoru a zatlačte ho tak, aby zaskočil (obrázek 6).



Doplnění vody do nádržky na vodu

Když je zásobník na vodu prázdný, zazní akustický signál a na displeji svítí symbol „Naplňte zásobník na vodu“. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 9

1. Vyjměte zásobník na vodu a doplňte do něj vodu.
2. Naplněný zásobník na vodu nasadte zpět.

Upozornění: Když zásobník na vodu nedoplníte, pokračuje provoz bez přidávání páry.

Po každém provozu s párou

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Během provozu spotřebiče se může zásobník na vodu zahřát. Zásobník na vodu nechte před vyprázdněním vychladnout.

Pozor!

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

Po každém provozu s párou se zbývající voda načerpá zpět do zásobníku na vodu. Poté vylijte a vysušte zásobník na vodu. V pečicím prostoru zůstane vlhkost. Vysušte pečicí prostor.

Upozornění: Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.

Vyprázdnění nádržky na vodu

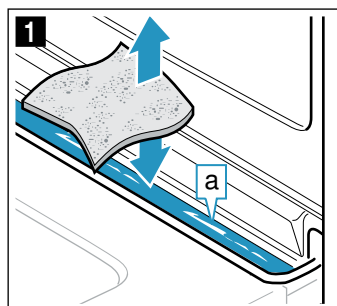
Pozor!

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

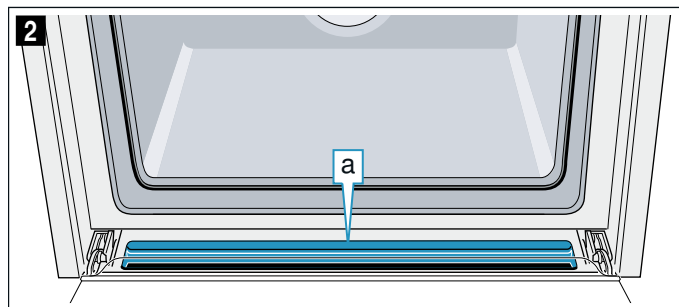
- Zatlačte na zásobník na vodu.
- Vytáhněte zásobník na vodu.
- Odšroubujte víčko zásobníku na vodu.
- Vyprázdněte zásobník na vodu, vyčistěte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
- Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
- Těsnění na víčku utřete dosucha.
- Nechte vyschnout s otevřeným víčkem.
- Nasadte víčko na zásobník na vodu a zašroubujte ho.
- Nasadte zásobník na vodu.

Sušení odkapávacího žlábků

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



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



Ruční vysušení varného prostoru

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

🕒 Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití
⏸ Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
→ Konec	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, takže provoz je ukončen v požadovanou dobu.
🔔 Budík	Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích a spotřebič neovlivňuje.
🕒 Čas	Dokud není v popředí zobrazena jiná probíhající funkce, na displeji spotřebiče je zobrazen čas.

Teprve po nastavení druhu ohřevu můžete dobu trvání vyvolat tlačítkem 🕒. Po nastavení doby trvání se odpočítává čas do konce. Budík lze kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby trvání nebo času budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit dotykem na tlačítko 🕒.

Upozornění: Doby trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 21

Nastavení doby trvání

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

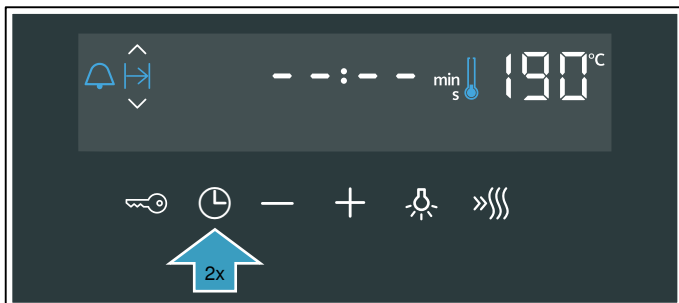
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty: 10 minut u tlačítka – a 30 minut u tlačítka +.

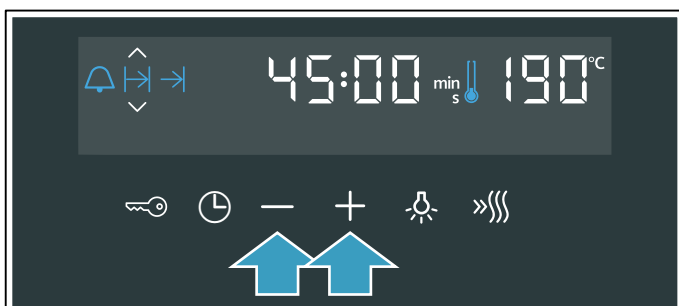
Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát se dotkněte tlačítka ☹.

Na displeji je označena doba trvání I→I.



3. Pomocí tlačítka – nebo + nastavte dobu trvání.



Po pár sekundách se spotřebič začne zahřívat. Na displeji se odpočítává doba trvání.

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jakmile je signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka +.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka – nebo + můžete dobu trvání kdykoli změnit. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro zrušení nastavte dobu trvání pomocí tlačítka – na nulu. Spotřebič hřeje dále i bez nastavené doby trvání.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka ☹ tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení konce

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

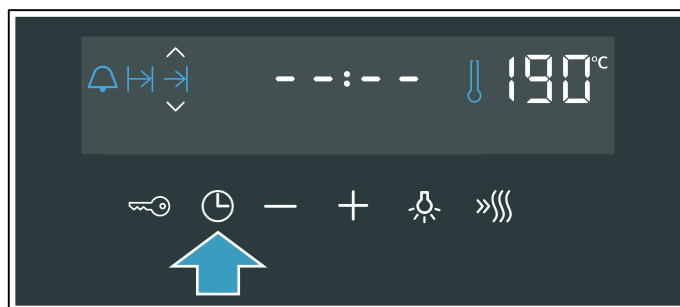
Upozornění

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

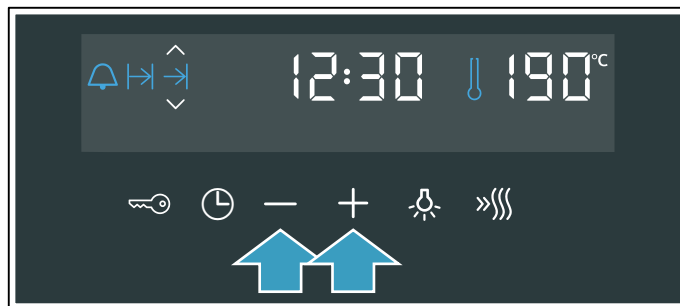
Konec doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:30, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
 2. Dvakrát se dotkněte tlačítka ☹ a pomocí tlačítka – nebo + nastavte dobu trvání.
 3. Znovu se jednou dotkněte tlačítka ☹.
- Na displeji je označen čas konce doby trvání →I.



4. Pomocí tlačítek + nebo – posuňte konec doby trvání na později.



Po pár sekundách spotřebič převezme nastavení. Na displeji je uveden čas konce. Jakmile se spotřebič spustí, doba trvání se odpočítává.

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jakmile je signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka +.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka – nebo + můžete změnit čas konce. Po několika sekundách je změna převzata. Pokud se doba trvání již odpočítává, čas konce již nelze změnit. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Pro zrušení nastavte čas konce pomocí tlačítka – na aktuální čas plus dobu trvání. Spotřebič se začne zahřívat a doba trvání se odpočítává.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení budíku

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

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do 10 minut lze čas budíku nastavit ve 30ti sekundových krocích. Poté se časové kroky zvětšují podle toho, čím vyšší je hodnota.

Podle toho, kterého tlačítka se nejprve dotknete, začne čas budíku u jiné navrhované hodnoty:

5 minut u tlačítka  a 10 minut u tlačítka .

1. Dotýkejte se tlačítka , dokud nebude označen symbol budíku .
2. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte čas budíku. Po několika sekundách se spustí čas budíku.

Tip: Vztahuje-li se nastavený čas budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Spotřebič se tak automaticky vypne.

Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na displeji je uvedená doba budíku na nulu.

Libovolným tlačítkem budík vypnete.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka  nebo  můžete kdykoli změnit čas budíku. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro zrušení nastavte dobu budíku pomocí tlačítka  na nulu. Budík je vypnutý.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení času

Po připojení nebo výpadku proudu bliká na displeji čas. Nastavte čas.

Volič funkcí musí být nastavený na nulu.

1. Tlačítkem  nebo  nastavte čas.

Čas přestane blikat.

2. Potvrďte tlačítkem .

Nastavený čas se uloží.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, jestli se čas bude na displeji zobrazovat, či nikoliv.
→ "Základní nastavení" na straně 21

Změna času

V případě potřeby můžete čas opět změnit, např. z letního na zimní.

Když je spotřebič vypnutý, dotýkejte se tlačítka , dokud nebude označen symbol času, a pomocí tlačítka  nebo  čas změňte.

Teploměr pečeně

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

Druhy ohřevu

Pro provoz s pečicí sondou nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu jsou:

-  3D Horký vzduch
-  Horký vzduch eco
-  Stupeň na pizzu
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Horní/dolní ohřev

Upozornění: Pokud při zasunutí pečicí sondě zvolíte nevhodný druh ohřevu, zazní signál.

Teplota

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C. Na displeji nastavte požadovanou teplotu středu.

Teplota varného prostoru se nastaví jako obvykle pomocí voliče teploty. Aby nedošlo k poškození pečicí sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota ve varném prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu.

Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

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

Používejte pouze přiloženou pečicí sondu. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

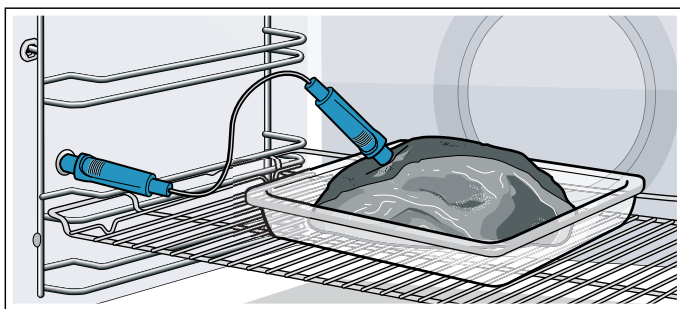
V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

Zapíchnutí

Zapíchněte pečicí sondu do masa v místě, kde je nejsilnější. Dbejte na to, aby se konec špičky nacházel

přibližně uprostřed masa. Nesmí být zapíchnutá v tuku a dotýkat se nádoby nebo kosti.

Maso položte nejlépe v nádobě doprostřed roštu.



Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel pečicí sondy nepřiskřípli.

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

Pokrm obraťte

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

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

Nastavení teploty středu

Pokud jste pokrm do varného prostoru vložili s pečicí sondou, můžete nastavit teplotu.

Ukazatel teploty středu je na displeji zobrazen rozdělený na dvě části vedle teploty ve varném prostoru. Vlevo je zobrazena aktuální teplota středu masa, vpravo nastavená teplota, např. 15/75 °C. Aktuální teplota vlevo bude zobrazena teprve od 10 °C.

1. Pečicí sondu zapojte do zdířky vlevo ve varném prostoru a zavřete dvířka trouby. Kabel se nesmí přiskřípnout!
2. Voličem funkcí nastavte vhodný druh ohřevu. Na displeji je označen symbol  a vedle teploty ve varném prostoru je zobrazen ukazatel teploty středu.
3. Pomocí tlačítka – nebo + nastavte teplotu středu. Navrhovaná hodnota u obou tlačítek je 60 °C.
4. Voličem teploty nastavte teplotu ve varném prostoru. Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C.

Po pár sekundách se spotřebič začne zahřívat.

Po dosažení nastavené teploty středu pečeného pokrmu zazní akustický signál. Spotřebič přestane hrát. Aktuální teplota středu na displeji je shodná s nastavenou teplotou, např. 75/75 °C.

Spotřebič vypnete tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy. Odpojte pečicí sondu ze zdířky ve varném prostoru.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka – nebo + můžete teplotu středu kdykoli změnit. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro přerušení vytáhněte pečicí sondu ze zdířky a pokrmu. Spotřebič hřeje dále i bez nastavené teploty středu.

Druh ohřevu a teplotu ve varném prostoru můžete kdykoli změnit příslušným voličem. Nastavená teplota středu zůstane zachována.

Teploty středu různých potravin

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

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36

Potraviny	Teplota středu ve °C
Vepřové maso	
Vepřová krkovička	85-90
Vepřová panenka, médium	62-70
Vepřový kotlet, propečený	72-80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, médium	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65-75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo plec, libové	75-80
Telecí pečeně, šál	75-80
Telecí kolínko	85-90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, médium	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí hřbet, médium	55-60

Dětská pojistka

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

Upozornění

- V základních nastaveních můžete zvolit, jestli bude nastavena funkce dětské pojistky či nikoliv. → "Základní nastavení" na straně 21
- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.

Aktivace a deaktivace

Pro aktivaci dětské pojistky musí být volič funkcí nastavený na nulu.

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

Na displeji se objeví příslušný symbol. Dětská pojistka je aktivována.

Upozornění: Pokud je nastaven čas budíku , běží dále. Dokud je aktivní dětská pojistka, čas budíku nelze změnit.

Pro deaktivaci opět stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy, dokud příslušný symbol na displeji nezhasne.

Základní nastavení

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

Seznam základních nastavení

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

Základní nastavení	Volba
 1 Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času budíku	1 = cca 10 sekund 2 = cca 30 sekund* 3 = cca 2 minuty
 2 Doba čekání, než se nastavení potvrdí	1 = cca 3 sekundy* 2 = cca 6 sekund 3 = cca 10 sekund
 3 Tón tlačítek při dotyku na tlačítko	0 = vyp 1 = zap*
 4 Jas osvětlení displeje	1 = tmavý 2 = střední* 3 = jasný
 5 Ukazatel času	0 = Vypnutí ukazatele času 1 = Zobrazení ukazatele času*

 6 Možnost aktivovat dětskou pojistku	0 = ne 1 = ano* 2 = ano, se zablokováním dvířek**
 7 Osvětlení varného prostoru při provozu	0 = ne 1 = ano*
 8 Doba doběhu chladicího ventilátoru	1 = krátká 2 = střední* 3 = dlouhá 4 = extra dlouhá
 9 Teleskopické výsuvy dodatečně namontované**	0 = ne* (u rámu a jednoduchého výsuvu) 1 = ano (u dvojitého a trojitého výsuvu)
 10 Dostupné nastavení udržování teploty	0 = ne* 1 = ano
 11 Tvrdost vody**	0 = změkčená 1 = měkká (do 1,3 mmol/l) 2 = střední (1,3–2,5 mmol/l) 3 = tvrdá (2,5–3,8 mmol/l) 4 = velmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)
 12 Obnovit všechny hodnoty na nastavení z výroby	0 = ne* 1 = ano

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

** Nejsou dostupné u všech typů spotřebičů.

Upozornění: Pokud je váš spotřebič vybavený funkcí Home Connect, najdete nastavení Home Connect na konci základních nastavení spotřebiče. Nastavení Home Connect začínají HC.

Změna základních nastavení

Volič funkcí musí být nastavený na nulové poloze.

- Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy. Na displeji se objeví první základní nastavení, např.  1.
- V případě potřeby změňte nastavení voličem teploty.
- Pomocí tlačítka + přejdete k dalšímu základnímu nastavení.
- Pomocí tlačítka – nebo + tak projdete všechna základní nastavení a v případě potřeby provedete změnu voličem teploty.
- Nakonec pro potvrzení stiskněte znovu tlačítko  na cca 4 sekundy.

Všechna základní nastavení jsou potvrzena.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Upozornění: Po výpadku proudu zůstanou změny základního nastavení uloženy.

Programy

Pomocí programů můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a spotřebič pro něj převezme optimální nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být varný prostor příliš horký. Nechte varný prostor vychladnout a teprve poté spusťte program.

Nádoba

Dodržujte pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádoby:

Používejte nádoby odolné vůči teplotám do 300 °C.

Nejvhodnější je nádoby ze skla nebo sklokeramiky. Přes skleněné víko může působit grill a pečeně získá pěknou křupavou kůrku.

Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Lesklé povrchy velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně zhědne a maso nebude dostatečně uvařené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po ukončení programu odklopte víko. Maso nechte ještě 8 až 10 minut grilovat při stupni grilování 3.

Pokud použijete pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo litého hliníku, pokrm více zhnědne na spodní straně. Přidejte větší množství tekutiny.

Tip: Pokud bude šáva příliš světlá nebo naopak tmavá, příště použijte menší resp. větší množství tekutiny.

Nevhodné nádoby:

Nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádoby z plastu nebo s plastovými uchy není vhodné.

Velikost nádoby:

Pečeně by měla dno nádoby pokrýt asi ze dvou třetin. Získáte tak ideální výpek.

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

Příprava pokrmu

Používejte hluboce zmrazené pokrmy vytažené přímo z mrazničky. Pro přípravu masitých pokrmů používejte čerstvé potraviny, nejlépe vyndané z lednice.

Tip: Hodně libové maso zůstane šťavnaté, když jej obložíte plátky špeku.

Pokrm zvažte. Pro nastavení potřebujete znát hmotnost. Nastavte vždy nejbližší vyšší hmotnost.

Nádoby postavte na rošt. Vždy ji vkládejte do studené trouby.

Přidávání páry

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. → "Pára" na straně 15

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

Programy

Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Šáva v masě se tak lépe rozloží.

Upozornění: Rozsah hmotnosti je záměrně omezený. Pro velmi velké pokrmy často není k dispozici žádná velká nádoba a výsledek pečení by neodpovídal.

Program / rozmezí hmotnosti	Potravina	Nádoby	Přidejte tekutinu	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Upozornění
01 Kynutá vánočka, kynutý věnec* (0,6–1,5 kg)	-	Plech na pečení s papírem na pečení	Ne	3	Hmotnost těsta	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
02 Kynutí těsta* (0,5–1,5 kg)	Kynuté těsto	Mísa na roštu	Ne	2	Hmotnost těsta	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
03 Pšeničný chléb, pšeničný smíšený chléb na plechu na pečení* (0,5–2,0 kg)	-	Plech na pečení s papírem na pečení	Ne	2	Hmotnost těsta	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
04 Pšeničný chléb, pšeničný smíšený chléb v truhlíkové formě* (0,8–2,0 kg)	-	Truhlíková forma, vymaštěná a vysypaná moukou	Ne	2	Hmotnost těsta	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
* Program s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)						

Program / rozmezí hmotnosti	Potravina	Nádobí	Přidejte tekutinu	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Upozornění
05 Bílý chléb na plechu na pečení* (0,5–2,0 kg)	-	Plech na pečení s papírem na pečení	Ne	2	Hmotnost těsta	Pokud pečete 2 chleby současně, zadejte hmotnost těžšího chleba
06 Žitný smíšený chléb* (0,8–2,0 kg)	-	Truhlíková forma, vymaštěná a vysypaná moukou	Ne	2	Hmotnost těsta	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
07 Chlebová placka* (0,4–1,0 kg)	-	Plech na pečení s papírem na pečení	Ne	2	Hmotnost těsta	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený.
08 Pečené brambory, celé (0,3–1,5 kg)	Neloupané, moučné brambory	Univerzální plech	Ne	3	Celková hmotnost	-
09 Eintopf, se zeleninou (0,5–2,5 kg)	Vegetariánský	Hluboký pekáč s poklicí	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata).
10 Guláš (0,5–2,5 kg)	Hovězí nebo vepřové maso nakrájené na kousky se zeleninou	Hluboký pekáč s poklicí	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Maso vložte dolů a pokryjte zeleninou. Maso se nemusí předem opékat!
11 Ryba, celá* (0,8–1,5 kg)	Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	Ne	2	Hmotnost ryby	Položte do nádoby hřbetem nahoru.
12 Kuře, bez nádivky* (0,9–1,5 kg)	Kuchyňská úprava, okořeněné	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	Ne	2	Hmotnost kuřete	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
13 Části kuřete* (0,1–0,8 kg)	Kuchyňská úprava, okořeněné	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	Ne	3	Hmotnost nejtěžšího kusu	-
14 Krůtí prsa (0,5–2,5 kg)	Vcelku, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost krůtích prsou	-
15 Kachna, bez nádivky* (1,3–2,5 kg)	Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	Ne	2	Hmotnost kachny	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
16 Husa, bez nádivky* (2,3–4,5 kg)	Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	Ne	2	Hmotnost husy	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
17 Husí stehna (0,3–0,8 kg)	Kuchyňská úprava, okořeněná	Skleněný pekáč bez poklice na roštu	Zakryjte dno pekáče.	2	Hmotnost nejtěžšího kusu	-
* Program s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)						

Program / rozmezí hmotnosti	Potravina	Nádobí	Přidejte tekutinu	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Upozornění
18 Dušená hovězí pečeně (0,5–2,5 kg)	Např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svíčková pečeně	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat!
19 Hovězí svíčková, medium* (0,8–2,0 kg)	Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	Ne	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat!
20 Roastbeef, středně propečený (0,5–2,5 kg)	Kuchyňská úprava, okořeněný	Pekáč bez poklice	Ne	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat! Položte do nádoby tučnou stranou nahoru.
21 Hovězí závitky (0,5–2,5 kg)	Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s poklicí	Závitky téměř celé zakryjte, např. vývarem nebo vodou.	2	Hmotnost všech plněných závitků	Maso se nemusí předem opékat!
22 Sekaná, čerstvá (0,5–2,5 kg)	Sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	Pekáč s poklicí	Ne	2	Hmotnost pečeně	Maso se nemusí předem opékat!
23 Jehněčí kýta, středně propečená (0,5–2,5 kg)	Bez kosti, okořeněná	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat!
24 Jehněčí kýta, propečená (0,5–2,5 kg)	S kostí, okořeněná	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat!
25 Telecí pečeně, prorostlá (0,5–3,0 kg)	Např. pečeně nebo květová špička	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat!
26 Telecí pečeně, libová (0,5–3,0 kg)	Např. svíčková nebo ořech	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat!
27 Srncí kýta (0,5–2,0 kg)	Bez kosti, osolená	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	-
28 Pečená vepřová krkovička* (0,8–2,5 kg)	Bez kosti, okořeněná	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	Ne	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat!
29 Vepřová pečeně, s kůrkou* (1,0–2,0 kg)	Např. plec, okořeněná a s naříznutou kůží	Pekáč bez poklice nebo plech na pečení	Ne	2	Hmotnost masa	Do nádoby položte tučnou stranou nahoru, kůži vydatně osolte.
30 Pečená vepřová panenka (0,5–2,5 kg)	Okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso se nemusí předem opékat!
* Program s párou (provoz pouze s naplněným zásobníkem na vodu)						

Nastavení programu

Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Musíte nastavit pouze hmotnost.

Hmotnost lze nastavit pouze ve stanoveném hmotnostním rozmezí.

1. Volič funkcí nastavte na program **P**.
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Voličem teploty nastavte hmotnost pokrmu. Za několik sekund se program spustí. Na displeji se odpočítává doba trvání.

Jakmile bude program ukončen, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Doba trvání programu

Můžete zjistit dobu trvání vámi nastaveného programu. Před spuštěním se dotýkejte tlačítka **⌚**, dokud nebude na displeji označen symbol doby trvání. Znovu se dotkněte tlačítka **⌚**, dokud se opět nezobrazí program příp. hmotnost.

Přednastavenou dobu trvání programu nelze měnit.

Dopékání

Jakmile je program a signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka **+**. Spotřebič hřeje dále podle nastavení programu.

Upozornění: Dopékání můžete opakovat libovolně často.

Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Posunutí času konce

U některých programů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním se dotýkejte tlačítka **⌚**, dokud na displeji nebude označen symbol konce. Pomocí tlačítka **+** posuňte konec na později.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze změnit číslo programu a hmotnost.

Čas konce lze změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.

Jestliže chcete program přerušit, spotřebič vypněte otočením voliče funkcí do nulové polohy.



Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání delší než 70 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spouštění programu sabat

Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 21

Spotřebič používá horní/dolní ohřev. Teplotu lze nastavit v rozmezí 85 °C až 140 °C. Doba trvání lze nastavit po půlhodinových krocích v rozmezí 24 až 72 hodin.

1. Volič funkcí nastavte na program **P**. Na displeji se zobrazí **SRbb**.
2. Voličem teploty nastavte teplotu.
3. Dvakrát se dotkněte tlačítka **⌚**. Na displeji je označena doba trvání **I→I**.
4. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.

Upozornění: Čas konce nelze měnit.

Po pár sekundách se spotřebič začne zahřívat. Na displeji se odpočítává doba trvání.

Jakmile doba trvání programu sabat uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Spotřebič vypnete tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Jestliže chcete program sabat přerušit, spotřebič vypněte otočením voliče funkcí do nulové polohy.



Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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

Vnitřek spotřebiče

Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pozor! Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Nejlepší je použít čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 27 Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citrónovou.
Skleněný kryt osvětlení vnitřního prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.

Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli. Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Tipy

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

Čisticí funkce

Váš spotřebič je vybavený druhy provozu „samočištění“ a „odvápňení“. Pomocí samočištění můžete bez námahy vyčistit pečicí prostor. Pomocí odvápňení odstraníte z výparníku vodní kámen.

Samočištění

Vyčistěte pečicí prostor pomocí funkce „samočištění“.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	mírné	cca 1 hod, 15 min
2	střední	cca 1 h 30 min
3	intenzivní	cca 2 h

Čím je znečištění starší a silnější, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění pečicího prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby ho můžete čistit i častěji. Při čištění se spotřebuje cca 2,5-4,8 kWh.

Upozornění

- Pro vaši bezpečnost se od určité teploty dvířka spotřebiče automaticky zablokují. Lze je znovu otevřít teprve poté, co na displeji zmizí symbol zablokování .
- Osvětlení varného prostoru během čisticí funkce nesvítí.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
-  Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Varování – Nebezpečí poškození zdraví!

Pomocí funkce čištění se pečicí prostor ohřeje na velmi vysokou teplotu, takže se zbytky po pečení a grilování spálí. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic. Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdružujte se v místnosti delší dobu. Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat. Pokyny dodržujte také při provozu s časovou prodlevou s posunutým časem konce.

Před spuštěním funkce čištění

Pečicí prostor musí být prázdný. Vyjměte z trouby příslušenství, nádobí a výsuvy. Vyjmutí výsuvů je popsáno v příslušné kapitole. → "Rámy" na straně 29

Vyčistěte dvířka spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte!

Vnitřní sklo dvířek vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty. Neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

Nastavení funkce čištění

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

Doba trvání je pro každý stupeň čištění pevně přednastavená a nelze ji měnit.

- Pomocí voliče funkcí nastavte funkci čištění . Na displeji se zobrazí symbol  a funkce čištění. První funkce čištění je označená.
- Stiskněte tlačítko **+** nebo **–** tolikrát, dokud není označená funkce čištění .
- Voličem teploty nastavte požadovaný stupeň čištění. Na displeji se zobrazí doba trvání ke každému stupni. Za několik sekund se funkce čištění spustí. Na displeji se odpočítává doba trvání.

V průběhu funkce čištění v kuchyni větrejte.

Krátce po spuštění se zablokují dvířka spotřebiče. Na displeji se zobrazí symbol .

Jakmile funkce čištění skončí, zazní akustický signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula. Vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Dvířka spotřebiče lze znovu otevřít teprve tehdy, až bude trouba dostatečně vychladlá a zmizí symbol zablokování .

Posunutí času konce

Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním se dotýkejte tlačítka , dokud na displeji nebude označen symbol konce. Pomocí tlačítka **+** posuňte konec na později.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

Po spuštění již stupeň čištění nelze změnit.

Čas konce lze změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.

Jestliže chcete funkci čištění přerušit, spotřebič vypněte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Dvířka spotřebiče zůstávají zablokovaná tak dlouho, dokud varný prostor dostatečně nevychladne a na displeji nezmizí symbol zablokování.

Po skončení čisticí funkce

Nechte pečicí prostor dobře vychladnout. Vytřete zbývajícím popel v pečicím prostoru a v oblasti dvířek spotřebiče vlhkým hadříkem.

Výsuvy opět zavěste.

Upozornění: Při příliš velkém znečištění může na smaltovaných plochách zůstat bílý povlak. Jedná se o zbytky potravin a jsou nezávadné. Na funkci nemají žádný vliv. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Odvápnění

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

To, jak často se musí spotřebič odvápnovat, závisí na tvrdosti používané vody. Když je potřeba spotřebič odvápnit, zobrazí se symbol .

Odvápnění se skládá ze 4 kroků. Z hygienických důvodů musí odvápnění proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápnění trvá celkem 90–110 minut.

- První krok (1_4): odvápnění (cca 65 minut), poté: vyprázdněte zásobník na vodu a naplňte ho
- Druhý krok (2_4): oplachování (cca 9 minut), poté vyprázdněte zásobník na vodu a naplňte ho
- Třetí krok (3_4): oplachování (cca 9 minut), poté vyprázdněte zásobník na vodu a naplňte ho
- Čtvrtý krok (4_4): oplachování (cca 9 minut), poté vyprázdněte zásobník na vodu a osušte ho

Spuštění odvápnění**Pozor!**

- Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápnění používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek. Doba působení při odvápnování je přizpůsobená tomuto odvápnovacímu prostředku. Jiné odvápnovací prostředky mohou spotřebič poškodit. Obj. č. odvápnovacího prostředku 311 680
- Odvápnovací roztok: odvápnovací roztok nebo odvápnovací prostředek se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné povrchy spotřebiče. Povrchy by se poškodily. Pokud by se tak i přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Upozornění: Během celého odvápnovacího procesu nesmí být v zásobníku na vodu více než 150 ml kapaliny.

První krok (1_4)

- Ze 100 ml vody a 50 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok.
- Do zásobníku na vodu naplňte odvápnovací roztok a nasadte ho.
- Pomocí voliče funkcí nastavte funkci čištění . Na displeji se zobrazí symbol  a funkce čištění. První funkce čištění je označená.
- Stiskněte tlačítko **+** nebo **–** tolikrát, dokud není označený symbol .
- Otočte voličem teploty. Na displeji se zobrazí „0_4“. Za několik sekund se odvápnování spustí. Na displeji se odměřuje doba trvání.
- Po skončení odvápnování se na displeji zobrazí „2_4“. Vyjměte zásobník na vodu a důkladně ho vyčistěte vodou.

Druhý krok (2_4)

1. Zásobník na vodu naplňte 150 ml vody a nasadte ho.
2. Po skončení oplachování se na displeji zobrazí „3_4“. Vyjměte zásobník na vodu a důkladně ho vyčistěte vodou.

Třetí krok (3_4)

1. Zásobník na vodu naplňte 150 ml vody a nasadte ho.
2. Po skončení oplachování se na displeji zobrazí „4_4“. Vyjměte zásobník na vodu a důkladně ho vyčistěte vodou.

Čtvrtý krok (4_4)

1. Zásobník na vodu naplňte 150 ml vody a nasadte ho.
2. Po skončení oplachování se na displeji zobrazí „00:00“. Vyjměte zásobník na vodu a důkladně ho vyčistěte vodou.

Po odvápnění

1. Vysušte zásobník na vodu.
 2. Nasadte zásobník na vodu zpět.
- Odvápnění je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

Přerušeni odvápnění

Pokud je odvápnění přerušeno (např. při výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), zobrazí se po opětovném zapnutí spotřebiče na displeji symbol odvápnění. Budete vyzváni, abyste ho třikrát opláchnuli. Ostatní druhy provozu spotřebiče zůstanou až do konce třetího opláchnutí zablokované. Když nastavíte jiný provoz, zobrazí se na displeji „ / n“ (čištění). Po opláchnutí přerušené odvápnění zopakujte.

1. Vyprázdněte zásobník na vodu a důkladně ho vyčistěte vodou.
2. Nasadte prázdný zásobník na vodu.
3. Voličem funkcí nastavte odvápnění.
4. Otočte voličem teploty.
Na displeji se zobrazí „ n“. Za několik sekund se odčerpá zbývající kapalina.
5. Vyprázdněte zásobník na vodu a důkladně ho vyčistěte vodou.
6. Pro opláchnutí parního systému nechte provést tři oplachovací cykly programu odvápnění.
7. Znovu spusťte odvápnění.

Rámy

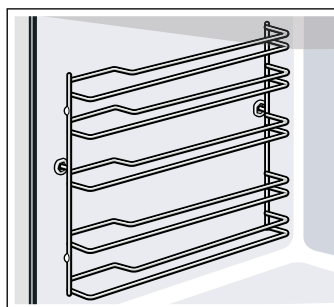
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

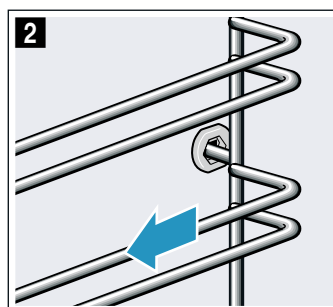
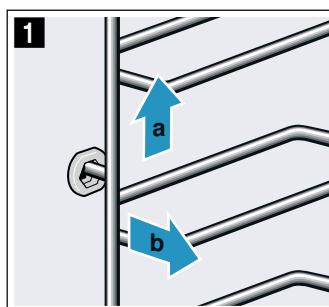
Varování – Nebezpečí popálení!

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

Vyjmutí rámu



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

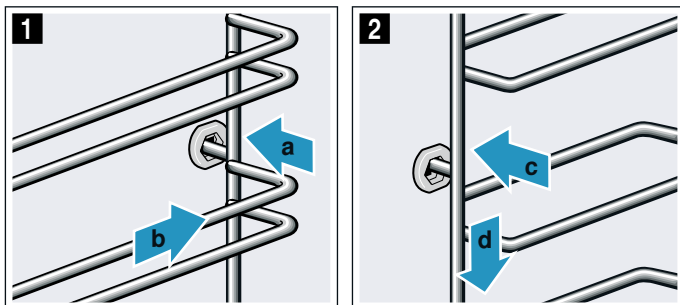


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

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

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



Vysazení a zavěšení výsuvných kolejnic

Podle typu spotřebiče musíte u spotřebičů s rámem změnit základní nastavení na „Teleskopický výsuv: ano“. Příslušné pokyny najdete v kapitole „Základní nastavení“. → Strana 21

V případě potřeby můžete všechny úrovně opatřit výsuvem.

Pokud je váš spotřebič vybavený ekolýzou, vyjměte z trouby kompletní rám pro vysazení a zavěšení výsuvných kolejnic. Povrchová úprava pro ekolýzu by se mohla poškodit.

Pokud je váš spotřebič vybavený pyrolýzou/samočištěním, vyjměte ze spotřebiče před čištěním výsuvné kolejnice z varného prostoru. Výsuvné kolejnice nejsou vhodné na pyrolýzu.

Upozornění

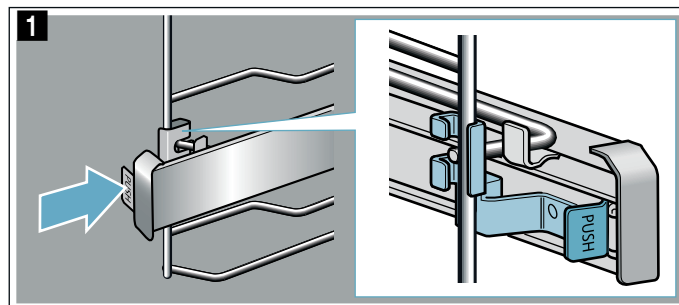
- Výsuvné kolejnice používejte pouze s univerzální pánví, plechem na pečení, roštem a příslušenstvím, které se umísťuje na rošt. Všechno ostatní příslušenství není vhodné.
- Výsuvné kolejnice nejsou vhodné pro spotřebiče s mikrovlnným ohřevem.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

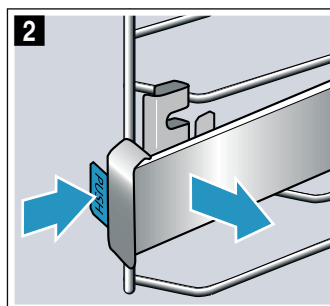
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení výsuvných kolejnic

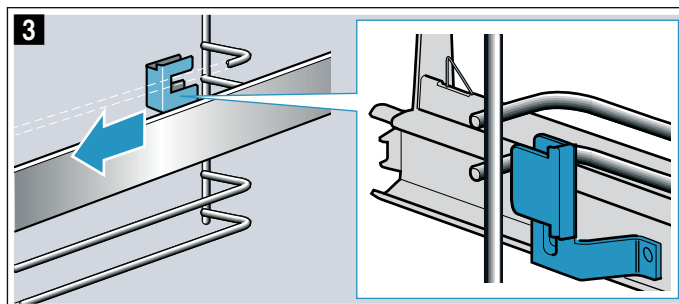
1. Za kolejnicí zmáčkněte „PUSH“ a posuňte kolejnici dozadu (obrázek **1**).



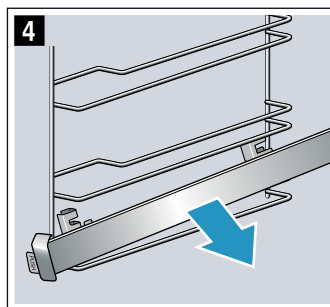
2. Držte stisknuté „PUSH“ a kolejnici posuňte ven (obrázek **2**).



3. Vytáhněte kolejnici dopředu, aby se vyháknul zadní držák (obrázek **3**).



4. Vyndejte výsuvnou kolejnici (obrázek **4**).

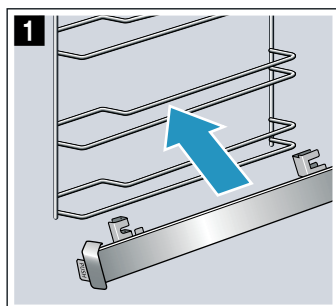


Výsuvné kolejnice čistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

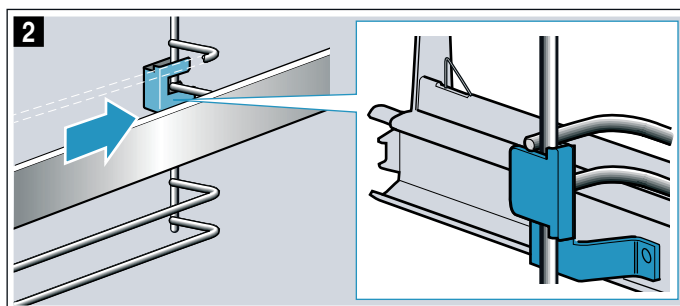
Zavěšení výsuvných kolejnič

Kolejnice pasují pouze vpravo nebo vlevo. Při zavěšování dbejte na to, aby bylo možné je vytáhnout dopředu.

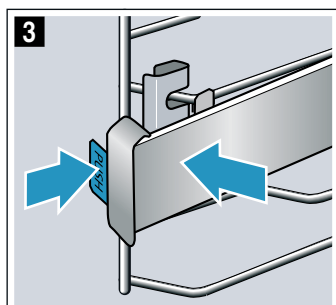
1. Kolejnice musí být umístěná mezi oběma vodicími tyčemi (obrázek 1).



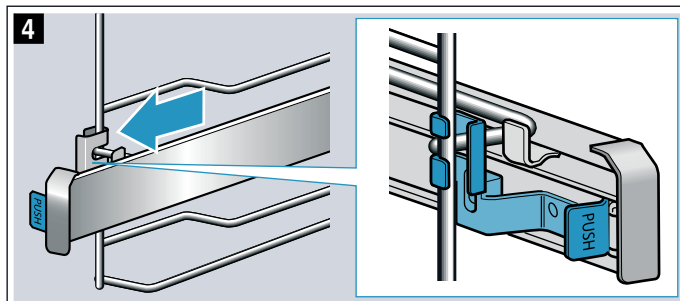
2. Nasadíte držák vzadu mezi dolní a horní vodicí tyč (obrázek 2).



3. Zmačkněte „PUSH“ a kolejnici posuňte dovnitř tak, aby se držák nacházel mezi oběma tyčemi (obrázek 3).



4. Uvolněte „PUSH“, držák zaskočí (obrázek 4). Poté kolejnici vytáhněte až na doraz a znovu ji zasuňte.



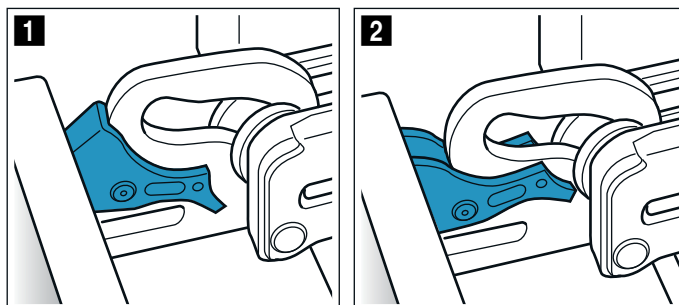
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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

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

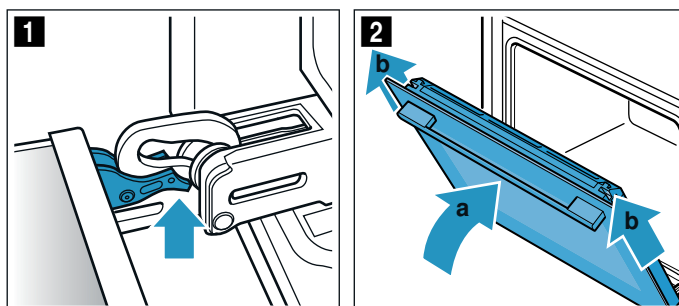


⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek spotřebiče

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



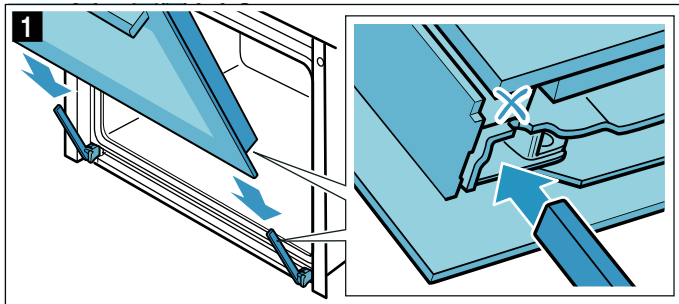
⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany. Používejte ochranné rukavice.

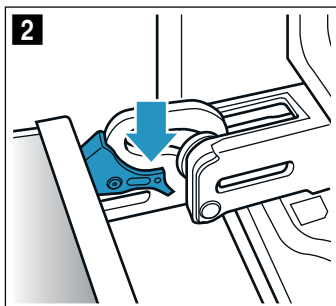
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvřítka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

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



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

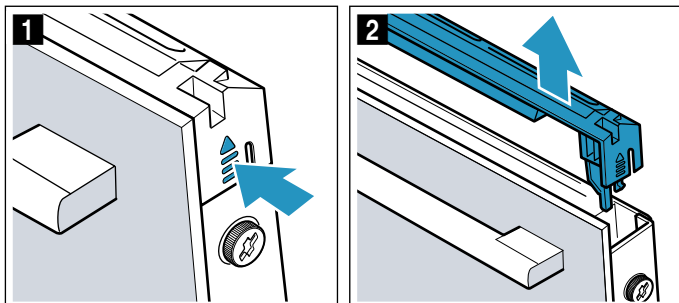


3. Zavřete dvřítka.

Demontáž krytu dvířek

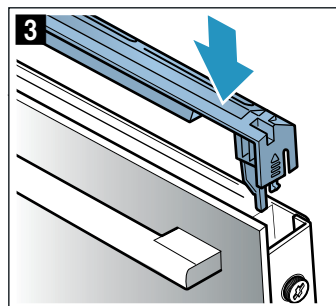
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



5. Zavřete dvřítka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

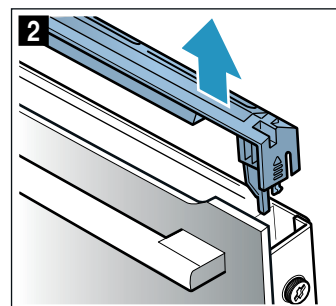
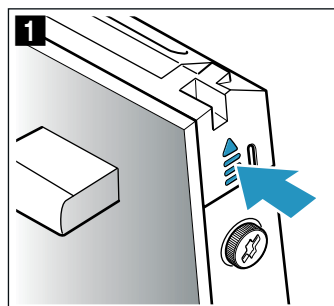
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvřících pečicí trouby demontovat.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

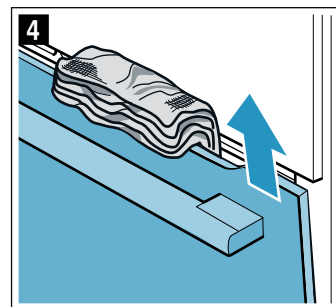
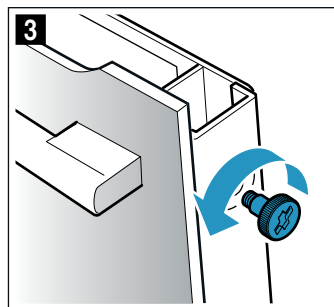
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré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

Demontáž ze spotřebiče

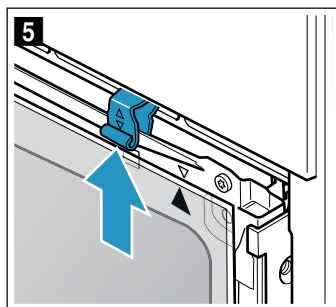
1. Pootevřete dvřítka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



6. Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržíte tabuli. Tabuli vyjměte.

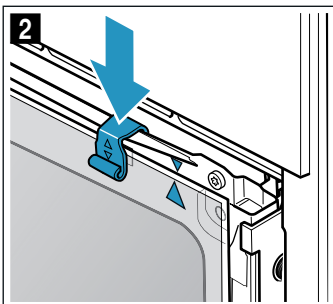
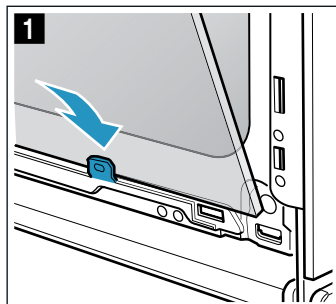


Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

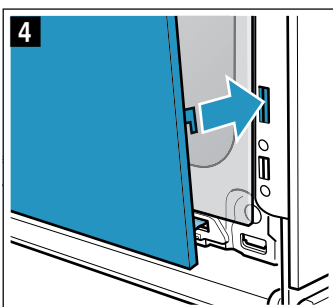
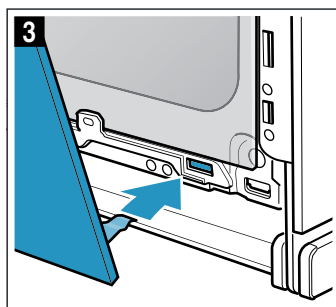
Montáž na spotřebič

Při montáži vnitřní tabule dbejte na to, aby šipka vpravo nahoře na tabuli souhlasila se šipkou na plechu.

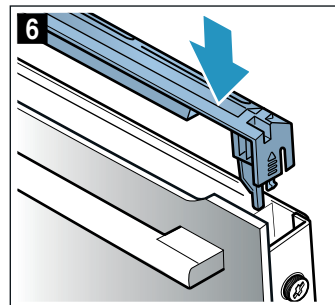
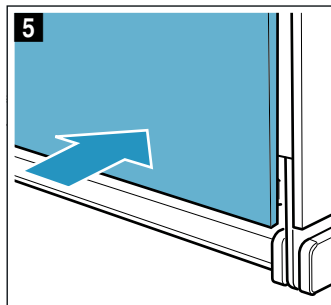
1. Prostřední tabuli nasadíte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitisknete.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



3. Přední tabuli nasadíte dole do držáků (obrázek 3).
4. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 4).



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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

Co dělat v případě poruchy?

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

Samostatné odstranění závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Provoz s přidáváním páry se nespustí.	Prázdný zásobník na vodu.	Naplňte zásobník na vodu.
	Při odvápnění jsou zablokovány provoz s párou.	Proveďte odvápnění.
	Parní systém je vadný.	Kontaktujte zákaznický servis.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolena intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Při vaření uniká z větracích šterbin pára.	Normální proces.	Nelze.
Trvale svítí symbol „Naplňte zásobník na vodu“.	V zásobníku na vodu není voda.	Naplňte zásobník na vodu.
	Zásobník na vodu není úplně zasunutý.	Úplně zasuněte zásobník na vodu.
	Vadný senzor.	Kontaktujte zákaznický servis.
	Zásobník na vodu je netěsný.	Objednejte si nový zásobník na vodu.
Na displeji bliká čas.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas.

Po zapnutí druhu provozu bliká na displeji h.	Spotřebič není dostatečně vychladlý.	Spotřebič vypněte, nechte vychladnout a spusťte znovu druh provozu.
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí symbol klíče nebo  .	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.
Dvířka spotřebiče nejdou otevřít. Na displeji svítí symbol klíče.	Dvířka spotřebiče jsou zablokována dětskou pojistkou.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund. Zablokování lze vypnout v základních nastaveních.
Dvířka spotřebiče nejdou otevřít. Na displeji svítí symbol klíče  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokována čisticí funkcí.	Počkejte, až se varný prostor ochladí a zmizí symbol klíče  .
Na displeji se zobrazí symbol odvápnění. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 9	Spotřebič je zanesený vodním kamenem.	Proveďte kompletní odvápnění. → "Čisticí funkce" na straně 27
Na displeji se zobrazí  .	Během odvápnění došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Proveďte kompletně funkci „Odvápnění přerušeno“. → "Čisticí funkce" na straně 27
Na displeji se zobrazí  .	V parním systému je příliš mnoho vody. Vodu nelze odčerpávat zpět do zásobníku na vodu.	Vyprázdněte a nasadte zásobník na vodu. Klepněte na tlačítko  . Znovu nastavte čas. Spotřebič vypněte a znovu zapněte. Proveďte kompletně funkci „Odvápnění přerušeno“ → "Čisticí funkce" na straně 27
Spotřebič neheje. Na displeji bliká dvojtečka. U některých spotřebičů se navíc na displeji objeví symbol  .	Je aktivovaný předváhový režim.	Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříňce) a následně cca do 5 minut deaktivujte předváhový režim tím, že nastavíte základní nastavení  , resp.  na hodnotu  . → "Základní nastavení" na straně 21

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší

společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji objeví chybové hlášení se symbolem „E“, např. **E05-32**, dotkněte se tlačítka . Chybové hlášení bude vymazáno. V tomto případě znovu nastavte čas.

Pokud šlo o jedinou poruchu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení a číslo produktu.

→ "Zákaznický servis" na straně 35

Maximální doba provozu

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

Dosažení maximální doby provozu závisí na různých nastaveních spotřebiče.

Maximální doba provozu dosažena

Na displeji se zobrazí **F8**.

Volič funkcí otočte do nulové polohy. V případě potřeby můžete provést nové nastavení.

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

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadru. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

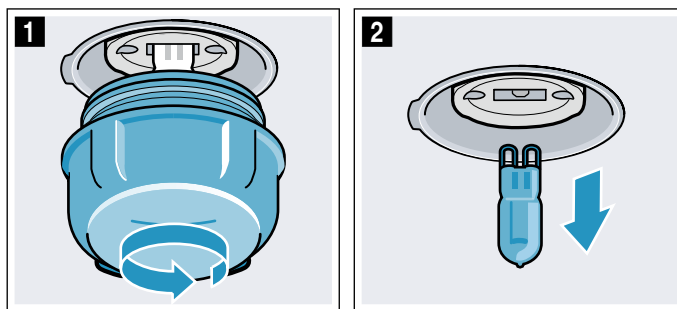
Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

1. Abyste zabránili poškození, položte do studené trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva (obrázek **1**).
3. Vytáhněte žárovku – nešroubujte (obrázek **2**). Nasadte novou žárovku, dbejte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Znovu našroubujte skleněný kryt. Podle typu spotřebiče je skleněný kryt vybaven těsnicím kroužkem. Těsnicí kroužek před našroubováním znova nasadte.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.



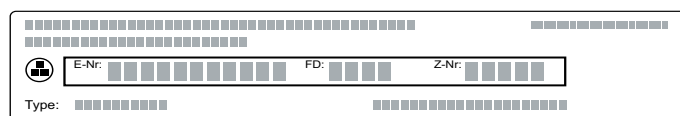
Zákaznický servis

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

Číslo E-Nr. a číslo FD

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

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



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

Č. výrobku
(E-Nr.)

Výr. č. (FD-
Nr.)

Zákaznický servis 

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

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

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.

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

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

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

Upozornění: Doba pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

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

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Další informace najdete v části Tipy za tabulkami s nastavením.

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

Druh ohřevu mírný horký vzduch

Mírný horký vzduch je inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče nebo při předeřhání.

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

a druhy ohřevu. Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrmy vkládejte do studené, prázdné trouby. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu mírný horký vzduch se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.

Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy (např. kynuté pečivo) získají s přidávkou párou křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidávkou párou je možné jen na jedné úrovni.

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

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo, resp. forma na roštu: výška 2
- nízké pečivo, resp. na plechu na pečení: výška 3

Pečení na více úrovních

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

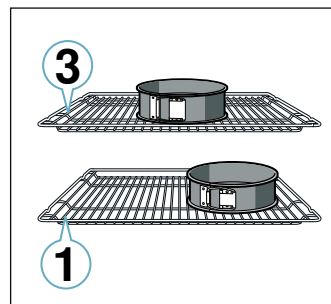
Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

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



Příslušenství

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

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

→ "Příslušenství" na straně 11

Formy na pečení

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

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně.

Při pečení s přídavnou párou musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Pokud chcete používat silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje množství a recepty se mohou lišit. Pro přípravu s přídavnou párou nejsou silikonové formy vhodné.

Papír na pečení

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

Koláče a pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Formy na pečení

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

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně.

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	2		140-150	-	75-85
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	3+1		140-150	-	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	2		150-170	-	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	3		160-180	-	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Obrácený jablečný koláč	Koláčová forma	3		190-210	-	25-45
Kynutý koláč	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160		25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170		50-70
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160		40-45

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Chléb a housky

Pozor!

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

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

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

Pečení s přídavnou párou

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

Pečení s přídavnou párou je možné jen na jedné úrovni.

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

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

Koláče na plechu

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Třený koláč s horní vrstvou	Pečicí plech	3		160-180	-	20-45
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-160	-	30-55
Křehký koláč se suchou horní vrstvou	Pečicí plech	2		170-190	-	30-45
Křehký koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		160-170	-	35-45
Křehký koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální plech	2		160-180	-	55-95
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Pečicí plech	3		150-160		20-30
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální plech	3		180-200	-	30-55
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	-	40-65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Pečicí plech	2		150-160		25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		190-200*		10-15
Závin, sladký	Univerzální plech	2		190-200	-	45-60
Závin, zmrazený	Univerzální plech	3		-**	-	-

* Předehřejte.

** Řiďte se údaji na obalu.

Drobné pečivo

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	-	20-40
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-170*	-	20-45
Drobné kynuté pečivo	Pečicí plech	3		160-170		20-30
Pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		200-220*		15-25
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		170-190*	-	25-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		170-190*	-	25-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220*		20-30
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	-	35-45

* Předehřejte.

Cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	25-35

* Předehřát.

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	15-25
Cukroví, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	15-25
Sněhové cukroví, bezé	plech na pečení	3		80-90*	120-150
Bezé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	plech na pečení	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		90-110	30-40
* Předehřát.					
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.					

Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství / ná- dobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Intenzi- ta páry	Doba tr- vání v min.
Chléb, 750 g (v hranaté formě a volně polo- žený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Chléb, 1 000 g (v hranaté formě a volně polo- žený)	Univerzální plech	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Chléb, 1 500 g (v hranaté formě a volně polo- žený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Chlebová placka	Univerzální plech	3		-	220-230		20-30
Pečivo, sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		-	160-170		20-30
Pečivo, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		-	150-170*	-	15-25
Pečivo, čerstvé	Pečicí plech	3		-	180-200		20-30
Houska, bageta, rozpečení	Rošt	2		-	150-160*	-	10-20
Houska, bageta, zmrazená, rozpečení	Rošt	2		-	160-170*	-	10-20
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	-	15-20
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		-	220-240	-	15-25
* Předehřejte.							

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, chlazená	Rošt	3		-**	-
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	2		-**	-
* předehřejte					
** Řiďte se údaji na obalu					

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 1 ks	Rošt	2		-**	-
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Minipizzy	Univerzální plech	2		-**	-
Pikantní koláče ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Koláčová forma, černý plech	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	65-75
Empanada (slané pirohy)	Univerzální plech	2		180-200	35-50
Turecký Borek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	40-50
* předehejte					
** Řiďte se údaji na obalu					

Tipy pro pečení pečiva

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

Nákypy a zapékané pokrmy

Váš spotřebič vám nabízí četné druhy ohřevu pro přípravu nákypu. V tabulkách najdete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

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

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Zapékací forma	2		150-170	 /	40-45
Nákyp, sladký	Zapékací forma	2		170-190	-	40-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	2		160-170	 /	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	Zapékací forma	3+1		150-160	-	65-80

Drůbež, maso a ryby

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

Pečení na roštu

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

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

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

⚠ Varování – Nebezpečí poranění při prasknutí skla!
Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež, maso a ryby se pečou pomaleji a méně zhnědnou. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

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

Vždy používejte uvedené úrovně vkládání.

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

- Formy na roštu: úroveň 2
- Univerzální plech: úroveň 3

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

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

I v přiklopeném pekáči lze drůbež, maso a ryby upéct dokrupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení a dušení s přidáváním páry

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

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

Pečení nebo rybu nemusíte obracet.

Zapněte funkci přídavná pára podle pokynů v tabulce. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

U pokrmů s přídavnou párou a s dlouhou dobou trvání se může nádržka na vodu vyprázdnit. V případě potřeby dolijte vodu.

Grilování

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

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

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

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

Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

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

Pečicí sonda

V závislosti na vybavení spotřebiče můžete mít pečicí sondu. Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 19

Doporučené hodnoty nastavení

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže, masa nebo ryb bez nádivky připravených k pečení s teplotou z lednice do studené trouby.

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

Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Drůbež

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobračejte.

K drůbeži přidejte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

Drůbež

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň vkládání	Kroky	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Kuře, 1,3 kg	Nepřiklopená nádoba	2	-		220-230	 I	60-70
Malé kousky kuřete, po 250 g	Nepřiklopená nádoba	2	-		220-230	 I	35-45
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené*	Univerzální plech	2	-		-	-	-
Kachna, 2 kg	Rošt	2	1		160-170	 I	30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Nepřiklopená nádoba	2	-		200-220	 I	25-30

* Řiďte se údaji na obale.

Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Maso

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

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

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

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

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

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

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

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

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

Ryby

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

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

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň vkládání	Kroky	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Husa, 3 kg	Rošt	2	1		140-150		30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Nepřiklopaná nádoba	2	-		180-190		45-55
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2	1		140-150		30-40
			2		170-180	-	60-70
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Přiklopaná nádoba	2	-		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2	-		170-180		80-100
* Řiďte se údaji na obale.							

Maso

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně bez kůže např. krkovic, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		-	160-170		130-150
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Vepřová panenka pečená, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		-	170-180		90-100
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt + univerzální plech	4*		-	3	-	20-25**
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt + univerzální plech	3*		-	210-220	-	40-50**
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	2		-	200-220	-	130-150***
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		-	180-200		50-60
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt + univerzální vysoký plech	4*		-	3	-	25-30**
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		-	170-180		110-130
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		-	150-160		150-170
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		-	170-180		65-75
Jehněčí hřbet s kostí, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		-	180-190	-	45-55****
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	-	15-20
Sekaná, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		-	170-180		70-80

* Pod něj zasuňte univerzální plech do úrovně vkládání 2.

** Obraťte po uplynutí 1/2 – 2/3 celkové doby pečení.

*** Přilijte takové množství tekutiny, aby v ní byla pečeně ponořená minimálně ze 2/3.

**** Bez obrácení.

Ryby

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	Univerzální plech	2		170-180		20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2*		170-190	-	30-40
Rybí filety, podkovy, grilované, vysoké 2–3 cm	Rošt	4**		3	-	12-22
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Přiklopná nádoba	2		170-190	-	40-50
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Přiklopná nádoba	2		180-200	-	55-65
Rybí filety, dušené, přírodní, vysoké 2–3 cm	Přiklopná nádoba	2		170-190	-	35-45

* Pod něj zasuněte univerzální plech.

** Pod něj zasuněte univerzální plech do úrovně vkládání 2.

Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

Zde najdete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a zmrazených výrobků z brambor.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		3	10-15
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	45-60
Výrobky z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, rosti	univerzální vysoký plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	30-40

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit suflé a jogurt.

Suflé

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2.

Jogurt

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Jogurt	formičky na 1 porci	-		40-45	8-9h
Suflé ve formičkách na 1 porci	formičky na 1 porci	2		160-180	35-45

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct cca 400–600 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené a byly křupavé.

Mírný ohřev

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

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

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

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

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

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

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

Nádoby

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kachní prsa, po 300 g	nepřiklopená nádoba	2		6-8	95*	60-70
Plátky kuřecích prsou, po 200 g, propečené	nepřiklopená nádoba	2		4	120*	70-80
Krůtí prsa, bez kosti, vysoká 6,5-8,5 cm, 1 kg, propečená	nepřiklopená nádoba	2		6-8	120*	140-180
Vepřová pečeně, vysoká 5–6 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		6-8	85*	150-210
Vepřová panenka, celá	nepřiklopená nádoba	2		4-6	85*	75-100
Hovězí květová špička, vysoká 6–7 cm, 1,5 kg, propečená	nepřiklopená nádoba	2		6-8	100*	160-220
Hovězí svíčková, vysoká 4–6 cm, 1 kg	nepřiklopená nádoba	2		6-8	85*	90-150
Roastbeef, vysoký 5–6 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		6-8	85*	120-180
Hovězí medailonky / rumpsteak, vysoké 4 cm	nepřiklopená nádoba	2		4	80*	40-80
Telecí ořech, vysoký 7–10 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		6-8	85*	250-310
Telecí panenka, celá	nepřiklopená nádoba	2		4-6	85*	100-160
Telecí medailonky, vysoké 4 cm	nepřiklopená nádoba	2		4	80*	50-70
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	nepřiklopená nádoba	2		4	85*	30-70
Jehněčí kýta bez kosti, 1 kg svázaná	nepřiklopená nádoba	2		6-8	95*	150-210

* Předehřát.

Tipy pro mírný ohřev

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

Sušení

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

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

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

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

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

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1–2 rošty		80	4-8
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšírovaná	1–2 rošty		80	4-7

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Houby na plátky	1–2 rošty		80	5-8
Bylinky, očištěné	1–2 rošty		60	2-5

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

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

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

Konec zavařování

Ovoce: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřené troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.

Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	120	od probublávání: 30-40
				3.	-	dojít: 30
Zelenina, např. okurky	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 25

Kynutí těsta

Těsto vykyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

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

Kynutí těsta

Těsto dejte do žáruvzdorné mísy a postavte ji na rošt. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

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

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, slabé	Mísa	2		1.	35-40	25-30
	Pečicí plech	2		2.	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		1.	35-40	60-75
	Žáruvzdorná nádoba	2		2.	35-40	45-60

Rozmrazování

Hodí se pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici. Nehodí se pro krémové a šlehačkové dorty.

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75

Ohřívání

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

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

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

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

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

Během provozu vzniká kondenzovaná voda a způsobuje orosení skla dvířek. Po kynutí pečicí prostor vytřete. Zbytky vodního kamene rozpustíte pomocí malého množství octa a setřete čistou vodou.

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předeřhřát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

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

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

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Pokrmy průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování odděluje, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z trouby.

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

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

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

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

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvá- ní v min.
Zelenina, chlazená, 250 g	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	5-15
Zelenina, chlazená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
Pokrm na talíři, chlazený, 1 porce	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
Polévka, eintopf, chlazený, 400 ml	Nepřiklopená nádoba	2		120-130	10-25
Přílohy, chlazené, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Nepřiklopená nádoba	2		100-120	10-25
Nákypy, chlazené, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřiklopená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, chlazená, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Houska, bageta, pečená	Rošt	2		150-160*	10-20
Pizza, zmrazená, pečená	Rošt	2		170-180*	10-15
Houska, bageta, zmrazená, pečená	Rošt	2		160-170*	10-20

* Předehřejte.

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu horní/dolní ohřev můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

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

Zkušební pokrmy

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

Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

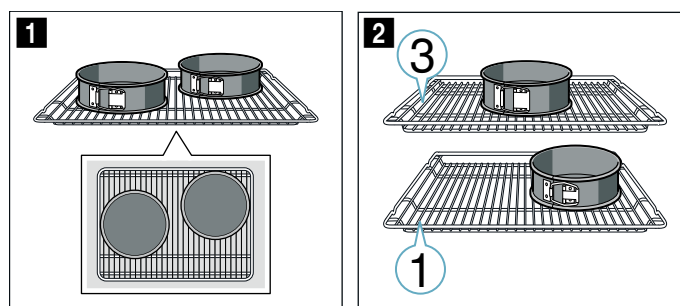
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
- první rošt: výška 3
- druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

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

Pečení ve dvou rozevíracích formách:

- na jedné úrovni (obrázek **1**)
- na dvou úrovních (obrázek **2**)



Upozornění

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

Grilování

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

Pečení s přídavnou párou

Určité pokrmy budou s přídavnou párou křupavější. Budou mít lesklejší povrch a je méně pravděpodobné, že se vysuší.

Pečení s přídavnou párou je možné jen na jedné úrovni.

Při pečení s přídavnou párou musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Pečení

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-35
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	-	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150*	-	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		150*	-	25-35
Cukroví	Pečicí plech	3		150*	-	20-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140*	-	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		140*	-	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Piškotový koláč, 2 úrovně	2× dortová forma Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Jablečný páj	Černý pečicí plech Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Jablečný páj	Černý pečicí plech Ø 20 cm	1		190-210	-	70-80
Jablečný páj, 2 úrovně	2× černá pečicí forma Ø 20 cm	3+1		160-180	-	70-90
* Nechte 5 min předehtát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.						
** Předehtejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.						

Grilování

Pokrm	Příslušenství	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Opečené toasty	rošt	5		3	5-6*
Hovězí burger, 12 ks	rošt	4		3	25-30**
* Nepředehtávat.					
** Po 2/3 celkové doby obraťte.					

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com



9001559697 (000505)

SIEMENS



Zabudovaná rúra na pečenie

HR378A5.1S

sk Návod na obsluhu



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

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Teplotná sonda	19
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Druhy ohrevu	19
	Všeobecne	5		Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny	19
	Halogénová žiarovka	5		Nastavenie teploty v strede potraviny	20
	Teplotná sonda	6		Teplota v strede rôznych potravín	20
	Para	6		Detská poistka	21
	Čistiaca funkcia	6		Aktivovať alebo deaktivovať	21
	Príčiny poškodenia	7		Základné nastavenia	21
	Všeobecne	7		Zoznam základných nastavení	21
	Para	7		Zmena základného nastavenia	21
	Ochrana životného prostredia	8		Programy	22
	Úspora energie	8		Riad	22
	Ekologicky zlikvidujte odpad	8		Pripraviť jedlo	22
	Oboznámenie sa so spotrebičom	9		Para	22
	Ovládací panel	9		Programy	22
	Tlačidlá a displej	9		Nastavenie programu	24
	Druhy ohrevu a funkcie	10		Nastavenie sabat	25
	Teplota	11		Spustenie programu sabat	25
	Varný priestor	11		Čistiace prostriedky	25
	Príslušenstvo	11		Vhodné čistiace prostriedky	25
	Štandardné príslušenstvo	11		Spotrebič udržiavajte čistý	26
	Zasunutie príslušenstva	11		Funkcia čistenia	27
	Zvláštne príslušenstvo	12		Samočistenie	27
	Pred prvým použitím	13		Odstránenie vodného kameňa	28
	Pred prvým uvedením do prevádzky	13		Rámy	29
	Prvé uvedenie do prevádzky	13		Vyvesenie a zavesenie rámov	29
	Čistiť varný priestor a príslušenstvo	14		Vyvesenie a zavesenie vyťahovacích koľajničiek	29
	Obsluha spotrebiča	14		Dvierka spotrebiča	31
	Spotrebič zapnúť a vypnúť	14		Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča	31
	Nastaviť druh ohrevu a teplotu	14		Odoberanie krytu dvierok	31
	Rýchle zohrievanie	15		Demontáž a montáž skiel dvierok	32
	Para	15		Poruchy, čo robiť?	33
	Pečenie s pridaním pary	15		Poruchy odstránite sami	33
	Regeneračné zohrievanie	15		Maximálny čas prevádzky	34
	Naplňte nádržku na vodu	15		Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	34
	Po každej prevádzke s parou	16		Zákaznícky servis	35
	Časové funkcie	17		Číslo E-Nr. a číslo FD	35
	Nastavenie času trvania	17			
	Nastavenie konca	18			
	Nastavenie budíka	18			
	Nastavenie času	19			

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

štúdiu	35
Všeobecné upozornenia	35
Koláče a pečivo	36
Nákypy a gratinované jedlá	40
Hydina, mäso a ryby	40
Zelenina a prílohy	43
Dezerty	44
Akrylamid v potravinách	44
Mierny ohrev	44
Sušenie	45
Zaváranie	46
Kysnutie cesta	47
Rozmrazovanie	47
Regeneračné zohrievanie	47
Udržiavanie teploty	48
Skúšané jedlá	48

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

**Používanie podľa príkazov**

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

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

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

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

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

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 4000 m.

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 11

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Halogénová žiarovka

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Osvetlenie v rúre sa veľmi zahrieva. Ešte istý čas po vypnutí hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa skleneného krytu. Pri čistení zabráňte kontaktu s pokožkou.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

Teplotná sonda

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Para

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

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

Čistiaca funkcia

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty. Všeobecne neumývať spolu s príslušenstvom.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je poškodené tesnenie dvierok, v oblasti dvierok uniká veľké množstvo tepla. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.

Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pomocou

funkcie čistenia. Všeobecne neumývať spolu s príslušenstvom.

Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!

Funkcia čistenia zohreje varný priestor na veľmi vysokú teplotu, takže zvyšky z pečenia a grilovania sa spália. Uvoľňujú sa pary, ktoré môžu spôsobiť dráždenie slizníc. Počas priebehu funkcie čistenia kuchyňu dostatočne vetrajte. Nezdržiavajte sa dlhší čas v miestnosti. Deti a domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti. Aj pri odloženej prevádzke s posunutým časom skončenia dodržiavajte pokyny.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

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

Para

Pozor!

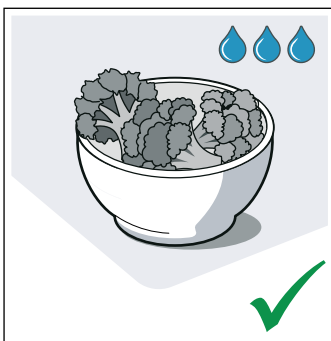
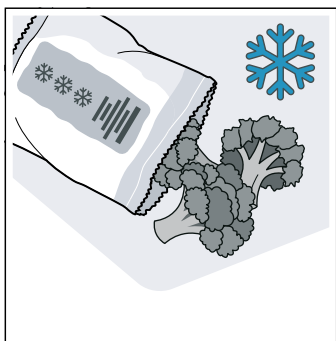
- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad sa hrdzou: Nepoužívajte riadu sa hrdzou. Aj najmenšie škvrny môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť parný systém. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: roztok na odstránenie vodného kameňa nenášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistíte mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

Ochrana životného prostredia

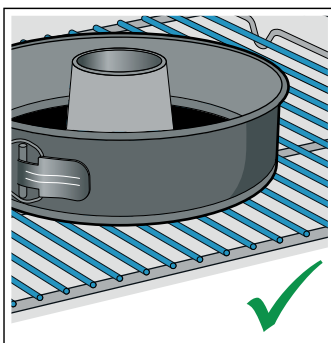
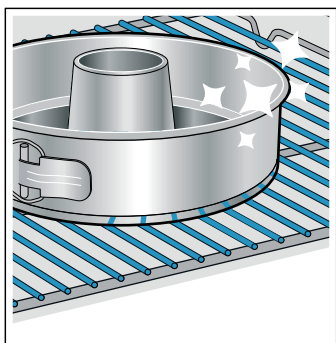
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

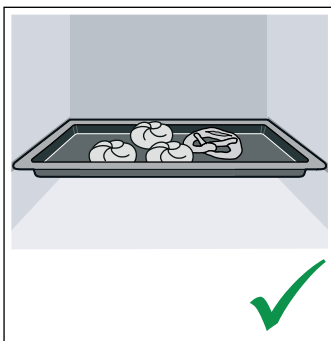
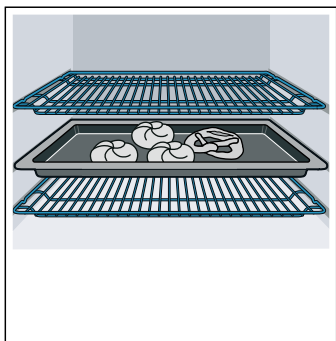
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



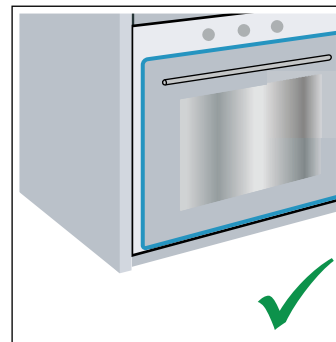
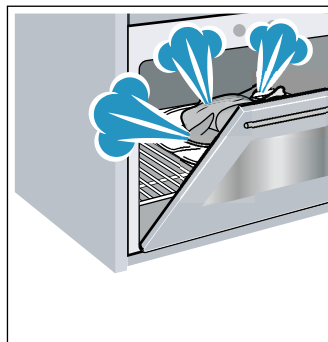
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



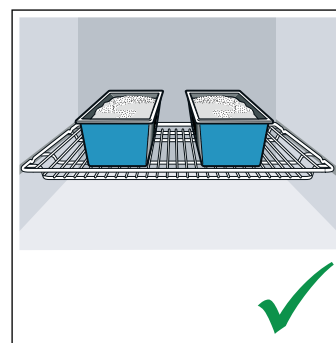
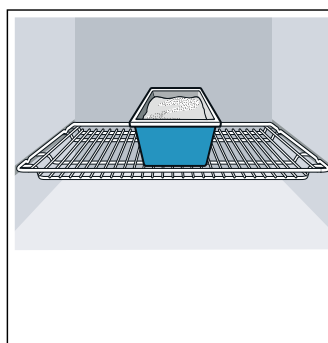
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



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



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

Ekologicky zlikvidujte odpad

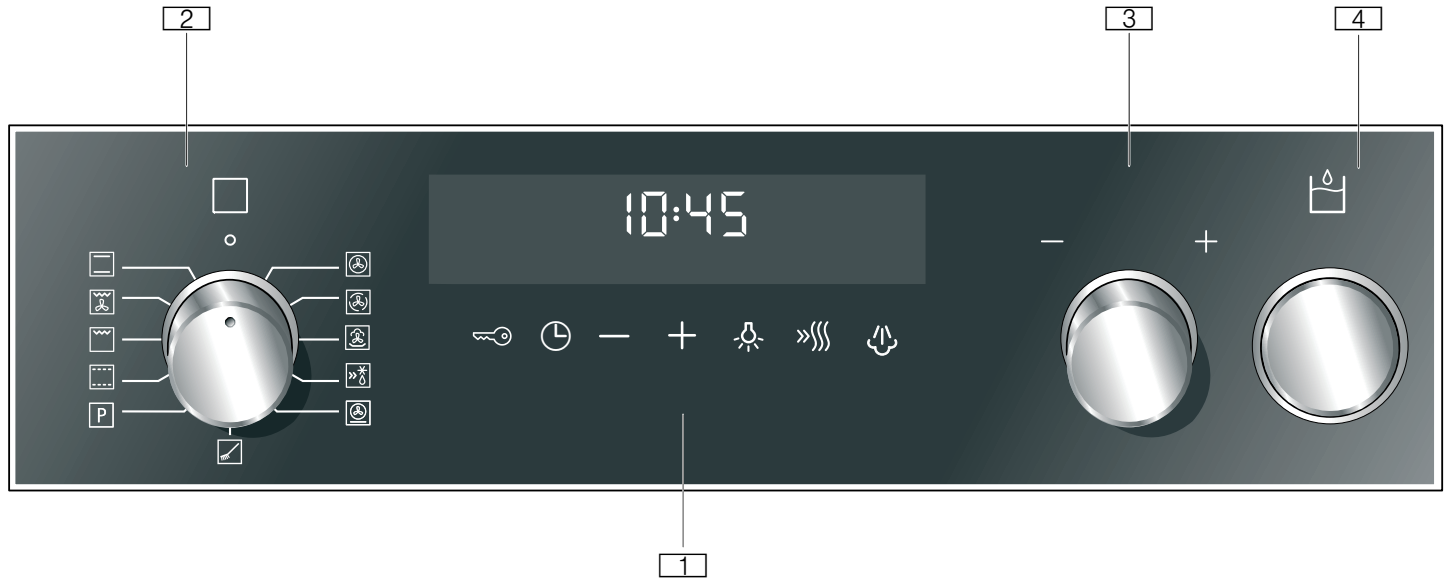
Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

Oboznámenie sa so spotrebičom

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



1 Tlačidlá a Displej

Tlačidlá sú dotykové a pod nimi sa nachádzajú senzory. Jemne sa dotknite nejakého symbolu, aby ste si zvolili funkciu. Displej ukazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.

2 Volič funkcií

S voličom funkcií si nastavíte spôsob ohrevu alebo inú funkciu. Volič funkcií môžete otáčať od nulového nastavenia doľava alebo doprava.

3 Volič teploty

S voličom teploty si nastavíte spôsob vykurovania alebo si zvolíte nastavenie pre ostatné funkcie. Volič teploty môžete otáčať doľava alebo doprava. Poloha na nule

4 Nádržka na vodu

Naplnenie a vyprázdnenie nádržky na vodu
→ "Naplnite nádržku na vodu" na strane 15

Upozornenie: U niektorých spotrebičov je k dispozícii spínacia rukoväť. Pre zapnutie a vypnutie stlačte spínač (tlačidlo) na nulovej pozícii.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastaviť na vašom spotrebiči rôzne prídavné funkcie. Na displeji vidíte aj hodnotu.

Symbol	Význam
Tlačidlá	
⌚	Časové funkcie
	Zvoliť budík ⌚, dobu ohrevu I→I, koniec →I a denný čas ⌚ viacnásobným stláčaním.

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

Ovládací panel

Na ovládacom paneli si nastavíte rôzne funkcie vášho spotrebiča. Tu vidíte prehľad o ovládacom paneli a rozmiestnenie ovládacích prvkov.

–	Mínus	Znížiť nastavené hodnoty.
+	Plus	Zvýšiť nastavené hodnoty.
🔑	Detická poistka	Rúra na pečenie - funkcie na ovládacom paneli vypnúť a zapnúť.
💡	Osvetlenie varného priestoru	Zapnutie a vypnutie osvetlenia varného priestoru
»»»	Rýchle zohrievanie	Spustenie a zrušenie rýchleho zohrievania varného priestoru
👤	Pečenie s pridaním pary	Pridanie pary
Displej		
🚰 *	Vyprázdnenie nádržky na vodu	Upozornenie Vyprázdňte nádržku na vodu
🚰 *	Naplnenie nádržky na vodu	Upozornenie Naplňte nádržku na vodu
🧼 *	Odstránenie vodného kameňa	Odstráňte vodný kameň zo spotrebiča
* Symbol sa objaví podľa situácie na displeji.		

Displej

Otočným voličom nastavte teplotu varného priestoru.

Okrem toho môžete nastavenie vyčítať z časových funkcií. Hodnota, ktorá je práve nastavená alebo prebieha je v popredí. Pre použitie niektorých časových funkcií stlačte niekoľkokrát tlačidlo ⌚. Ktorá hodnota je momentálne v popredí vám ukazuje šípka ◀ pod alebo nad jednotlivým symbolom.

Druhy ohrevu a funkcie

S voličom funkcií si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

Aby ste našli správny druh ohrevu pre vaše jedlo, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 3D-horúci vzduch*	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového ohrevného telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore.
 Horúci vzduch mierny	125 – 275 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
 Regenerácia**	80 – 180 °C	Na šetrné zohrievanie jedál a na zapekanie pečiva. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
 Funkcia coolStart	30 – 275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.
 Nastavenie stupňa tepla pre pizzu	30 – 275 °C	Pre prípravu pizzy a jedál, ktoré vyžadujú veľké množstvo tepla zdola. Spodné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso zohriať na zadnej stene.
 Mierny ohrev	70 – 120 °C	Pre jemné dusenie pečených jemných kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = mierny 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie plochých kúskov ako steaky, párky alebo toasty a na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu*	30 – 275 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Ohrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Horný/dolný ohrev*	30 – 275 °C	Na tradičné pečenie a smaženie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šľavnatou náplňou. Ohrev prichádza rovnomerne zhora a zdola. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.
* Pridanie pary je pri tomto druhu ohrevu možné od 80 °C (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu).		
** Program s parou (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)		

Upozornenie: Ku každému druhu ohrevu uvádza spotrebič navrhovanú teplotu alebo stupeň. Môžete ich prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

Ďalšie funkcie

Vaša nová rúra na pečenie vám ponúka ešte ďalšie funkcie, ktoré vám v krátkosti objasníme.

Funkcia	Použitie
 Programy	Pre veľa chodov (jedál) sú už v spotrebiči naprogramované vhodné nastavené hodnoty. → "Programy" na strane 22
 Funkcie čistenia → "Čistiaca funkcia" na strane 27	Funkcia čistenia Pyrolýza  takmer sama vyčistí vnútorný priestor. Odstránenie vodného kameňa  udržiava váš spotrebič vo funkčnosti.

Teplota

Teplotu vo vnútornom priestore si nastavíte voličom teploty. Takto si môžete napr. zvoliť stupeň grilovania a čistenia.

Na displeji sa objaví nastavenia.

Upozornenia

- Do 100 °C je teplota nastaviteľná v 1-stupňových intervaloch, nad 100 °C je interval 5-minútový.
- Pri nastaveniach stupňa grilovania 3 zníži spotrebič po cca 20 minútach stupeň grilovania na stupeň 1.

Ukazovateľ teploty

Keď sa spotrebič zohreje, na displeji sa vyplní ukazovateľ teploty .

Keď použijete predhrievanie, optimálny časový bod na vloženie jedla je dosiahnutý, keď je celá línia po obvode vyplnená načerveno.



Zvyškové teplo

Keď je spotrebič vypnutý, zobrazí symbol teploty zvyškové teplo vo vnútornom priestore. Čím klesne teplota nižšie, tým je indikátor menej vyplnený.

Upozornenia

- Indikátor teploty sa vyplní pri druhom ohreve, ku ktorým je nastavená teplota. Pri stupňoch grilovania napr. je hneď vyplnený.
- Keď je pri spustení prevádzky teplota vo vnútornom priestore rúry príliš vysoká, pri niektorých druhoch ohreve sa na displeji objaví . Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť. Potom znova spustíte prevádzku.
- V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo vnútornom priestore rúry.

Varný priestor

Rôzne funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvoriť dverka spotrebiča

Ak počas prebiehajúcej prevádzky otvoríte dverka na spotrebiči, beží prevádzka ďalej.

Osvetlenie varného priestoru

Pri väčšine spôsobov ohrevu a funkcií je osvetlenie varného priestoru počas prevádzky zapnuté. Pri ukončení prevádzky voličom funkcií dôjde k vypnutiu.

S pozíciou osvetlenia varného priestoru na voliči funkcií môžete osvetlenie zapnúť bez predhrievania. To vám pomôže napr. pri čistení vášho spotrebiča.

Chladiaci ventilátor

V prípade potreby sa chladiaci ventilátor zapne a vypne. Teplý vzduch uniká cez dverka.

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývať. Inak sa spotrebič prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas ešte dobieha.

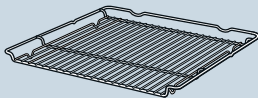
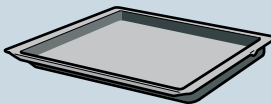
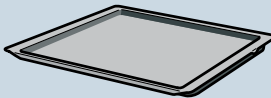
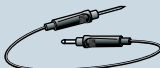


Príslušenstvo

Súčasťou vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

Štandardné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

	Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
	Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.
	Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.
	Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 19

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

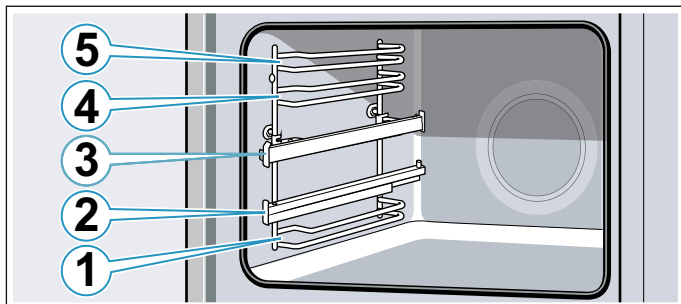
Zasunutie príslušenstva

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

Na niektorých typoch spotrebičov je v priestore na pečenie najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.

Podľa typu spotrebiča je váš priestor na pečenie vybavený jedným alebo viacerými výsuvmi, príp. jedným alebo dvomi klipovými výsuvmi. Výsuvy sú pevne

namontované a nedajú sa odobrať. Klipové výsuvy sa podľa potreby môžu upevniť na ešte voľných úrovniach.

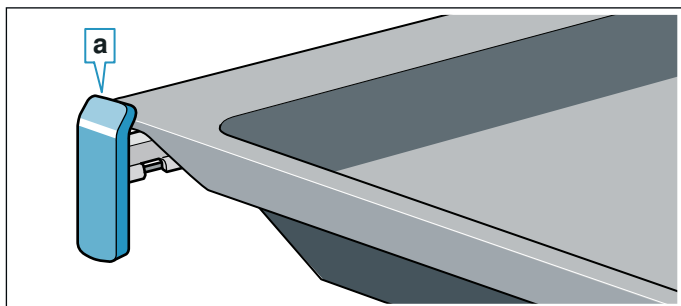


Príslušenstvo zasunúť vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou výsuvov môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo na vyťahovacej koľajničke.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Vyťahovacie koľajničky sa zaistia, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Vyťahovacie koľajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do priestoru na pečenie.

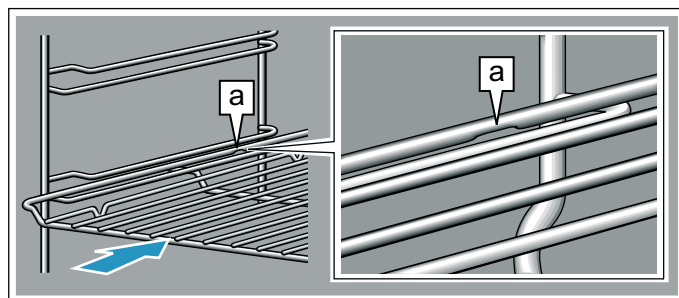
Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo zasunúť vždy úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.
- Pred čistením môžete vybrať rámy z priestoru na pečenie. → Strana 29

Zaistovacia funkcia

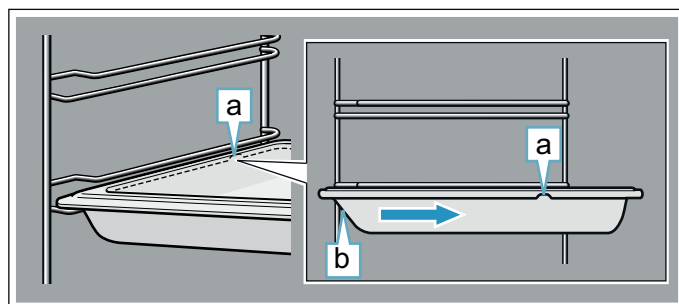
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaistovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka **a** bola vzadu a smerovala nadol. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie nadol .



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do vnútorného priestoru bol zárez **a** vždy vzadu a smeroval nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

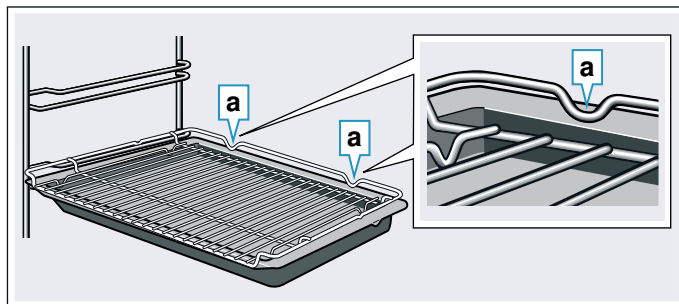


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť spoločne s univerzálnym pekáčom, aby sa zachytila kvapkajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby obidve rozperky **a** boli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného pekáča je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 35

Osobitné príslušenstvo	
Rošt	Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.
Plech na pečenie	Na koláče na plechu a drobné pečivo.
Univerzálny pekáč	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako zachytňujúcu nádobu na tuk.
Vkladací rošt	Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.
Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča.
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom	Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.
Dva univerzálne pekáče úzkeho tvaru	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených jedál. Univerzálne pekáče nepoužívajte so zacvakávacími výsuvmi a neumiestňujte ich na rošt.
Profesionálna panvica	Na prípravu veľkých množstiev. Ideálne vhodná napr. aj na musaku.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	Na prípravu veľkých množstiev.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.
Plech na pizzu	Na pizzu a veľké okrúhle koláče.
Grilovací plech	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.
Kameň na pečenie	Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Sklenený pekáč	Na prípravu dusených jedál a nákypov.
Sklenená panvica	Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.
Klipový výsuv	Vysúvacie koľajničky sa môžu použiť v ľubovoľnej výške. Umiestniť možno toľko výsuvov, koľko voľných úrovní je k dispozícii.

Výsuvný systém, jednoduchý

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 2-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 3-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.



Pred prvým použitím

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

Pozor!

- Poškodenie spotrebiča nesprávnym nastavením tvrdosti vody. Spotrebič vás vie včas upozorniť na potrebu odvápnenia. Zabezpečte správne nastavenie tvrdosti vody.
- Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

Upozornenia

- Ak má vaša voda vysokú tvrdosť, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po napojení do elektrického prúdu sa na displeji zobrazí čas. Nastavte si aktuálny čas.

Nastaviť si čas

Dbajte na to, aby volič funkcií bol v nulovom nastavení.

Čas začína pri 12:00 hod.

1. Tlačidlom – alebo + nastavte denný čas.

2. Na potvrdenie jemne stlačte tlačidlo ⏻.

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie tvrdosti vody

Nastavte tvrdosť vody v základných nastaveniach.
→ "Základné nastavenie" na strane 21

Nastavenie	Rozsah tvrdosti vody		
	mmol/l	Nemecká stupnica (°dH)	Francúzska stupnica (°fH)
= zmäkčená	-	-	-
= mäkká	do 1,3	do 7,3	do 13
= stredná	1,3 – 2,5	7,3 – 14	13 – 25
= tvrdá	2,5 – 3,8	14 – 21,3	25 – 38
= veľmi tvrdá	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

Čistiť varný priestor a príslušenstvo.

Predtým ako začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Čistenie vnútorného priestoru

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý vnútorný priestor.

1. Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo.
2. Z vnútorného priestoru odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo vnútornom priestore vlhkou handrou.
4. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplňte nádržku na vodu" na strane 15
5. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie s pridaním pary. → "Obsluha spotrebiča" na strane 14 → "Para" na strane 15

Rozohrievanie s pridaním pary

Druh ohrevu	3D horúci vzduch s pridaním pary
Teplota	200 °C
Čas trvania	30 minút

6. Po rozohriatí s pridaním pary spustíte rozohrievanie bez pridanía pary.
7. Nastavte uvedený druh ohrevu a teplotu pre rozohrievanie bez pridanía pary.

Rozohrievanie bez pridanía pary

Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Čas trvania	30 minút

8. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
9. Spotrebič vypnite po uvedenom čase ohrevu.
10. Počkajte, kým vnútorný priestor nevychladne.
11. Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handrou.
12. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte vnútorný priestor. → "Po každej prevádzke s parou" na strane 16

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič.

Spotrebič zapnúť a vypnúť.

Volič funkcií zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte volič funkcií na nulu.

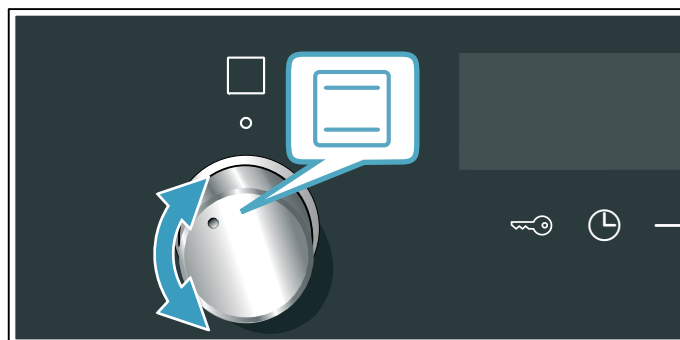
Nastaviť druh ohrevu a teplotu

S voličom teploty a funkcií si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálne, si pozrite v návode na použitie.

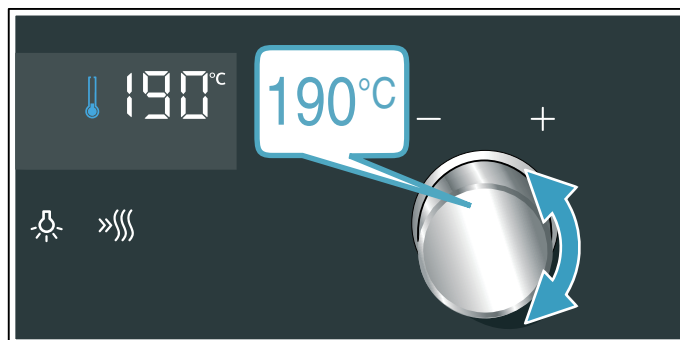
→ "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 9

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev pri teplote 190 °C.

1. Voličom funkcií nastaviť druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, na ktorom nastavíte volič funkcií na nulové nastavenie.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 17

Zmeniť

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Keď zmeníte druh ohrevu, teplota sa zmení na požadovanú hodnotu.

Rýchle zohrievanie

Pomocou rýchleho zohrievania môžete skrátiť čas zohrievania.

Vhodné druhy ohrevu sú:

- 3D Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

Využite rýchle zohrievanie len pri nastaviteľných teplotách nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď je rýchle zohrievanie skončené.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »|||«.

Na displeji sa zobrazí symbol »|||«.

Rúra na pečenie začne hriať.

Keď je rýchle zohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie »|||«. Vložte jedlo do varného priestoru.



Para

Príprava jedál s pridaním pary.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Nádržku na vodu nechajte pred vyprázdnením vychladnúť.

Pečenie s pridaním pary

Pri pečení s pridaním pary sa počas prevádzky spotrebiča pridáva do vnútorného priestoru para v rôznych intervaloch. Dosiahne sa tak lepší výsledok pečenia.

Vaše jedlo

- získa chrumkavú kôrku
- získa lesklý povrch
- vnútri bude šťavnaté a jemné
- zmenší svoj objem len minimálne

Použite údaje v tabuľkách. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35 → "Programy" na strane 22

Intenzita pary

Pre prídanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:

- nízka = /
- silná =

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

- 3D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

Naštartujte

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
Upozornenie: Prevádzka s parou sa dá nastaviť v rozsahu 80 – 240 °C.
3. Stlačte tlačidlo , aby ste nastavili želanú intenzitu pary.
Spotrebič spustí prevádzku.

Zrušiť prídanie pary

Keď chcete prídanie pary predčasne zrušiť, stláčajte tlačidlo dovtedy, kým intenzita pary nebude deaktivovaná.

Upozornenie: Prevádzka pokračuje ďalej bez prídania pary.

Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča nastavte volič funkcií na nulu.
→ "Po každej prevádzke s parou" na strane 16

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu „Regeneračné zohrievanie “ môžete už uvarené jedlá šetrne zohriať alebo zapiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Prídanie pary sa uskutoční automaticky.

Naštartujte

1. Počkajte, kým vnútorný priestor nevychladne.
2. Naplňte nádržku na vodu.
3. Nastavte Regeneráciu voličom funkcií .
4. Voličom teploty nastavte teplotu.
Spotrebič spustí prevádzku.

Ukončenie

Pre vypnutie spotrebiča nastavte volič funkcií na nulu.
→ "Po každej prevádzke s parou" na strane 16

Naplňte nádržku na vodu

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenie" na strane 21

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Pary horľavých kvapalín sa môžu vo varnom priestore na

horúcich povrchoch zapáliť (vznietenie). Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Po predchádzajúcej prevádzke počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.

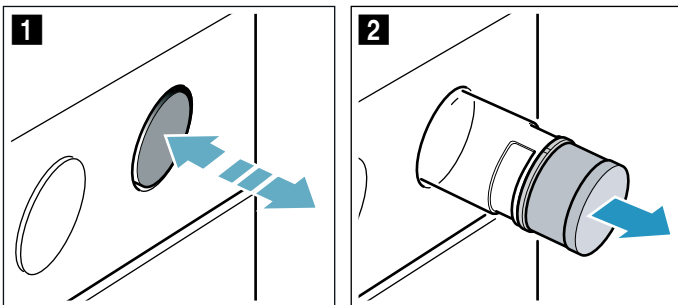
Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.

Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

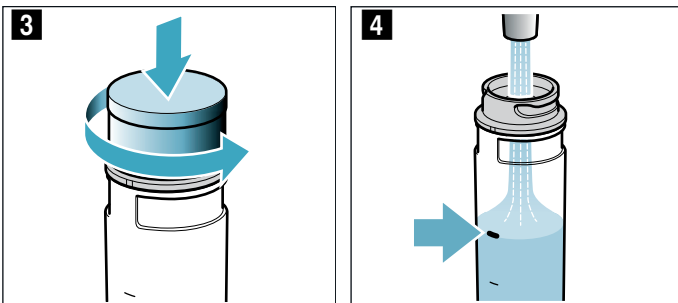
Upozornenia

- Ak má vaša voda vysokú tvrdosť, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

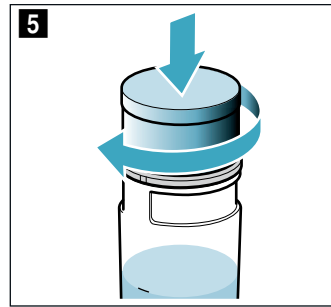
1. Stlačte nádržku na vodu (obrázok **1**).
2. Vytiahnite nádržku na vodu (obrázok **2**).



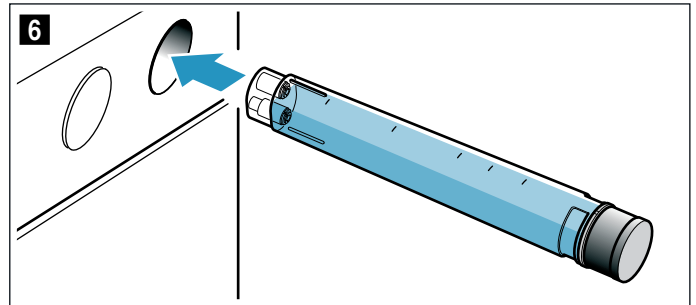
3. Zatlačte veko nádržky na vodu, podržte ho zatlačené a odtočte ho (obrázok **3**).
4. Nalejte vodu (obrázok **4**).



5. Veko nádržky na vodu zatočte (obrázok **5**).



6. Nádržku na vodu znova vložte do otvoru a zatlačte, aby zapadla (obrázok **6**).



Doplnenie nádržky na vodu

Keď je nádržka na vodu prázdna, zaznie signál a na displeji svieti sa symbol „Naplniť nádržku na vodu“. → "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 9

1. Vyberte nádržku na vodu a doplňte ju.
2. Vložte naplnenú nádržku na vodu.

Upozornenie: Keď nádržku na vodu nedoplňte, prevádzka pokračuje bez pridania pary.

Po každej prevádzke s parou

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Nádržku na vodu nechajte pred vyprázdnením vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšková voda odčerpá naspäť do nádržky s vodou. Nádržku na vodu vyprázdňte a potom ju vysušte. Vo vnútornom priestore zostane vlhkosť. Vysušte vnútorný priestor.

Upozornenie: Vápenné škvrny odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou.

Vyprázdenie nádržky na vodu

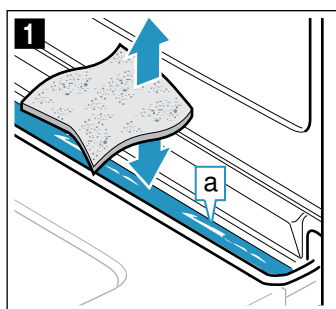
Pozor!

- Nádržku na vodu nesusťte v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu sa poškodí.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

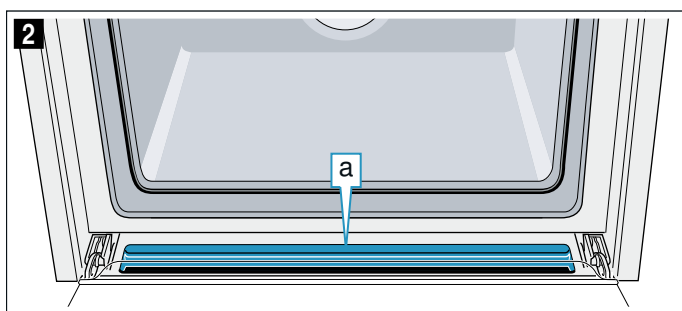
- Zatlačte nádržku na vodu.
- Vytiahnite nádržku na vodu.
- Veko nádržky na vodu odtočte.
- Nádržku na vodu vyprázdnite, vyčistite čistiacim prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
- Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
- Tesnenie na veku utrite dosucha.
- Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
- Nasajte veko na nádržku na vodu a zatočte ho.
- Nádržku na vodu vložte.

Sušenie odkvapovej drážky

- Nechajte spotrebič vychladnúť.
- Otvorte dvierka spotrebiča.
- Vodu v odkvapovom žliabku **a** odsajte špongiou a žliabok opatrne utrite (obrázok 1).



Odkvapový žliabok **a** sa nachádza pod varným priestorom (obrázok 2).



Ručné vysušenie varného priestoru

- Nechajte spotrebič vychladnúť.
- Odstráňte špinu z varného priestoru.
- Varný priestor vysušte hubkou.
- Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor celkom vyschol.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
I→ Trvanie	Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
→ Koniec	Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
Budík	Budík funguje ako presýpacie hodiny. Beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií a neovplyvňuje tým spotrebič.
Čas	Kým beží v popredí iná funkcia, ukáže vám spotrebič na displeji čas.

Najskôr po nastavení spôsobu ohrevu môžete trvanie nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení trvania nastavíte čas skončenia. Budík môžete kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na budíku zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť jemným dotykom na tlačidlo .

Upozornenie: Dĺžku signálu môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 21

Nastavenie času trvania

Na spotrebiči môžete nastaviť čas prípravy vášho jedla. Vďaka tomu sa čas prípravy nežiadane neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových intervaloch, potom v 5-minútových intervaloch.

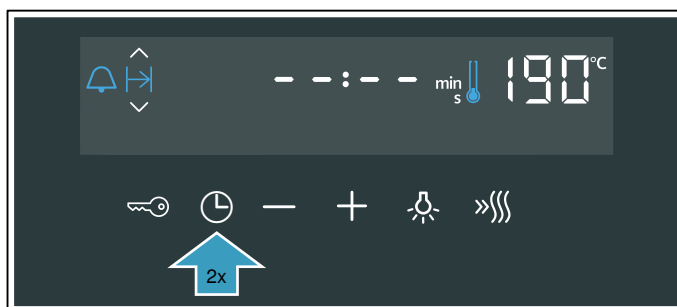
Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, začne trvanie pri ďalšej nastavenej hodnote:

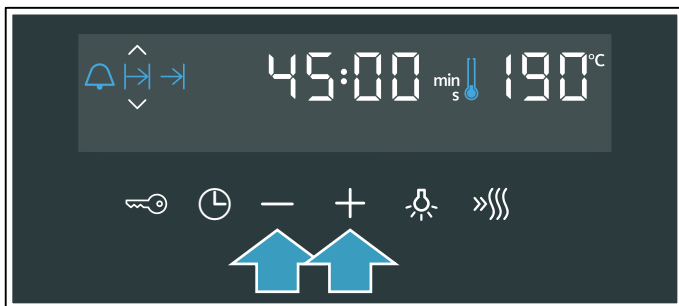
10 minút tlačidlom – a 30 minút tlačidlom .

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

- Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
- Dvackrát stlačiť tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí čas trvania I→I.



3. Čas trvania nastaviť tlačidlom – alebo + tlačidlom.

Po niekoľkých sekundách začne spotrebič ohrievať. Čas prevádzky na displeji plyníe.

Doba uplynula.

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu.

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla +.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, v ktorom nastavíte volič funkcií na nulu.

Zmeniť a zrušiť

Čas trvania môžete kedykoľvek zmeniť tlačidlom – alebo + tlačidlom. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zrušenie nastaviť tlačidlom – čas trvania späť na nulu. Spotrebič ohrieva ďalej aj bez zadanej dĺžky trvania.

Manipulovať s časovými funkciami

Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.

Pre vyskúšanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo ☰ tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.

Nastavenie konca

Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vložiť jedlo do varného priestoru a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

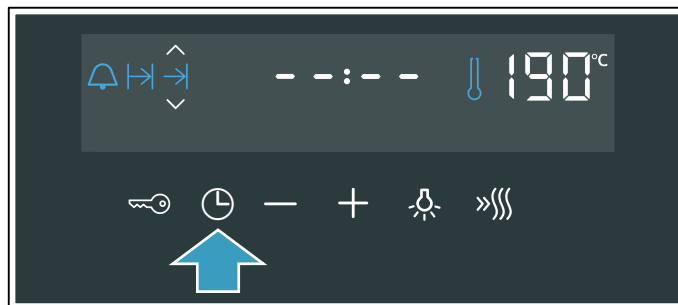
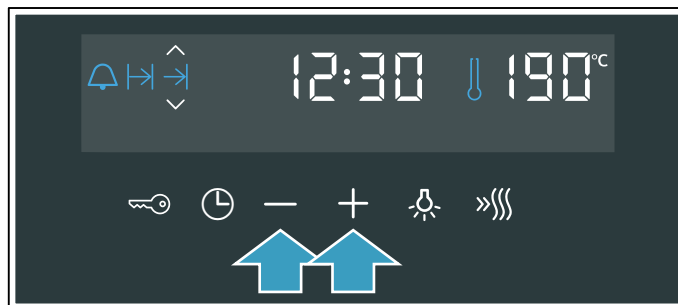
Upozornenia

- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.

Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:30 hod.

1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo ☰ a tlačidlom – alebo tlačidlom + nastavíte čas trvania.

3. Pre opakovanie stlačte jemne tlačidlo ☰. Na displeji sa zobrazí konečný čas →l.**4. Otočným voličom + posuňte – koniec na neskoršie.**

Po niekoľkých sekundách spotrebič nastavenie prevezme. Na displeji sa zobrazí čas skončenia. Hneď, ako sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Doba uplynula.

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu.

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla +.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, v ktorom nastavíte volič funkcií na nulu.

Zmeniť a zrušiť

Čas skončenia môžete zmeniť tlačidlom – alebo tlačidlom +. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví. Čas ukončenia už nie je možné zmeniť, keď už čas trvania plyní. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zastavenie nastavte tlačidlom – konečný čas späť na aktuálny čas plus dĺžku trvania. Spotrebič začne ohrievať a čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Manipulovať s časovými funkciami

Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.

Pre vyskúšanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo ☰ tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.

Nastavenie budíka

Budík beží paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul čas budíka alebo čas trvania.

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do 10 minút sa dá nastaviť čas budíka v 30 sekundových intervaloch. Čím vyššia hodnota, tým väčšie časové intervaly.

Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte, začína sa čas budíka pri ďalšej nastavenej hodnote.
5 minút tlačidlom – a 10 minút tlačidlom +.

1. Stláčajte tlačidlo ☹, kým sa nezobrazí symbol budíka ⏰.
2. Nastavte čas budíka pomocou tlačidla – alebo tlačidla +.

Po niekoľkých sekundách začína plynúť čas budíka.

Tip: Keď sa čas nastavený na budíku vzťahuje na prevádzku spotrebiča, použite čas trvania. Spotrebič sa automaticky vypne.

Uplynul čas na budíku.

Zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas budíka na nule.

Vypnúť budík ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmeniť a zrušiť

Tlačidlom – alebo tlačidlom + zmeniť čas budíka. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Tlačidlom – nastavte čas budíka naspäť na nulu: Budík je vypnutý.

Manipulovať s časovými funkciami

Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.

Pre vyskúšanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo ☹ tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.

Nastavenie času

Po ukončení alebo výpadku elektrického prúdu bliká na displeji čas. Nastavte čas.

Volič funkcií musí byť nastavený na nulu.

1. Tlačidlom – alebo + nastavte čas.
Čas prestane blikáť.
 2. Potvrďte tlačidlom ☹.
- Nastavený čas sa uloží.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete nastaviť, či sa čas bude na displeji zobrazovať, alebo nie.
→ "Základné nastavenie" na strane 21

Zmeniť denný čas

Denný čas môžete podľa požiadavky zmeniť na letný alebo zimný čas.

Zapnutým spotrebičom stlačiť tlačidlo ☹, kým sa neukáže symbol denného času a tlačidlom – alebo tlačidlom + zmeniť denný čas.

Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na prevádzku s teplotnou sondou.

Vhodné druhy ohrevu sú:

-  3D Horúci vzduch
-  Mierny horúci vzduch
-  Nastavenie pre pizzu
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Horný/dolný ohrev

Upozornenie: Keď si volíte druh ohrevu pomocou zapichnutého teplomeru na pečenie, zaznie signál.

Teplota

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny v rozmedzí 30 °C až 99 °C. Želanú teplotu jadra nastavíte prostredníctvom displeja.

Teplota varného priestoru bude taká ako je teplota nastavená voličom teploty. Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny

Predtým ako jedlo vložíte do varného priestoru, vsuňte do mäsa teplotnú sondu.

Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť ako náhradnú súčiastku v zákazníckom servise.

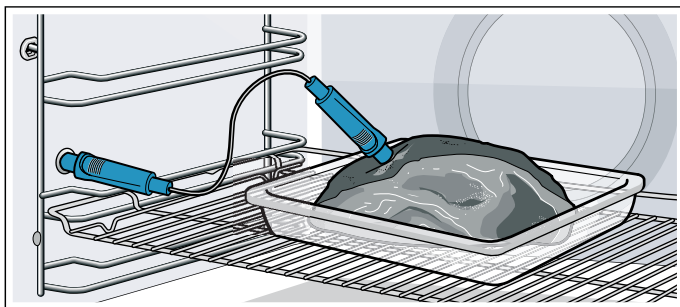
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Zasuňte zástrčku

Vsuňte teplotnú sondu do mäsa na najhrubšom mieste. Dbajte na to, aby bol koniec hrotu približne v strede mäsa. Nesmie byť zasunutá v tuku a dotýkať sa riadu alebo kostí.

Položte mäso v nádobe najlepšie do stredu roštu.



Pozor!

Kábel teplotnej sondy neprivrite.

Aby sa teplotná sonda nepoškodila v dôsledku pôsobenia príliš veľkého tepla, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Obracať, aby bolo dobre opečené

Potravinu obráťte: Keď chcete potravinu obrátiť, vyberte teplotnú sondu. Po obrátení skontrolujte, či je teplotná sonda správne vsunutá v potravine.

Keď teplotnú sondu vyberiete počas prevádzky, všetky nastavenia sa zrušia a musíte vykonať nové nastavenia.

Nastavenie teploty v strede potraviny

Predtým ako jedlo vložíte do varného priestoru, vsuňte do mäsa teplotnú sondu.

Označenie stredovej teploty vedľa teploty varného priestoru na displeji je dvojaké. Vľavo je zobrazená aktuálna stredová teplota mäsa, vpravo je nastavená napr. 15/75 °C. Aktuálna teplota vľavo sa zobrazí od 10 °C a vyššie.

1. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo vo varnom priestore.
Kábel sa nesmie pricviknúť!
 2. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
Na displeji je zaznamenané označenie v strede mäsa, vedľa teploty varného priestoru.
 3. Tlačidlom – alebo + tlačidlom nastavte denný čas.
Prednastavená hodnota u oboch tlačidiel je 60 °C.
 4. Otočným voličom nastavte teplotu varného priestoru.
Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C.
- Po niekoľkých sekundách začne spotrebič ohrievať.

Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede potraviny, zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálne teplota v strede potraviny rovná nastavenej teplote, napr. 75|75 °C.

Vypnite spotrebič, nastavte volič funkcií na nulu.
Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Varný priestor, príslušenstvo a teplotná sonda sa zohrejú na vysokú teplotu. Horúce príslušenstvo a teplotnú sondu vyberte z varného priestoru vždy chňapkou na hrnce.

Zmeniť a zrušiť

Tlačidlom – alebo + môžete kedykoľvek zmeniť teplotu v strede potraviny. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Keď chcete teplotnú sondu zrušiť, vytiahnite ju zo zásuvky a z mäsa. Spotrebič ohrieva ďalej bez stredovej teploty.

Druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom. Nastavená teplota v strede potraviny je dosiahnutá.

Teplota v strede rôznych potravín

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

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85-90
Bravčové filé, stredné	62-70
Bravčové karé, prepečené	72-80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický rostbíf.	45-52
Hovädzie filé alebo rostbíf stredný	55-62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický rostbíf, prepečený	65-75
Teľacie mäso	
Teľacie pečené alebo lopatka, chudé	75-80
Teľacie pečené, pliecko	75-80
Teľacia noha	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, stredné	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňací chrbát, stredný	55-60

Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Upozornenia

- Či necháte alebo nenecháte nastavenú detskú poistku, môžete meniť základné nastavenie. → "Základné nastavenie" na strane 21
- Pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.

Aktivovať alebo deaktivovať.

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol. Detská poistka je aktivovaná.

Upozornenie: Ak je nastavený budík , tento naďalej plynie. Kým je aktívna detská poistka, nie je možné zmeniť čas budíka.

Pre deaktiváciu stláčajte tlačidlo  cca 4 sekundy, kým sa nezobrazí na displeji príslušný symbol.

Základné nastavenia

Aby ste váš spotrebič mohli optimálne a jednoducho ovládať, k dispozícii máte rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete podľa potreby meniť.

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Základné nastavenie	Výber
 1 Trvanie signálu po uplynutí času trvania alebo času na budíku.	1 cca 10 sekúnd 2 cca 30 sekúnd 3 cca 2 minúty
 2 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	1 cca 3 sekundy 2 cca 6 sekúnd 3 cca 10 sekúnd
 3 Tón stlačenia na tlačidlo	0 = vypnutý 1 = zapnutý
 4 Jas osvetlenia displeja	1 = tmavý 2 = stredný 3 = jasný
 5 Zobrazenie času	0 Skrytie denného času 1 Ukázať denný čas.
 6 Je možné aktivovať detskú poistku.	0 nie 1 áno 2 Zámka dverí

 7 Osvetlenie varného priestoru	0 nie 1 áno
 8 Doba behu chladiaceho ventilátora	1 krátky 2 stredný* 3 dlhý 4 extra dlhý
 9 Namontované teleskopické vysunutia	0 nie* (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) 1 áno (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuvu)
 10 K dispozícii nastavenie sabatu	0 nie 1 áno
 11 Tvrdosť vody	0 = zmäkčená 1 = mäkká (do 1,3 mmol/l) 2 = stredne tvrdá (1,3 – 2,5 mmol/l) 3 = tvrdá (2,5 – 3,8 mmol/l) 4 = veľmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)
 12 Obnovenie všetkých výrobných nastavení	0 nie 1 áno

* Výrobné nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môže výrobné nastavenie líšiť)

** Nie je k dispozícii u všetkých typov spotrebičov.

Upozornenie: Ak má váš spotrebič funkciu Home Connect, nastavenia Home Connect nájdete na konci základných nastavení vášho spotrebiča. Nastavenie Home Connect začínajú s HČ.

Zmena základného nastavenia

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

1. Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy. Na displeji sa najskôr zobrazí základné nastavenie, napr. symbol  1.
2. Na základe požiadavky je možné zmeniť nastavenie voličom teploty.
3. Tlačidlom alebo tlačidlo +
4. Tlačidlom – alebo tlačidlom + môžete prejsť všetky základné nastavenia a podľa požiadavky zmeniť voličom teploty.
5. Nakoniec na potvrdenie stlačte  pole cca na 3 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

Upozornenie: Po výpadku elektrického prúdu zostanú vaše zmeny na hodnote základných nastavení.

Programy

Pomocou programov môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne jedlá. Zvolíte si program a spotrebič si preberie vhodné nastavenie.

Aby ste docielili dobrých výsledkov, varný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Nechajte varný priestor vychladnúť a spotrebič ešte raz spustíte.

Riad

Zohľadnite tiež pokyny v aplikácii

Vhodný riad:

Používajte riad odolný do 300 °C

Najlepšie sa mäso pripravuje v skle alebo v sklenej keramike. Cez sklenený kryt môže gril pracovať a mäso zostane krásne chrumkavé.

Pečienka je len výnimočne vhodná. Lesklá vrchná vrstva zobrazuje silné tepelné žiarenie. Jedlo je menej hnedšie a mäso menej dopečené. Keď použijete pečienku, odnímate kryt. Mäso s grilovacím stupňom od 3 do 8 grilovať až do 10 minút.

Keď použijete pekáč z ušľachtilej ocele alebo z hliníka, zhnedne mäso silnejšie zospodu. V prípade dusenej pečienky pridajte trochu viac tekutiny

Tip: Ak je omáčka na mäso príliš tmavá, pridajte tam následne menej alebo viac tekutiny.

Nevhodný riad:

Riad z neglazovanej hliny a riad z plastu alebo s plastovými rukoväťmi je nevhodný.

Veľkosť riadu:

Pečené mäso má pokrývať tretinu riadu. Tak dosiahnete krásne hnedé pečené mäso.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Pripraviť jedlo

Použite hlbokozmrazené jedlá priamo z mrazničky. Pre mäsité jedlá použite čerstvé potraviny, najlepšie s chladničkovou teplotou.

Tip: Veľmi nemastné jedlo zostáva šťavnaté, ak ho preložíte plátkami slaniny.

Zvážte si jedlo. Na nastavenie programu potrebujete vedieť hmotnosť. Nastavte si vždy najvyššiu hmotnosť.

Nádoby postavte na rošt. Vždy postavte do chladného varného priestoru.

Para

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → "Para" na strane 15

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Programy

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z mäsa sa tak lepšie rozleje.

Upozornenie: Hmotnostný rozsah je zámerne obmedzený. Pre veľmi veľké jedlá nie je k dispozícii riad a výsledok dusenia nie je dobrý.

Program/hmotnostný rozsah	Potraviny	Riad	Pridajte tekutinu	Výška zasunutia	Nastavenie hmotnosti	Upozornenie
01 Vianočka, pletenec* (0,6 – 1,5 kg)	-	Plech na pečenie s papierom na pečenie	nie	3	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
02 Kysnutie cesta* (0,5 – 1,5 kg)	Kysnuté cesto	Miska na rošte	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
03 Pšeničný, pšenično-ražný chlieb na plechu* (0,5 – 2,0 kg)	-	Plech na pečenie s papierom na pečenie	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
04 Pšeničný, pšenično-ražný chlieb, v pozdĺžnej forme* (0,8 – 2,0 kg)	-	Pozdĺžna forma, namastená a pomúčená	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
05 Biely chlieb na plechu* (0,5 – 2,0 kg)	-	Plech na pečenie s papierom na pečenie	nie	2	Hmotnosť cesta	Keď sa pečú súčasne 2 chleby, uveďte hmotnosť ťažšieho z nich.
* Program s parou (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)						

Program/hmotnostný rozsah	Potraviny	Riad	Pridajte tekutinu	Výška zasunutia	Nastavenie hmotnosti	Upozornenie
06 Ražný miešaný chlieb* (0,8 – 2,0 kg)	-	Pozdĺžna forma, namastená a pomúčená	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
07 Chlebová placka* (0,4 – 1,0 kg)	-	Plech na pečenie s papierom na pečenie	nie	2	Hmotnosť cesta	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný.
08 Zemiaky pečené v rúre, celé (0,3 – 1,5 kg)	neolúpané, múčne zemiaky	Univerzálny plech	nie	3	Celková hmotnosť	-
09 Hustá polievka (eintopf) so zeleninou (0,5 – 2,5 kg)	vegetariánska	Vysoký pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhým časom dusenia (napr. mrkva) nakrájajte na menšie kúsky ako zeleninu s krátkym časom dusenia (napr. paradajky)
10 Guláš (0,5 – 2,5 kg)	Hovädzie alebo bravčové mäso nakrájané na kocky so zeleninou	Vysoký pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso položte naspodok a zakryte zeleninou. Mäso sa nemusí vopred opieť!
11 Ryba, v celku* (0,8 – 1,5 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť ryby	Dajte do grilu v plávajúcej polohe.
12 Kurča, neplnené* (0,9 – 1,5 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť kurčaťa	Vložte do nádoby prsíami nahor.
13 Časti kurčaťa* (0,1 – 0,8 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	3	Hmotnosť najťažšieho kúska	-
14 Morčacie prsia (0,5 – 2,5 kg)	v celku, korenené	Pekáč so sklenou pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť morčacích prs	-
15 Kačka, neplnená* (1,3 – 2,5 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť kačky	Vložte do nádoby prsíami nahor.
16 Hus, neplnená* (2,3 – 4,5 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť husi	Vložte do nádoby prsíami nahor.
17 Husacie stehná (0,3 – 0,8 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Sklený pekáč bez pokrievky na rošte	Prikryte dno pekáča	2	Hmotnosť najťažšieho kúska	-
18 Dusené hovädzie mäso (0,5 – 2,5 kg)	napr. roštenka, pliecko, orech, alebo sviečkovica	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
19 Hovädzie filé, medium* (0,8 – 2,0 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!

* Program s parou (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

Program/hmotnostný rozsah	Potraviny	Riad	Pridajte tekutinu	Výška zasunutia	Nastavenie hmotnosti	Upozornenie
20 Rostbeaf , medium (0,5 – 2,5 kg)	pripravený na kuchynskú úpravu, neplnený	Pekáč bez pokrievky	nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa predtým nemusí opieť! Položte ho do nádoby tukovou stranou nahor.
21 Hovädzie rolády (0,5 – 2,5 kg)	so zeleninou alebo plnené mäsom	Pekáč s pokrievkou	Rolády takmer zakryte, napr. vývarom alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso sa nemusí vopred opieť!
22 Fašírka , čerstvá (0,5 – 2,5 kg)	Mleté mäso z hovädziny, bravčoviny alebo jahňaciny	Pekáč s pokrievkou	nie	2	Hmotnosť mäsa na pečenie	Mäso sa nemusí vopred opieť!
23 Jahňacie stehno , medium (0,5 – 2,5 kg)	bez kostí, okorené	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
24 Jahňacie stehno , prepečené (0,5 – 2,5 kg)	s kosťami, okorené	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
25 Teľacia pečeňka , prerastená (0,5 – 3,0 kg)	napr. chrbát alebo bôčik	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
26 Teľacia pečeňka , chudá (0,5 – 3,0 kg)	napr. sviečková alebo orech	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
27 Srnčie stehno (0,5 – 2,0 kg)	bez kostí, osolené	Pekáč s pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	-
28 Bravčová krkovička* (0,8 – 2,5 kg)	bez kostí, okorené	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!
29 Bravčové pečené , s kôrkou* (1,0 – 2,0 kg)	napr. pliecko, okorené a s narezanou kožou	Pekáč bez pokrievky alebo plech na pečenie	nie	2	Hmotnosť mäsa	Položte do nádoby tukovou stranou nahor, kožu dobre posolte
30 Bravčová panenka (0,5 – 2,5 kg)	korenená	Pekáč so sklenou pokrievkou	Zakryte pokrievkou, príp. pridajte 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso sa nemusí vopred opieť!

* Program s parou (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

Nastavenie programu

Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Otočným voličom nastavte hmotnosť.

Hmotnosť je nastaviteľná len na plánovanom výpočte hmotnosti.

1. Nastavte volič funkcií na program .
2. Program nastavte tlačidlom + alebo –.
3. Otočným voličom nastavte hmotnosť vášho jedla. Po niekoľkých sekundách sa program spustí. Na displeji plynie čas trvania.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu.

Ak ste spokojní s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič, v ktorom ste otočili volič funkcií na nulu.

Dĺžka trvania programu

Môžete ovplyvniť dĺžku trvania nastaviteľných programov. Stlačte pred štartom jemným dotykom na tlačidlo , kým displej neukáže symbol pre trvanie doby trvania. Opakovane stláčajte tlačidlo , kým sa znovu neukáže program alebo hmotnosť.

Meniť nemôžete prednastavenú dĺžku trvania programu.

Dopečenie

Hneď, ako sa program a signál skončí, môžete tlačidlom + nastaviť dobu trvania. Spotrebič ohrieva s nastaveným programom ďalej.

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Ak ste spokojní s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič, v ktorom ste otočili volič funkcií na nulu.

Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred začatím jemne stlačte tlačidlo , kým nie je uvedený symbol skončenia na displeji. Čas skončenia posuňte na neskôr tlačidlom .

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmeniť a zrušiť

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

Čas ukončenia sa môže zmeniť, kým je spotrebič v pozícii čakania.

Keď chcete zrušiť program, vypnite spotrebič otočením voliča funkcií na nulu.



Nastavenie sabat

S nastavením sabat môžete čas trvania nastaviť od sedemdesiatich hodín. Jedlá vo varnom priestore zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

Spustenie programu sabat

Predtým ako budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenie. → "Základné nastavenie" na strane 21

Spotrebič hreje horným/dolným ohrevom. Nastaviť sa dá teplota v rozsahu 85 °C až 140 °C. Čas trvania je nastaviteľný v polhodinových intervaloch medzi 24 a 72 hodín.

1. Nastavte volič funkcií na program .
Na displeji sa zobrazí **SABAT**.
2. Voličom teploty nastavte teplotu.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas trvania **1→**.
4. Čas trvania nastavte tlačidlom **+** alebo **-** tlačidlom.

Upozornenie: Čas skončenia sa nedá posunúť. Po niekoľkých sekundách začne spotrebič ohrievať. Čas prevádzky na displeji plyní.

Po uplynutí času trvania programu sabat zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania nula.

Vypnite spotrebič, nastavte volič funkcií na nulu.

Zmeniť a zrušiť

Po spustení sa už nastavenie nedá zmeniť.

Ak by ste chceli zastaviť alebo prerušiť nastavenie sabat, vypnite spotrebič, v ktorom otočíte voličom funkcií na nulu.



Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú všetky rozsahy k dispozícii.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálny čistič na tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvom zákazníckeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktoré zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.

Ovládací panel	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Keď sa na ovládací panel dostane čistiaci prostriedok na odstránenie vodného kameňa, ihneď ho odstráňte. Tieto škvrny už ináč nedajú odstrániť.
Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytку, okamžite úchytку utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou handričkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Pozor! Na teplý varný priestor nikdy nepoužívajte čistič na rúry. Mohol by sa poškodiť smalt. Pred ďalším rozohrievaním úplne odstráňte zvyšky z varného priestoru a dvierok spotrebiča. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Použite funkciu čistenia. → "Čistiaca funkcia" na strane 27 Upozornenie: Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť. V prípade potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiťou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.

Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele. Smaltované príslušenstvo je hodné na umývanie v umývačke riadu.
Nádžka na vodu	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiacieho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Spotrebič udržiavajte čistý

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty ihneď odstráňte.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šŕava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druhy prevádzky „Samočistenie“ a „Odstránenie vodného kameňa“. S druhom prevádzky Samočistenie vyčistíte varný priestor bez námahy. S druhom prevádzky Odstránenie vodného kameňa odstránite vodný kameň z odparovača.

Samočistenie

Funkciou čistenia „Samočistenie“ vyčistíte varný priestor. Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Trvanie
1	Mierne	cca 1 hodina, 15 minút
2	Stredné	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívne	cca 2 hodiny

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Stačí, keď varný priestor vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistenie spustiť aj častejšie. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,8 kilowatthodín.

Upozornenia

- Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka spotrebiča od určitej teploty automaticky zablokujú. Znova sa dajú otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol blokovania  na displeji.
- Počas priebehu funkcie čistenia osvetlenie varného priestoru nesvieti.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!

Funkcia čistenia zohreje varný priestor na veľmi vysokú teplotu, takže zvyšky z pečenia a grilovania sa spália. Uvoľňujú sa pary, ktoré môžu spôsobiť dráždenie slizníc. Počas priebehu funkcie čistenia kuchyňu dostatočne vetrajte. Nezdržiavajte sa dlhší čas v miestnosti. Deti a domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti. Aj pri odloženej prevádzke s posunutým časom skončenia dodržiavajte pokyny.

Pred spustením funkcie čistenia

Vnútrotný priestor musí byť prázdny. Z vnútrotného priestoru vyberte príslušenstvo, riad a rámy. V príslušnej kapitole sa dočítate, ako sa rámy vyvesia. → "Rámy" na strane 29

Vyčistite dvierka spotrebiča a okrajové plochy vnútrotného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu!

Vnútrotné sklo dvierok vyčistite horúcim čistiacom prostriedkom a čistiacom utierkou. Vysušte mäkkou

handričkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šľava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty. Všeobecne neumývať spolu s príslušenstvom.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je poškodené tesnenie dvierok, v oblasti dvierok uniká veľké množstvo tepla. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.

Nastavenie funkcie čistenia

Prv než nastavíte funkciu čistenia, všimnite si údaje týkajúce sa prípravy.

Čas trvania je pre každý stupeň čistenia pevne prednastavený a nedá sa zmeniť.

1. Nastavte pomocou voliča funkcií Funkcie čistenia . Na displeji sa objaví symbol  a funkcie čistenia. Prvá funkcia čistenia je označená.
2. Tlačidlo **+** alebo **–** stláčajte dovtedy, kým sa neoznačí funkcia čistenia .
3. Voličom teploty nastavte požadovaný stupeň čistenia. Na displeji sa zobrazí ku každému stupňu čas trvania. Po niekoľkých sekundách sa spustí funkcia čistenia. Na displeji plyní čas trvania.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

Dvierka spotrebiča sa po spustení zablokujú. Na displeji sa zobrazí symbol .

Po skončení funkcie čistenia zaznie akustický signál. Na displeji je čas trvania nula. Spotrebič vypnite tak, že volič funkcií nastavíte do nulovej polohy.

Dvierka spotrebiča sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď je vnútrotný priestor dostatočne ochladený a zhasne symbol blokovania .

Posunutie času skončenia

Čas skončenia môžete posunúť dozadu. Pred štartom stlačte tlačidlo  kým nie je na displeji vyznačený konečný symbol. Čas skončenia posuňte na neskôr tlačidlom **+**.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmeniť a zrušiť

Po spustení sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

Čas ukončenia sa môže zmeniť, kým je spotrebič v pozícii čakania.

Keby ste chceli zrušiť čistiacu funkciu, vypnite spotrebič tým, že volič funkcií posuniete na nulu.

Dvierka spotrebiča zostanú zablokované, až kým nezhasne symbol blokovania na displeji.

Po skončení funkcie čistenia

Nechajte vychladnúť varný priestor. Keď je varný priestor vychladnutý, utrite popol, ktorý zostal vo varnom priestore na rámoch a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handričkou.

Potom rámy znovu zaveste.

Upozornenie: Hrubé nečistoty môžu zanechať biely povlak na smaltovaných plochách. Ide o zvyšky potravín a nie sú škodlivé. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Odstránenie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne z neho odstraňovať vodný kameň.

Ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti používanej vody. Na displeji sa objaví symbol , keď sa zo spotrebiča musí odstrániť vodný kameň.

Odstránenie vodného kameňa pozostáva zo 4 krokov. Z hygienických dôvodov musí odstraňovanie vodného kameňa prebehnúť kompletne, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odstránenie vodného kameňa trvá cca 90 – 110 minút:

- Prvý krok (1_4): Odstránenie vodného kameňa (cca 65 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Druhý krok (2_4): Opláchnutie (cca 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Tretí krok (3_4): Opláchnutie (cca 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte.
- Štvrtý krok (4_4): Opláchnutie (cca 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a osušte ju.

Spustenie odstraňovania vodného kameňa

Pozor!

- Poškodenia spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápnovací prostriedok. Doby pôsobenia pri odstraňovaní vodného kameňa sú prispôbolené podľa použitého odvápnovacieho prostriedku. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Obj. číslo prostriedku na odstránenie vodného kameňa 311 680
- Odvápnovací roztok: odvápnovací roztok alebo odvápnovací prostriedok nenanášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

Upozornenie: Počas celého procesu odstraňovania vodného kameňa nenalejte do nádržky na vodu viac ako 150 ml tekutiny.

Prvý krok (1_4)

1. 100 ml vody a 50 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku zmiešajte na prípravu odvápnovacieho roztoku.
2. Do nádržky na vodu nalejte odvápnovací roztok a nádržku vložte.

3. Nastavte pomocou voliča funkcií Funkcie čistenia . Na displeji sa objaví symbol  a Funkcie čistenia. Prvá funkcia čistenia je označená.
4. Tlačidlo + alebo – stláčajte dovtedy, kým sa neoznačí symbol .
5. Otočiť volič teploty. Na displeji sa objaví „“. Odstraňovanie vodného kameňa sa spustí po niekoľkých sekundách. Na displeji sa odpočítava čas.
6. Po skončení odstraňovania vodného kameňa sa na displeji objaví „2_4“. Nádržku na vodu vyberte a dôkladne umyte.

Druhý krok (2_4)

1. Do nádržky na vodu nalejte 150 ml vody a nádobku vložte.
2. Po skončení oplachovania vodného sa na displeji objaví „3_4“. Nádržku na vodu vyberte a dôkladne umyte.

Tretí krok (3_4)

1. Do nádržky na vodu nalejte 150 ml vody a nádobku vložte.
2. Po skončení oplachovania vodného sa na displeji objaví „4_4“. Nádržku na vodu vyberte a dôkladne umyte.

Štvrtý krok (4_4)

1. Do nádržky na vodu nalejte 150 ml vody a nádobku vložte.
2. Po skončení oplachovania vodného sa na displeji objaví „00:00“. Nádržku na vodu vyberte a dôkladne umyte.

Po odstránení vodného kameňa

1. nádržku na vodu vysušte.
 2. Nádržku na vodu vložte naspäť.
- Odstraňovanie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

Odstránenie vodného kameňa prerušené

Keď sa odstraňovanie vodného kameňa preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča sa na displeji objaví symbol odvápnenia. Budete vyzvaný, aby ste trikrát vykonali prepláchnutie. Spotrebič zostane až do konca tretieho preplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky. Keď nastavíte iný druh prevádzky, na displeji sa objaví „ /n“ (Cleaning). Po prepláchnutí zopakujte prerušené odstraňovanie vodného kameňa.

1. Nádržku na vodu vyprázdňte a dôkladne umyte vodou.
2. Vložte prázdnu nádržku na vodu.
3. Nastavte voličom funkcií Odstránenie vodného kameňa .
4. Otočte volič teploty. Na displeji sa objaví „“. Po niekoľkých sekundách sa zvyšná tekutina odčerpá.
5. Nádržku na vodu vyprázdňte a dôkladne umyte vodou.

6. Parný systém dajte prepláchnuť tromi preplachovacími cyklami programu na odstraňovanie vodného kameňa.
7. Znova spustíte odstraňovanie vodného kameňa.

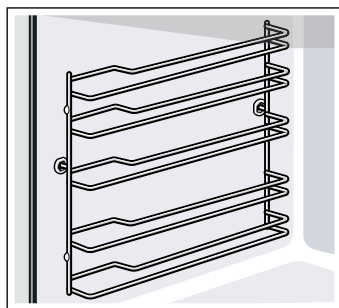
Rámy

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

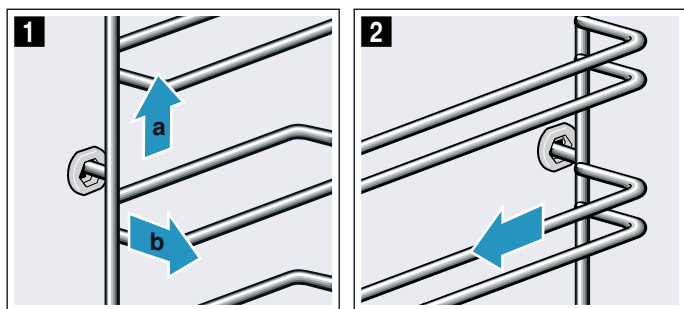
Vyvesenie a zavesenie rámov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie rámov



1. Rám vpredu mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok **2**).



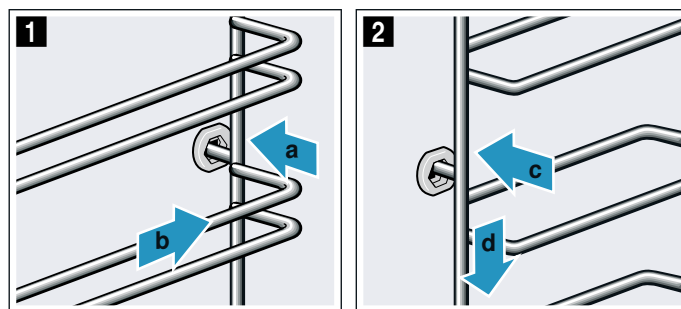
Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Pri oboch rámoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredu.

1. Rám zasuňte najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby rám doliehal na stenu varného priestoru a potom potlačte dozadu **b** (obrázok **1**).

2. Potom rám zasuňte do predného otvoru **c** tak, aby rám aj tu doliehal na stenu varného priestoru a potlačte nadol **d** (obrázok **2**).



Vyvesenie a zavesenie vyťahovacích koľajničiek

Podľa typu spotrebiča musíte pri spotrebičoch s rámami zmeniť základné nastavenia na „Teleskopický výsuv: áno“. Pozrite si to v kapitole „Základné nastavenia“.
→ Strana 21

V prípade potreby môžete vybaviť všetky výšky zasunutia výsuvom.

Keď je váš spotrebič vybavený čistiacou funkciou ekolýza, vyberte celý rám na zavesenie a vyvesenie vyťahovacích koľajničiek z varného priestoru. Povrch ekolýza by sa mohol poškodiť.

Keď je váš spotrebič vybavený čistiacou funkciou pyrolýza/samočistenie, vyberte pred čistením vyťahovacie koľajničky z varného priestoru. Vyťahovacie koľajničky nie sú vhodné pre pyrolýzu.

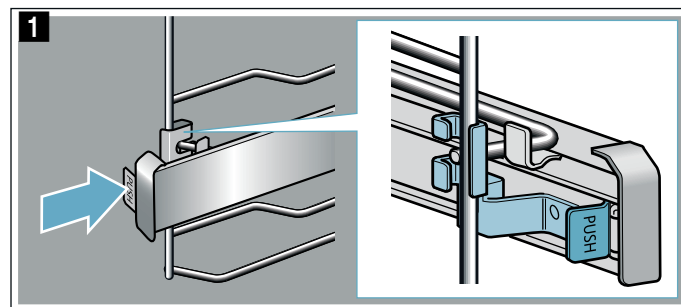
Upozornenia

- Vyťahovacie koľajničky používajte iba s univerzálnou panvicou, plechom na pečenie, roštom a príslušenstvom, ktoré sa umiestňuje na rošt. Všetko ostatné príslušenstvo nie je vhodné.
- Vyťahovacie koľajničky nie sú vhodné pre spotrebiče s mikrovlnným ohrevom.

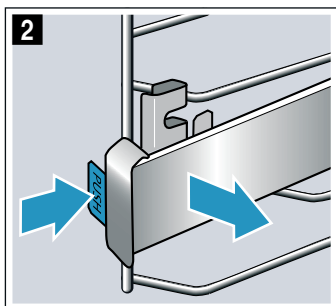
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie vyťahovacích koľajničiek

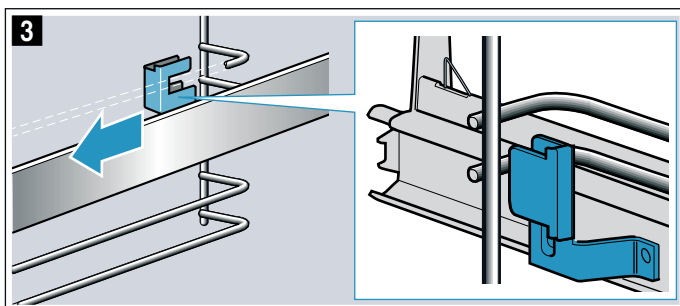
1. Zatlačte za koľajničku na „PUSH“ a koľajničku potlačte dozadu (obrázok **1**).



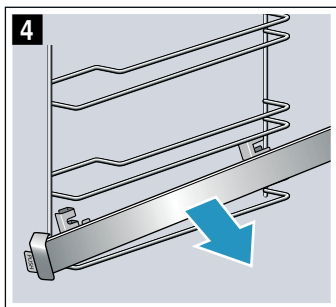
2. „PUSH“ podržte stlačené a koľajničku otočte smerom von (obrázok 2).



3. Koľajničku ťahajte dopredu, kým sa uchytenie vzadu nevyvesí (obrázok 3).



4. Odstránenie vyťahovacích koľajničiek (obrázok 4)

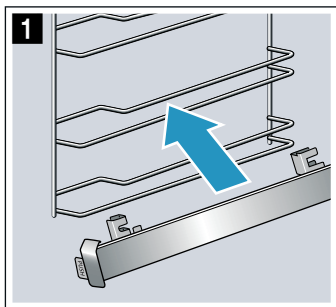


Vyťahovacie koľajničky vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

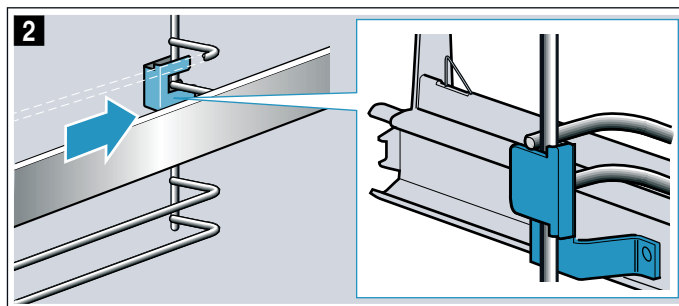
Zavesenie vyťahovacích koľajničiek

Koľajničky sa hodia len doprava alebo doľava. Pri zavesení dávajte pozor, aby sa dali vyťahovať dopredu.

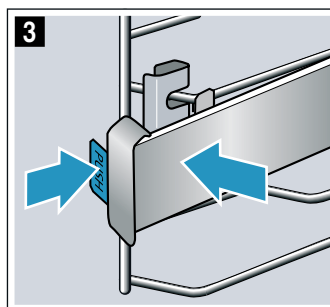
1. Koľajnička musí sedieť medzi obidvoma vodiacími tyčami (obrázok 1).



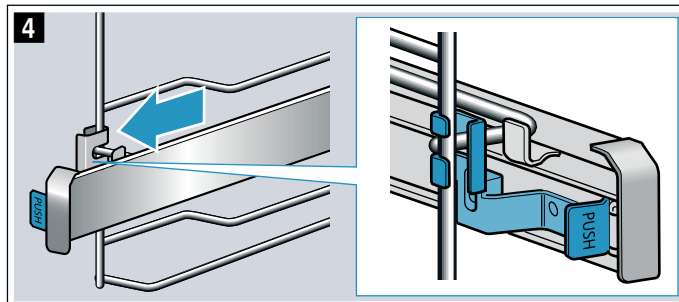
2. Uchytenie vzadu zavedte medzi dolnú a hornú tyč (obrázok 2).



3. Stlačte „PUSH“ a koľajničku otočte dovnútra tak, aby sa držiak nachádzal medzi obidvoma tyčami (obrázok 3).



4. Uvoľnite „PUSH“, uchytenie zaskočí (obrázok 4). Potom koľajničku vytiahnite až na doraz a znova ju zasuňte.



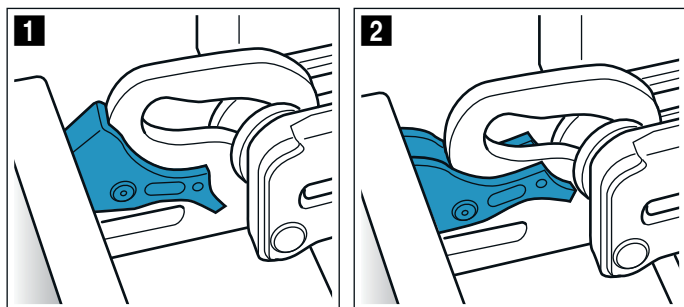
Dvierka spotrebiča

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaistovaciu páčku. Keď sú zaistovacie páčky sklopené (obrázok **1**), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaistovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.

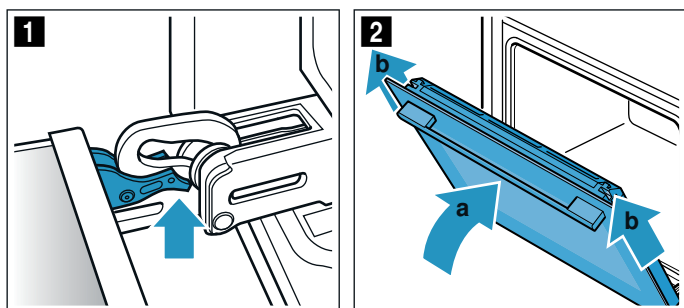


⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď závesy nie sú zaistené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby zaistovacie páčky boli vždy úplne sklopené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Vyvesenie dvierok spotrebiča

- Dvierka spotrebiča úplne otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
- Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
- Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



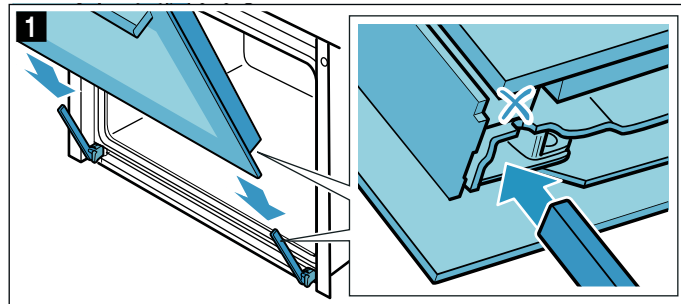
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Súčiastky vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

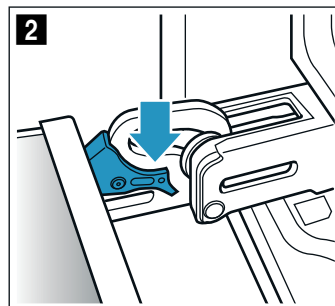
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradí.

- Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok **1**). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



- Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaistovacie páčky znova sklopte (obrázok **2**).



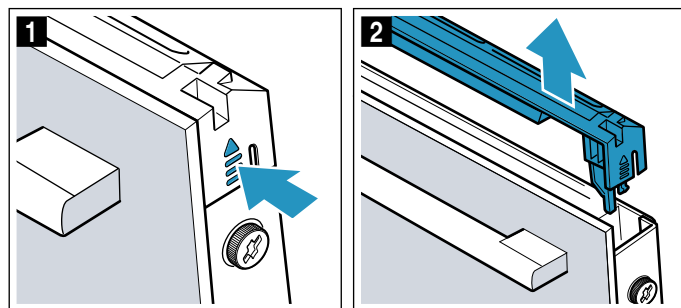
- Zatvorte dvierka varného priestoru.

Odoberanie krytu dvierok

Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

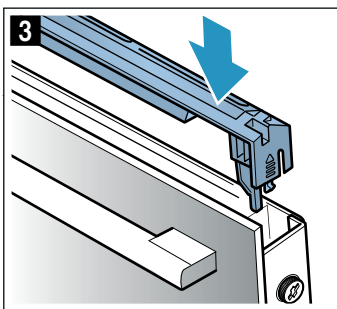
- Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
- Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
- Odoberte kryt (obrázok **2**).

Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistite teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritláčajte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 3).



5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

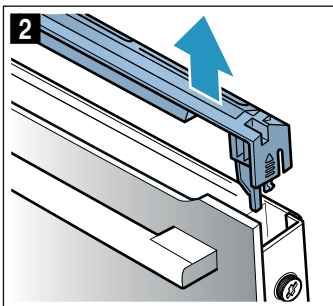
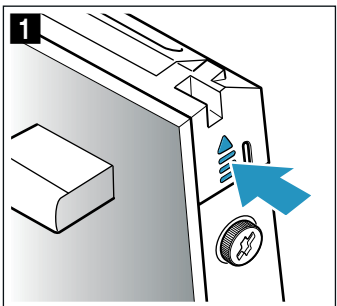
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

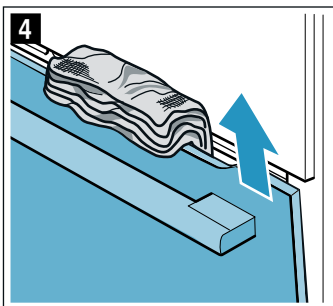
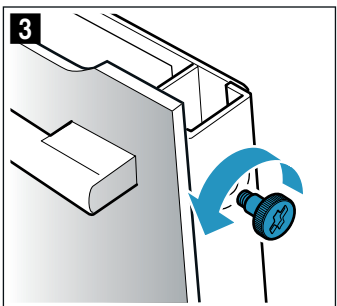
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Súčiastky vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré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

Demontáž na spotrebiči

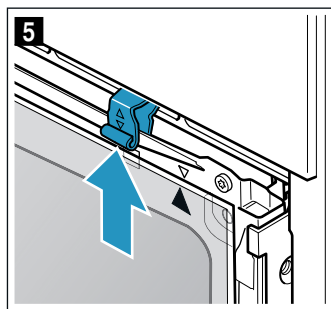
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Na dvierkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povolte a odstráňte (obrázok 3).
5. Prv než zatvoríte dvierka, zacviknite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4). Čelné sklo vytiahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.



6. Na medziskle potlačte obidva držiaky nahor, neodoberajte (obrázok 5). Sklo pevne podržte rukou. Vyberte sklo.

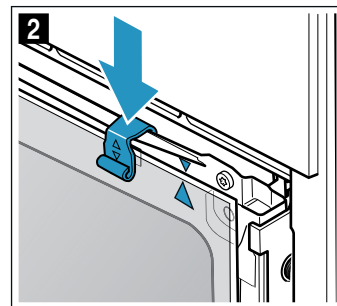
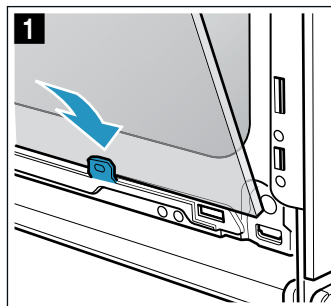


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

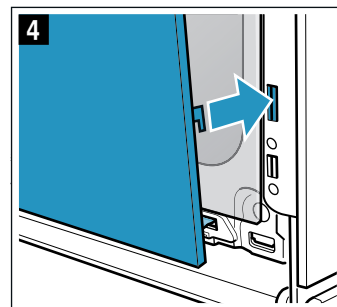
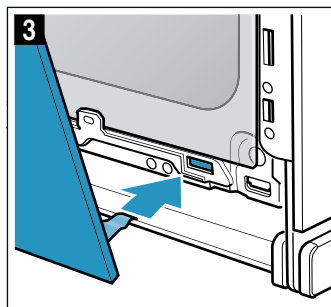
Montáž na spotrebiči

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

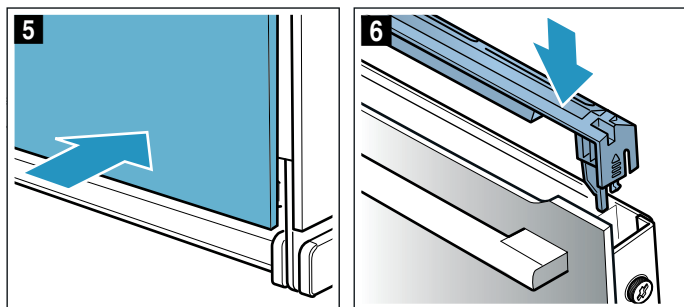
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



3. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 3).
4. Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 4).



5. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 6).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Poruchy, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na spotrebiči si často môžete veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Prevádzka s pridaním pary sa nespustí.	Nádržka na vodu je prázdna.	Naplňte nádržku na vodu.
	Odvápnenie zablokuje prevádzku s parou.	Vykonajte odvápnenie.
	Parný systém je chybný.	Zavolajte zákaznícky servis.

Výsledok varenia/pečenia pri použití s pridaním pary je príliš suchý alebo vlhký	Intenzita pary bola nesprávne zvolená	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary
Pri varení uniká vetracími otvormi para	Normálny proces	Nie je možné
Symbol „Naplniť nádržku na vodu“ neprerušovane svieti.	V nádržke na vodu nie je voda.	Naplňte nádržku na vodu.
	Nádržka na vodu nie je úplne zasunutá	Nádržku na vodu zasuňte úplne.
	Senzor je chybný.	Zavolajte zákaznícky servis.
Na displeji sa zobrazí čas.	Nádržka na vodu netesní.	Objednajte novú nádržku na vodu.
	Výpadok elektrického prúdu.	Na displeji sa zobrazí čas.
Po zapnutí druhu prevádzky bliká na displeji h.	Spotrebič nie je dostatočne vychladnutý.	Vypnite spotrebič, nechajte ho vychladnúť a znova zapnite druh prevádzky.
Spotrebič sa dá nastaviť, ale nezahrieva sa. Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol alebo SRF.	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržíte stlačené cca 4 sekundy.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol.	Dvierka spotrebiča sú zablokované detskou poistkou.	Deaktivujete detskú poistku tak, že pole podržíte stlačené cca 4 sekundy. Blokovanie sa dá vypnúť v základných nastaveniach.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Na displeji svieti symbol zámky.	Dvierka spotrebiča sú zablokované funkciou čistenia.	Počakajte, kým varný priestor ochladne a zhasne uzamykací symbol.
Na displeji sa zobrazí symbol odvápnenia. → "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 9	Spotrebič je zanesený vodným kameňom.	Vykonajte kompletne odvápnenie. → "Čistiaca funkcia" na strane 27

Na displeji sa objaví E1n .	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý.	Vykonajte kompletne „Odvápnenie prerušené“. → "Čistiaca funkcia" na strane 27
Na displeji sa objaví E5 1-22 .	V parnom systéme je príliš veľa vody. Voda sa nedá odčerpať naspäť do nádržky na vodu.	Nádržku na vodu vyprázdňte a vložte. Stlačte tlačidlo ☺. Nanovo nastavte čas. Spotrebič vypnite a opäť zapnite. Vykonajte kompletne funkciu „Odvápnenie prerušené“. → "Čistiaca funkcia" na strane 27
Spotrebič nehreje. Na displeji blíkajú dvojbodky. Na niektorých spotrebičoch sa okrem toho zobrazí aj symbol d.	Demo mód je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrinke) a potom cca 5 minút deaktivujte demo mód tak, že nastavíte základné nastavenie c13 , resp. c6 na hodnotu 0 . → "Základné nastavenie" na strane 21

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nikdy sa sami nepokúšajte spotrebič opraviť. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Hlásenie porúch na displeji

Keď sa vám na displeji zobrazí hlásenie **E**, napr. symbol **E05-32**, jemne stlačte tlačidlo ☺. Hlásenie poruchy sa zruší. Znova nastavte čas.

Ak ste už mali poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy → "Zákaznícky servis" na strane 35

Maximálny čas prevádzky

Keď ste nastavenia vášho spotrebiča nezmenili niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane hriať. Zabráni sa tak neželanej trvalej prevádzke.

Keď sa dosiahne maximálna doba prevádzky, riadi sa podľa príslušných nastavení druhu prevádzky na spotrebiči.

Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

Na displeji sa zobrazí **F8**.

Volič funkcií otočte do nulovej polohy. Môžete znova vykonať nastavenie.

Tip: Aby sa spotrebič nevypol nechcene, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

Keď sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 400 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou. Predĺži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

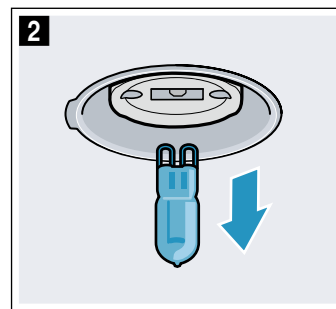
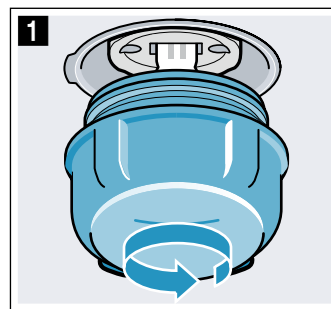
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

1. Utierku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklený kryt vyskrutkujte doľava (obrázok 1).
3. Žiarovku vytiahnite, neotáčajte (obrázok 2).
Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte. Podľa typu spotrebiča je sklený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Tesniaci krúžok pred zaskrutkovaním znova nasadte.
5. Utierku na riad vyberte a zapnite poistku.

Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E-Nr. a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo spotrebiča (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.

Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok za krytom.

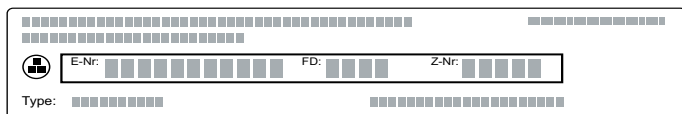


Diagram showing the layout of the identification label on the appliance. It includes fields for E-Nr. (model number), FD-č. (production number), Z-Nr. (serial number), and Type. The label is represented by a grid of small squares.

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať telefónne číslo zákazníckeho servisu a údaje o vašom spotrebiči, môžete si ich sem zapísať.

E-č.

FD-č.

Zákaznícky servis 

Upozorňujeme vás, že návšteva technika zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

Spoliehajte sa na kompetencii výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť veľké množstvo vodnej pary vo varnom priestore. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálny podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Pri použití s pridaním pary je potrebné, aby vo varnom priestore vznikalo veľa pary. Po varení, keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho.

Všeobecné upozornenia

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlá by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch za tabuľkami nastavení.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Druh ohrevu Horúci vzduch mierny

Horúci vzduch mierny je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru. Jedlo sa pripravuje vo fázach so zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Uspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené vnútornému

priestoru rúry a druhom ohrevu. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasunúte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Horúci vzduch mierny sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.

Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá (napr. kysnuté pečivo) získajú pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré jedlá sa podaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- vysoké pečivo, príp. forma na rošte: výška 2
- ploché pečivo, príp. v plechu na pečenie: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

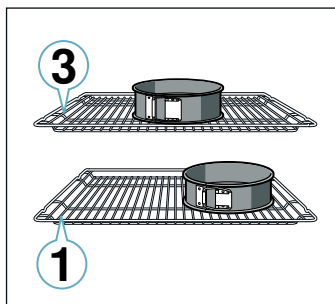
Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do vnútorného priestoru rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.



Príslušenstvo

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli. → "Príslušenstvo" na strane 11

Formy na pečenie

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezchodne rovnomerne.

Na prípravu s pridaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Ak chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné. Na prípravu s pridaním pary a na parenie nie sú vhodné silikónové formy.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristihnite.

Koláče a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezchodne rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zchodenie zostane aj po upečení.

Chlieb a pečivo

Pozor!

Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo, chlieb a žemle) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré jedlá sa podaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Na prípravu s pridaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Koláč vo forme

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hraťatá forma	2		140-150	-	75-85
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma v tvare venca/hraťatá forma	3+1		140-150	-	70-85
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hraťatá forma	2		150-170	-	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Tortová forma Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Koláč tarta	Forma na koláč tarta	3		190-210	-	25-45
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160		25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170		50-70
Piškótová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Piškótová torta, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160		40-45

Koláče na plechu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-45
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-55
Koláč z jemného cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	2		170-190	-	30-45
Koláč z jemného cesta so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šľavnatou náplňou	Univerzálny pekáč	2		160-180	-	55-95
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-160		20-30
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatou náplňou	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	30-55
Kysnutý koláč so šľavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-65
Vianočka, pletenec	Plech na pečenie	2		150-160		25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		190-200*		10-15
Štrúdl'a, sladká	Univerzálny pekáč	2		190-200	-	45-60
Štrúdl'a, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		-**	-	-

* Predhrejte.

** Dodržiavajte údaje na obale

Drobné pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	-	20-40
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-170*	-	20-45

* Predhrejte.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-170		20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*		15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	25-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	25-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*		20-30
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45

* Predhrejte.

Suché pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	40-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	15-25
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	15-25
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	30-40

* Predhrejte
 ** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Chlieb a pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Chlieb, 750 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo hranatá forma	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Chlieb, 1 000 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Chlieb, 1 500 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo hranatá forma	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		-	220-230		20-30
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	160-170		20-30
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		-	150-170*	-	15-25
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	180-200		20-30
Žemle, bageta, regeneračné zohrievanie	Rošt	2		-	150-160*	-	10-20

* Predhrejte.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Žemle, bageta, mrazené, regeneračné zohrievanie	Rošt	2		-	160-170*	-	10-20
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	-	15-20
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		-	220-240	-	15-25
* Predhrejte.							

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, chladená	Rošt	3		-**	-
Pizza, zmrazená, tenký korpus 1 kus	Rošt	2		-**	-
Pizza, zmrazená, tenký korpus 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	2		-**	-
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Mini pizze	Univerzálny plech	2		-**	-
Pikantné cukrovinky vo forme	Tortová forma s Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na koláč tarte, čierny plech	2		190-210	25-35
Pirohy	Nákypová forma	2		170-190	65-75
Taštička s tuniakovou plnkou	Univerzálny plech	2		180-200	35-50
Börek	Univerzálny plech	1		180-200	40-50
* predhrejte					
** Dodržiavajte údaje na obale					

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je pečivo prepečené.	Pichnete drevenou špajľou do pečiva v mieste, kde je najvyššie. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, pečivo je hotové.
Pečivo splasne.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Pečivo je v strede vysoké a na okraji nižšie.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení pečivo opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Pečivo je príliš suché.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Pečivo je navrchu príliš svetlé, avšak zdola príliš tmavé.	Nabudúce vložte pečivo na vyššiu úroveň.
Pečivo je navrchu príliš tmavé, avšak zdola príliš svetlé.	Nabudúce vložte pečivo na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Pečivo vo forme alebo pozdĺžnej forme vzadu veľmi zhnedne.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.

Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Pečivo vyzerá dobre, ale nie je prepečené vo vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete pečivo so šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladajte obloženie.
Pečivo sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte pečivo ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Pečivo znova potraďte a formu zakryte viackrát mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované jedlá

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypu. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti riadu a výšky nákypu.

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú plochú nádobu. V úzkej vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac stmavnú.

Na prípravu s pridaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Vždy použite uvedené úrovne vkladania.

Na jednej úrovni môžete pripravovať jedlá vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: úroveň 2
- Univerzálny pekáč: úroveň 3

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do priestoru na pečenie vedľa seba.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Nákyp, pikantný, varené prísady	Forma na nákyp	2		150-170		40-45
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	40-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-170		50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyp	3+1		150-160	-	65-80

Hydina, mäso a ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny, mäsa a rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunúť. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 11

Podľa veľkosti a druhu potraviny dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom!

Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Vyskúšajte, či sa nádoba zmestí do varného priestoru.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina, mäso a ryba sa pečú pomalšie a menej zhnednú. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu hydiny, mäsa a rýb je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Formu položte na rošt. Keď nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso alebo rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Pri jedlách s pridaním pary a s dlhým časom úpravy sa môže stať, že sa nádržka na vodu vyprázdni. V prípade potreby ju naplňte.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Mäso osolte až po ugrilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Teplotná sonda

Podľa výbavy vášho spotrebiča máte k dispozícii teplotnú sondu. Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 19

Odporúčané hodnoty nastavenia

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny, mäsa alebo rýb pripravených na pečenie s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu, mäso a rybu s návrhmi hmotností. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, mäsa alebo rýb, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, pri zisťovaní času pečenia sa orientujte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Čím je hydina, mäso alebo ryba väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu, mäso a ryby obráťte po uplynutí asi $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

Hydina

U kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.

Narežte kožu na kačacích prsiach. Kačacie prsia neobracajte.

K hydine pridajte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky cca 1 až 2 cm.

Keď obraciate hydinu, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsiami, príp. kožou.

Hydina bude obzvlášť dohneda chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ cm.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Ryba

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu zasuňte do varného priestoru v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či už je mäso hotové, zistíte podľa toho, že sa dá chrbtová plutva ľahko uvoľniť.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Hydina

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Kroky	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Kurča, 1,3 kg	Nezakrytá nádoba	2	-		220-230		60-70
Malé porcie kurčťa, po 250 g	Nezakrytá nádoba	2	-		220-230		35-45
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené*	Univerzálny pekáč	2	-		-	-	-
Kačka, 2 kg	Rošt	2	1		160-170		30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Kačacie prsia, stredne prepečené, po 300 g	Nezakrytá nádoba	2	-		200-220		25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2	1		140-150		30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Nezakrytá nádoba	2	-		180-190		45-55
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2	1		140-150		30-40
			2		170-180	-	60-70
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytá nádoba	2	-		240-260	-	80-100
Horné morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2	-		170-180		80-100

* Dodržiavajte údaje na obale

Mäso

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Bravčové karé bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	160-170		130-150
Bravčová pečenka s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytá nádoba	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Bravčová panenka pečená, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	170-180		90-100
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt + univerzálny pekáč	4*		-	3	-	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt + univerzálny pekáč	3*		-	210-220	-	40-50**
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		-	200-220	-	130-150***
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	180-200		50-60
Burger, vysoký 3 – 4 cm	Rošt + univerzálny pekáč	4*		-	3	-	25-30**
Tefacia pečenka, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	170-180		110-130
Tefacia nôžka, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	150-160		150-170
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	170-180		65-75

* Univerzálny pekáč zasunúť do úrovne 2

** Obráťte po uplynutí 1/2 – 2/3 celkového času pečenia

*** Pridajte tekutinu, aby mäso ležalo v tekutine min. do 2/3

**** Bez obracania

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Jahňací chrbát s kosťami, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	180-190	-	45-55****
Grilovacie klobásky	Rošt	3		-	3	-	15-20
Sekaná, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		-	170-180		70-80
* Univerzálny pekáč zasunúť do úrovne 2 ** Obráťte po uplynutí 1/2 – 2/3 celkového času pečenia *** Pridajte tekutinu, aby mäso ležalo v tekutine min. do 2/3 **** Bez obracania							

Ryba

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180		20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2*		170-190	-	30-40
Rybí filé, kotlety, grilované, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt	4**		3	-	12-22
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytá nádoba	2		170-190	-	40-50
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Zakrytá nádoba	2		180-200	-	55-65
Rybí filé, dusené, prírodné, hrúbka 2 – 3 cm	Zakrytá nádoba	2		170-190	-	35-45
* Univerzálny pekáč zasunúť dole ** Univerzálny pekáč zasunúť do úrovne 2						

Tipy pre pečenie a dusenie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytý pekáči pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas usenia ešte pridajte tekutinu.

Zelenina a prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3	10-15
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. zemiakové hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, zemiakové placky	Univerzálny pekáč	3		200-220	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Dezerty

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť suflé a jogurt.

Suflé

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč vtedy zasuniete do výšky 2.

Jogurt

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdny.

1. 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Jogurt	Porciové formy	-		40-45	8-9h
Suflé v porciových formách	Porciové formy	2		160-180	35-45

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú

napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	- Časy pečenia zachovávajúte čo najkratšie. - Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda. - Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Suché pečivo	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 – 600 g, aby sa hranolčky nevysušili a boli chrumkavé.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, teľaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezať. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upečie do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Upozornenie: Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút prehriať.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kačacie prsia, po 300 g	Nezakrytý riad	2		6-8	95*	60-70
Filé z kuracích prs, po 200 g, prepečené	Nezakrytý riad	2		4	120*	70-80
Morčacie prsia, bez kostí, hrúbka 6,5 – 8,5 cm, 1 kg, prepečené	Nezakrytý riad	2		6-8	120*	140-180
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	85*	150-210
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		4-6	85*	75-100
Hovädzie stehno, hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	2		6-8	100*	160-220
Hovädzie filé, hrúbka 4 – 6 cm, 1 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	85*	90-150
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	85*	120-180
Hovädzie medailóniky/rampstek, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		4	80*	40-80
Tefací orech, hrúbka 7 – 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		6-8	85*	250-310
Tefacia sviečkovica, v celku	Nezakrytý riad	2		4-6	85*	100-160
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		4	80*	50-70
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		4	85*	30-70
Jahňacie stehno, bez kostí, 1 kg, zviazané	Nezakrytý riad	2		6-8	95*	150-210

* Predhrejte

Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs na miernom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte tanieru a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Vynikajúco sa dá sušiť s použitím horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	4-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanšírovaná	1 – 2 rošty		80	4-7

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Plátky húb	1 – 2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-5

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte, pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina: Zaváracie poháre naplňte zeleninou a zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie: Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina: Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte niekoľko minút zvyškové teplo, ako je uvedené v tabuľke.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	120	Od perlenia: 30-40
				3.	-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta

Vaše cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie (kysnuté cesto kysnutie tvarovaného cesta).

Prvé kysnutie

Cesto dajte do žiaruvzdornej misy a postavte na rošt. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		1.	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		2.	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Misa	2		1.	35-40	60-75
	Používajte nádoby odolné voči horúčave	2		2.	35-40	45-60

Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke. Nehodí sa na krémové a šľahačkové torty.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s pridaním pary. Chutia tak, ako keby boli čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapieť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predžujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračné zohrievanie používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dvierok sa zarosí. Po skončení pečenia varný priestor poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpustíte octom a utrite čistou vodou.

Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Tip: Naplocho zmrazené kusky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kusky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kusky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne para.

V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rôzne jedlá. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a ak je to potrebné, predĺžte ho.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného vnútorného priestoru. Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Pred použitím vyberte z vnútorného priestoru rúry príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min
Zelenina, chladená, 250 g	Nezakrytá nádoba	2		120-130	5-15
Zelenina, chladená, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		120-130	15-25
Jedlo na tanieri, chladené, 1 porcia	Nezakrytá nádoba	2		120-130	15-25
Polievka, Eintopf, chladená, 400 ml	Nezakrytá nádoba	2		120-130	10-25
Prílohy, chladené, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytá nádoba	2		100-120	10-25
Nákypy, chladené, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytá nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, chladená, pečená	Rošt	2		170-180*	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160*	10-20
Pizza, mrazená, pečená	Rošt	2		170-180*	10-15
Žemle, bageta, mrazené, pečené	Rošt	2		160-170*	10-20

* Predhrejte.

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Horný/dolný ohrev môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabránite tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

Skúšané jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné ústavy, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

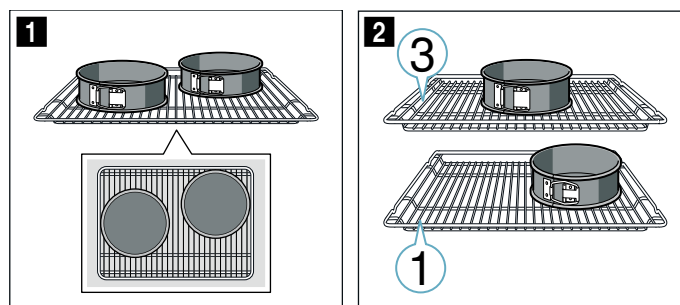
- Na jednej úrovni (obrázok 1)

Pečenie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-35
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	20-30

* 5 min predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu
** Predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

- Na dvoch úrovniach (obrázok 2)



Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Grilovanie

Navyše zasunúť univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Na prípravu s pridaním pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cukrovinky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Cukrovinky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	20-30
Cukrovinky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140*	-	25-35
Cukrovinky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	-	25-35
Vodová piškóta	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodová piškóta	Tortová forma Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	2x tortová forma Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Jablkový páj	Forma z tmavého plechu Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Jablkový páj	Forma z tmavého plechu Ø 20 cm	1		190-210	-	70-80
Jablkový páj, 2 úrovne	2x forma z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		160-180	-	70-90
* 5 min predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu						
** Predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.						

Grilovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Opekanie toastov	Rošt	5		3	5-6*
Beefburger, 12 kusov	Rošt	4		3	25-30**
* Nepredhrievajte					
** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001559698 (000505)