

SIEMENS

Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla,

přečtěte si tento návod k použití. Budete tak moci využívat všech technických předností své parní pečicí trouby.

Získáte důležité informace o bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými částmi svého nového spotřebiče. A krok za krokem vám ukážeme, jak jej nastavovat. Je to docela jednoduché.

V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

A pokud by se snad někdy vyskytla nějaká závada, naleznete zde informace, jak si můžete malé závady odstranit sami.

Podrobný rejstřík Vám urychlí vyhledávání.

A nyní jen dobrou chuť.

Návod k použití

**HB36D.72.
HB36D582.**

cs

9000 349 824

Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Příčiny škod	6
Váš nový spotřebič	8
Ovládací panel	8
Druhy provozu	9
Varný prostor a příslušenství	10
Nádržka na vodu	12
Automatická kalibrace	13
Před prvním použitím	14
Úvodní nastavení	14
Nastavení tvrdosti vody	15
Čištění	16
Obsluha spotřebiče	17
Zapnutí spotřebiče	17
Vypnutí spotřebiče	18
Po každém použití	19
Doporučená nastavení	19
Časové funkce	21
Nastavení budíku	21
Nastavení doby trvání	22
Posunutí času konce	23
Nastavení času	24
Programová automatika	25
Nastavení programu	25
Informace k programům	27
Tabulky s programy	28

Obsah

Paměť	38
Uložení nastavení do paměti	38
Vyvolání z paměti	38
Dětská pojistka	39
Základní nastavení	39
Automatické vypnutí	41
Údržba a čištění	42
Čisticí prostředky	43
Čisticí program	44
Odstraňování vodního kamene	46
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	48
Čištění rámu	49
Čištění skleněných tabulí	50
Co dělat v případě závady?	51
Výměna žárovky ve varném prostoru	54
Výměna těsnění dvířek	55
Zákaznický servis	56
Číslo E a číslo FD	56
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	57
Jak ušetřit energii	57
Ekologická likvidace odpadu	57
Tabulky a tipy	58
Vaření v páře	58
Horký vzduch	59
Horký vzduch + vaření v páře	59
Zelenina	60

Obsah

Přílohy a luštěniny	62
Maso, drůbež, ryby	63
Mírný ohřev masa	68
Nákypy, polévkové zavářky... ..	69
Dezerty, kompoty	69
Koláče a pečivo	70
Ohřívání pokrmů	74
Rozmrazování	75
Kynutí těsta	76
Odšťavování	76
Zavařování	77
Zmrazené potraviny	78
Zkušební pokrmy	80

Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají příslušné vědomosti a zkušenosti pro správné a bezpečné ovládání spotřebiče.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Horká parní trouba

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů topných a varných spotřebičů nebo horkých ploch ve varném prostoru. Dvířka parní trouby otevírejte opatrně. Může z nich vystoupit horká pára. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskřípejte přívodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Kabelová izolace se může poškodit.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Horké příslušenství

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství nikdy ze spotřebiče nevynedávejte bez chňapky.

Horká voda

Nebezpečí opaření!
Čištění neprovádějte ihned po vypnutí. Voda v odpařovací misce je ještě horká. Počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

Příčiny škod

Dno varného prostoru musí zůstat volné

Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Ani dno nevykládejte alobalem. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit spotřebič.
Dno varného prostoru a odpařovací miska musí vždy zůstat volné. Nádobu vždy postavte na rošt nebo do varné nádoby s otvory.

Alobal

Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.

Nádoby

Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou pro kombinovaný ohřev s horkým vzduchem a párou vhodné.

Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.

Vaření v páře v nádobě s otvory

Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni vždy zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Vlhké potraviny

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Mohly by způsobit korozi varného prostoru.

Ovocná šťáva

Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit.

Silně znečištěné těsnění dvířek

Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte neustále v čistotě, příp. ho vyměňte.

Dvířka spotřebiče jako odkládací plocha

Na otevřená dvířka spotřebiče nic nepokládejte. Spotřebič se může poškodit.

Přepřava spotřebiče

Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by mohlo prasknout.

Údržba a čištění

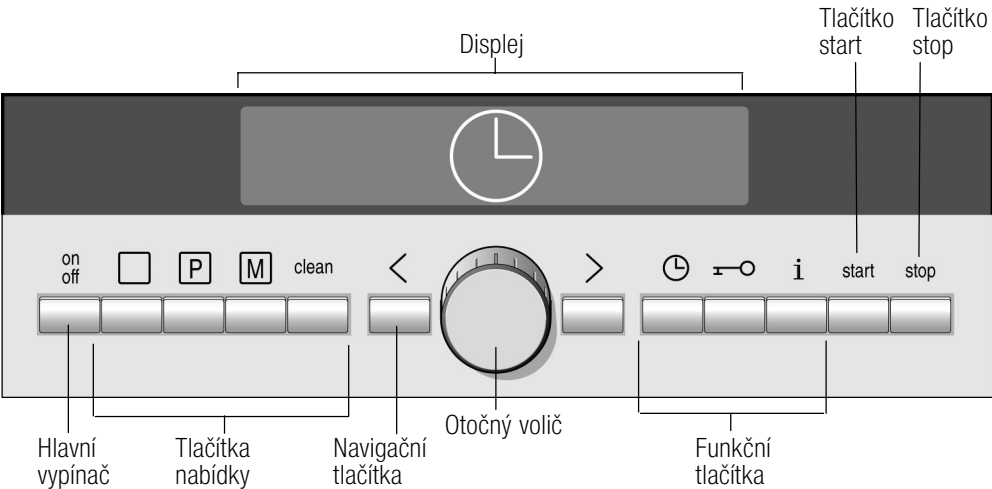
Varný prostor vašeho spotřebiče je z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli. Nesprávnou údržbou může dojít ke korozi varného prostoru. Dodržujte pokyny pro údržbu a čištění uvedené v návodu k použití. Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty.

Váš nový spotřebič

V této kapitole naleznete informace o

- ovládacím panelu
- provozních režimech
- varném prostoru a příslušenství

Ovládací panel



Ovládací prvek		Použití
Hlavní vypínač	on off	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
Tlačítka nabídky		Volba provozního režimu
		Volba programové automatiky (viz kapitola: Programová automatika)
		Uložení do paměti a vyvolání z paměti (viz kapitola: Paměť)
	clean	Volba čištění (viz kapitola: Údržba a čištění)
Navigační tlačítka	< >	Pohyb na displeji doleva a doprava. Změny se uloží
Otočný volič		Změna hodnot času, doby trvání, hmotnosti atd. Otočný volič lze zasunout a vysunout stisknutím

Ovládací prvek		Použití
Funkční tlačítka		Volba časové funkce (viz kapitola: Časové funkce)
		Zapnutí a vypnutí dětské pojistky (viz kapitola: Dětská pojistka)
	i	Zapnutý spotřebič: zjištění aktuálních informací Vypnutý spotřebič: volba základních nastavení (viz kapitola: Základní nastavení)
Tlačítko start	start	Spuštění provozu
Tlačítko stop	stop	Krátké stisknutí: přerušení provozu (pauza) Dlouhé stisknutí: ukončení provozu

Druhy provozu

Pomocí tlačítka  se dostanete k druhům provozu spotřebiče, které můžete využít.

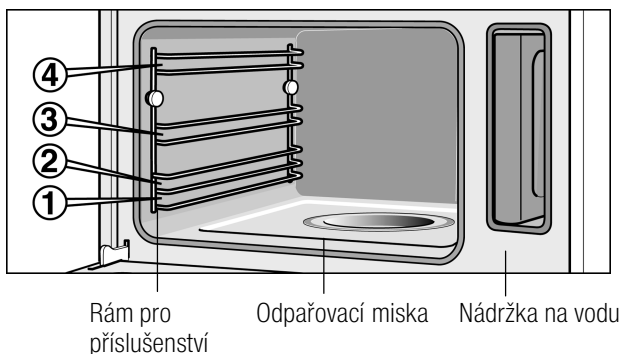
Druh provozu		Použití
Horký vzduch	30 - 230 °C	Pro vláčné koláče, piškoty, dušené hovězí. Ventilátor na zadní stěně trouby rozhání teplo rovnoměrně po celém varném prostoru.
Vaření v páře	35 - 100 °C	Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavování ovoce a pro předvaření.
Horký vzduch + vaření v páře	120 - 230 °C	Pro maso, nákypy a pečivo. Zde je kombinovaný horký vzduch s párou.
Ohřívání	100 - 180 °C	Pro pokrmy na talíři a pečivo. Šetrně ohřátí již uvařených pokrmů. Díky páře nedochází k vysušení pokrmů.
Kynutí	35 - 50 °C	Pro kynuté těsto a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Kombinuje se zde pára a horký vzduch, takže se povrch těsta nevysušuje.
Rozmrazování	35 - 60 °C	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Kombinuje se horký vzduch a pára. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy nevysychají a nedeformují se.
Mírný ohřev	60 - 120 °C	Pro roastbeef, jehněčí kýtu. Všechny druhy jemného masa se podaří obzvláště šťavnatě.
Předeřev	30 - 70 °C	Pro porcelánové nádoby. V předeřátých nádobách pokrmy tak rychle nevychladnou. Nápoje zůstanou déle teplé.
Udržování teploty	60 - 100 °C	Pro udržování teploty pokrmů až dvě hodiny.

Varný prostor a příslušenství

Ve varném prostoru jsou čtyři výšky zasunutí. Počítají se zdola nahoru.

Pozor!

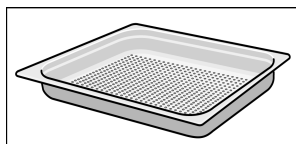
- Odpařovací miska nesmí být zakrytá. Na dno varného prostoru nepokládejte žádné nádoby.
- Mezi výšky zasunutí nezasouvejte žádné příslušenství, mohlo by se překloupit.



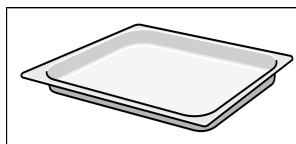
Příslušenství

Používejte pouze příslušenství, které je součástí dodávky nebo které jste zakoupili u zákaznického servisu. Je uzpůsobené speciálně pro váš spotřebič.

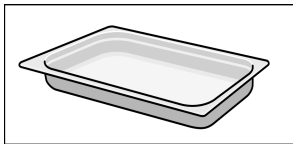
Spotřebič je vybavený následujícím příslušenstvím:



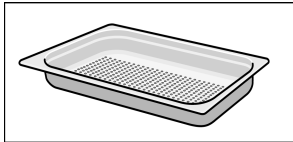
**Varná nádoba, s otvory,
GN $\frac{2}{3}$, hluboká 40 mm**
pro vaření ryb vcelku nebo
většího množství zeleniny
v páře, pro odšťavování
ovoce atd.



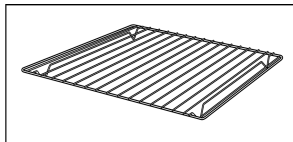
**Varná nádoba, bez otvorů,
GN $\frac{2}{3}$, hluboká 28 mm
(plech na pečení)**
pro pečení koláčů na plechu
a zachycení odkapávající
tekutiny při vaření v páře



**Varná nádoba, bez otvorů,
GN $\frac{1}{3}$, hluboká 40 mm**
pro vaření rýže, luštěnin
a obilných pokrmů



**Varná nádoba, s otvory,
GN $\frac{1}{3}$, hluboká 40 mm**
pro vaření zeleniny v páře,
odšťavování ovoce
a rozmrazování



Rošt
pro nádoby, koláče,
nákypové formy a pečeně

Další příslušenství obdržíte ve specializované
prodejně:

Příslušenství	Obj. č.
Varná nádoba, bez otvorů, GN $\frac{2}{3}$, hluboká 40 mm	HZ36D533
Varná nádoba, s otvory, GN $\frac{2}{3}$, hluboká 40 mm	HZ36D533G
Varná nádoba, bez otvorů, GN $\frac{2}{3}$, hluboká 28 mm (plech na pečení)	HZ36D532
Varná nádoba, bez otvorů, GN $\frac{1}{3}$, hluboká 40 mm	HZ36D513
Varná nádoba, s otvory, GN $\frac{1}{3}$, hluboká 40 mm	HZ36D513G
Rošt	HZ36DR
Souprava na pečení	HZ36DB
Čisticí houbička	643 254
Odstraňovač vodního kamene	311 138
Hadřík z mikrovlákná se strukturou	460 770

Varné nádoby se během provozu pečicí trouby mohou zdeformovat. Příčinou jsou příliš velké teplotní rozdíly příslušenství. Ty mohou vzniknout, pokud pokrm pokrývá pouze část příslušenství nebo pokud na příslušenství položíte zmrazené potraviny, např. pizzu.

Nádržka na vodu

Když otevřete dvířka spotřebiče, vpravo vidíte nádržku na vodu.

Nádržku plňte pouze čerstvou vodou z vodovodu nebo balenou vodou bez kyseliny uhličitě (neperlivou).

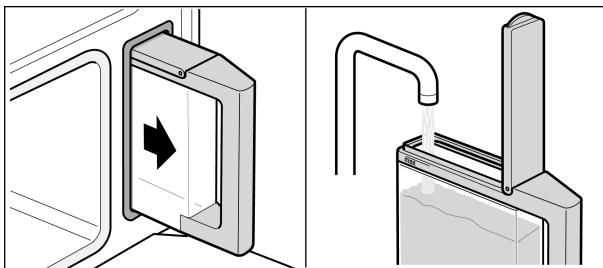
Pokud je vaše voda příliš vápenatá, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.

Pokud je voda z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l), používejte minerální vodu s nízkým obsahem chloridů bez kyseliny uhličitě (neperlivou). Informace o vodě z vodovodu můžete zjistit dotazem ve vodárně.

Před prvním použitím navlhčete těsnění víčka nádržky mírně vodou.

Pozor!

Do nádržky na vodu nelijte destilovanou vodu ani žádné jiné kapaliny. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.



Před každým použitím

Před každým použitím naplňte nádržku na vodu.

1. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku "max".
2. Zavřete víčko nádržky tak, aby viditelně zaskočilo.
3. Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.

Po každém použití

Po každém použití nádržku na vodu vyprázdněte.

1. Nádržku pomalu vytáhněte vodorovně ze spotřebiče, aby z ventilu neodkapávala zbývající voda.
2. Vylijte vodu.
3. Otvor na nádržku ve spotřebiči a těsnění ve víčku nádržky dobře vysušte.

Hlášení "naplnit nádržku na vodu"

Když je nádržka na vodu prázdná, zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí "naplnit nádržku na vodu". Provoz se přeruší.

1. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Může z nich vystoupit horká pára.
2. Vyjměte nádržku na vodu, naplňte až po značku a zasuňte ji zpět.
3. Stiskněte tlačítko start.

Hlášení "naplnit nádržku na vodu?"

Hlášení se zobrazí, když nastavíte druh provozu a nádržka na vodu je plná pouze z poloviny.

Pokud se domníváte, že množství vody v nádržce je pro vaření dostačující, můžete spotřebič spustit. V opačném případě naplňte nádržku na vodu ke značce "max", zasuňte ji zpět a poté spusťte spotřebič.

Automatická kalibrace

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastavuje na tlak vzduchu v místě instalace. Dochází k tomu automaticky při prvním vaření v páře na 100 °C. Vzniká přitom více páry než obvykle.

Po stěhování

Aby se spotřebič opět automaticky přizpůsobil novému místu instalace, nastavte ho zpět na nastavení z výroby (viz kapitola: Základní nastavení).

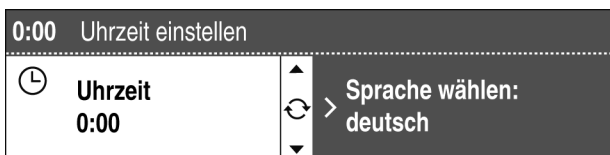
Před prvním použitím

V této kapitole si můžete přečíst,

- jak po elektrickém připojení spotřebiče nastavíte čas,
- jak změníte jazyk na displeji,
- jak nastavíte tvrdost vody,
- jak byste měli spotřebič vyčistit před prvním použitím.

Úvodní nastavení

Po připojení nového spotřebiče se na displeji zobrazí "Uhrzeit" (čas) a "Sprache wählen" (volba jazyka). Nastavte čas a v případě potřeby jazyk displeje.



Nastavení času a změna jazyka

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Tlačítkem > přejděte na "Sprache wählen" (volba jazyka).
3. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko ⌚.

Jazyk a čas se uloží. Zobrazí se aktuální čas.

Nastavení tvrdosti vody

V pravidelných intervalech odstraňujte u spotřebiče vodní kámen. Jen tak lze zabránit poškození.

Spotřebič automaticky indikuje, kdy je nutné provést odstranění vodního kamene. Je přednastavený na tvrdost vody II. Pokud máte měkkčí nebo tvrdší vodu, musíte hodnotu změnit.

Zjištění tvrdosti vody

Tvrdost vody můžete zjistit pomocí přiloženého testovacího proužku nebo dotazem ve vodárně.

Změkčená voda

Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu. V tom případě nastavte tvrdost vody na "změkčená".

Změna tvrdosti vody

Tvrdost vody můžete změnit v základních nastaveních, když je spotřebič vypnutý.

1. Držte stisknuté tlačítko **i**, dokud se na displeji nezobrazí "volba jazyka".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "tvrdost vody".
3. Stiskněte tlačítko **>**.
Na displeji je označeno "2-středně tvrdá".
4. Otočným voličem změňte tvrdost vody. Možná nastavení:
změkčená
1-měkká I
2-středně tvrdá II
3-tvrdá III
4-velmi tvrdá IV
5. Pro opuštění základních nastavení stiskněte tlačítko **i**.
Změna je uložena.

Čištění

Zahřátí spotřebiče

Před prvním použitím prázdný spotřebič jednou zahřejte a vyčistěte příslušenství.

1. Nádržku na vodu naplňte a zasuňte.
2. Stisknutím tlačítka  zapněte spotřebič.
Cca za 4 sekundy se zobrazí druh provozu "horký vzduch".
3. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "vaření v páře".
4. Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič se automaticky zahřeje na 100 °C a po 20 minutách se vypne. Zazní akustický signál.
5. Pro skončení provozu stiskněte tlačítko stop.

Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.

Vyčištění příslušenství před prvním použitím

Před prvním použitím vyčistěte příslušenství řádně mycím roztokem a hadříkem.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole si můžete přečíst,

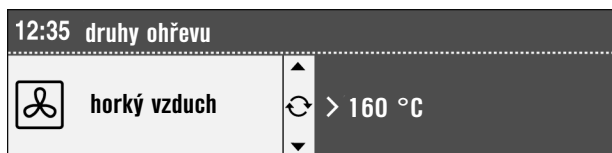
- jak se spotřebič zapíná a vypíná
- co byste měli dodržovat po každém skončení provozu

Zapnutí spotřebiče

1. Spotřebič zapněte stisknutím tlačítka .
Na displeji se na 4 sekundy zobrazí logo značky. Zobrazení se pak automaticky změní na nabídku "druhy ohřevu".

Volba druhu ohřevu

Nabídku "druhy ohřevu" lze vyvolat také přímo tlačítkem .



Volba teploty

Volba doby trvání

2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.
3. Stiskněte tlačítko .
Je označená navržená teplota.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
5. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí "budík".
6. Tlačítkem  přejděte na dobu trvání.
7. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
8. Stiskněte tlačítko .
9. Pro spuštění spotřebiče stiskněte tlačítko start.
Spotřebič začne hřát. Při druhu provozu vaření v páře se spustí doba trvání až po uplynutí doby ohřevu.

Aktuální teplota

Stiskněte tlačítko **i**. Na 10 sekund se zobrazí aktuální teplota.

Sloupce kontroly zahřívání vedle času indikují nárůst teploty ve varném prostoru.

Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit otočným voličem. Změna se automaticky uloží.

Vypnutí spotřebiče



Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte po vaření opatrně.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Pokud jste nastavili dobu trvání, spotřebič se automaticky vypne. Zazní akustický signál. Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko **⏸**.

Stisknutím tlačítka **⏸** vypněte spotřebič. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Pauza

Stiskněte krátce tlačítko stop. Chladicí ventilátor může běžet dále. Pro spuštění stiskněte tlačítko start.

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se přeruší. Pro spuštění zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte tlačítko start.

Pokud jste základní nastavení "pokračování provozu po zavření dvířek" nastavili na "automaticky", není nutné opětovné spuštění (viz kapitola: Základní nastavení).

Přerušení

Pro přerušení provozu dlouze stiskněte tlačítko stop. Stisknutím tlačítka **⏸** vypněte spotřebič. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Když otevřete dvířka spotřebiče, ventilátor může běžet dál.

Po každém použití

Vyprázdnit nádržku na vodu

Vyprázdněte nádržku na vodu. Důkladně osušte těsnění ve víčku nádržky a otvor na nádržku ve spotřebiči.

Nádržku na vodu nesušte v horkém spotřebiči. Nádržka by se mohla poškodit.

Vysušit varný prostor



Nebezpečí opaření!

Voda v odpařovací misce může být horká. Před utíráním ji nechte vychladnout.

Varný prostor a odpařovací miskou vytřete přiloženou houbičkou a důkladně vysušte měkkým hadrem.

Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty. Připečené zbytky se později odstraňují podstatně hůře.

Pokud se na nábytku nebo madlech vytvořila kondenzovaná voda, otřete je dosucha.

Doporučená nastavení

Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení již stanoveny. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Najdete zde velké množství pokrmů s doporučeným nastavením, od koláčů, chleba, drůbeže, masa, ryb a zvěřiny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvání můžete změnit. Druh provozu je nastavený pevně.

Přes několik úrovní výběru se dostanete k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to. Všimněte si rozmanitosti pokrmů.

Výběr pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí druh provozu horký vzduch a 160 °C.
2. Otočný volič otočte doleva na .

3. Tlačítkem > přejděte na první kategorii pokrmů a otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.

Tlačítkem > přejděte na další úroveň. Otočným voličem proveďte další výběr.

Nakonec se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm.

4. Stiskněte tlačítko start.

Ohřev se spustí. Navržená doba trvání I→I se viditelně odměřuje na displeji.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí I→I 0:00. Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko ⊖.

Změna teploty

Navrženou teplotu můžete kdykoli změnit otočným voličem.

Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko ⊖ a tlačítkem > přejděte na dobu trvání. Doba trvání změňte otočným voličem. Tlačítkem ⊖ zavřete nabídku časových funkcí.

Zjištění informací

Krátce stiskněte tlačítko i. Pro další informace znovu stiskněte tlačítko i.

Časové funkce

Časové funkce lze vyvolat tlačítkem . K dispozici jsou následující funkce:

Pokud je spotřebič vypnutý:

- Nastavení budíku
- Nastavení času

Pokud je spotřebič zapnutý:

- Nastavení budíku
- Nastavení doby trvání
- Posunutí času konce

Nastavení časových funkcí - stručný popis

1. Stiskněte tlačítko .
2. Tlačítkem < nebo > přejděte na požadovanou funkci.
3. Otočným voličem nastavte čas nebo dobu trvání.
4. Tlačítkem  zavřete časové funkce.

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno dále.

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na spotřebiči. Můžete ho používat jako kuchyňský budík a kdykoli nastavovat.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Otočným voličem nastavte dobu budíku.
3. Tlačítkem  zavřete časové funkce.

Displej se vrátí do předchozího stavu. Zobrazí se symbol budíku  a odměřovaná doba.

Změna nastavení budíku

Stiskněte tlačítko . Během následujících sekund změňte otočným voličem dobu budíku. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.

Po uplynutí doby budíku

Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí  0:00. Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko .

Zrušení doby budíku

Stiskněte tlačítko . Otočným voličem nastavte dobu budíku zpět na 0:00. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.

Nastavení doby trvání

Pokud nastavíte dobu trvání přípravy pokrmu (dobu vaření), po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Spotřebič nehřeje.

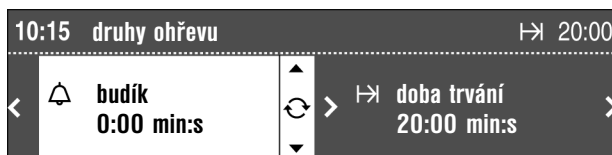
U druhů provozu s párou musíte vždy nastavit dobu trvání.

Příklad na obrázku: 45 minut vaření v páře na 100 °C.

Předpoklad:

Je zvolený druh provozu a nastavená teplota.

1. Stiskněte tlačítko .



2. Tlačítkem  nebo  přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte.



3. Tlačítkem  zavřete časové funkce.
4. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko start.
Doba trvání  se viditelně odměřuje na displeji.
Při druhu provozu vaření v páře se spustí doba trvání až po uplynutí doby ohřevu.



Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko . Tlačítkem > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji změňte. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí doba trvání  0:00. Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko .

Zrušení doby trvání

Stiskněte tlačítko . Tlačítkem > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte na 0:00. Na ukazateli se zobrazí nastavený druh provozu a nastavená teplota. U horkého vzduchu: Stiskněte tlačítko start, provoz bude pokračovat bez nastavené doby trvání.

Posunutí času konce

Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Spotřebič se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik.

Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.

U některých programů nelze posunout čas konce.

K době trvání je nutno připočítat dobu zahřívání pro ohřev s párou. Nastavený čas konce se tedy může posunout o dobu zahřívání.

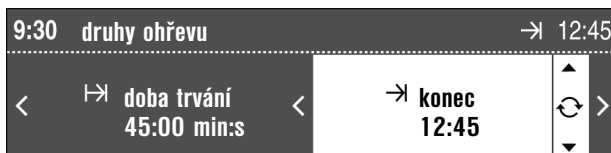
Příklad na obrázku: Je 9:30 hodin, doba přípravy pokrmu trvá 45 minut, má být hotový ale až ve 12:45.

Předpoklad:

Nastavený ohřev není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Je otevřená nabídka časových funkcí .

9:30		druhy ohřevu		 45:00	
<	 doba trvání 45:00 min:s	<	 konec 10:15		
					>

1. Tlačítkem > přejděte na čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.
3. Tlačítkem ⊖ zavřete časové funkce.
4. Potvrďte tlačítkem start.

Nastavení bylo uloženo. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Na displeji se zobrazí čas konce →I. Provoz se spustí v příslušný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na displeji.

Změna času konce

Dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Stiskněte tlačítko ⊖. Tlačítkem > nebo < přejděte na čas konce a otočným voličem ho změňte. Tlačítkem ⊖ zavřete nabídku časových funkcí.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Je zobrazená doba trvání I→I 0:00. Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko ⊖.

Zrušení času konce

Dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Stiskněte tlačítko ⊖. Tlačítkem > nebo < přejděte na čas konce. Otočným voličem otáčejte doleva, dokud ukazatel nezhasne. Nastavená doba trvání se hned začne odměřovat.

Nastavení času

Abyste mohli nastavovat nebo měnit čas, musí být spotřebič vypnutý.

Po přerušení napájení

Po přerušení napájení se na displeji zobrazí "nastavte čas".

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

Nastavený jazyk se po přerušení napájení nezmění.

2. Stiskněte tlačítko ⊖.
Čas je nastaven.

Změna času

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Tlačítkem  přejděte na čas  a otočným voličem ho změňte.
3. Tlačítkem  zavřete časové funkce.

Změna ukazatele hodin

Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se na displeji aktuální čas. Tento ukazatel můžete změnit nebo vypnout (viz kapitola: Základní nastavení).

Programová automatika

V této kapitole si můžete přečíst:

- jak lze nastavit program z programové automatiky
- pokyny a rady k programům
- jaké programy lze nastavit (tabulky s programy)

Programová automatika umožňuje jednoduchou přípravu pokrmů. K dispozici je 16 skupin programů celkem se 70 programy.

Nastavení programu

Příklad: Chcete vařit v páře 500 g čerstvých kuřecích prsou.

Řiďte se pokyny k jednotlivým programům. Z tabulky s programy zvolte odpovídající program.

Příklad:

- skupina programů "drůbež"
- program "kuřecí prsa, čerstvá, vař. v páře"

Volba skupiny programů



Posunutí času konce U některých programů můžete posunout čas konce. Program se spustí později a skončí v požadovaný čas (viz kapitola: Časové funkce).

Konec programu Zazní akustický signál. Spotřebič se vypne. Stiskněte tlačítko stop.



Nebezpečí opaření!
Při otevření dvírek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte po vaření opatrně.

Prerušení programu Stiskněte dlouze tlačítko stop.

Informace k programům

Všechny programy jsou přizpůsobené pro vaření na jedné úrovni.

Výsledek vaření se může lišit v závislosti na velikosti a kvalitě pokrmů.

Nádobí Používejte navrhované nádoby. S nimi byly všechny pokrmy vyzkoušeny. Pokud použijete jiné nádoby, výsledek vaření se může změnit.

Při vaření ve varných nádobách s otvory zasuňte navíc do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Množství/Hmotnost Pokrmy dávejte do příslušenství maximálně do výšky 4 cm.

U programové automatiky je nutné zadat hmotnost pokrmu. U jednotlivých kusů vždy zadejte hmotnost největšího kusu. Celková hmotnost musí být v rámci stanoveného hmotnostního rozmezí.

Doba vaření Po spuštění programu se zobrazuje doba vaření. Během prvních 10 minut ji lze změnit, protože doba zahřívání závisí mj. na teplotě vařených potravin a vody.

Tabulky s programy

V této kapitole naleznete všechny skupiny programů a příslušné programy. Než budete připravovat pokrm pomocí některého programu, všimněte si příslušných upozornění.

Zelenina

Zeleninu okořeňte až po uvaření.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
květák, vaření v páře/na růžičky*	stejně velké růžičky	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
růžičky brokolice, vaření v páře*	stejně velké růžičky	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
zelené fazole, vaření v páře*	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
mrkev na kolečka, vařená v páře*	kolečka silná cca 3 mm	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
kedlubna na plátky, vařená v páře*	kolečka silná cca 3 mm	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
růžičková kapusta, vaření v páře*	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
chřest, vaření v páře/bílý chřest*	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
chřest, vaření v páře/zelený chřest*	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
zeleninová směs, zmraz., vař. v páře	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Brambory

Brambory okořeňte až po uvaření.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
vařené loupané brambory*	středně velké, na čtvrtky, hmotnost jednotlivých kousků 30-40 g	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
brambory vařené ve slupce*	středně velké, Ø 4-5 cm	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Obilné výrobky

Vařené potraviny zvažte a přidejte vodu ve správném poměru:

Rýže 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Jáhly 1 : 3

Velkozrnná čočka 1 : 2

Zadejte hmotnost bez tekutiny.

Obilné výrobky po uvaření zamíchejte. Zbývající voda se tak rychle vsákne.

Příprava rizota

K rizotu přidejte vodu v poměru 1 : 2. Zadejte hmotnost celkového množství i s vodou. Cca za 15 minut se zobrazí hlášení "zamíchat". Rizoto zamíchejte a stiskněte tlačítko start.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
rýže/dlouhozrnná rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
rýže/basmatská rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
rýže/přírodní rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
kuskus	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
jáhly	max. 0,55 kg	varná nádoba bez otvorů	2

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
rizoto	max. 2 kg	varná nádoba bez otvorů	2
velkostranná čochka	max. 0,55 kg	varná nádoba bez otvorů	2

Nákyp

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
nákyp, pikantní, vařené přísady*	vysoký max. 4 cm	rošt + nákypová forma	2
nákyp, sladký*	vysoký max. 4 cm	rošt + nákypová forma	2

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Drůbež

Kuřecí prsa nebo jiné části kuřete nepokládejte do nádoby na sebe.
Části kuřete můžete předem naložit.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
kuře, čerstvé	celková hmotnost 0,7-1,5 kg	rošt + plech na pečení	2
části kuřete, čerstvé	hmotnost jednotlivých kusů 0,04-0,35 kg	rošt + plech na pečení	2
kachna, čerstvá	celková hmotnost 1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
kuřecí prsa, čerstvá, vaření v páře	celková hmotnost 0,2-1,5 kg	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

Hovězí maso

Na roastbeef používejte nejlépe vysoký roastbeef.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
dušená pečeně, čerstvá*	1-1,5 kg	plech na pečení	2
roastbeef, čerstvý, mírný ohřev /roastbeef, středně propečený**	celková hmotnost 1-2 kg	plech na pečení	2
roastbeef, čerst., mírný ohřev /roastbeef, anglický**	celková hmotnost 1-2 kg	plech na pečení	2

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

** Maso nejprve zprudka opečte.

Telecí maso

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
pečeně, čerstvá /libová pečeně*	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
pečeně, čerstvá /prorostlá pečeně*	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
hrudí, plněné*	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Vepřové maso

Kůži předem nařízněte z prostředka směrem ven.

Pečeně s kůrkou se nejlépe podaří z plece.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
krkovice bez kosti, čerstvá*	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
pečeně s kůrkou, čerstvá*	0,8-2 kg	rošt + plech na pečení	2
párky*	-	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 1

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Jehněčí maso

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
kýta, čerstvá/bez kosti, propeč.	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
kýta, čerstvá/bez kosti, středně propeč., mírný ohřev*	1-2 kg	plech na pečení	2
* Maso nejprve zprudka opečte.			

Sekaná

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
z čerstvého mletého masa	celková hmotnost 0,5-2 kg	plech na pečení	2

Ryby

Při přípravě ryb můžete varnou nádobu s otvory vymazat tukem.

Celé ryby, rybí filety nebo rybí prsty nepokládejte na sebe. Zadejte hmotnost nejtěžšího kusu ryby a vyberte pokud možno stejně velké kusy.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
čerstvá ryba vcelku, vaření v páře	0,3-2 kg	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
rybí filé vařené v páře /rybí filé, čerstvé	max. 2,5 cm silné	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
rybí filé vařené v páře /ryba, zmrazená	max. 2,5 cm silné	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
slávky jedlé	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
obalované sépiové kroužky, zmrazené	0,5-1,25 kg	plech na pečení + papír na pečení	2
rybí prsty	0,5-1 kg	plech na pečení + papír na pečení	2

Pečivo, dezert

Pečení vánočky

Vánočku nechte půl hodiny kynout v parní pečici troubě na 40 °C.

Příprava kompotu

Program je vhodný pouze pro peckovité a jádrové ovoce. Ovoce zvažte, přidejte cca ⅓ množství vody a podle chuti cukr s kořením.

Příprava mléčné rýže

Rýži zvažte a přidejte 2,5násobné množství mléka. Rýži a mléko dávejte do příslušenství max. do výšky 2,5 cm. Po uvaření zamíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

Výroba jogurtu

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné.

Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka jednu nebo dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte do čistých skleniček a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
vánočka	0,6-1,8 kg	plech na pečení + papír na pečení	2
třený koláč	0,8-2 kg	vymazaná dortová forma s dnem o Ø 26 cm + rošt	2
ovocný kompot*	-	plech na pečení	2
mléčná rýže	-	plech na pečení	2
jogurt ve skleničce	-	skleničky + varná nádoba s otvory	2

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Chléb, housky

Pečení chleba

Programy jsou určeny pro volně položený chléb bez formy na pečení. Těsto by nemělo být příliš měkké. Těsto před pečením několikrát nařízněte špičatým nožem do hloubky cca 1 cm.

Kynutí a pečení chleba

Po cca 20 minutách se zobrazí hlášení "naříznout chléb". Těsto nařízněte a stiskněte tlačítko start.

Pečení čerstvých housek

Housky by měly mít všechny stejnou hmotnost. Zadejte hmotnost jedné housky.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
smíšený chléb/pečení*	0,6-2 kg	plech na pečení + papír na pečení	2
smíšený chléb/kynutí a pečení	sledujte hlášení	plech na pečení + papír na pečení	2
žitný chléb/pečení*	0,6-2 kg	plech na pečení + papír na pečení	2
žitný chléb/kynutí a pečení	sledujte hlášení	plech na pečení + papír na pečení	2
bílý chléb/pečení*	0,4-2 kg	plech na pečení + papír na pečení	2
bílý chléb/kynutí a pečení	sledujte hlášení	plech na pečení + papír na pečení	2
housky/čerstvé housky, pečení*	hmotnost jednotlivých kousků 0,05-0,1 kg	plech na pečení + papír na pečení	2
housky/zmrazené housky, pečení	celková hmotnost 0,2-1 kg	plech na pečení + papír na pečení	2

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Ohřívání

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
1 porce*	-	rošt	2
2 porce*	-	rošt	2
přílohy, vařené*	-	plech na pečení	2
zelenina, vařená*	-	plech na pečení	2
pizza, pečená/pizza s tenkým těstem*	-	rošt + plech na pečení	3
pizza, pečená/pizza se silným těstem*	-	rošt + plech na pečení	3

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Rozmrazování

Potraviny zmrazujte pokud možno naplocho a naporcované při teplotě -18°C . Nezmrazujte příliš velká množství. Rozmrazené potraviny nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než čerstvé zboží.

Pokrmu rozmrazujte v sáčku pro zmrazování, na talíři nebo ve varné nádobě s otvory. Pod ně vždy zasuňte plech na pečení. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Všechny rozmrazovací programy se vztahují na syrové potraviny.

V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

Po rozmrazení nechte potraviny kvůli vyrovnaní teploty ještě 5 až 15 minut odstát.



Nebezpečí poškození zdraví!

Při rozmrazování živočišných potravin musíte odstranit rozmrazenou tekutinu. Nesmí se dostat do styku s ostatními potravinami. Mohlo by dojít k přenosu choroboplodných zárodků.

Po rozmrazování spusťte v parní pečicí troubě na 15 minut horký vzduch na 180°C .

Rozmrazování rybiho filé

Rybí filé nikdy nepokládějte přes sebe.

Rozmrazování drůbeže vcelku

Před rozmrazováním odstraňte obal.

Drůbež nechte po rozmrazení ještě chvíli odstát.

U velkých kusů drůbeže (např. mladá krůta) můžete cca po 30 minutách vyjmout vnitřnosti.

Rozmrazování masa

Pomocí tohoto programu lze rozmrazovat jednotlivé kusy masa.

Pouze částečné rozmrazování ovoce

Pokud chcete ovoce pouze částečně rozmrazit, nastavte výsledek vaření individuálně.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
ryby/ryba vcelku	max. 3 cm silné	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
ryby/rybí filé	max. 2,5 cm silné	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
drůbež vcelku	max. 1,5 kg	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
maso	max. hmotnost kusu 1,5 kg	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
bobulovité ovoce	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

Speciální

Sterilizace kojeneckých lahví

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

Lahvičky postavte do varné nádoby s otvory tak, aby se navzájem nedotýkaly.

Lahvičky po sterilizaci utřete čistou utěrkou. Proces odpovídá běžnému vyvaření.

Zavařování

Program je vhodný pro peckovité a jádrové ovoce a dále pro zeleninu (kromě fazolí).

Dýni před zavařováním předvařte.

Program je přizpůsobený pro litrové sklenice. Pro větší nebo menší sklenice je nutné provést individuální nastavení.

Pro skončení programu otevřete dvířka spotřebiče, abyste zabránili dalšímu vaření působením vytvořeného tepla ve varném prostoru. Sklenice nechte ve varném prostoru ještě několik minut vychladnout.

Program je přizpůsobený pro tvrdší ovoce. Pokud je použité ovoce měkčí, nastavte výsledek vaření individuálně.

Vaření vajec

Vejce před vařením propíchněte. Vejce nepokládejte na sebe. Velikost M odpovídá hmotnosti cca 50 g.

Program	Poznámky	Nádoby/příslušenství	Výška
sterilizace kojeneckých lahví*	-	nádoba s otvory	2
zavařování	v litrových sklenicích	nádoba s otvory	3
		+ plech na pečení	1
vejce/vejce vařená natvrdo*	vejce velikosti M, max. 1,8 kg	nádoba s otvory	3
		+ plech na pečení	1
vejce/vejce vařená naměkko*	vejce velikosti M, max. 1 kg	nádoba s otvory	3
		+ plech na pečení	1

* U tohoto programu můžete posunout čas konce.

Paměť

Tato funkce vám umožňuje uložit vlastní program do paměti a stisknutím tlačítka ho znovu z paměti vyvolat.

Ukládání programu do paměti má smysl u pokrmů, které připravujete zvlášť často.

Uložení nastavení do paměti

1. Nastavte požadovaný ohřev. Nespouštějte ohřev.
2. Držte stisknuté tlačítko **M**, dokud se na displeji nezobrazí "uloženo do paměti".

Nastavení je uloženo a lze ho kdykoli spustit.

Uložení jiného nastavení

Proved'te nové nastavení a tlačítkem **M** ho uložte do paměti. Staré nastavení se přepíše.

Vyvolání z paměti

Uložené nastavení můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko **M**.
2. Stiskněte tlačítko start.

Nastavení uložené do paměti se spustí.

Změna nastavení

Nastavení můžete kdykoli změnit. Při příštím spuštění funkce paměti se znovu zobrazí původně uložené nastavení.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením spotřebič zapnout nebo změnit probíhající ohřev, je spotřebič vybavený dětskou pojistkou.

Aktivace dětské pojistky

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol .

Ovládací panel je zablokovaný.

Deaktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko , dokud nezhasne symbol . Můžete provést nové nastavení.

Upozornění

I při aktivní dětské pojistce můžete spotřebič vypnout, tlačítkem  vypnout akustický signál, tlačítkem Stop pozastavit provoz a nastavit budík.

Základní nastavení

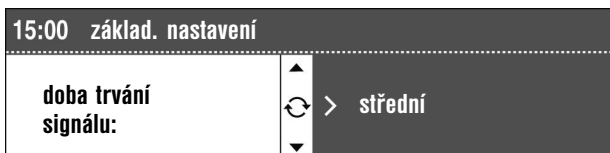
Spotřebič má různá základní nastavení, která jsou přednastavená z výroby. Tato základní nastavení ovšem můžete podle potřeby změnit.

Pokud chcete všechny změny zrušit, můžete obnovit nastavení z výroby.

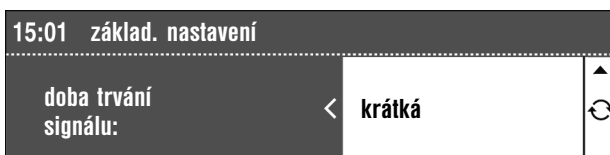
Spotřebič musí být vypnutý.



1. Tlačítko **i** držte stisknuté cca 4 sekundy, dokud se na displeji nezobrazí "volba jazyka".



2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadované nastavení.



3. Pro označení hodnoty stiskněte tlačítko **>**.
4. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota.
5. Pro opuštění základních nastavení držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko **i**.
Změna je uložena.

Následující základní nastavení můžete změnit:

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
volba jazyka	Změna jazyka na displeji	30 různých jazyků
doba trvání signálu	Nastavení délky signálu po skončení provozu	krátký střední dlouhý
zvukový signál tlačítek	Zapnutí nebo vypnutí signálu při stisknutí tlačítka	vyp. zap.
jas displeje	Změna jasu displeje	den střední noc
kontrast	Změna kontrastu displeje	7 stupňů –  +

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
ukazatel hodin	Zobrazení času při vypnutém spotřebiči	vyp. analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitální
pokračování provozu po zavření dvířek	Není nutné opětovné spuštění po otevření dvířek spotřebiče	vyp. automaticky
individuální nastavení	Všeobecné nastavení intenzivnějšího nebo méně intenzivnějšího výsledku vaření u programů	7 stupňů -  +
zobrazení loga	Zapnutí nebo vypnutí zobrazení loga značky při zapnutí spotřebiče	zap. vyp.
tvrdost vody	Nastavení tvrdosti vody pro ukazatel odstraňování vodního kamene	změkčená 1-měkká 2-středně tvrdá 3-tvrdá 4-velmi tvrdá
signál indikace zahřívání při vaření v páře	Indikuje konec fáze zahřívání u druhů provozu s párou	vyp. zap.
obnovení nastavení z výroby	Resetování spotřebiče zpět na nastavení z výroby: - zruší se všechny změny základních nastavení, - vymaže se paměť, - provede se znovu automatická kalibrace	neresetovat resetovat

Automatické vypnutí

Pokud na spotřebiči několik hodin nezměníte nastavení, aktivuje se automatické vypnutí. Na displeji se zobrazí text "automatické vypnutí".

Pro deaktivaci automatického vypnutí stiskněte libovolné tlačítko. Nyní můžete provést nové nastavení.

Údržba a čištění

V této kapitole naleznete informace o

- údržbě a čištění spotřebiče,
- čisticích prostředcích a pomůckách,
- druhu provozu čištění,
- druhu provozu odstraňování vodního kamene.



Nebezpečí zkratu!

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

Pozor!

Poškození povrchu! Nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky na pečicí trouby,
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.

Jestliže se nějaký takový prostředek na čelní stranu spotřebiče dostal, okamžitě jej smyjte vodou.

Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty. Připečené zbytky se později odstraňují podstatně hůře.

V případě většího znečištění použijte čisticí program (viz kapitola: Čisticí program).

Soli jsou agresivní a mohou způsobit korozi. Zbytky ostrých omáček (kečup, hořčice) nebo slaných pokrmů odstraňte z varného prostoru hned po vychladnutí.

Čisticí houbička

Přiložená čisticí houbička je velmi savá. Čisticí houbičku používejte pouze k čištění varného prostoru a k odstraňování zbytku vody z odpařovací misky.

Před prvním použitím čisticí houbičku důkladně propláchněte. Čisticí houbičku můžete prát v pračce (vyvářka).

Hadřík z mikrovlákn

Hadřík z mikrovlákn se strukturou je mimořádně vhodný pro čištění choulostivých povrchů, jako je sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník (č. zboží 460 770, lze zakoupit také on-line v internetovém obchodu). Odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.

Čisticí prostředky

Vnější plochy spotřebiče	Mycí roztok - osušte měkkým hadrem.
s hliníkovým čelem	Jemný čisticí prostředek na okna - měkkým hadrem na čištění oken nebo hadrem z mikrovlákn nepouštějícím vlas oťrete plochy vodorovnými pohyby a bez tlaku.
s čelem z ušlechtilé oceli	Mycí roztok - osušte měkkým hadrem. Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. U servisní služby nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel.
Vnitřní prostor	Horký mycí roztok nebo voda s octem. Použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček. Nepoužívejte ocelové ani drsné houbičky! Varný prostor by mohl zrezivět. V případě silného znečištění použijte výhradně čisticí gel na pečicí trouby a grily doporučený zákaznickým servisem (č. zboží 463582, lze obdržet také on-line v internetovém obchodu). Řiďte se pokyny výrobce. Jiné čisticí prostředky na pečicí trouby by mohly spotřebič poškodit. Gel se nesmí dostat do styku s osvětlením varného prostoru a těsněním na dvířkách, žárovkou a odpařovací miskou. Nechte ho působit maximálně 12 hodin a během této doby spotřebič nezapínejte. Nakonec varný prostor důkladně omyjte vodou (např. pomocí rozprašovače), abyste odstranili všechny zbytky gelu.
Odpařovací miska	Horký mycí roztok nebo voda s octem.
Těsnění na čelní straně parní trouby	Horký mycí roztok

Nádržka na vodu	Mycí roztok, nemyjte v myčce nádobí!
Otvor pro nádržku	Po každém použití vytřete dosucha.
Těsnění ve víčku	Po každém použití dobře osušte.
Rámy	Horkým mycím roztokem nebo v myčce nádobí.
Prosklená dvířka	Čistící prostředek na sklo.
Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo mycí houbičkou nebo umyjte v myčce nádobí. Změny barvy způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýže) vyčistěte vodou s octem.

Čistící program

Čistící program uvolňuje nečistoty ve varném prostoru pomocí páry. Pak lze nečistoty snadno odstranit.

Čistící program pracuje zhruba 30 minut.

Upozornění:

Po přerušení čistícího programu je provoz spotřebiče zablokovaný. Spotřebič lze znovu používat po 1. a 2. oplachování, aby v něm nezůstal žádný mycí prostředek.

Příprava

Nechte vychladnout varný prostor a vyjměte příslušenství. Odpařovací misku vyčistěte přiloženou houbičkou.

Nádržku na vodu naplňte vodou ke značce "max". Do odpařovací misky na dně parní trouby kápněte mycí prostředek.

Spuštění čistícího programu

1. Stiskněte tlačítko clean.
Na displeji se zobrazí "čištění".
2. Stiskněte tlačítko start.
Spustí se čistící program. Osvětlení varného prostoru zůstane vypnuté.

1. oplachování

Zhruba po 30 minutách zazní signál. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a vytřít spotřebič".

1. Z varného prostoru vyjměte rámy a vyčistěte je (viz kapitola: Vyjmutí ráků).
2. Uvolněné nečistoty ve varném prostoru a v odpařovací misce odstraňte měkkým kartáčkem na nádobí a houbičkou.
3. Nádržku na vodu příp. naplňte vodou a zasuňte ji zpět.
4. Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič se oplachuje. Na displeji se zobrazí "1. oplachování".

2. oplachování

Po krátké době se zobrazí "vyprázdnit misku".

1. Důkladně propláchněte houbičku.
2. Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou.
3. Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič se oplachuje. Na displeji se zobrazí "2. oplachování".

Po druhém oplachování se zobrazí "vyprázdnit misku".

4. Stiskněte tlačítko stop.

Odstranění zbývající vody

Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou. Varný prostor vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.

Přerušení čistícího programu

1. Stiskněte dlouze tlačítko stop.
Čistící program se přeruší.

Aby ve spotřebiči nezůstal mycí prostředek, musíte spotřebič po přerušení tohoto programu 2x opláchnout.

2. Stiskněte tlačítko start.
Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a vytřít spotřebič".

Nyní postupujte podle popisu v části "1. oplachování".

Odstraňování vodního kamene

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte v určitých intervalech provádět odstranění vodního kamene. Na nutnost odstranění vodního kamene upozorňuje pokyn na ukazateli "Odstr. vodního kamene".

Odstraňování vodního kamene trvá zhruba 30 minut.

Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu.

Upozornění:

Po přerušení odstraňování vodního kamene je provoz spotřebiče zablokovaný. Spotřebič lze znovu používat po 1. a 2. oplachování, aby v něm nezůstal žádný roztok s odstraňovačem vodního kamene.

K odstraňování vodního kamene používejte výhradně tekutý odstraňovač vodního kamene doporučený zákaznickým servisem (č. zboží 311138, lze zakoupit také on-line v internetovém obchodu). Jiné prostředky na odstraňování vodního kamene by mohly spotřebič poškodit.

1. Z 300 ml vody a 60 ml tekutého odstraňovače vodního kamene smíchejte roztok s odstraňovačem vodního kamene.
2. Vyprázdněte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem s odstraňovačem vodního kamene.

Pozor!

Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné choulostivé povrchy. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Varný prostor musí být zcela vychladlý.

1. Stiskněte tlačítko clean.
Na displeji se zobrazí "čištění".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "odstr. vodního kamene".
3. Stiskněte tlačítko start.
Spustí se odstraňování vodního kamene.
Osvětlení varného prostoru zůstane vypnuté.

Odstraňovač vodního kamene

Spuštění odstraňování vodního kamene

1. oplachování

Zhruba po 30 minutách zazní signál. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

1. Odstraňovač vodního kamene odstraňte z odpařovací misky přiloženou čisticí houbičkou.
2. Nádržku na vodu důkladně vypláchněte, naplňte vodou a zasuňte ji zpět.
3. Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič se oplachuje. Na displeji se zobrazí "1. oplachování".

2. oplachování

Po krátké době se zobrazí "vyprázdnit misku".

1. Důkladně propláchněte houbičku.
2. Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou.
3. Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič se oplachuje. Na displeji se zobrazí "2. oplachování".

Po druhém oplachování se zobrazí "vyprázdnit misku".

4. Stiskněte tlačítko stop.

Odstranění zbývající vody

Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou. Varný prostor vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.

Přerušování odstraňování vodního kamene

1. Stiskněte dlouze tlačítko stop.
Odstraňování vodního kamene se přeruší.

Aby ve spotřebiči nezůstal roztok s odstraňovačem vodního kamene, musíte spotřebič po přerušení tohoto programu 2x opláchnout.

2. Stiskněte tlačítko start.
Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

Nyní postupujte podle popisu v části "1. oplachování".

Odstraňování vodního kamene pouze z odpařovací misky

Pokud nepotřebujete vodní kámen odstranit z celého spotřebiče, nýbrž pouze z odpařovací misky, můžete rovněž použít druh provozu odstraňování vodního kamene.

Jediný rozdíl:

1. Ze 100 ml vody a 20 ml tekutého odstraňovače vodního kamene smíchejte roztok s odstraňovačem vodního kamene.
2. Celou odpařovací misku naplňte roztokem s odstraňovačem vodního kamene.
3. Nádržku na vodu naplňte pouze vodou.
4. Podle výše uvedeného popisu spusťte druh provozu odstraňování vodního kamene.

Z odpařovací misky můžete vodní kámen odstranit i manuálně bez použití tohoto druhu provozu.

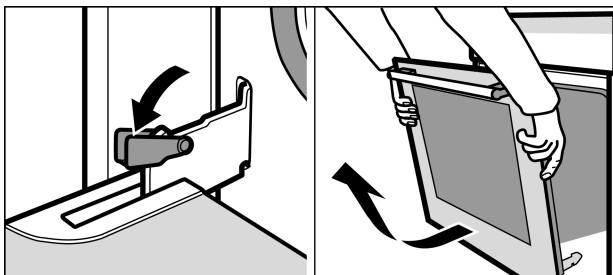
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče



Kvůli snadnějšímu čištění můžete vysadit dvířka spotřebiče.

Nebezpečí úrazu!

- Závěsy dvířek spotřebiče se mohou s velkou silou sklopit. Před vysazováním a zavěšováním dvířek spotřebiče otočte obě aretace vždy až na doraz.
- Pokud byste vysazovali dvířka spotřebiče, aniž by obě aretace byly otočené na doraz, může se závěs sklopit. Nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

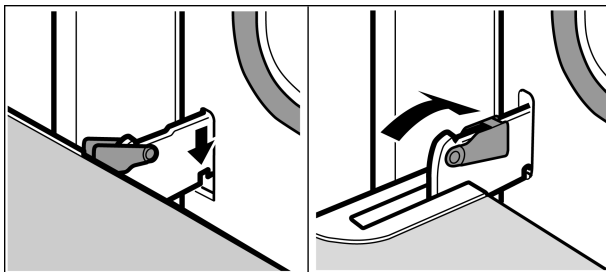


1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vykloňte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo.

3. Dvířka spotřebiče dejte do šikmé polohy. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo nahoře. Dvířka spotřebiče ještě o kousek přivřete a vytáhněte.

Montáž dvířek spotřebiče

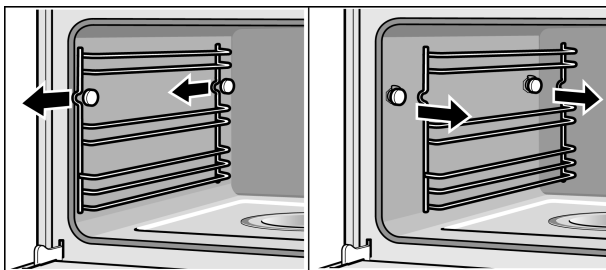
Dvířka spotřebiče po vyčištění namontujte zpět.



1. Závěsy dvířek nasadte rovně do otvorů vlevo a vpravo v parní troubě. Zářez na závěsu musí na obou stranách zaskočit.
2. Dvířka spotřebiče úplně otevřete a zajišťovací páčky zaklopte nahoru.
3. Zavřete dvířka spotřebiče.

Čištění rámu

Rámy můžete při čištění vyjmout.



Rámy vytáhněte dopředu a vyhákněte.

Rámy vyčistěte mycím prostředkem a mycí houbičkou nebo kartáčkem. Rámy můžete umýt také v myčce nádobí.

Zavěšení rámu

Rám zavěste vzadu a vpředu a posuňte směrem dozadu, až zaklapne.

Každý rám lícuje vždy jen na jednu stranu.

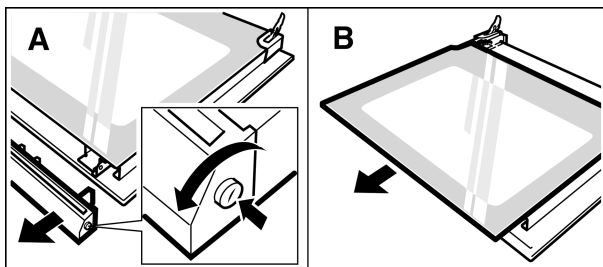
Čištění skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete vnitřní skleněnou tabuli ve dvířkách spotřebiče vyjmout.

Pozor!

Spotřebič opět používejte teprve tehdy, jsou-li skleněná tabule a dvířka spotřebiče řádně namontovány.

1. Dvířka pečicí trouby demontujte a madlem dolů je položte na hadr.



2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách spotřebiče. K tomu povolte šrouby vlevo a vpravo. (Obrázek A)
3. Vytáhněte skleněnou tabuli. (Obrázek B)

Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

Montáž skleněných tabulí

1. Skleněnou tabuli zasuňte zpět. Dbejte na to, aby hladká plocha směřovala ven a potištěná plocha dovnitř.
2. Nasadte a zašroubujte kryt.
3. Namontujte zpět dvířka spotřebiče.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

Opravy směji provádět pouze školení technici autorizovaného servisu. Neodbornou opravou mohou vzniknout značná rizika.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zapojena v zásuvce.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Chybná obsluha.	Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříňce a přibližně za 10 sekund ji opět zapněte.
Spotřebič nelze spustit.	Dvířka spotřebiče nejsou dovřená.	Zavřete dvířka spotřebiče.
Spotřebič nelze spustit, na displeji se zobrazí "čištění" nebo "odstraňování vodního kamene".	Došlo k přerušení čisticího programu, resp. odstraňování vodního kamene.	Spotřebič 2x opláchněte (viz kapitola Přerušení čisticího programu, resp. Odstraňování vodního kamene).
Na displeji se zobrazí "čas".	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas (viz kapitola Časové funkce).
Spotřebič není v provozu. Na displeji je zobrazená doba trvání.	Otočný volič byl nedopatřením otočen.	Stiskněte tlačítko stop.
	Po nastavení jste nestiskli tlačítko start.	Stiskněte tlačítko start nebo vymažte nastavení tlačítkem stop.
Na displeji se zobrazí "automatické vypnutí".	Je aktivované automatické vypnutí.	Stiskněte libovolné tlačítko.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Zobrazuje se "naplnit nádržku na vodu", třebaže nádržka je plná.	Nádržka není správně zasunutá.	Zasuňte nádržku tak, aby zaskočila.
	Nefunguje rozpoznávací systém.	Zavolejte zákaznický servis.
Zobrazuje se "naplnit nádržku na vodu", ačkoli nádržka na vodu ještě není prázdná, resp. je prázdná a "naplnit nádržku na vodu" nezobrazí.	Nádržka na vodu je znečištěná. Pohyblivá čidla hladiny vody uvázla.	Nádržkou zatřeste a vyčistěte ji. Pokud čidla nelze uvolnit, obstarejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.
Nádržka na vodu se vyprázdní bez zjevného důvodu. Odpářovací miska přeteče.	Nádržka na vodu není správně zavřená.	Zavřete víčko tak, aby viditelně zaskočilo.
	Těsnění ve víčku nádržky je znečištěné.	Vyčistěte těsnění.
	Těsnění ve víčku nádržky je vadné.	Od servisu si obstarejte novou nádržku na vodu.
Odpářovací miska se vyvařila a je prázdná, třebaže nádržka na vodu je plná.	Nádržka není správně zasunutá.	Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.
	Přívod je ucpaný.	Odstraňte vodní kámen. Zkontrolujte, zda je správně nastavená tvrdost vody.
Na displeji se zobrazí "vyprázdnit nádržku/čištění?"	Spotřebič nebyl nejméně 2 dny používán a vodní nádržka je plná.	Nádržku vyprázdňte a vyčistěte. Po skončení vaření nádržku vždy vyprázdňte.
Během vaření se ozývá prskavý zvuk.	Jde o působení chladného a teplého objemu u hluboce zmrazených potravin v důsledku působení vodní páry.	Nejedná se o závadu.
Při vaření v páře vzniká mimořádně velké množství páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Nejedná se o závadu.
Při vaření v páře opakovaně vzniká mimořádně velké množství páry.	V případě příliš krátkých dob vaření se spotřebič nemůže automaticky kalibrovat.	Nastavte spotřebič zpět na nastavení z výroby (viz kapitola Základní nastavení). Poté spusťte na 20 minut vaření v páře na 100 °C.
Během vaření uniká z větracích otvorů pára.		Nejedná se o závadu.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič již nevyvíjí správně páru.	Spotřebič je zanesen vodním kamenem.	Spustte program pro odstraňování vodního kamene.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení "E...".	Technická závada.	Pro vymazání chybového hlášení, resp. nové nastavení času stiskněte tlačítko  . Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení "E011".	Některé tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Pro vymazání chybového hlášení stiskněte tlačítko  . Jednotlivě stiskněte všechna tlačítka a zkontrolujte, zda jsou všechna čistá.
Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí "demo".	Stiskli jste kombinaci tlačítek.	Přerušte přívod proudu a za 10 sekund ho opět obnovte. Během 2 minut držte 4 sekundy stisknuté tlačítko  .

Výměna žárovky ve varném prostoru



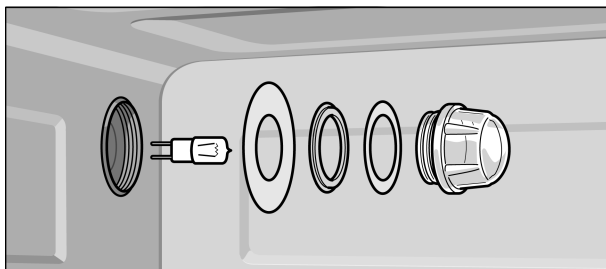
Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V/25 W s těsněním obdržíte u zákaznického servisu. Uvedte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

Před výměnou žárovky nechte varný prostor a žárovku vychladnout.

Halogenovou žárovku vyjímejte z obalu vždy pomocí suchého hadříku, jinak by se zkrátila životnost žárovky.

1. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku.
2. Vyšroubujte kryt směrem doleva.
3. Žárovku vytáhněte a nahraďte stejným typem.
4. Ve správném pořadí nasadte na skleněný kryt těsnění a kroužek.



5. Skleněný kryt s těsněním našroubujte zpět.
6. Spotřebič zapojte do elektrické sítě a znovu nastavte čas.

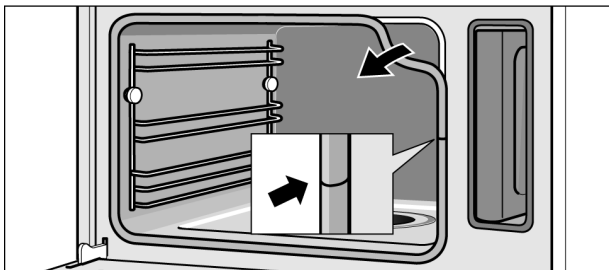
Spotřebič nikdy nepoužívejte bez skleněného krytu a bez těsnění.

Výměna skleněného krytu nebo těsnění

Poškozený skleněný kryt, resp. těsnění se musí vyměnit. V zákaznickém servisu uveďte číslo "E" a "FD" vašeho spotřebiče.

Výměna těsnění dvířek

Pokud je těsnění dvířek na čelní straně parní trouby vadné, je nutné ho vyměnit. Náhradní těsnění pro svůj spotřebič obdržíte v servisu. Uveďte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.



1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Sejměte staré těsnění dvířek.
3. Na jednom místě zasuněte nové těsnění a natáhněte ho po celém obvodu. Místo spojení musí být na straně.
4. Zejména v rozích ještě jednou zkontrolujte usazení těsnění.

Zákaznický servis

Pokud musí být váš spotřebič opraven, je tu pro vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

Servisu vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče vlevo dole. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si hned zde údaje svého spotřebiče.

Číslo E	Číslo FD
Servis ☎	

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii

Spotřebič předeheřívajte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Dvířka spotřebiče otevírejte během vaření co možná nejméně.

Pečení

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

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Parní pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete parní pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Vaření v páře

Při vaření v páře můžete vařit na několika úrovních současně. U pokrmů s různou dobou vaření zasuňte nejprve pokrm, který se bude vařit nejdéle.

Ekologická likvidace odpadu



Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

Tabulky a tipy

V tabulkách naleznete výběr pokrmů, které můžete dobře připravit v parní pečicí troubě. Dočtete se zde, který druh provozu, jaké příslušenství a jakou dobu vaření byste měli nejlépe zvolit. Pokud není uvedeno jinak, údaje platí pro vložení do chladného spotřebiče.

Příslušenství

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky.

Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní vždy zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Nádobí

Pokud použijete nádobu, postavte ji vždy doprostřed roštu.

Nádoba musí být odolná proti horku a páře. U nádobí se silnými stěnami se doba vaření prodlužuje.

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, přikryjte fólií (např. při rozpouštění čokolády).

Vaření v páře

Vaření v páře je mimořádně šetrný způsob přípravy pokrmů. Pára obklopuje pokrm a brání tak ztrátě živin z potravin. Vaření probíhá bez přetlaku. Díky tomu zůstane zachována forma a typická chuť potravin.

Doba vaření a množství připravovaného pokrmu

Doba vaření v páře závisí na velikosti jednotlivých kusů, nikoli na celkovém množství. Ve spotřebiči lze vařit v páře maximálně 2 kg potravin.

Dodržujte velikosti jednotlivých kusů uvedené v tabulkách. U menších kusů se doba vaření zkracuje, u větších se prodlužuje. Na dobu vaření má vliv kvalita a stupeň zralosti. Uvedené hodnoty lze tedy brát pouze jako orientační.

Rovnoměrné rozprostření potravin

Potraviny v nádobě vždy stejnoměrně rozprostřete. Nebudou-li vrstvy stejně silné, neuvaří se stejnoměrně.

Potraviny choulostivé na stlačení

Potraviny, které jsou choulostivé na stlačení, nevrstvěte ve varné nádobě příliš vysoko. Raději použijte dvě nádoby.

Příprava menu

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

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

Horký vzduch

Druh ohřevu horký vzduch je skvěle vhodný pro sladké a pikantní pečivo, pro dušené pečeně a různé koláče.

Horký vzduch + vaření v páře

Druh ohřevu horký vzduch + vaření v páře je obzvláště vhodný pro přípravu pečení, kuřat a pečiva, jako je kynuté pečivo a chléb.

Pečeně a kuřata budou zvenčí dobře křupavé a uvnitř šťavnaté. Kromě toho je úbytek hmotnosti masa nižší.

Pečivo, jako kynuté pečivo a chléb, získá obzvláště hezký lesklý povrch a nevysuší se.

Zelenina

Zeleninu dejte do varné nádoby s otvory a zasuňte ji do výšky 3. Do výšky 1 zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Potraviny	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
artyčoky	vcelku	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	30-35
květák	vcelku	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	30-40
květák	na růžičky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
brokolice	na růžičky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	8-10
hrách	—	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	5-10
fenykl	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	10-14
plněná zelenina (cuketa, lilek, paprika)	zeleninu nepředvářet	plech na pečení ve výšce 2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	15-30
zeleninový pudink	—	forma s vodní lázní 1,5 l + rošt ve výšce 2	vaření v páře	100	50-70
zelené fazole	—	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	15-20
mrkev	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	10-20
kedlubna	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	15-20
pórek	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	4-6
mangold	proužky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100*	8-10

* Předehřát spotřebič.

Potraviný	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
zelený chřest	vcelku	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100*	7-12
bílý chřest	vcelku	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100*	10-15
špenát	—	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100*	2-3
romanesco	na růžičky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	8-10
kapusta	na růžičky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	20-30
červená řepa	celý	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	40-50
červené/modré zelí	na nudličky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	30-35
hlávkové zelí/zelí	na nudličky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	25-35
cuketa	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	2-3
lusky cukrového hrášku	—	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	8-12
* Předehřát spotřebič.					

Přílohy a luštěniny

Vodu, resp. tekutinu přidejte v uvedeném poměru.
Příklad: 1 : 1,5 = na 100 g rýže přidejte
150 ml tekutiny.

Výšku zasunutí varné nádoby bez otvorů můžete
zvolit libovolně.

Potraviny	Poměr/ pokyny	Příslušenství/ úroveň	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
celé brambory vařené ve slupce	středně velké	s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1)	vaření v páře	100	35 - 45
vařené loupané brambory	na čtvrtky	s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1)	vaření v páře	100	20 - 25
zapékané brambory	-	plech na pečení (výška 2)	horký vzduch	170 - 180	35 - 45
přírodní rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	30 - 40
dlouhozrnná rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	20 - 30
basmatká rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	20 - 30
předvařená rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	15 - 20
velkozrnná čočka	1 : 2	bez otvorů	vaření v páře	100	30 - 45
bílé fazole, namočené	1 : 2	bez otvorů	vaření v páře	100	65 - 75
kuskus	1 : 1	bez otvorů	vaření v páře	100	6 - 10
špalda, drcená	1 : 2,5	bez otvorů	vaření v páře	100	15 - 20
jáhly, nemleté	1 : 2,5	bez otvorů	vaření v páře	100	25 - 35
pšenice, nemletá	1 : 1	bez otvorů	vaření v páře	100	60 - 70
knedlíky	-	s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1)	vaření v páře	95	20 - 25

Maso, drůbež, ryby

Rošt a plech na pečení zasuňte společně do jedné výšky.

Hotovou pečení nechte ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené parní pečicí troubě. Díky tomu zůstane maso šťavnatější.

Pomocí druhu ohřevu horký vzduch + vaření v páře bude maso uvnitř obzvláště šťavnaté a zvenku křupavé.

Drůbež

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
kuře, celé	1,2 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-190	50-60
půlky kuřete	po 0,4 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-190	35-45
kuřecí prsa	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	100	15-25
části kuřete	po 0,12 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	20-35
kachna, vcelku	2 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170	60-80
				horký vzduch	210	15-20
kachní prsa*	po 0,35 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	10-15
krůtí roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	70-90
krůtí prsa	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	60-80

* Předem opéct.

Hovězí maso

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
dušená hovězí pečeně*	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	ohřívání	140-150	100-140
hovězí svíčková, středně propečená*	1 kg	rošt + plech na pečení	2	ohřívání	170-180	20-28
plochý roastbeef, středně propečený*	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch	170-180	40-55
vysoký roastbeef, středně propečený*	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch	170-180	45-60
* Předem opéct.						

Telecí maso

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
telecí pečeně	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	50-70
telecí hřbet*	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	15-25
telecí hrudí, plněné	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	140-160	75-120
* Předem opéct.						

Vepřové maso

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	70-80
pečeně s kůží (křupavá pečeně)	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	vaření v páře	100	20-25
				horký vzduch + vaření v páře	140-160	40-50
				horký vzduch	210-220	20
vepřová panenka*	0,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	20-30
panenka v listovém těstě	1 kg	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	40-60
uzené kotlety s kostí	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	120-140	60-70
uzené kotlety	na plátky	plech na pečení	2	vaření v páře	100	15-20
roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	70-80

* Předem opéct.

Ostatní

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
sekaná	z 0,5 kg mletého masa	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	140-150	45-60
srnčí hřbet s kostí	0,6-0,8 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-170	15-30

* Předem opéct.

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	60-80
jehněčí hřbet s kostí*	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-170	15-25
části králíka	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	40-60
vídeňské párky	—	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-85	12-18
bílé klobásy	—	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-85	15-20
* Předem opéct.						

Ryby

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pražma, celá	po 0,3 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	15-25
filé z pražmy	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	10-20
rybí terina	forma s vodní lázní 1,5 l	rošt	2	vaření v páře	70-80	40-80
pstruh, celý	po 0,2 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	12-15

Potraviný	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
filé z tresky	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	10-14
filé z lososa	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	100	8-10
mušle	1,5 kg	plech na pečení	2	vaření v páře	100	10-15
filé z okouníka	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	10-20
závitky z mořského jazyka, plněné	—	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	10-20

Tipy k pečení

Použití soupravy na pečení.	Pokud použijete soupravu na pečení, dosáhnete optimálních výsledků pečení a varný prostor se téměř neznečistí. Soupravu na pečení obdržíte jako příslušenství ve specializované prodejně (viz kapitola: Varný prostor a příslušenství).
Kdy je pečeně hotová?	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných prodejnách) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžicí na pečené jídlo. Pokud je pevné, je jídlo hotové. Pokud je ještě poddajné, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší pečicí nádobu nebo přidejte méně tekutiny.

Mírný ohřev masa

Mírný ohřev je ideálním způsobem tepelného zpracování všech druhů porcovaného jemného masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a změkne jako máslo.

Plech na pečení vložte do parní pečicí trouby a předehejte ho pomocí druhu provozu mírný ohřev.

Maso zprudka opečte na sporáku ze všech stran.

Vložte do předeřáté parní pečicí trouby a mírně pečte dál.

Po skončení tepelné přípravy urovnejte na předeřáté talíře a přelijte horkou omáčkou.

Potraviny	Množství	Příslušenství	Výška	Teplota °C	Doba vaření min
jehněčí kýta bez kosti	1-1,5 kg	plech na pečení	2	80	140 - 160
roastbeef	1,5-2,5 kg	plech na pečení	2	80	150 - 180
vepřová panenka	—	plech na pečení	2	80 - 90	50 - 70
vepřové medailonky	—	plech na pečení	2	80	60 - 80
hovězí steaky	cca 3 cm silné	plech na pečení	2	80	40 - 60
kachní prsa	—	plech na pečení	2	80	35 - 55

Nákypy, polévkové zavářky...

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
lasagne	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-170	35-45
suflé	formičky + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	15-25
vaječná sedlina	bez otvorů	2	vaření v páře	90	15-20
krupicové noky	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	90-95	7-10

Dezerty, kompoty

Kompot

Ovoce zvažte, přidejte cca ⅓ množství vody a podle chuti cukr s kořením.

Mléčná rýže

Rýži zvažte a přidejte 2,5násobné množství mléka. Rýži a mléko dávejte do příslušenství max. do výšky 2,5 cm. Po uvaření zamíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

Jogurt

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné.

Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte do čistých sklenic a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

Potraviny	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření v minutách
kynuté knedlíky	plech na pečení	vaření v páře	100	20-25
karamelový krém	formičky + rošt	vaření v páře	90-95	15-20
sladký nákyp (např. krupicový nákyp)	nákypová forma + rošt	horký vzduch + vaření v páře	160-170	50-60
mléčná rýže*	plech na pečení	vaření v páře	100	25-35
jogurt*	skleničky + rošt	vaření v páře	40	300-360
jablečný kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
hruškový kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
třešňový kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
rebarborový kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
švestkový kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	15-20
* Můžete použít také příslušný program (viz kapitola: Programová automatika).				

Koláče a pečivo

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí teplot. Nejdříve nastavte nižší teplotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. V případě potřeby přistě zvolte vyšší teplotu.

Rošt nebo plech na pečení neplňte příliš hustě.

Koláče ve formě

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota ve °C	Doba vaření v min
třený koláč	věncovitá/ truhlíková forma	2	horký vzduch	150-160	60-70
dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	2	horký vzduch	150-160	30-45
jemný ovocný koláč, třeňé těsto	dortová forma	2	horký vzduch	150-160	45-55

Potraviný	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota ve °C	Doba vaření v min
piškotový dort (2 vejce)	koláčová forma	2	horký vzduch	180-190	12-16
piškotový dort (6 vajec)	dortová forma	2	horký vzduch	150-160	25-35
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	2	horký vzduch	150-160	40-50
švýcarský koláč	dortová forma	2	horký vzduch	180-190	35-60
bábovka	bábovková forma	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	35-45
pikantní koláče (např. quiche)	forma na quiche	2	horký vzduch	180-190	35-60
jablečný koláč	forma na koláč	2	horký vzduch	170-190	35-50

Koláče na plechu

Potraviný	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota ve °C	Doba vaření v min
kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	35-45
kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	plech na pečení	2	horký vzduch	150-160	35-45
piškotová roláda	plech na pečení	2	horký vzduch	180-200	10-15
vánočka (500 g mouky)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	25-35
sladký závin	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	40-60
cibulový koláč	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	30-40

Chléb, housky

Potraviný	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota ve °C	Doba vaření v min
bílý chléb (750 g mouky)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-210	15-20
			horký vzduch	160-170	20-25
kváskový chléb (750 g mouky)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-220	15-25
			horký vzduch	150-160	40-60
smíšený chléb (750 g mouky)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-220	15-20
			horký vzduch	160-170	25-40
celozrnný chléb (750 g mouky)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-220	20-30
			horký vzduch	140-150	40-60
žitný chléb (750 g mouky)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-220	20-30
			horký vzduch	150-160	50-60
housky (syrové polotovary po 70 g)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	190-200	25-30
housky z kynutého těsta, sladké (syrové polotovary po 70 g)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	20-30

Drobné pečivo

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota ve °C	Doba vaření v min
pěnové cukroví	plech na pečení	2	horký vzduch	80-90	120-180
makrónky	plech na pečení	2	horký vzduch	140-160	15-25
pečivo z listového těsta	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-190	10-20
muffiny	plech na muffiny	2	horký vzduch	170-180	20-30
pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2	horký vzduch	170-190	27-35
cukroví	plech na pečení	2	horký vzduch	150-160	12-17
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	2	horký vzduch	150-160	15-20

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč "spadne".	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč nebo bábovka ve formě jsou vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nastavte přímo na zadní stěnu, ale doprostřed příslušenství.
Koláč je příliš suchý.	Do hotové bábovky udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení nebo použijte kombinovaný ohřev.

Chleba nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).

Příště použijte o něco méně tekutiny. Pečte ho o něco déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Dodržujte dobu pečení uvedenou v receptu.

Koláč nebo pečivo hnědne nerovnoměrně.

Příště použijte trochu nižší teplotu.

Ohřívání pokrmů

Při ohřívání se pokrmy šetrně znovu ohřívají. Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Veškeré pečivo z předchozího dne lze rovněž dobře rozpékat.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pokrmý na talíři	rošt	2	ohřívání	120	12-18
zelenina	plech na pečení	3	ohřívání	100	12-15
těstoviny, brambory, rýže	plech na pečení	3	ohřívání	100	5-10
housky*	rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	6-8
bageta*	rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	5-10
chléb*	rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	8-12
pizza	rošt + plech na pečení	3	ohřívání	170-180	12-15

* Nechte 5 minut předežhát.

Rozmrazování

Potraviny zmrazujte pokud možno naplocho a naporcované při teplotě -18 °C. Nezmrazujte příliš velká množství. Rozmrazené potraviny nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než čerstvé zboží.

Pokrmu rozmrazujte v sáčku pro zmrazování, na talíři nebo ve varné nádobě s otvory. Pod ně vždy zasuňte plech na pečení. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Používejte druh provozu rozmrazování.

V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

Po rozmrazení nechte potraviny kvůli vyrovnaní teploty ještě 5 až 15 minut odstát.



Nebezpečí poškození zdraví!

Při rozmrazování živočišných potravin musíte odstranit rozmrazenou tekutinu. Nesmí se dostat do styku s ostatními potravinami. Mohlo by dojít k přenosu choroboplodných zárodků.

Po rozmrazování spusťte v parní pečicí troubě na 15 minut horký vzduch na 180 °C.

Rozmrazování masa

Kusy masa, které chcete obalovat, rozmrazte natolik, aby na nich drželo koření a strouhanka.

Rozmrazování drůbeže

Před rozmrazováním vyjměte z obalu.

Bezpodmínečně odstraňte rozmrazenou tekutinu.

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Teplota °C	Doba vaření min
kuře	1 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45 - 50	60 - 70
kuřecí stehna	0,4 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45 - 50	30 - 35
zelenina zmrazená v bloku (např. špenát)	0,4 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45 - 50	20 - 30

Potraviný	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Teplota °C	Doba vaření min
bobulovité ovoce	0,3 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45 - 50	5 - 8
rybí filé	0,4 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45 - 50	15 - 20
guláš		s otvory + plech na pečení	3 1	45 - 50	40 - 50
hovězí pečeně		s otvory + plech na pečení	3 1	45 - 50	70 - 80

Kynutí těsta

Pomocí druhu provozu kynutí vykyne těsto podstatně rychleji než při běžné pokojové teplotě.

Výšku zasunutí roštu můžete zvolit libovolně nebo můžete rošt opatrně položit na dno varného prostoru.

Pozor: Nepoškrábejte dno varného prostoru!

Misku s těstem postavte na rošt. Těsto nepřikrývejte.

Potraviný	Množství	Nádobí	Teplota °C	Doba vaření min
kynuté těsto	1 kg	mísa + rošt	40	20 - 30
kváskové těsto	1 kg	mísa + rošt	40	20 - 30

Odšťavování

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

Ovoce naplňte do varné nádoby s otvory a zasuňte ji do výšky 3. Pro zachycení šťávy zasuňte do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů.

Nakonec dejte ovoce do utěrky a vylisujte zbytek šťávy.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
maliny	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	30 - 45
rybíz	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	40 - 50

Zavařování

Zavařujte pokud možno čerstvé potraviny. Při delším skladování se snižuje obsah vitaminů a potraviny snadněji kvasí.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumičky, spony a pružiny.

Gumičky a sklenice důkladně vyčistěte horkou vodou. Pro čištění je vhodný také program "Lahvička, sterilizace".

Sklenice postavte do varné nádoby s otvory. Nesmí se navzájem dotýkat.

Dvířka trouby otevřete až po uplynutí zadané doby vaření.

Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče až po úplném vychladnutí.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
zelenina	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	30 - 120
peckovité ovoce	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	25 - 30
jádrové ovoce	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	25 - 30

Zmrazené potraviny

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Uvedené doby vaření platí pro vložení do studené parní trouby.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota ve °C	Doba vaření v min
hranolky	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch	170-190	25-35
krokety	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch	180-200	18-22
rösti (bramborové placky)	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch	180-200	25-30
těstoviny, čerstvé, chlazené*	plech na pečení	2	vaření v páře	100	5-10
lasagne, zmrazené	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	190-210	35-55
pizza, tenké těsto	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch	180-200	15-23
pizza, silné těsto	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch	180-200	18-25
pizza-bagetka	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch	180-200	18-22
pizza, chlazená	plech na pečení	2	horký vzduch	170-180	12-17
bageta s bylinkovým máslem, chlazená	plech na pečení	2	horký vzduch	180-200	15-20
housky, bageta, zmrazené	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch	180-200	18-22
preclíky, zmrazené	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch	180-200	18-22
croissant, zmrazený	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	20-25
houska nebo bageta k rozpékání, předpečená	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch	150-170	12-15

* Přidat trochu tekutiny.

Potraviný	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota ve °C	Doba vaření v min
závin, zmrazený	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	45-60
rybí prsty	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch	195-205	20-24
pstruh	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-100	20-25
zapečené lahůdkové filé	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	35-50
filé z lososa	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80-100	20-25
sépiové kroužky	plech na pečení + papír na pečení	2	horký vzduch	190-210	25-30
brokolice	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	4-6
květák	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	5-8
fazole	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	4-6
hrách	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	4-6
mrkev	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	3-5
zeleninová směs	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	4-8
kapusta	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	5-10
* Přidat trochu tekutiny.					

Zkušební pokrmy

Podle DIN 44547 a EN 60350.

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou parní troubu.

Potraviny	Forma/plech	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
stříkané pečivo	plech na pečení	2	horký vzduch	160 - 170	17 - 20
koláčky	plech na pečení	2	horký vzduch	160 - 170	25 - 33
vodový piškot	dortová forma 26 cm	2	horký vzduch	150 - 160	35 - 40
kynuté koláče na plechu	plech na pečení	2	horký vzduch	150 - 160	36 - 44
zakrytý jablečný koláč	dortová forma 20 cm	2	horký vzduch	160 - 170	60 - 70