

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Vestavná pečicí trouba

HS836GV.6

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	Sous-vide	18	
	Důležité bezpečnostní pokyny	5	Naplnění nádržky na vodu	18	
	Obecně	5	Po každém provozu s párou	19	
	Pára	6		Časové funkce	20
	Pečicí sonda	6	Budík	20	
	Příčiny poškození	6	Doba trvání	20	
	Obecně	6	Čas konce	21	
	Pára	6		Dětská pojistka	21
	Ochrana životního prostředí	7	Aktivace a deaktivace	21	
	Úspora energie	7		Základní nastavení	21
	Ekologická likvidace	7	Změna nastavení	21	
	Seznámení se se spotřebičem	8	Seznam nastavení	21	
	Ovládací panel	8	Změna času	22	
	Ovládací prvky	8		Program sabat	22
	Displej	8	Spouštění programu sabat	22	
	Menu Druhy provozu	9		Home Connect	23
	Druhy ohřevu	9	Seřízení	23	
	Pára	10	Dálkové spuštění	23	
	Další informace	10	Nastavení Home Connect	23	
	Funkce pečicího prostoru	11	Vzdálená diagnostika	23	
	Nádržka na vodu	11	Upozornění k ochraně údajů	24	
	Příslušenství	11	Prohlášení o shodě	24	
	Dodávané příslušenství	11		Teploměr pečeně	24
	Zasunutí příslušenství	12	Druhy ohřevu	24	
	Zvláštní příslušenství	12	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu	24	
	Před prvním použitím	13	Nastavení teploty středu	25	
	Před prvním uvedením do provozu	13	Teploty středu různých potravin	25	
	První uvedení do provozu	14		Čistící prostředky	26
	Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru	14	Vhodné čisticí prostředky	26	
	Čištění příslušenství	14	Plochy v pečicím prostoru	27	
	Obsluha spotřebiče	15	Udržování spotřebiče v čistotě	27	
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	15		Čistící funkce	28
	Spouštění a přerušení provozu	15	Odvápnění	28	
	Nastavení druhu provozu	15		Rámy	29
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	15	Vysazení a zavěšení rámu	29	
	Rychloohřev	15		Dvířka spotřebiče	29
	Pára	16	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	29	
	Zvuky	16	Demontáž a montáž skleněných tabulí	30	
	Vaření v páře FullSteam	16		Co dělat v případě poruchy?	32
	Vaření s přidáváním páry	16	Tabulka závad	32	
	Regenerace	17	Překročena maximální doba provozu	33	
	Kynutí těsta	17	Osvětlení varného prostoru	33	
	Rozmrazování	17			

	Zákaznický servis	33
	Číslo E-Nr. a číslo FD.....	33
	Pokrmý	34
	Upozornění k nastavením.....	34
	Volba pokrmu.....	34
	Nastavení pokrmu	35
	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	35
	Silikonové formy.....	35
	Koláče a drobné pečivo.....	35
	Chléb a housky	40
	Pizza, quiche a pikantní koláče	42
	Nákyp a suflé.....	44
	Drůbež.....	45
	Maso	47
	Ryby	50
	Zelenina, přílohy a vejce.....	52
	Dezerty.....	54
	Příprava menu	55
	Druhy ohřevu eco.....	56
	Akrylamid v potravinách.....	57
	Mírný ohřev	57
	Sušení	59
	Zavařování a odšťavňování.....	59
	Sterilizace kojeneckých lahví a hygiena.....	60
	Kynutí těsta.....	61
	Rozmrazování.....	61
	Sous-vide	62
	Regenerace	65
	Udržování teploty	66
	Zkušební pokrmy	66

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 určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými 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 přehřívání 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 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.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních 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.

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.

Pečicí sonda

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na 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 pokrm 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.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně 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.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Pára

Pozor!

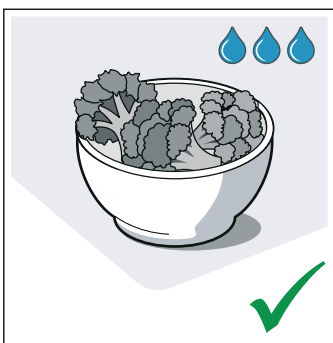
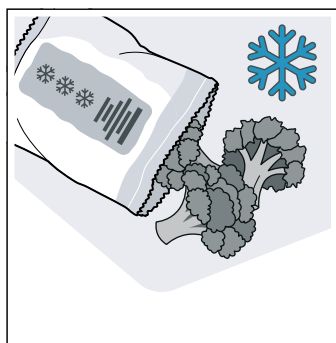
- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.
- Odkapávací tekutina: Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni zasuňte vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávací tekutina se zachytí.
- 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

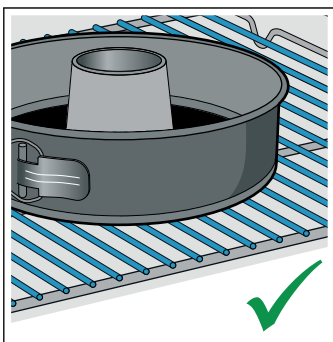
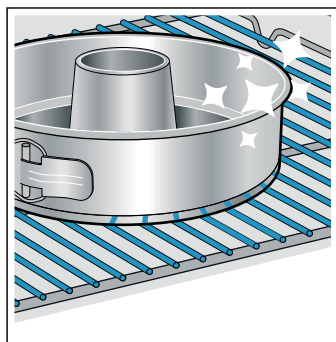
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

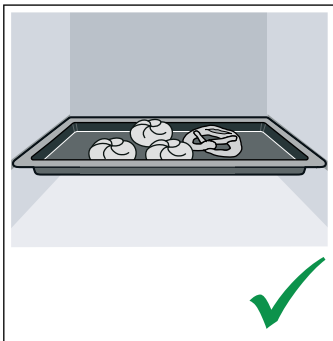
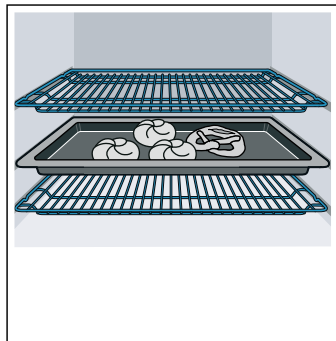
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



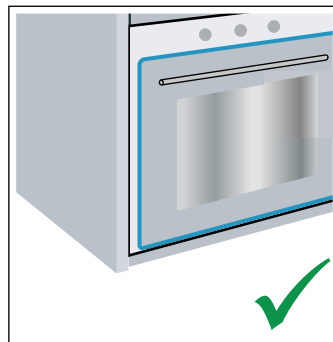
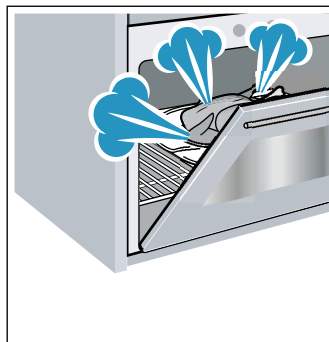
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



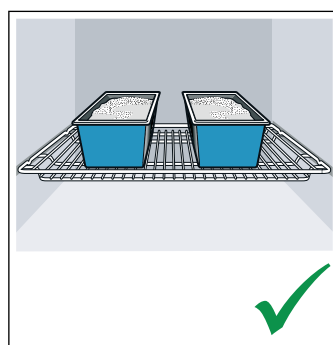
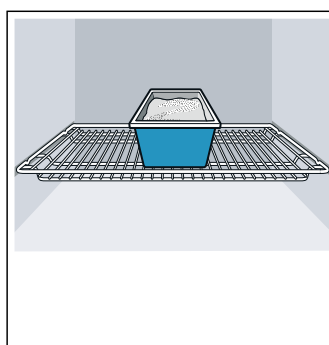
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- 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.

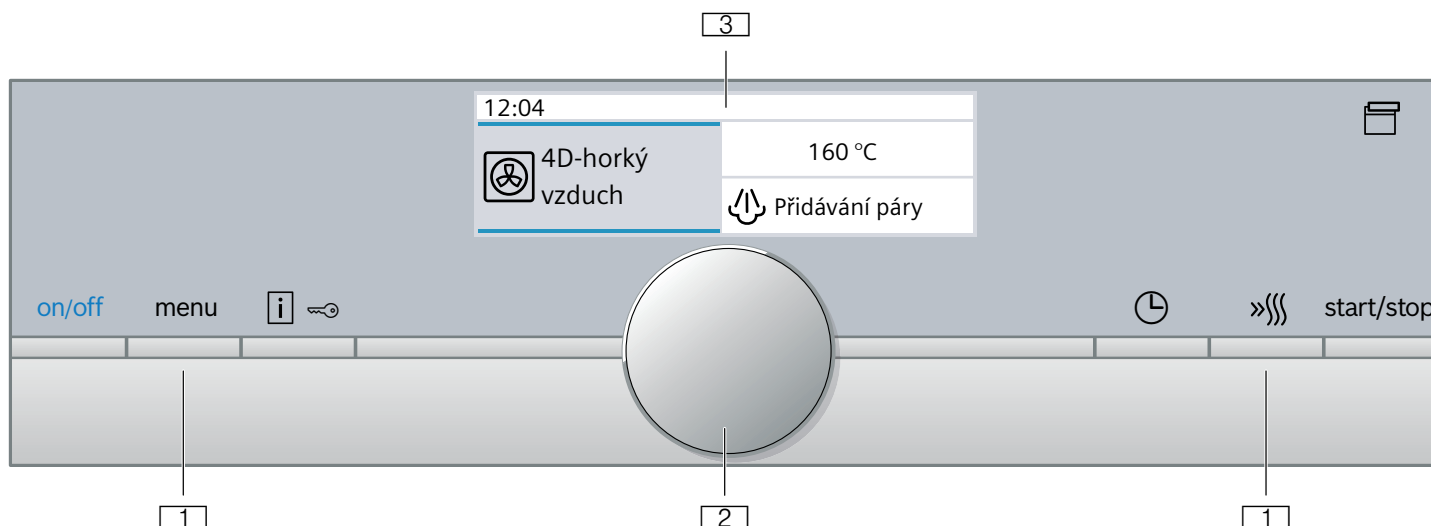
Seznámení se se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

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



1 Tlačítka

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

2 Otočný volič

Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.

3 Dotykový displej

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

Ovládací prvky

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

Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.

Tlačítka	Význam	
on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	
menu	Menu	Otevřít menu Druhy provozu
i	Informace	Zobrazení pokynů
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce	Otevření menu Časové funkce
»»»»	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu

	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 18
Start/stop		Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový řádek

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

Časová osa

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

Odměřování času

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

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

Kontrola teploty

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

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

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

Menu Druhy provozu

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

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

Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Vaření v páře → "Pára" na straně 16	Pro přípravu pokrmů máte k dispozici přesně přizpůsobené druhy ohřevu s párou.
Pokrm → "Pokrm" na straně 34	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Odvápňení → "Čistící funkce" na straně 28	Odstranění vodního kamene z výparníku.
Sušení → "Pára" na straně 16	Používejte po každém provozu s párou.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 21	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.
Home Connect → "Home Connect" na straně 23	Pomocí této funkce můžete svou pečicí troubu spojit s mobilním koncovým zařízením.

Druhy ohřevu

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

Při nastavení teploty vyšší než 275 °C a stupně grilování 3 sníží spotřebič teplotu po cca 40 minutách na cca 275 °C, resp. stupeň grilování 1.

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch *	30–250 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev *	30–250 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá rovnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch eco	30–250 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejeftektivnější je tento druh ohřevu při 125–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
 Horní/dolní ohřev eco	30–250 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá shora i zdola. Nejeftektivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
 Gril s cirkulací vzduchu *	30–250 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.

	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu	30–250 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Funkce coolStart	30–250 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné předehřátí.
	Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.

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

Navržené hodnoty

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

Pára

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 Vaření v páře	30–100 °C	Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavňování ovoce a blanšírování.
 Regenerace	80–180 °C	Pro šetrné ohřívání pokrmů a rozpékání pečiva. Díky páře se pokrmy nevysušují.
 Kynutí těsta	30–50 °C	Pro kynutí kynutého a kváskového těsta a pro zrání jogurtu. Těsto vykyne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.
 Rozmrazování	30–60 °C	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy se nevysušují a nedeformují se.
 Sous-vide	50–95 °C	Pečení „ve vakuu“ při nízké teplotě 50–95 °C a se 100% párou: hodí se pro maso, ryby, zeleninu a dezerty. Pokrmy se pomocí vakuovačky vzduchotěsně uzavřou do speciálního žáruvzdorného sáčku. Díky ochrannému obalu zůstanou zachované živiny a aroma.

Další informace

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

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

Funkce pečicího prostoru

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

Otevření dvířek spotřebiče

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

Osvětlení pečicího prostoru

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

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

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

Ventilátor

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

Pozor!

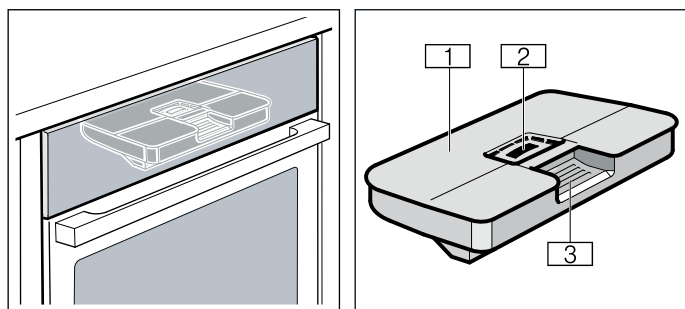
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

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

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 21

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Pro provozu s párou naplňte nádržku vodou. → "Pára" na straně 16



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

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

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

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

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

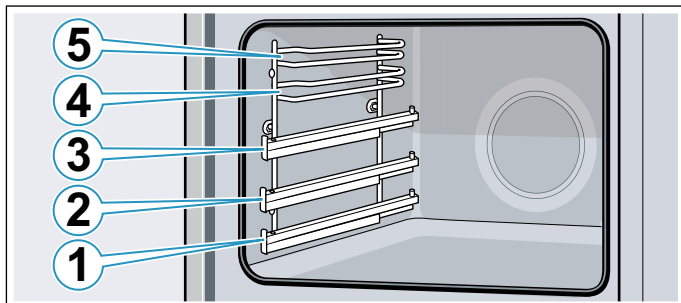
Upozornění: Parní nádoby můžete používat bez omezení se všemi druhy ohřevu s párou. Pokud nastavíte jiný druh ohřevu s vysokými teplotami, vyjměte parní nádoby z varného prostoru. Vysoké teploty by

způsobily trvalou změnu barvy a deformace parních nádob.

Zasunutí příslušenství

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

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí ve varném prostoru označena symbolem grilování.

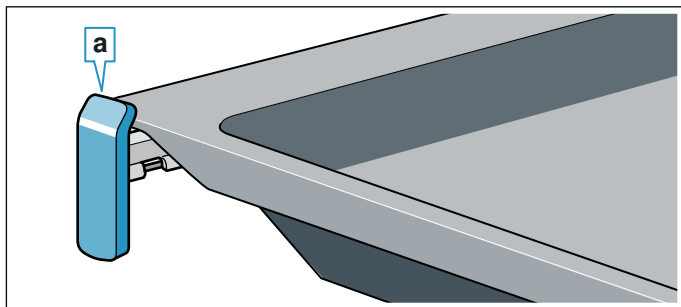


Do výšek zasunutí 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



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

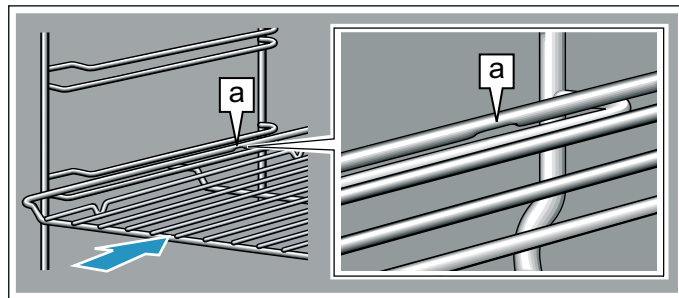
Upozornění

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

Funkce zaskočení

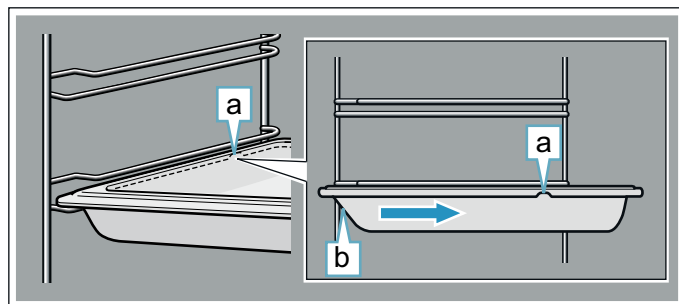
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

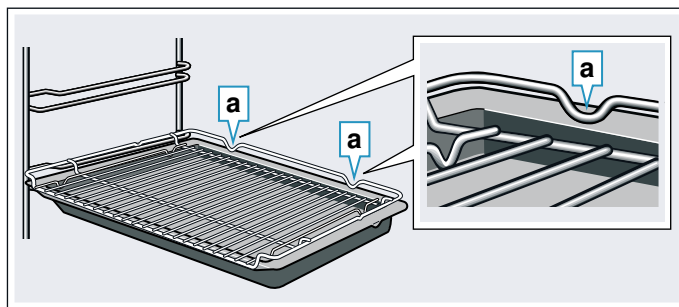


Kombinování příslušenství

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 vodicí tyčí příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Malé parní nádoby lze do varného prostoru umístit jen s roštem.

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 33

Zvláštní příslušenství
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.
Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené 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.
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.
Profesionální vysoký plech s vkládacím 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. Použijte 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. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.
Skleněná mísa Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.
Parní nádoba, s otvory, velikost XL Pro vaření velkého množství v páře.
Parní nádoba, s otvory, velikost S Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.
Parní nádoba, bez otvorů, velikost S Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.
Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost S Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.

Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost L

Pro vaření masa, ryb a zeleniny v páře a servírování.

Výsuvný systém jednoduchý

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

Výsuvný systém trojitý

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

Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skříňce a základní desky spotřebiče.



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 v potrubí.

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

Pozor!

- Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.
Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitýho.
- Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce.
I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší.
Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitýho v poměru 1 ku 1.

Upozornění

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

Tvrdost vody	Nastavení
0	0 změkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	1 měkká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 středně tvrdá

Tvrdost vody	Nastavení
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (více než 3,8 mmol/l)	4 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 21

Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

Nastavení času

Čas začíná 12:00 h.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku >.

Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

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

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

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

Pomocí Home Connect

1. Klepněte na „Nastavit pomocí asistenta“.
2. Další pokyny naleznete v kapitole → "Home Connect" na straně 23

Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

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

Příprava kalibrace

1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké plochy v pečicím prostoru měkkým vlhkým hadrem.

Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru

Upozornění

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

1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 18
3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu trvání pro kalibraci a spusťte provoz. → "Vaření v páře FullSteam" na straně 16

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

4. Po kalibraci nechte spotřebič rozehrát.

Pozor!

Nebezpečí poškození smaltu

Nespouštějte provoz, pokud je na dně pečicího prostoru voda. Před spuštěním provozu vyčistěte vodu na dně pečicího prostoru.

5. Vysušte dno pečicího prostoru.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro rozehrání a spusťte provoz.

Rozehrání	
Druh ohřevu	4D horký vzduch
Teplota	maximální
Doba trvání	30 minut

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uvedené době trvání provozu ukončete. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off.
9. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor. → "Po každém provozu s párou" na straně 19

Upozornění

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

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

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

Zapnutí spotřebiče

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

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

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

Vypnutí spotřebiče

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

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

Spouštění a přerušení provozu

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

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

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

Nastavení druhu provozu

Pokud chcete zvolit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

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

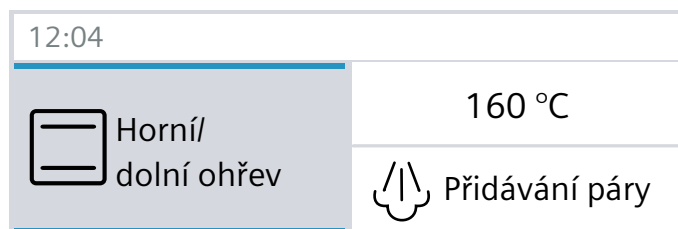
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

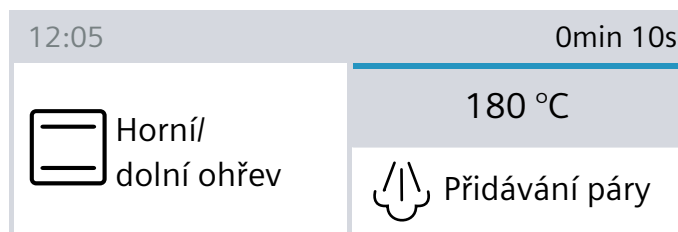
Pro jiné nastavení následujícím způsobem změňte nastavení:

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

1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



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



4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.



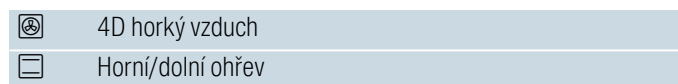
Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »»» můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:



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

Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko »|||.



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

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

Upozornění

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

Zrušení

Stiskněte tlačítko »|||. Symbol »||| na displeji zhasne.

Pára

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření dvírek 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.

Zvuky**Čerpadlo**

Během provozu a po vypnutí slyšíte bručivý zvuk. Zvuk vzniká při kontrole funkce čerpadla. Jedná se o normální provozní zvuk.

Panel

Během otevírání panelu slyšíte bručivý nebo klapavý zvuk. Zvuky vznikají při vysouvání panelu. Jsou to normální provozní zvuky.

Vaření v páře FullSteam

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

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

Spuštění

1. Naplňte zásobník na vodu.
Upozornění: Vaření v páře zapínejte pouze při úplně vychlazeném pečicím prostoru (pokojeová teplota).
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „vaření v páře“ .
5. Klepněte na políčko „teplota“ a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na políčko „doba trvání“ a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte ohřev. Spotřebič se zahřívá.

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Příprava menu

V páře lze současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 35

Vaření s přidáváním páry

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

Váš pokrm

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

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

Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

- nízká
- střední
- silná

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko „přidávání páry“ a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá.

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

Přerušení přidání páry

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

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.

Přerušení provozu spotřebiče

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Regenerace

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

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

Spuštění

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

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Kynutí těsta

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

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

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

Spuštění

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

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Rozmrazování

Druh ohřevu „rozmrazování “ používejte k rozmrazování zmrazených a hlubokozmrazených potravin.

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

Spuštění

1. Naplňte zásobník na vodu.
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „rozmrazování “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte ohřev. Spotřebič se zahřívá.

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Sous-vide

Sous-vide je varianta pečení při nízké teplotě, při které se vakuované potraviny pečou při nízkých teplotách 50–95 °C a se 100% párou. Sous-vide se hodí pro maso, ryby, zeleninu a dezerty.

Pokrmu se pomocí vakuovačky vzduchotěsně uzavřou do speciálního žáruvzdorného sáčku. Díky ochrannému obalu zůstanou zachované živiny a aroma.

Upozornění

- Pokud se během provozu sous-vide vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší.
- Během pečení sous-vide vzniká na dně pečicího prostoru více kondenzované vody než při jiných druzích ohřevu.

Spuštění

Pozor!

Nebezpečí poškození nábytku

Při pečení sous-vide naplňte zásobník na vodu vždy jen jednou. Neplňte zásobník na vodu podruhé, protože by se jinak na dně trouby nahromadilo příliš mnoho vody. Voda by mohla z trouby vytéct.

1. Naplňte zásobník na vodu.
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „sous-vide“.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte ohřev. Spotřebič se zahřívá.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Během pečení se na vakuovacím sáčku shromažďuje horká voda. Vakuovací sáček nazdvihněte opatrně pomocí chňapky, aby horká voda stekla do vysokého univerzálního plechu nebo varné nádoby. Poté vakuovací sáček opatrně vyjměte pomocí chňapky.

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

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Naplnění nádržky na vodu

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

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody.

→ "Základní nastavení" na straně 21

⚠ Varování – Nebezpečí poranění a požáru!

Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje).

Výpary z hořlavých tekutin by se ve varném prostoru mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče se mohou prudce otevřít. Mohou unikát 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.

Pozor!

Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce.

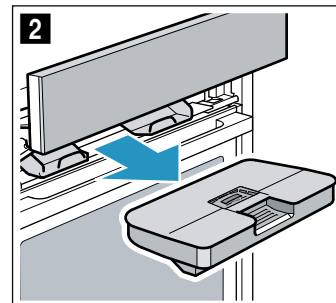
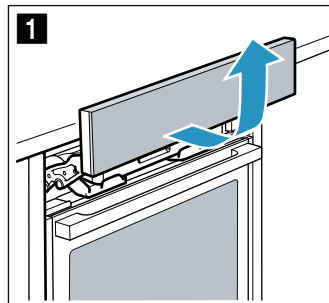
I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší.

Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitého v poměru 1 ku 1.

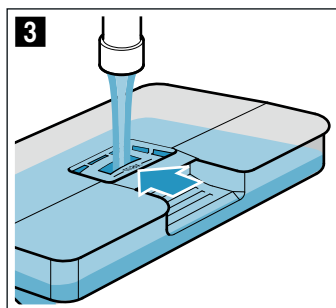
Upozornění

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

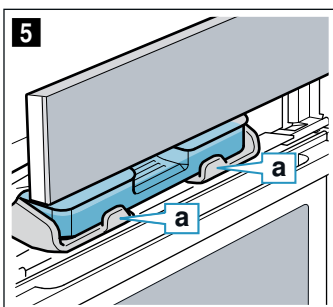
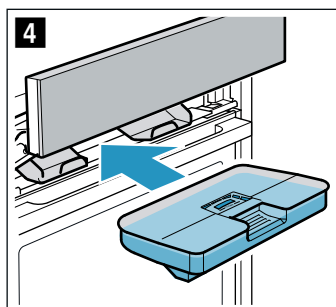
1. Stiskněte tlačítko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



4. Přitlačte víčko po obvodu k těsnění, aby z nádržky na vodu nemohla vytéct voda.
5. Naplňte nádržku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 3).



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



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

Doplnění vody do nádržky na vodu

Upozornění

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

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

Po každém provozu s párou

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

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

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

Upozornění

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

Vyprázdnění nádržky na vodu

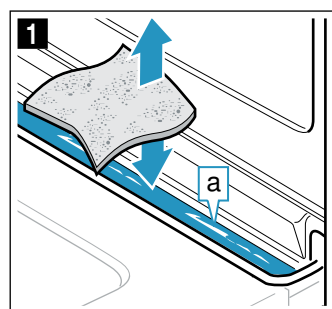
Pozor!

- 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.

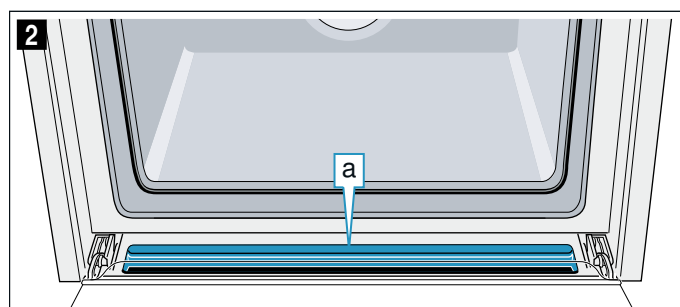
1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
7. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem.
8. Nasadte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
9. Nádržku na vodu nasadíte zpět a zavřete ovládací panel.

Sušení odkapávacího žlábků

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



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



Spuštění funkce sušení

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

Pozor!

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

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

Ruční vysušení varného prostoru

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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

Upozornění

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

Budík

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

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí. Vlevo na stavovém řádku se zobrazí symbol  budíku a odměřovaná doba.

Po uplynutí odměřované doby

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

Zrušení nastavené doby budíku

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

Změna nastavené doby budíku

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

Doba trvání

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

Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

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

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu Časové funkce.

09:30

 -min -s
  Budík

2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.

09:30

 45min 00s
  Budík

 10:15

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

Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Zrušení doby trvání

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

Změna doby trvání

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

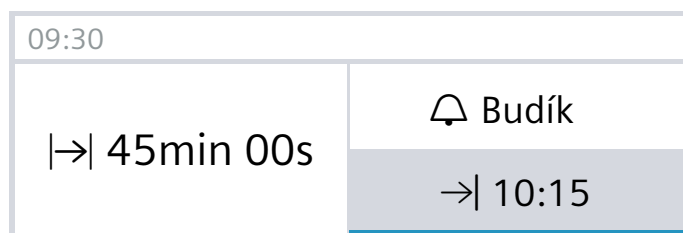
Čas konce

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

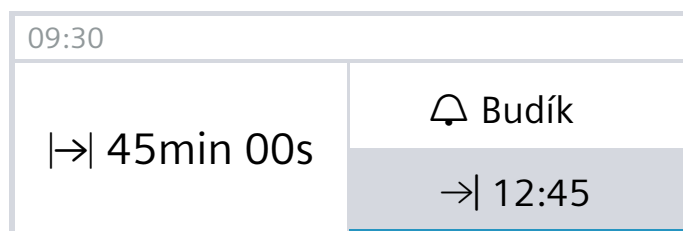
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .

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

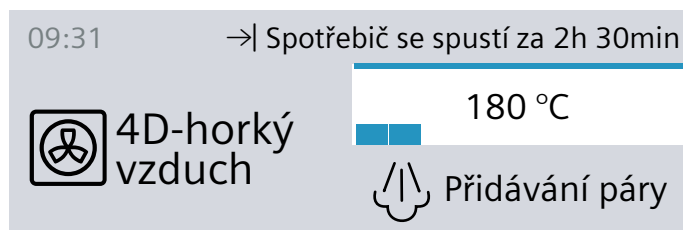
1. Klepněte na políčko „konec →|“.
Zobrazí se čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



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

Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Oprava času konce

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

Zrušení času konce

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

** Dětská pojistka**

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

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

Aktivace a deaktivace

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

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

** Základní nastavení**

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

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Zvolte druh provozu „nastavení“.
Zobrazí se první základní nastavení, které můžete změnit otočným voličem.
4. Klepněte na šipku .
5. Otočným voličem změňte hodnoty.
6. Šipkou  přejděte na další základní nastavení.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

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

Můžete změnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tvrdost vody	0 (změkčená)
	1 (měkká)
	2 (střední)
	3 (tvrdá)
	4 (velmi tvrdá)
Akustický signál	Krátký (30 s)
	Střední (1 min)
	Dlouhý (5 min)
Zvuk tlačítek	Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává)
	Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Zobrazení hodin	Digitální s datem
	Analogový
	Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté
	Při provozu vypnuté
Dětská pojistka*	Zablokování dvířek + zablokování tlačítek
	Jen zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu
	Druhy ohřevu
	Vaření v páře
	Pokrmy*
Ztlumení v noci	Vypnuté
	Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit
	Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená
	Minimální
Výsuvný systém	Spotřebič není dovybaven.
	Spotřebič je dovybaven.
Program sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Home Connect	Zapnutí nebo vypnutí WiFi → "Home Connect" na straně 23
Výrobní nastavení	Resetovat
	Neresetovat

*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

Pozor!

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

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

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

Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Klepněte na „nastavení“.
4. Šipkou > přejděte na „čas“.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

Výpadek elektrického proudu

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

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.



Program sabat

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

Spouštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → "Základní nastavení" na straně 21
Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

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

Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

Zrušení programu sabat

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

Home Connect

Tento spotřebič lze připojit k Wi-Fi a lze jej dálkově ovládat prostřednictvím mobilního zařízení.

Pokud spotřebič není připojen k domácí síti, funguje jako pečící trouba bez připojení k síti a lze jej nadále ovládat pomocí displeje.

Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služby Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné ve všech zemích. Další informace najdete na www.home-connect.com.

Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze a zajistěte, aby byly dodrženy také tehdy, když spotřebič ovládáte pomocí aplikace Home Connect a nejste přítomni doma. Dodržujte také pokyny v aplikaci Home Connect. → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.

Seřízení

Chcete-li nastavit Home Connect pro váš spotřebič, budete potřebovat:

- spotřebič připojený do elektrické sítě a zapnutý
- chytrý telefon nebo tablet s aktuální verzí operačního systému iOS nebo Android,
- aplikaci Home Connect,
- přiložený návod k instalaci Home Connect,

- spotřebič v dosahu signálu WLAN domácí sítě.

Aplikace vás provede celým procesem přihlášení. Postupujte podle pokynů v aplikaci.

Dálkové spuštění

Pro spuštění a ovládání spotřebiče pomocí aplikace Home Connect musíte aktivovat spuštění na dálku. Pokud je spuštění na dálku deaktivované, můžete v aplikaci Home Connect zobrazovat jen provozní stavy spotřebiče a provádět nastavení spotřebiče.

Upozornění: Některé druhy provozu lze spustit pouze na pečící troubě.

Spuštění na dálku se automaticky deaktivuje:

- když dvířka pečící trouby otevřete 15 minut po aktivaci spuštění na dálku.
- když dvířka pečící trouby otevřete 15 minut po ukončení provozu.

Když na spotřebiči spustíte provoz pečící trouby, automaticky se aktivuje spuštění na dálku. Můžete tak provádět změny na mobilním koncovém zařízení nebo spustit nový program.

Aktivace spuštění na dálku

1. Stiskněte tlačítko menu.
 2. Stiskněte „Spuštění na dálku“.
- Na displeji se zobrazí .

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

Upozornění: Nastavení Home Connect naleznete v základních nastaveních svého spotřebiče. Zobrazení nastavení na displeji závisí na tom, zda je nastavený Home Connect a zda je spotřebič připojený k domácí síti.

Základní nastavení	Možná nastavení	Vysvětlení
Wi-Fi	Zapnout/vypnout	Vysílací modul můžete zapnout a vypnout. Pokud je aktivovaná Wi-Fi, můžete používat funkce Home Connect. V digitálně propojeném pohotovostním režimu spotřebovává spotřebič max. 2 W.
Síť	Připojit k síti / odpojit od sítě	Zapojení do sítě můžete v případě potřeby (např. v době dovolené) zapnout nebo vypnout. Informace o síti zůstanou po vypnutí zachovány. Po zapnutí vyčkejte několik sekund, než se spotřebič opět propojí se sítí.
Spojit s aplikací		Spusťte proces propojení mezi aplikací a spotřebičem.
Dálkové ovládání	Zapnuté/vypnuté	Přístup k funkcím spotřebiče pomocí aplikace Home Connect. Pokud je deaktivovaný, zobrazují se v aplikaci pouze provozní stavy spotřebiče.
Informace o spotřebiči 		Displej zobrazuje informace o síti a o spotřebiči.

Vzdálená diagnostika

Zákaznický servis může získat k vašemu spotřebiči přístup prostřednictvím vzdálené diagnostiky, pokud se na zákaznický servis obrátíte s příslušným přáním, pokud je váš spotřebič spojený se serverem Home Connect a v zemi, ve které spotřebič používáte, je vzdálená diagnostika k dispozici.

Upozornění: Další informace a rovněž informace k dostupnosti vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete na lokálních webových stránkách v oblasti pro servis/podporu: www.home-connect.com

Upozornění k ochraně údajů

Při prvním spojení spotřebiče se sítí WLAN připojené k internetu přenesete váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestavující z kódů spotřebiče a MAC adresy vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jištění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví používání funkcí Home Connect a je nutná teprve v okamžiku, kdy budete chtít funkci Home Connect poprvé použít.

Upozornění: Upozorňujeme, že funkce Home Connect lze používat pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na www.siemens-home.bsh-group.com na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech

Teploměr pečeně

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

Druhy ohřevu

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

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

Upozornění

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

Teplota pečicího prostoru

Aby nedošlo k poškození pečicí sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

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

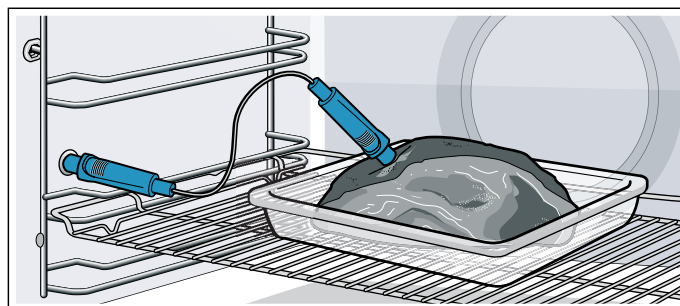
Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

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

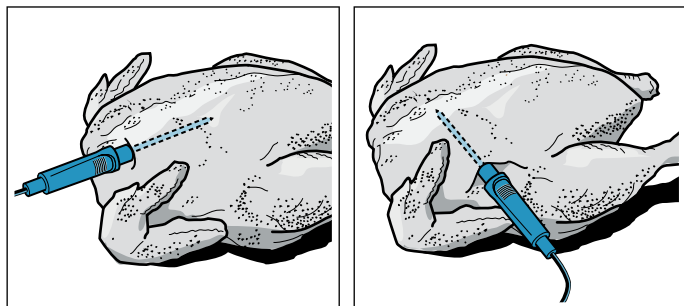
Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

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

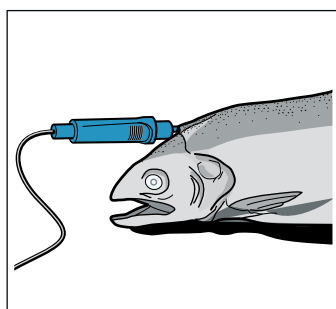
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



Drůbež: Pečicí sondu úplně zapíchněte do nejsilnějšího místa v prsou. V závislosti na tvaru drůbeže zapíchněte pečicí sondu napříč nebo podélně. Pak drůbež obraťte a položte ji na rošt prsní stranou dolů.



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



Obrácení pečeného pokrmu: 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.

Pozor!

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

Nastavení teploty středu

Druhy ohřevu

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

Vaření v páře

1. Zapněte spotřebič.
2. Pečicí sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
3. Stiskněte tlačítko menu.

4. Klepněte na políčko „vaření v páře“ a otočným voličem nastavte druh ohřevu.
5. Klepněte na políčko „teplota středu“ a otočným voličem nastavte teplotu středu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

Pokrm

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

Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

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

Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

Přerušení

Odpojte pečicí sondu ze zdířky.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Teploty středu různých potravin

Nepoužívejte zmrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. 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 35

Potraviny	Teplota středu ve °C
Drůbež	
Kuře	80–85
Kuřecí prsa	75–80
Kachna	80–85
Kachní prsa, růžová	55–60
Krůta	80–85
Krůtí prsa	80–85
Husa	80–90

Potraviný	Teplota středu ve °C
Vepřové maso	
Vepřová krkovička	85–90
Vepřová panenka, růžová	62–70
Vepřový kotlet, růžový	72–80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45–52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55–62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65–75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo plec, libové	75–80
Telecí pečeně, šál	75–80
Telecí kolínko	85–90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60–65
Jehněčí kýta, propečená	70–80
Jehněčí hřbet, růžový	55–60
Ryby	
Ryba, celá	65–70
Rybí filé	60–65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy masa	80–90
Ohřívání pokrmů, regenerace	65–75

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 korozie. 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 a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí troubu.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.

Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací 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 lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nečistoty na nádobách z ušlechtilé oceli způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýží) vyčistěte vodou s octem.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

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

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

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

Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte

nerozovou 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.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

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

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným rozehrátím.

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

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

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

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

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

⚠ 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 druhem provozu „odvápňení“. Pomocí druhu provozu „odvápňení“ odstraníte z výparníku vodní kámen.

Odvápňení

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

Odvápňení se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápňení proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápňení trvá celkem cca 70–95 minut.

- Odvápňení (cca 55–70 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 9–12 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 9–12 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte ji.

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

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

Spuštění

Pozor!

- Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápňení používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápňovací prostředek. Doba působení při odvápňování je přizpůsobená tomuto odvápňovacímu prostředku. Jiné odvápňovací prostředky mohou spotřebič poškodit. Obj. č. odvápňovacího prostředku 311 680
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok nebo odvápňovací prostředek se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné povrchy spotřebiče. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

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

1. Z 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte odvápňovací roztok.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.

4. Nádržku na vodu s odvápňovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
7. Zvolte druh provozu odvápňení. Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění. Zobrazí se doba trvání odvápňení. Nelze ji změnit.
8. Spusťte čištění tlačítkem start/stop. Probíhá odvápňení spotřebiče. Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání. Po skončení odvápňení zazní akustický signál.

První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se propláchne. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

Druhé proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se propláchne. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

Závěrečné čištění

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

Rámy

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

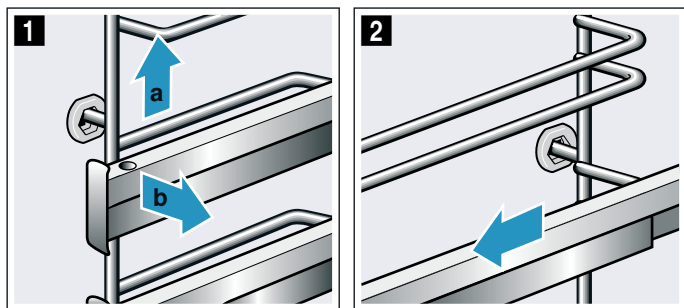
Vysazení a zavěšení rámu

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Wyjmutí rámu

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

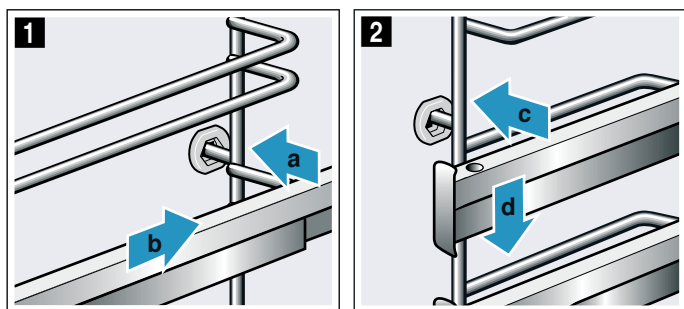


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

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

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



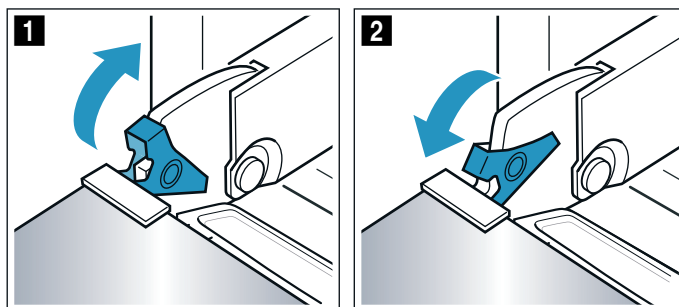
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče lze za účelem čištění nebo demontáže skleněných tabulí vysadit.

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



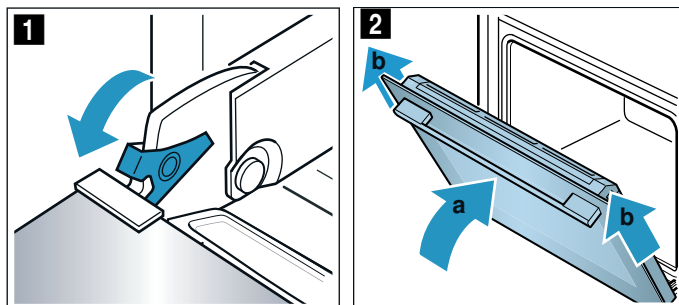
Varování

Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek spotřebiče

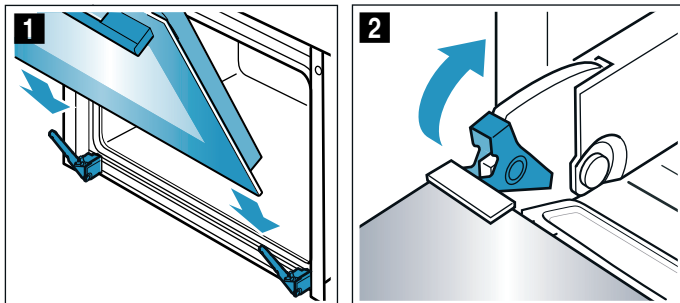
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



Zavěšení dvříték spotřebiče

Dvřítka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvříték spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek 1). Zasuňte dvřítka spotřebiče až nadoraz.
2. Zcela otevřete dvřítka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek 2).



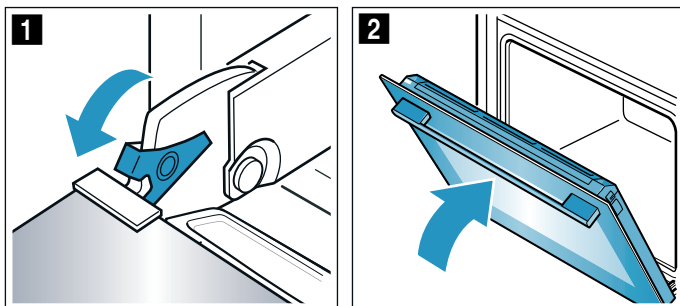
3. Zavřete dvřítka.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvřících pečicí trouby demontovat. V případě potřeby, např. pokud je spotřebič nainstalovaný ve vyšší poloze, můžete celá dvřítka vysadit a položit je na rovnou plochu.

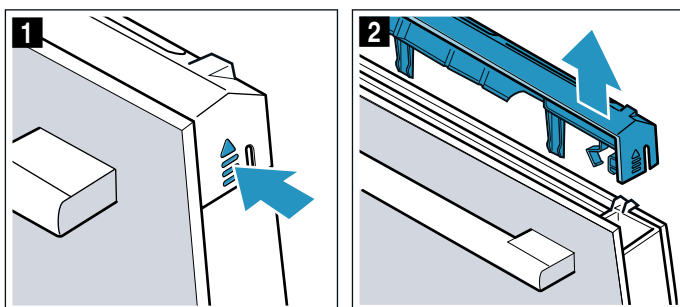
Zajištění dvříték spotřebiče

1. Zcela otevřete dvřítka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Úplně zavřete dvřítka spotřebiče 2.

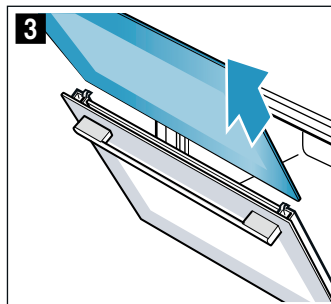


Demontáž skel dvříték

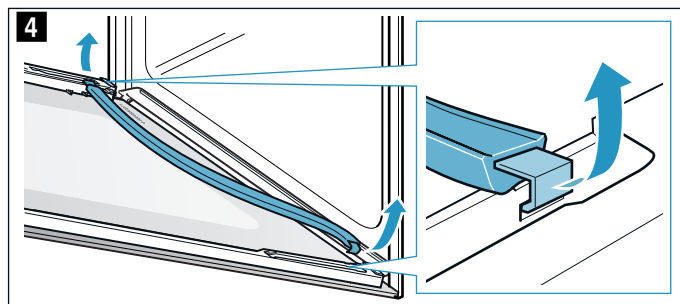
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
2. Sejměte kryt (obrázek 2).



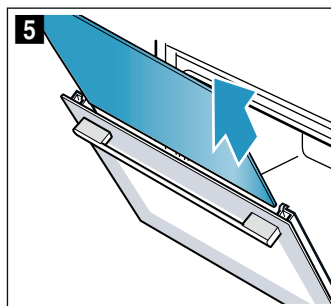
3. Vytáhněte vnitřní sklo (obrázek 3) a opatrně ho položte na rovnou plochu.



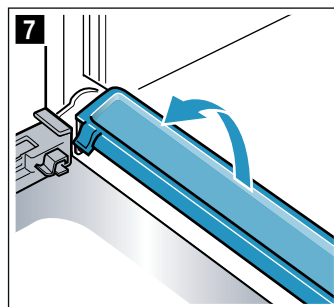
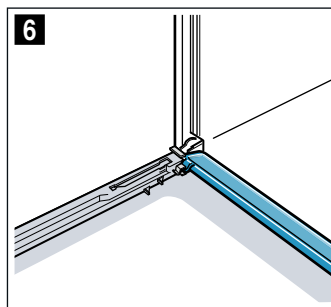
4. Na obou stranách vyhákněte těsnění a sejměte ho (obrázek 4).



5. Vytáhněte mezisklo (obrázek 5) a opatrně ho položte na rovnou plochu.



6. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu. K tomu zcela odklopte dvřítka spotřebiče (obrázek 6).
7. Kondenzační lištu zaklapněte nahoru a vyjměte (obrázek 7).



Vyčistěte skla dvříték čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

⚠ Varování

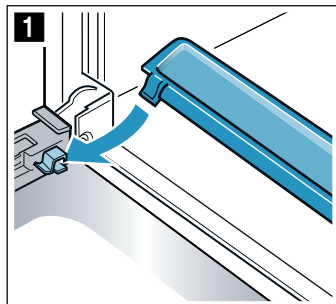
Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvříték spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čistící prostředky.

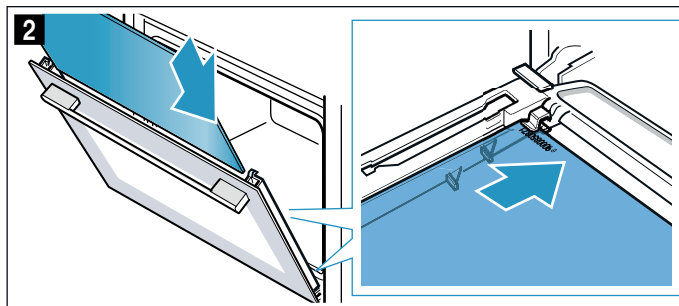
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany. Používejte ochranné rukavice.

Montáž skla dvířek

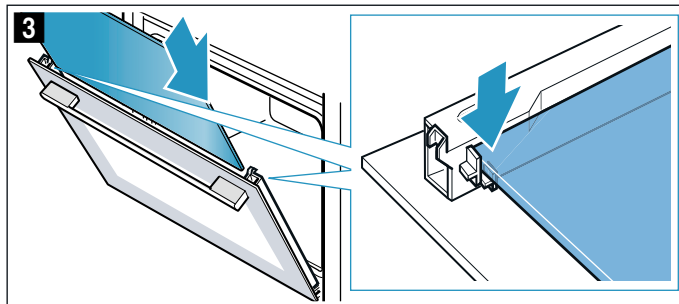
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadíte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek 1).



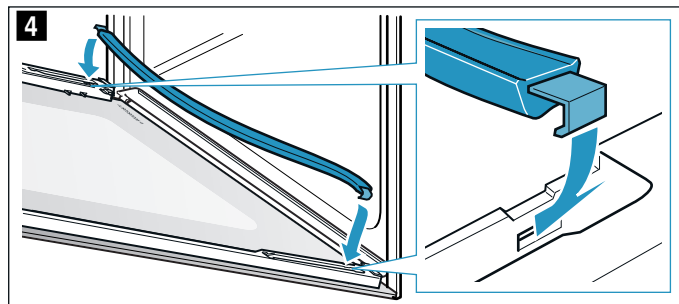
2. Zasuňte mezisklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (obrázek 2).



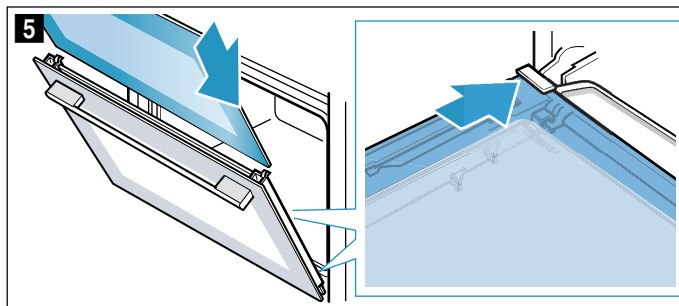
3. Mezisklo nahoře přitlačte (obrázek 3).



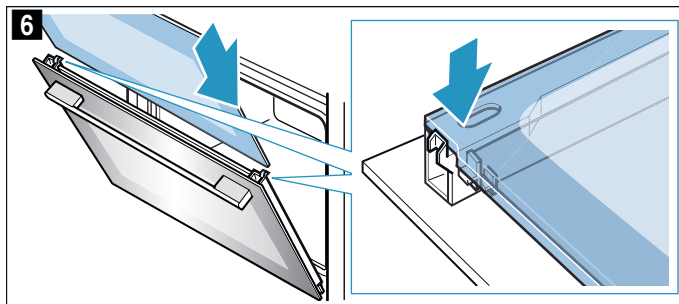
4. Znovu zahákněte těsnění vlevo a vpravo (obrázek 4).



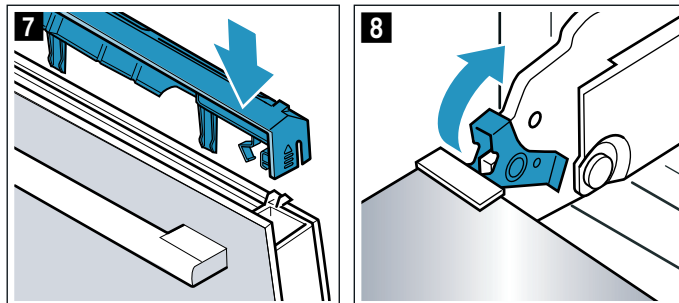
5. Zasuňte vnitřní sklo. Při zasouvání dbejte na to, aby lesklá strana skla směřovala ven a výřez byl vlevo a vpravo nahoře. Sklo musí být dole správně v držáku (obrázek 5).



6. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (obrázek 6).



7. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 7).
8. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.
9. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 8).



10. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou skla dvířek řádně namontovaná.

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.

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

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

Tabulka závad

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

Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  .	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.
Trouba nehrěje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte servis.
Home Connect nefunguje správně.		Přejděte na stránky www.home-connect.com .
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdná nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované provozy s párou.	Provedte odvápnění.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Spotřebič vás vyzývá, abyste provedli propláchnutí.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném zapnutí spotřebič dvakrát propláchněte.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Provedte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolená intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazí se hlášení „naplňte nádržku na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Nádržka na vodu správně nezaskočila.	Nechte nádržku na vodu zaskočit. → "Pára" na straně 16
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
	Nádržka na vodu spadla. Při otřesu se uvolnily součásti uvnitř nádržky na vodu, nádržka netěsní.	Objednejte si novou nádržku na vodu.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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.

Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor políčka  .	Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při vaření uniká z větracích štěrbin pára.	Normální proces.	Nelze.
Při vaření v páře vzniká extrémní množství páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Normální proces.
Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémní množství páry.	Spotřebič se nemůže kvůli příliš krátkým dobám vaření automaticky zkalibrovat.	Resetujte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte kalibraci.
Při vaření je slyšet prskavý zvuk.	Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry.	Nelze.

Překročena maximální doba provozu

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

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

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

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

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

Osvětlení varného prostoru

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

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

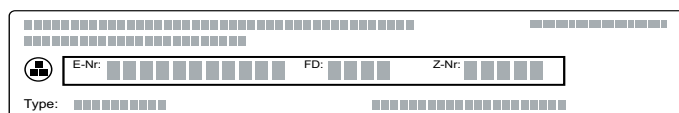
Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům 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 párou, 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, případně v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními

techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Pokrmy

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

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění k nastavením

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

Přidávání páry

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. → *"Pára" na straně 16*

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.

Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečicí sondu. Když pečicí sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *"Teploměr pečeně" na straně 24*

Volba pokrmu

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Jídlo

V následující tabulce jsou uvedené kategorie s příslušnými pokrmy. Za každým pokrmem najdete jeden nebo více jídel.

Kategorie	Pokrmy
Koláče	Koláče ve formě
	Koláče na plechu
	Drobné pečivo
	Cukroví
Chléb, housky	Chléb
	Housky
Pizza, slané koláče	Pizza
	Pikantní koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé ve formičkách na 1 porci
Zmrazené potraviny	Pizza
	Housky
	Nákypy
	Výrobky z brambor
	Drůbež, ryby
	Zelenina
Drůbež	Kuře
	Kachna, husa
	Krůta
Maso	Vepřové maso
	Hovězí maso
	Telecí maso
	Jehněčí maso
	Zvěřina
	Pokrmy z masa
Ryby	Ryba, celá
	Rybí filé
	Pokrmy z ryb
	Mořské plody
Přílohy, zelenina	Zelenina
	Brambory
	Rýže
	Obilné pokrmy
	Luštěniny
	Těstoviny, knedlíky
	Vejce

Kategorie	Pokrm
Dezerty, kompoty	Dezerty, kompoty
Zavařování, odšťavňování, sterilizace	Zavařování
	Odšťavňování
	Sterilizace kojeneckých lahví
Ohřívání, rozpékání	Zelenina
	Menu
	Pečivo
	Přílohy
Rozmrazování pokrmů	Ovoce, zelenina

Nastavení pokrmu

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

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Zvolte druh provozu „Pokrm“.
Na displeji se zobrazí první kategorie.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Klepněte na políčko „Další“.
5. Otočným voličem zvolte pokrm.
6. Klepněte na políčko „Další“.
7. Otočným voličem zvolte pokrm.
8. Klepněte na políčko „Další“.
9. Otočným voličem nastavte hmotnost.
Upozornění: Když klepnete na políčko „Tip“, zobrazí se informace o výšce zasunutí, nádobě atd.
10. Tlačítkem start/stop spustíte spotřebič.

Nastavení skončilo

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

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

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

Zrušení nastavení

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

Posunutí času konce

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

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

Silikonové formy

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

Pokud přesto 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 přidáváním páry a při vaření v páře nejsou vhodné silikonové formy.

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U šfavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečicího prostoru.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		150-160	1	50-70
* Předehřát						
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	3+1		140-160	-	60-80
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	2		160-180	-	40-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	-	20-30
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-160	1	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		170-190	-	45-55
Koláč	Koláčová forma, černý plech	3		190-210	-	25-40
Koláč	Koláčová forma, černý plech	3		200-220	1	30-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-170	-	50-70
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-160	1	60-70
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-160	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Koláče na plechu						
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-180	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-170	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	-	25-35
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		160-180	-	55-65
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		150-170	-	55-85
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	3		170-190	-	45-55
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		160-180*	-	10-15
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		150-160	1	20-30
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2		160-170	-	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2		150-160	2	25-35
* Předehřát						
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-200*	-	8-15
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-200*	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Plech na pečení	2		150-170	-	45-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	3		140-150	2	80-90
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	2		170-180	-	50-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	3		180-190	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		200-220	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		180-200	1	35-45
Drobné pečivo						
Koláčky	Plech na pečení	3		160**	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	3		150**	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150**	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3		150-160	1	25-35
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-180	-	25-35
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		150-170	-	25-35
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-180	2	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		200-220*	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3		200-220*	1	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3		160-180	-	20-30
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3		160-180	1	25-35
Cukroví						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140**	-	35-55
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	15-30
* Předehřát						
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Cukroví, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Sněhové cukroví, bezé	Plech na pečení	3		90-100*	-	100-130
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	-	100-150
Makrónky	Plech na pečení	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	25-45
* Předehřát						
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přechnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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

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

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

Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		230-250	-	20-30
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		220-230	3	20-30
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	3		200-220	2	10-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		170-190*	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		150-170	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		180-200	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		200-220	2	20-30
Bageta, předpečená, chlazená**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Bageta, předpečená, chlazená	Plech na pečení	3		200-220	1	10-20
Housky, bageta, regenerace	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	3		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Louhované pečivo, syrové polotovary	Plech na pečení	3		210-230	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech	3		170-190	-	30-35
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	3		180-200	1	20-25

* Předehřát.

** Řiďte se údaji na obale

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Housky, bageta, regenerace	Rošt	2		160-170	-	10-20
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (bez předeřhátí)	Rošt	5		3	-	4-6
* Předeřhát. ** Řiďte se údaji na obale						

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuněte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádobu a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

předeheřtátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chlazená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagetka**	Rošt	3		-	-	-
Mini pizzy**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Dortová forma, černý plech	3		190-210	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	3		240-250*	-	10-18
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	2		200-220*	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzální vysoký plech	1		200-220*	-	20-30
* Předeheřtátí						
** Řiďte se údaji na obale						

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

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

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

Pro suflé používejte parní funkci. Nepotřebujete vodní lázeň. Postavte malé formičky na parní nádobu s otvory, velikost XL, nebo na rošt.

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuněte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádobu a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech

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

Nádobu

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačí forma	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačí forma	2		150-170	2	40-50
Nákyp, sladký	zapékačí forma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačí forma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačí forma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, zmrazené, 400 g	rošt	2		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepřiklopená nádoba	2		180-190	2	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačí forma	2		160-190	-	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačí forma	2		160-170	3	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	zapékačí forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	zapékačí forma	2		160-180*	-	35-45

* Předehřát.

** Řiďte se údaji na obale.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Suflé	zapékací forma	2		170-180	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porci	3		100	-	40-45
* Předehřát. ** Řiďte se údaji na obale.						

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

→ "Příslušenství" na straně 11

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

Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

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

Vaření v páře

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

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

Části drůbeže se nemusí obracet.

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

Grilování

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

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.

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.

Pečící sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Tipy

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

- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	2		190-210	2	50-60
Plátky kuřecích prsou, po 150 g	Rošt	4		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou (vaření v páře)	Parní nádoba	3		100	-	15-25
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		200-220	2	30-45
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené**	Univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	2	65-75
Kachna a husa						
Kachna, bez nádivky, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachna, bez nádivky, 2 kg	Rošt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		220-240	2	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Rošt	3		190-200	2	45-55
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
* 5 min. předehřát						
** Řiďte se údaji na obale						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	2		240-250	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	2	80-100
* 5 min. přehřát						
** Řiďte se údaji na obale						

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

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

Pečení na roštu

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

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

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

→ "Příslušenství" na straně 11

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

Pečení a dušení s přidáváním páry

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

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

Pečení nemusíte obracet.

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

Vaření v páře

Na rozdíl od přidávání páry je příprava masa pomocí funkce vaření v páře šetrnější, nevznikne ale kůrka. Maso zůstane obzvláště šťavnaté. Jako chuťovou

variantu můžete kusy masa před vařením v páře opéct, doba vaření se zkrátí.

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

Kusy masa nemusíte obracet.

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

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče 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.

Grilovanou potravinu 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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ¾ uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk-vice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk-vice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	1	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		220-230	-	70-80
* Předehřátí						
** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						
*** Bez obracení						
**** Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr- vání v min.
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	80-90
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	Nepřiklopaná nádoba	3		210-220*	1	25-30
Vepřová panenka, 400 g	Parní nádoba	3		100	-	18-20
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat tro- chu vody)	Přiklopaná nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		160-170	1	70-80
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předehřát)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	50-60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	2		200-220	-	130-160
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg****	Nepřiklopaná nádoba	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz (hovězí špička)**	Nepřiklopaná nádoba	2		95	-	120-150
Steak, silný 3 cm, středně propečený (nepředehřívát)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt	4		3	-	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	90-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně pro- pečená, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, středně pro- pečená, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170-180	1	80-90
Jehněčí hřbet s kostí***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí***	Nepřiklopaná nádoba	3		200-210*	1	25-30
Jehněčí kotlety	Rošt	3		3	-	12-16
Klobásy						
Grilovací párky	Rošt	4		3	-	10-15
Vídeňské párky	Parní nádoba	3		80	-	14-20
Bílé klobásy	Parní nádoba	3		80	-	12-20

* Předehřátí

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

*** Bez obracení

**** Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Pokrm z masa						
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		190-200	1	70-80
* Předehřátí						
** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						
*** Bez obracení						
**** Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.						

Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

Ryby

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

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

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

Pečení a grilování na roštu

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

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

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

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

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propíchnete vidličkou, vyteče z ní šťáva a bude suchá.

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

Rybu nemusíte obracet.

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

Vaření v páře

Příprava ryb je pomocí funkce vaření v páře šetrnější a ryby zůstanou obzvláště šťavnaté.

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

Rybu nemusíte obracet.

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

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Pečicí sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Rybí filé, přírodní, vařené v páře	parní nádoba	3		80-100	-	10-16
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	4		3	-	10-20
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	parní nádoba	3+1		80-100	-	20-25
Rybí filé, přírodní	přiklopená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí filé, zapečené	rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí filé, zapečené	nepřiklopená nádoba	2		200-220	1	35-45
Rybí prsty (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	20-30
Pokrm z ryb						
Rybí terina	forma na terinu	2		70-80	-	45-80
* Předehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

Zelenina, přílohy a vejce

Zde najdete informace k vaření čerstvé a zmrazené zeleniny, brambor, rýže, obilných pokrmů a vajec v páře. Kromě toho jsou zde uvedené také informace k pečení, např. zmrazených hranolků.

Vaření v páře

Používejte pouze originální příslušenství. Při vaření v páře v parní nádobě s otvory, velikost XL, pod ni navíc vždy zasuňte univerzální vysoký plech. Odkapávající tekutina se zachytí.

Vaření v páře na jedné úrovni

Používejte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

Vaření v páře na dvou úrovních

Vaření v páře na dvou úrovních je vhodné pro současné vaření např. brokolice a brambor. V případě různých dob vaření vložte potraviny, které se vaří kratší dobu, do trouby později.

- Rošt a zavěšená parní nádoba, velikost S, s otvory a/nebo bez otvorů: výška 5
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3

Nádoby

Pokud použijete nádobu, postavte ji na rošt nebo na parní nádobu s otvory, velikost XL.

Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. V případě silnostěnných nádob se doba vaření prodlužuje.

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Doba vaření a množství

Doby vaření při vaření v páře závisí na velikosti potravin, nikoli na celkovém množství. Při větším celkovém množství se prodlouží doba zahřívání, nikoli doba vaření.

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

Řiďte se velikostmi potravin, které jsou uvedené v tabulce s nastavením. U menších kusů se doba vaření zkrátí, u větších se prodlouží. Na dobu vaření má rovněž vliv kvalita a stupeň zralosti. Proto jsou uvedené hodnoty nastavení pouze orientační hodnoty.

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

Rýže a obilné pokrmy

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

Pečení a grilování

Používejte pouze originální příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

Používejte výšky zasunutí uvedené v tabulkách s nastavením.

Příprava na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro

zvolenou teplotu. Vždy ustrihněte správnou velikost papíru na pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.

V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Zelenina, čerstvá						
Artyčoky, celé, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	30-35
Květák, celý, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	25-35
Růžičky brokolice, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	7-8
Zelené fazole, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	18-25
Mrkev na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	10-20
Kedlubna na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	20-25
Pórek na kolečka, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	8-10
Kukuřičný klas, vaření v páře	forma na terinu	3		100	-	30-40
Červená řepa, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	43-50
Červené zelí na nudličky, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	30-35
Bílý chřest, celý, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	7-15
Špenát, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	2-3
Cuketa na plátky, vaření v páře	parní nádoba	3		100	-	3-4
Zelenina, zmrazená						
Špenát	parní nádoba	3		100	-	10-25
Květák	parní nádoba	3		100	-	5-8
Zelené fazole	parní nádoba	3		100	-	6-10
Brokolice	parní nádoba	3		100	-	6-10
Hrách	parní nádoba	3		100	-	2-15
Mrkev	parní nádoba	3		100	-	4-6
Růžičková kapusta	parní nádoba	3		100	-	8-12
Zeleninová směs, 1 kg	parní nádoba	3		100	-	10-15
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		3	-	10-15
Zeleninový pudink, vaření v páře	formičky na 1 porci	2		100	-	50-70
Brambory						
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		180-190	1	40-50
Brambory vařené ve slupce, celé	parní nádoba	3		100	-	35-45
* Řiďte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Vařené loupané brambory, na čtvrtky	parní nádoba	3		100	-	20-25
Knedlíky	parní nádoba	3		95	-	20-25
Výrobky z brambor, zmrazené						
Bramborové placky (rösti)*	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Krokety*	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Hranolky*	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	30-40
Rýže						
Rýže basmati, 1 : 1,5	mělká nádoba	3		100	-	20-30
Dlouhozrnná rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	3		100	-	20-30
Přírodní rýže, 1 : 1,5	mělká nádoba	3		100	-	35-45
Rýže parboiled, 1 : 1,5	mělká nádoba	3		100	-	15-20
Rizoto, 1 : 2	mělká nádoba	3		100	-	25-35
Obilné pokrmy						
Kuskus, 1 : 1	mělká nádoba	3		100	-	6-10
Jáhly, nemleté, 1 : 2,5	mělká nádoba	3		100	-	25-35
Polenta / kukuřičná krupice, pro FS 1 : 5	mělká nádoba	3		100	-	7-10
Kroupy, 1 : 3	mělká nádoba	3		80-100	-	20-45
Velkozrnná čočka, 1 : 2	mělká nádoba	3		100	-	35-50
Fazole, bílé, namočené; 1 : 2	parní nádoba	3		100	-	65-75
Krupicové noky	parní nádoba	3		95	-	6-10
Vejce						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	nepřiklopená nádoba	2		80	-	14-16
Vejce, vařená natvrdo	parní nádoba	3		100	-	10-12
Vejce, vařená naměkko	parní nádoba	3		100	-	5-8
* Řiďte se údaji na obale.						

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete zcela jednoduše připravovat různé dezerty.

Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný. Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče.

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

Příprava mléčné rýže

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

Kompot

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

Karamelový krém a crème brûlée

Naplňte hmotu do formiček do výšky 2–3 cm. Postavte formičky přímo do parní nádoby s otvory, velikost XL. Vodní lázeň není nutná. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Pokud jsou formičky z velmi silného materiálu, může se doba pečení prodloužit.

Bochánky v páře

Připravte kynuté těsto podle svého receptu bez vykynutí. Vytvarované kuličky vložte do vymazané pánvi

nádoby s otvory, velikost XL, a nechte je vykynout. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  Vaření v páře
-  Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Crème Brûlée	Formičky na 1 porci	3		85	20-30
Karamelový krém	Formičky na 1 porci	3		85	25-35
Knedlíky v páře	Univerzální vysoký plech	3		100	20-30
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		35-40	300-360
Mléčná rýže, 1:2,5	Univerzální vysoký plech	3		100	35-45
Kompot, 1/3 vody	Univerzální vysoký plech	3		100	10-20

Příprava menu

Ve Vašem spotřebiči můžete současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí nebo ovlivnění aroma.

Pokrm, který se vaří nejdéle, vložte do varného prostoru jako první a ostatní pokrmy ve vhodný okamžik přidejte. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.

Vaření v páře

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

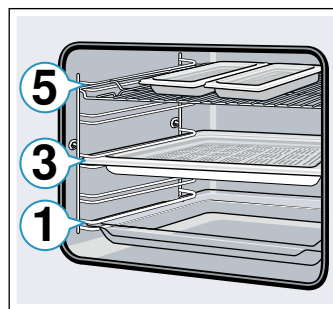
Dbejte pokynů uvedených v jednotlivých odstavcích v této kapitole:

- doba rozehřátí je různá v závislosti na velikosti a hmotnosti pokrmů
- doba přípravy je nezávislá na množství
- používejte nádoby odolné páře
- suflé zakryjte fólií
- univerzální vysoký plech vždy zasuňte ve výšce 1

Výšky zasunutí příslušenství

Příslušenství zasunujte vždy v uvedeném pořadí:

- Výška 5: rošt s parní nádobou, velikost S
- Výška 3: parní nádoba, velikost XL
- Výška 1: univerzální vysoký plech



Doporučené hodnoty nastavení

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Filé z lososa, mražené	Neděrovaná parní nádoba, velikost S	5		100	20
Brokolice	Děrovaná parní nádoba, velikost XL	3		100	9
Vařené loupané brambory, na čtvrtky	Děrovaná parní nádoba, velikost S	5		100	25

Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy 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 předehřátí.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu. Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrm vkládejte do studené, prázdné trouby. Zvolte teplotu u horkého vzduchu eco 125–250 °C a u horního/dolního ohřevu eco 150–250 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu horký vzduch eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy. Druh ohřevu horní/dolní ohřev eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

Při použití bílých plechových forem, keramických forem nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláče nezhnědnou rovnoměrně.

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch eco
-  horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-170	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190	15-20
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	plech na pečení	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-30

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150	30-45
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

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

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

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

Mírný ohřev

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

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo 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 příchut. Můžete

také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

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

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

Nádoba

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte pečicí prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohřát.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Drůbež						
Kachní prsa, růžová 300 g	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Plátky kuřecích prsou, 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		4	120*	45-60
Krůtí prsa, vykostěná 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	120*	110-130
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	130-180
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	45-70
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	100*	150-180
Hovězí maso, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, silný 5-6 cm	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	120-180
Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	80-140
Telecí pečeně, silná 7–10 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	140-200
Telecí panenka, celá, 800 g	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	70-120
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-50
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-45
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	95*	120-180
* předehřejte						

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 4D 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 blanšujte. Blanšovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1–2 rošty		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1–2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšovaná	1–2 rošty		80	5-8
Houby na plátky	1–2 rošty		60	6-9
Bylinky, očištěné	1–2 rošty		60	2-6

Zavařování a odšťavňování

Váš spotřebič je vhodný také pro zavařování a odšťavňování.

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

Tip: Pro vyčištění sklenic můžete použít funkci sterilizace.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ 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. Sklenice postavte do parní nádoby s otvory, velikost XL, tak, aby se navzájem nedotýkaly. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Konec zavařování

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

Varný prostor potom vytřete.

Odšťavňování

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

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

Po uplynutí doby přípravy dejte ovoce do utěrky a vylijte zbytek šťavy.

Varný prostor potom vytřete.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice	2		100	30-120
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice	2		100	25-30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice	2		100	25-30
Odšťavňování					
Maliny	parní nádoba XL	3		100	30-45
Rybíz	parní nádoba XL	3		100	40-50

Sterilizace kojeneckých lahví a hygiena

Pomocí vašeho spotřebiče můžete zcela snadno sterilizovat nádobí a kojenecké láhve. Proces odpovídá běžnému vyvaření.

Sterilizace kojeneckých lahví

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

Lahvičky do parní nádoby velikosti XL umístěte tak, aby se navzájem nedotýkaly. Spusťte program "Sterilizace". Po ukončení sterilizace spotřebič vytřete. Lahvičky po sterilizaci utřete čistou utěrkou.

Hygiena

Váš spotřebič je vhodný také k přípravě skleniček na marmeládu nebo zavařovacích sklenic a odpovídajících víček.

Možná je také dodatečná úprava marmelád. Tato prodlužuje trvanlivost marmelády.

Doporučené hodnoty nastavení

Používejte pouze bezvadné, čisté sklenice a víčka. Nejlépe, když je nejdříve umyjete v myčce. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Doporučené doby závisí na použitých skleničkách.

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Hygiena					
Příprava skleniček na marmeládu nebo zavařovacích sklenic	Parní nádoba XL	2		100	10-15
Další zpracování skleniček na marmeládu	Parní nádoba XL	2		100	15-20
Sterilní vyčištění nádobí*	Parní nádoba XL	2		100	15-20

* Tento proces odpovídá běžnému vyvaření.

Kynutí těsta

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

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

Kynutí těsta

Pro kynutí těsta postavte mísu s těstem na rošt. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, sladké						
Např. různé koláčky	mísa	2		kynutí těsta	35-40	30-45
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	mísa	2		kynutí těsta	40-45	40-90
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	40-45	30-60
Kynuté těsto, ochucené						
Např. pizza	mísa	2		kynutí těsta	35-40	20-30
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-15
Chlebové těsto						
Bílý chléb	mísa	2		kynutí těsta	35-40	30-40
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	15-25
Žitno-pšeničný chléb	mísa	2		kynutí těsta	35-40	25-40
	plech na pečení	2		kynutí pečiva	35-40	10-20
Housky	mísa	2		kynutí těsta	35-40	30-40
	plech na pečení	3		kynutí pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

Parní funkce rozmrazování je vhodná pro rozmrazování zmrazeného ovoce a zeleniny. Pro rozmrazování pečiva používejte druh ohřevu 4D horký vzduch. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici.

Před rozmrazováním vyjměte rozmrazované potraviny z obalu.

Zmrazené ovoce a zeleninu dejte do parní nádoby s otvory, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální vysoký plech. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a zachytí se odkapávající tekutina. Pro zmrazené potraviny, u kterých má tekutina zůstat v pokrmu, např. zmrazený smetanový špenát, použijte univerzální vysoký plech nebo nádobu na roštu.

Pečivo položte na rošt.

Doporučené hodnoty nastavení

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.

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, housky					
Chléb a housky všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70
Koláč					

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláč, šfavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce	parní nádoba	3		30-40	10-15
Zelenina	parní nádoba	3		40-50	15-50

Sous-vide

Pečení sous-vide znamená pečení „ve vakuu“ při nízkých teplotách 50–95 °C a se 100% párou.

Pečení sous-vide je šetrný způsob přípravy masa, ryb, zeleniny a dezertů. Pokrmy se pomocí vakuovačky vzduchotěsně uzavřou do speciálního žáruvzdorného vakuovacího sáčku.

Díky ochrannému obalu vakuovacího sáčku zůstanou zachované živiny a aroma. Nízké teploty a přímý přenos tepla umožňují dosáhnout pod kontrolou jakéhokoli libovolného stupně tepelné úpravy. Pokrmy téměř nelze převařit.

Porce

Ridíte se množstvím a velikostí kusů, které jsou uvedené v tabulce s nastavením. Při větších množstvích a kusech je nutné dobu pečení odpovídajícím způsobem přizpůsobit. Ve spotřebiči lze s druhem ohřevu sous-vide péct maximálně 2 kg pokrmů.

Uvedené množství ryb, masa a drůbeže odpovídá jedné až dvěma porcím. U zeleniny a dezertů je množství určené vždy pro čtyři osoby.

Úrovně zasunutí

Péct lze až na dvou úrovních. Univerzální vysoký plech pro zachycení odkapávající kondenzované vody zasunete vždy do úrovně 1. Rošty nad něj.

Hygiena

Varování – Zdravotní riziko!

Pečení sous-vide probíhá při nízkých teplotách. Proto bezpodmínečně dbejte na dodržování následujících pokynů k použití a hygieně:

- Používejte pouze čerstvé potraviny s bezvadnou a nejlepší kvalitou.
- Omyjte si a vydezinfikujte ruce. Používejte jednorázové rukavice nebo kleště na vaření/na grilování.
- Potraviny, které jsou kritické z hlediska hygieny, jako např. drůbež, vejce a ryby, připravujte s mimořádnou pozorností.
- Zeleninu a ovoce vždy důkladně omyjte a/nebo oloupejte.
- Povrchy a prkýnka udržujte vždy čisté. Pro různé druhy potravin používejte různá prkýnka.
- Dodržujte chladicí řetězec. Přerušte ho až krátce před přípravou potravin a vakuované pokrmy pak skladujte zase v lednici, než začnete s pečením. Připravené pokrmy skladujte maximálně 24 hodin.

- Pokrmy jsou vhodné pouze k okamžité konzumaci. Po upečení pokrmy okamžitě zkonsumujte a neskladujte je delší dobu, ani v lednici. Nejsou vhodné k ohřívání.

Tip: Protože se na povrchu téměř všech potravin nacházejí choroboplodné zárodky, můžete je zničit nejlépe tím, že vakuovaný a ještě neupečený pokrm podržíte maximálně 3 sekundy ve vroucí vodě. Tak budou přísady bez choroboplodných zárodků a nejlépe hygienicky připravené pro pečení sous-vide. Poté dejte vakuovací sáček do pečicího prostoru a upečte pokrm pomocí ohřevu sous-vide.

Vakuovací sáčky

Pro pečení sous-vide používejte pouze žáruvzdorné vakuovací sáčky určené k tomuto účelu.

Vakuovací sáček se smí použít jen jednou. Nepoužívejte ho vícekrát.

Nepečte pokrmy v sáčkích, ve kterých jste je zakoupili (např. naporcované ryby). Tyto sáčky nejsou vhodné pro pečení sous-vide.

Vakuování

K vakuování pokrmů používejte komorovou vakuovačku, která dokáže vytvořit 99% vakuum. Jen tak lze dosáhnout rovnoměrného přenosu tepla, a tím perfektního výsledku pečení.

Upozornění: Pro naplnění vakuovacího sáčku přehněte okraj sáčku o 3–4 cm a postavte ho do nádoby, např. do odměrky.

Před pečením zkontrolujte, zda není vakuum ve vakuovacím sáčku porušeno. Dbejte na tyto body:

- Ve vakuovacím sáčku se nesmí nacházet žádný / téměř žádný vzduch.
- Svar je dokonale uzavřený.
- Ve vakuovacím sáčku nejsou žádné otvory. Nepoužívejte sondu teploty středu.
- Kusy masa nebo ryby nepokládejte na sebe.
- Zeleninu a dezerty zavakuujte pokud možno naplocho.
- Aby se svar dokonale podařil, je důležité, aby nebyl okraj vakuovacího sáčku v oblasti svaru potřísněný zbytky potravin.

V případě pochybností naplňte pokrm do nového vakuovacího sáčku a zavakuujte ho znovu.

Potraviny by se měly vakuovat maximálně den před pečením. Jen tak lze zabránit tomu, aby z potravin unikaly plyny (např. u zeleniny), které zabraňují přenosu tepla, nebo aby potraviny tlakem vakua změnily svou strukturu, a tím proces pečení.

Kvalita potravin

Kvalita výsledku pečení je ze 100% ovlivněna vlastnostmi výchozích potravin. Používejte pouze čerstvé potraviny nejlepší kvality. Jen tak lze zaručit bezpečný a chuťově nezávadný výsledek pečení.

Příprava

Při pečení ve vakuu nemůže unikát aroma. Mějte na zřeteli, že obvyklé množství ochucovadel, jako např. koření, bylinek a česneku, mohou ovlivnit chuť výrazně silněji, resp. ji zintenzivnit. Proto nejprve začněte s polovinou množství, které znáte.

U vysoce kvalitních potravin často stačí přidat do vakuovacího sáčku jen malý kousek másla a trochu soli a pepře. Pro chutný výsledek většinou stačí již zintenzivnění přírodního aroma potravin.

Tyto přísady ovlivňují přípravu pokrmu

- Sůl a cukr zkracují dobu pečení.
- S potravinami obsahujícími kyseliny, jako například citronem nebo octem, budou pokrmy pevnější.
- Alkohol nebo česnek dodají pokrmům nepříjemnou příchutí.

Vakuované pokrmy nepokládejte na rošty přes sebe nebo těsně vedle sebe. Aby se rovnoměrně rozdělilo teplo, neměly by se potraviny dotýkat. Univerzální vysoký plech zasuněte vždy do úrovně 1, aby se zachytila odkapávající kondenzovaná voda.

Pozor!

Nebezpečí poškození nábytku

Při pečení sous-vide naplňte nádržku na vodu vždy jen jednou. Neplňte nádržku na vodu podruhé, protože by se jinak na dně trouby nahromadilo příliš mnoho vody. Voda by mohla z trouby vytéct.

Příprava potravin v tabulce s nastavením je uzpůsobená pro jedno naplnění nádržky na vodu.

Všeobecně platí při úplně naplněné nádržce na vodu v závislosti na teplotě následující maximální doba pečení:

Teplota ve °C	Max. doba trvání v min
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Během pečení se na vakuovacím sáčku shromažďuje horká voda. Vakuovací sáček nazdvihněte opatrně pomocí chňapky, aby horká voda stekla do vysokého univerzálního plechu nebo varné nádoby. Poté vakuovací sáček opatrně vyjměte pomocí chňapky.

Po skončení pečení nechte pečicí prostor nejprve vychladnout, potom houbičkou utřete vodu na dně trouby.

Vakuovací sáček zvenku otřete, položte do čisté nádoby a rozstříhněte nůžkami. Celý upečený pokrm a tekutinu dejte do nádoby. Z výpeku nebo marinády můžete připravit omáčku.

Pokrm lze po pečení sous-vide dokončit následovně:

Maso: Několik sekund krátce zprudka opečte z každé strany na pánvi. Získá tak hezkou kůrku a obvyklé aroma pečení, aniž by se převažilo.

Důležité: Než maso vložíte do horkého oleje, osušte ho papírovou utěrkou, abyste zabránili stříkání tuku.

Zelenina: Krátce opečte na pánvi, abyste získali aroma pečení. Přitom ji lze bez problémů ochutit nebo smíchat s dalšími přísadami.

Ryby: Okořeňte a přelijte horkým máslem.

Pokud potraviny při pečení sous-vide nedosáhly požadovaného stupně tepelné úpravy, prodlužte dobu opečení.

Pokrmy podávejte na předehrátých talířích a pokud možno s horkou omáčkou nebo máslem, protože vaření sous-vide probíhá při relativně nízkých teplotách.

Potraviny	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min	Tip/pokyn
Maso					
Telecí steaky, medium, silné 2 cm	rošt + univerzální vysoký plech		60	80	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí steaky (špička, pečeně atd.), anglické, silné 2–3 cm	rošt + univerzální vysoký plech		58	90	
Hovězí steaky (špička, pečeně atd.), medium, silné 2–3 cm	rošt + univerzální vysoký plech		62	80	
Hovězí svíčková, vcelku, anglická, silná 3–4 cm	rošt + univerzální vysoký plech		58	100	
Hovězí svíčková, vcelku, medium, silná 3–4 cm	rošt + univerzální vysoký plech		62	90	
Vepřové medailonky (po 80 g)	rošt + univerzální vysoký plech		63	75	Zavakuujte s máslem a čerstvou bazalkou.
Jehněčí hřbet, bez kosti	rošt + univerzální vysoký plech		58	50	Zavakuujte s trochou soli, máslem a tymiánem.

Potraviny	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min	Tip/pokyn
Drůbež					
Kachní prsa (po 350 g)	rošt + univerzální vysoký plech		62	70	Na straně tuku naříznete, na straně masa opepřete a osolte a zavakuujte s malým kouskem pomerančové kůry.
Kuřecí prsa (po 250 g)	rošt + univerzální vysoký plech		65	60	Zavakuujte s máslem, trochou soli a tymiánem.
Ryby					
Treska (po 140 g)	rošt + univerzální vysoký plech		58	25	Zavakuujte s máslem a trochou soli.
Platýs/kamenáč (po 150 g)	rošt + univerzální vysoký plech		58	30	
Candát (po 140 g)	rošt + univerzální vysoký plech		60	20	
Zelenina					
Květák (500 g)	rošt + univerzální vysoký plech		85	40–50	Zavakuujte s trochou vody, máslem, solí a muškátem.
Žampiony, na čtvrtky (500 g)	rošt + univerzální vysoký plech		85	20–25	Zavakuujte s máslem, rozmarýnem, trochou česneku a solí.
Čekanka, rozpůlená (4–6 ks)	rošt + univerzální vysoký plech		85	40–45	Zavakuujte s pomerančovou šťávou, cukrem, solí, máslem a tymiánem.
Zelený chřest, celý (600 g)	rošt + univerzální vysoký plech		85	20–30	Zůstane hezky zelený, když ho před zavakuováním blanšírujete. Zavakuujte s máslem, solí, malým množstvím cukru a pepřem.
Mrkev, na kolečka 0,5 cm (600 g)	rošt + univerzální vysoký plech		90	70–80	Zavakuujte s pomerančovou šťávou, kari a máslem.
Brambory, oloupané, na čtvrtky (800 g)	rošt + univerzální vysoký plech		95	35–45	Zavakuujte s máslem a solí. Vhodné pro další zpracování, např. na salát.
Cherry rajčata, celá nebo rozpůlená (500 g)	rošt + univerzální vysoký plech		58	25–35	Smíchejte červená a žlutá cherry rajčata. Zavakuujte s olivovým olejem, solí a cukrem.
Dýně, na kostičky 2 × 2 cm (600 g)	rošt + univerzální vysoký plech		90	25–35	Doba pečení se může lišit podle druhu dýně.
Cuketa, na kolečka 1 cm (600 g)	rošt + univerzální vysoký plech		85	25–30	Zavakuujte s olivovým olejem, solí a tymiánem.
Lusky cukrového hrášku, celé (500 g)	rošt + univerzální vysoký plech		85	5–10	Zavakuujte s máslem a solí.
Dezerty					
Ananas, na plátky 1,5 cm (400 g)	rošt + univerzální vysoký plech		85	70–80	Zavakuujte s máslem, medem a vanilkou.
Jablka, oloupaná, na plátky 0,5 cm (2–4 ks)	rošt + univerzální vysoký plech		85	15–25	Zavakuujte s karamelovou omáčkou. Doba pečení se může lišit podle druhu jablek.
Banány, celé (2–4 ks)	rošt + univerzální vysoký plech		65	20–25	Zavakuujte s máslem, medem a vanilkovým luskem.
Hrušky, oloupané, na měsíčky (2–4 ks)	rošt + univerzální vysoký plech		85	25–35	Osladte medem nebo cukrem.

Potraviny	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min	Tip/pokyn
Kumquaty, rozpůlené (12–16 ks)	rošt + univerzální vysoký plech		85	75–80	Omyjte horkou vodou, rozpulte a odstraňte pecky. Zavakuujte s máslem, vanilkovým luskem, medem a meruňkovou marmeládou.
Vanilková omáčka (0,5 l)	rošt + univerzální vysoký plech		80	15–25	Smíchejte 0,5 l mléka, 1 vejce, 3 žloutky, 80 g cukru, dřeň z jednoho vanilkového lusu a zavakuujte.

Regenerace

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

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 neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by uniklo hodně páry.

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

- Regenerace

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, chlazená					
1 kg	nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
250 g	nepřiklopená nádoba	2		120-130	5-15
Pokrmy, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nepřiklopená nádoba	2		120-130	15-25
Polévka, Eintopf, 400 ml	nepřiklopená nádoba	2		120-130	10-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nepřiklopená nádoba	2		120-130	8-25
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	nepřiklopená nádoba	2		120-140	10-25
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	5-15
Pečivo					
Houska, bageta, pečená	rošt	2		150-160*	10-20
Paštiky (vol au vents)	rošt	2		180*	4-10
Pečivo, zmrazené					
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	5-15
Houska, bageta, pečená	rošt	2		160-170*	10-20

* Předehřát.

Udržování teploty

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

Pokrmu nepřiklápějte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeně a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: Eintopf a polévky

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

Zakrytý jablkový koláč

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

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

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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Pečení						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčky	Plech na pečení	3		160*	-	20-30
Koláčky	Plech na pečení	3		150*	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	-	35-45
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodový piškot, 2 úrovně	Rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 min přehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						
** Přehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu						

Vaření v páře

Zasuňte univerzální vysoký plech pod parní nádobu s otvory, velikost XL, pokud je to uvedené v tabulce. Odkapávající tekutina se zachytí.

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

- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Vaření v páře					
Hrášek, mražený, dvě nádoby	2 parní nádoby XL + univerzální vysoký plech	5+3+1		100	**
Brokolice, čerstvá, 300 g	Parní nádoba XL	3		100*	7-8***
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Parní nádoba XL	3		100*	7-8***
* Předehřát.					
** Kontrola je ukončena při dosažení teploty 85°C na nejchladnějším místě (viz IEC 60350-1)					
*** Srovnatelného stupně dušení mezi referenčním vzorkem a hlavním vzorkem je dosaženo, pokud je referenční vzorek dušen 5 minut (vyrobena podle popisu v IEC 60350-1).					

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  velkoplošný gril

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



9001415007 (991212)