



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Vestavná pečicí trouba

CSG656B.2

[cs] Návod k použití

Vestavná pečicí trouba

Obsah

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|  | Použití dle určení | 4 |  | Časové funkce | 20 |
|  | Důležité bezpečnostní pokyny | 5 | | Nastavení doby trvání | 20 |
| | Obecně | 5 | | Nastavení konce | 21 |
| | Pára | 6 | | Nastavení budíku | 21 |
| | Čisticí funkce | 6 |  | Dětská pojistka | 22 |
|  | Příčiny poškození | 6 | | Aktivace a deaktivace | 22 |
| | Obecně | 6 |  | Základní nastavení | 22 |
| | Pára | 6 | | Změna základních nastavení | 22 |
|  | Ochrana životního prostředí | 7 | | Seznam základních nastavení | 22 |
| | Úspora energie | 7 | | Výpadek elektrického proudu | 23 |
| | Ekologická likvidace | 7 | | Změna času | 23 |
|  | Seznámení se se spotřebičem | 8 |  | Program sabat | 23 |
| | Ovládací panel | 8 | | Spouštění programu sabat | 23 |
| | Ovládací prvky | 8 |  | Čisticí prostředky | 23 |
| | Displej | 9 | | Vhodné čisticí prostředky | 23 |
| | Druhy provozu | 9 | | Plochy v pečicím prostoru | 24 |
| | Druhy ohřevu | 10 | | Udržování spotřebiče v čistotě | 25 |
| | Pára | 11 |  | Čisticí funkce | 25 |
| | Další informace | 11 | | EcoClean | 25 |
| | Funkce varného prostoru | 11 | | Odvápnění | 26 |
| | Nádržka na vodu | 11 |  | Rámy | 27 |
|  | Příslušenství | 12 | | Vysazení a zavěšení ráků | 27 |
| | Dodávané příslušenství | 12 |  | Dvířka spotřebiče | 28 |
| | Zasunutí příslušenství | 12 | | Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče | 28 |
| | Zvláštní příslušenství | 13 | | Demontáž a montáž skleněných tabulí | 28 |
|  | Před prvním použitím | 14 |  | Co dělat v případě poruchy? | 31 |
| | Před prvním uvedením do provozu | 14 | | Samostatné odstraňování závad | 31 |
| | První uvedení do provozu | 14 | | Maximální doba provozu | 32 |
| | Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru | 14 | | Osvětlení varného prostoru | 32 |
| | Čištění příslušenství | 15 |  | Zákaznický servis | 33 |
|  | Obsluha spotřebiče | 15 | | Číslo E-Nr. a číslo FD | 33 |
| | Zapnutí a vypnutí spotřebiče | 15 |  | Pokrmý | 33 |
| | Spuštění provozu | 15 | | Upozornění k nastavením | 33 |
| | Nastavení druhu provozu | 15 | | Volba pokrmu | 34 |
| | Nastavení druhu ohřevu a teploty | 15 | | Nastavení pokrmu | 34 |
| | Rychloohřev | 16 | | | |
|  | Pára | 16 | | | |
| | Zvuky | 16 | | | |
| | Vaření v páře | 16 | | | |
| | Pečení v páře – pečení s přidáváním páry | 17 | | | |
| | Regenerace | 17 | | | |
| | Kynutí | 17 | | | |
| | Rozmrazování | 18 | | | |
| | Naplnění nádržky na vodu | 18 | | | |
| | Po každém provozu s párou | 19 | | | |

| | |
|---|-----------|
|  Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu | 35 |
| Silikonové formy | 35 |
| Koláče a drobné pečivo | 35 |
| Chléb a housky | 39 |
| Pizza, quiche a pikantní koláče | 41 |
| Nákyp a suflé | 42 |
| Drůbež | 43 |
| Maso | 45 |
| Ryby | 49 |
| Zelenina, přílohy a vejce. | 50 |
| Dezerty | 53 |
| Příprava menu | 53 |
| Druhy ohřevu eco. | 54 |
| Akrylamid v potravinách. | 55 |
| Mírný ohřev | 56 |
| Sušení | 57 |
| Zavařování a odšťavňování. | 57 |
| Sterilizace kojeneckých lahví a hygiena | 58 |
| Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí | 59 |
| Rozmrazování. | 59 |
| Regenerace | 60 |
| Udržování teploty | 61 |
| Zkušební pokrmy | 61 |

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

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 12

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 skříňce.
- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud 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 vyšplíchnout horká tekutina. Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

Varování – Nebezpečí úrazu a požáru!

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

Čisticí funkce

Varování – Nebezpečí popálení!

 Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, 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 pokrmy ve varném prostoru.

- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně 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.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Pára

Pozor!

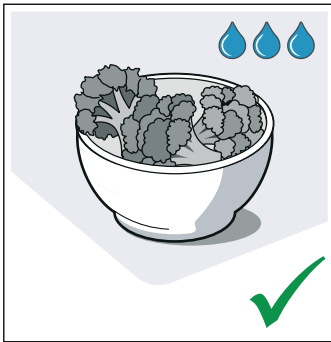
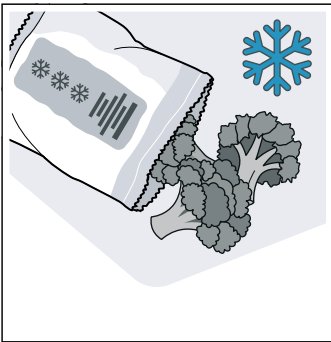
- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.
- Odkapávající tekutina: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

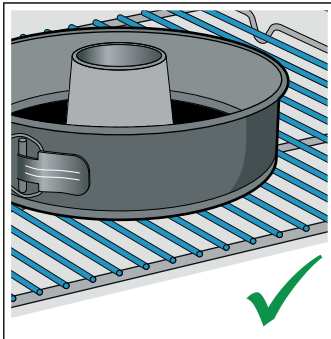
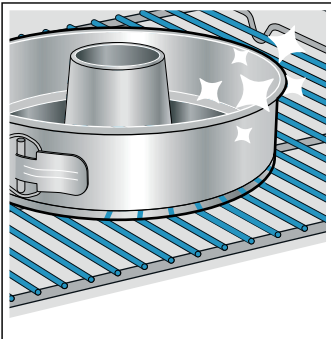
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

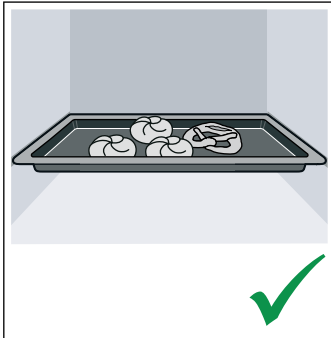
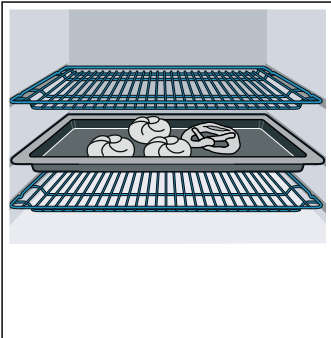
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



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



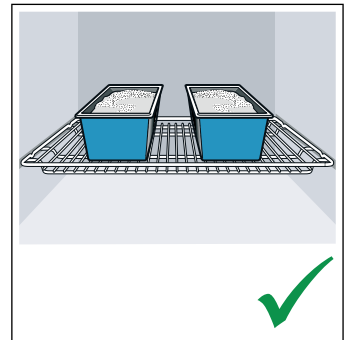
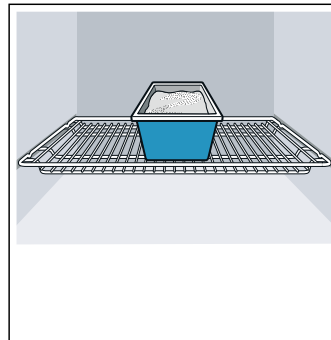
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- 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

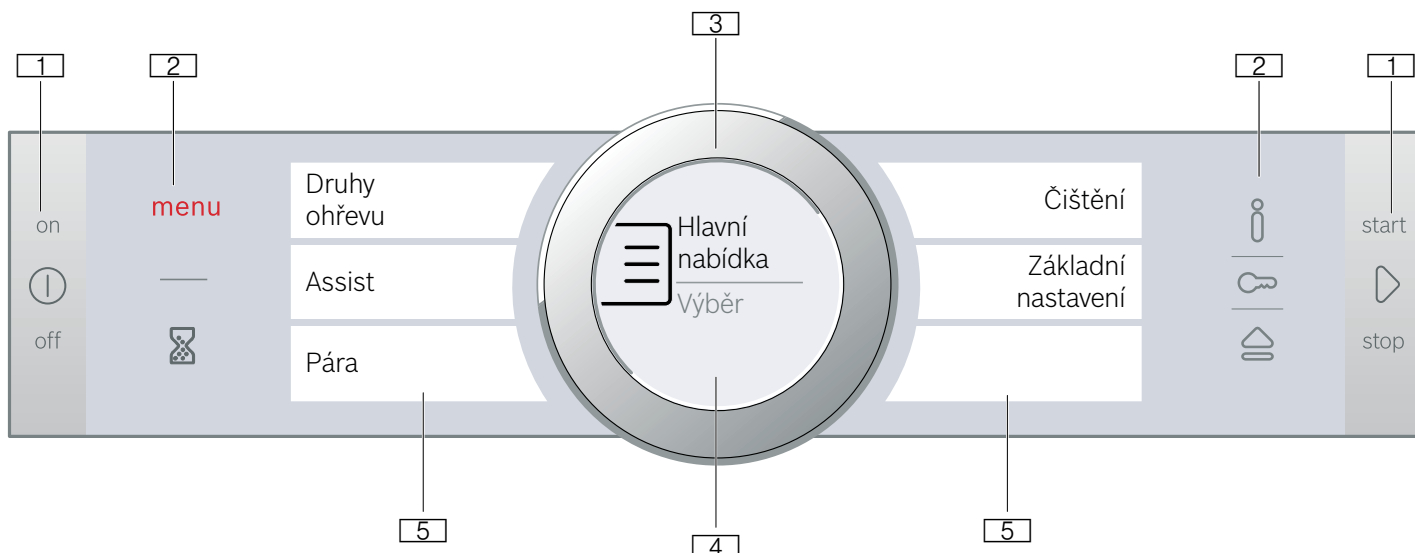
V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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

Ovládací panel

Nad ovládacím panelem můžete pomocí tlačítek, dotykových polí, dotykových displejů a otočného voliče nastavit různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.

Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči s ukazatelem menu.



1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od ovládacího panelu lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.

U spotřebičů, které nemají přední část z ušlechtilé oceli, nelze stisknout tlačítka dotykových polí.

2 Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušný symbol zvolte funkci.

3 Otočný volič

Otočný volič je umístěn tak, aby se bez omezení mohl otáčet doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a prstem jím otáčejte v požadovaném směru.

4 Displej

Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.

5 dotykové displeje

Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti volby. Klepnutím na příslušné textové políčko je zde zvolíte přímo. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.

| Symbol | Význam | |
|----------------------|----------------------------|---|
| Tlačítka | | |
| ⓘ | on (zapnuto)/off (vypnuto) | Zapnutí a vypnutí spotřebiče |
| ▶ | start/stop | Spustit provoz a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit |
| Dotyková pole | | |
| menu | Menu | Otevřít menu Druhy provozu |
| ⌚ | Budík | Zvolit budík |
| i | Informace | Zobrazení pokynů |
| 🔒 | Dětská pojistka | Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s) |
| 🚰 | Otevření ovládacího panelu | Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu |

Otočný volič

Otočným voličem změníte hodnoty nastavení, které jsou zobrazeny na displeji.

Pro listování v nabídkách dotykových displejů používejte rovněž otočný volič.

Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

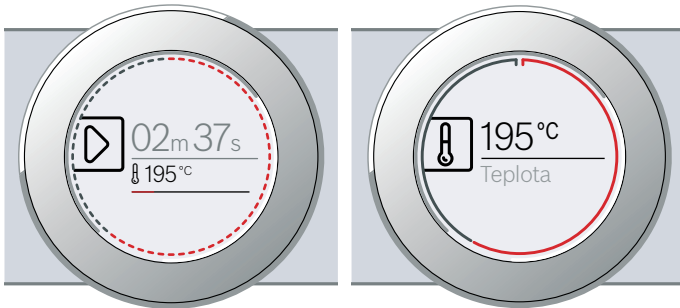
Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

Displej

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

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna a zobrazena bílým písmem. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

| | |
|------------|---|
| Zvýraznění | Zvýrazněnou hodnotu lze změnit přímo, aniž by napřed musela být zvolena. Po spuštění provozu je vždy zvýrazněna teplota a stupeň. Bílá linie je současně linií ohřevu a vyplňuje se červeně. |
| Zvětšení | Jakmile pomocí otočného voliče změníte zvýrazněnou hodnotu, zobrazí se zvětšená pouze tato hodnota. |



Prstenec

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec.

Pokud měníte hodnotu, prstenec indikuje, v které části menu se nacházíte. V závislosti na oblasti nastavení a délce menu je prstenec buď spojitý, nebo rozdělen do segmentů.

Během provozu se prstenec v sekundovém taktu vyplňuje červeně. Po každé celé minutě se segmenty vyplňují opět zpředu. Během doby provozu zmizí každou sekundu jeden segment.

Ukazatel teploty

Po spuštění provozu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota ve varném prostoru.

| | |
|---------------------------|--|
| Linie ohřevu | Bílá linie pod teplotou se zleva doprava vyplňuje červeně tím více, čím více se varný prostor zahřívá. Při přehřívání je dosaženo optimálního okamžiku k vložení pokrmu, jakmile je celá linie vyplněna červeně. U nastavovacích stupňů, např. na stupni grilování, je linie ohřevu ihned vyplněna červeně. |
| Ukazatel zbytkového tepla | Když je spotřebič vypnutý, indikuje prstenec zbytkové teplo ve varném prostoru. Čím menší je zbytkové teplo, tím tmavší je prstenec, až případně zcela zmizí. |

Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Dotykové displeje

Dotykové displeje jsou zároveň ukazatele a ovládací prvky. Ukazují vám, jakou funkci můžete zvolit a co je již

nastaveno. Pro výběr funkce klepněte jednoduše přímo na textové políčko.

Jaká funkce je zvolena, poznáte na červeném svislém sloupci po straně. Příslušná hodnota je na displeji zvýrazněna bíle.

Malá červená šipka po straně textového políčka označuje, na jakou funkci můžete přejít vpřed nebo vzad.

Teplota

< Druh ohřevu
4D horký vzd.

Druhy provozu

Spotřebič má k dispozici různé druhy provozu, které vám usnadňují provoz spotřebiče.

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Pomocí pole **menu** otevřete menu druhů provozu.


| Druh provozu | Použití |
|---|--|
| Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 15 | Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu. |
| Assist → "Pokrmý" na straně 33 | Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované. |
| Pára → "Pára" na straně 16 | Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé, přesně přizpůsobené druhy provozu s párou. |
| Čištění → "Čistící funkce" na straně 25 | Pro čištění jsou k dispozici různé čisticí funkce: EcoClean, odvápnění a sušení. |
| Základní nastavení → "Základní nastavení" na straně 22 | Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit. |

Druhy ohřevu

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

Symbyly jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

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.

| Druh 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 šfavatou 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. Nejefektivnější 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. Nejefektivnější 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 pod grilovacím topným tělesem. |
|  Maloplošný gril | Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný | Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední 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 rovnoměrně shora i zdola. |
|  Dolní ohřev | 30–250 °C | Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola. |
|  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 nádržkou na vodu).

Navržené hodnoty

Ke každému druhu provozu uvádí spotřebič navrženou teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo změnit v příslušném rozsahu.

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 pokrmy na talíři a pečivo. Šetrné ohřívání hotových pokrmů. Díky páře se pokrmy nevysušují. |
|  Kynutí | 30–50 °C | Pro kynuté a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje. |
|  Rozmrazování | 30–60 °C | Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy se nevysušují a nedeformují se. |

Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti.

Klepněte na pole **i**. Pokyn se na několik sekund zobrazí na displeji. V případě delších pokynů můžete otočným voličem listovat až na konec.

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

Funkce varného prostoru

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

Otevření dvířek spotřebiče

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

Osvětlení varného prostoru

Otevřete-li dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení varného prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než cca 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvětlení varného prostoru zapne při spuštění provozu. Při ukončení provozu se vypne.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 22

Ventilátor

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

Pozor!

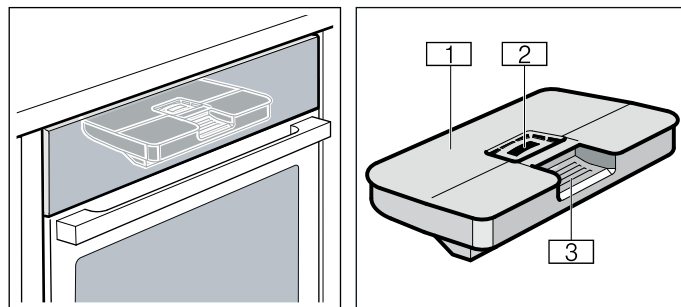
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

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

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

Nádržka na vodu

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




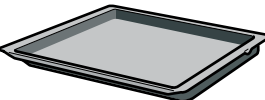


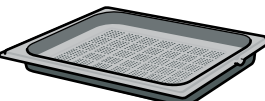
- 1 Víčko nádržky
- 2 Otvor pro plnění
- 3 Držadlo pro vyjmutí a zasunutí nádržky na vodu

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

| | |
|---|---|
|  | <p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.</p> |
|  | <p>Univerzální vysoký plech Pro šfavnaté 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.</p> |
|  | <p>Parní nádoba s otvory, velikost S Pro vaření zeleniny v páře, pro odšťavňování ovoce a pro rozmrazování.</p> |
|  | <p>Parní nádoba bez otvorů, velikost S Pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů.</p> |
|  | <p>Parní nádoba s otvory, velikost XL Pro vaření velkého množství v páře.</p> |

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

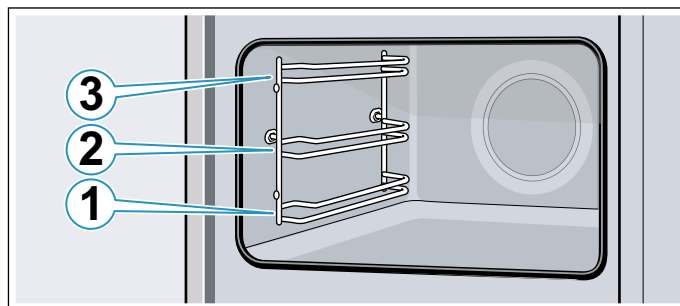
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

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

Varný prostor má 3 výšky zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.



Příslušenství zasouvejte vždy mezi obě vodící tyče příslušné výšky zasunutí.


Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

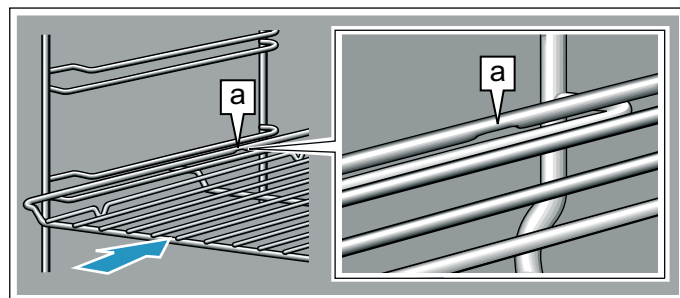
Upozornění

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

Funkce zaskočení

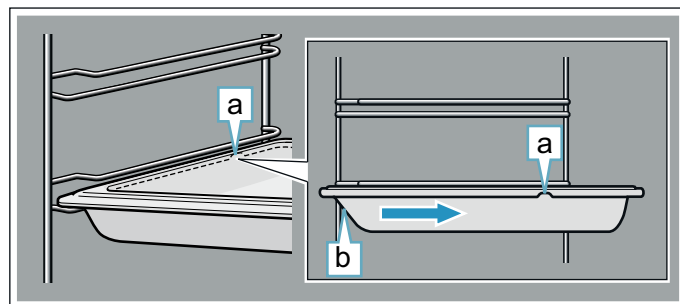
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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

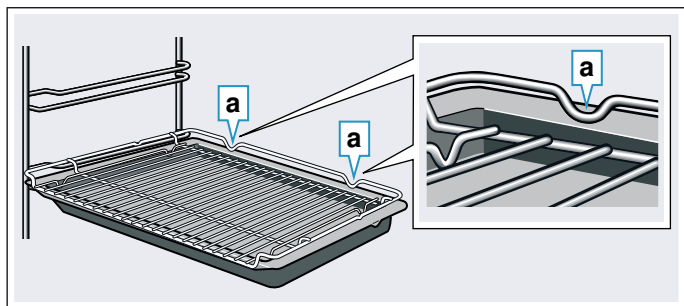


Kombinování příslušenství

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 vodící 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 vkladacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. 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 (5,1 l)

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 1 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skřínce 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 uhličitého.
- 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 volte pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

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

První uvedení do provozu

Po připojení k elektrické síti nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu. Může trvat několik sekund, než se výzva zobrazí.

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

Nastavení jazyka

Nejdříve se objeví jazyk. Přednastavený jazyk je „němčina“.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na další textové políčko.
Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Klepněte na textové políčko „čas“.
2. Otočným voličem nastavte čas.
3. Pro potvrzení klepněte na další textové políčko.
Zobrazí se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
2. Pro potvrzení klepněte na textové políčko „ukončit nastavení“.

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off

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 oťete 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" na straně 16

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


4. Po kalibraci nechte spotřebič rozehrát.


Pozor!**Nebezpečí poškození smaltu**

Nespuštějte provoz, pokud je na dně pečicího prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně pečicího prostoru.

5. Vysušte dno pečicího prostoru.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu a teplotu pro rozehrání a spusťte provoz. → "Obsluha spotřebiče" na straně 15

Rozehrání

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

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uvedené době trvání provoz ukončete. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off .
9. Počkejte, dokud 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 nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Není-li delší dobu provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.


Zapnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  zapněte spotřebič.

Na displeji se objeví logo Bosch a poté menu druhů provozu.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 22

Vypnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  vypněte spotřebič.

Případně probíhající funkce se ukončí.

Na displeji se zobrazí čas nebo příp. ukazatel zbytkového tepla.


Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 22


Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

Po spuštění se na displeji kromě nastavení objeví ukazatel času. Kromě toho se objeví prstenec a linie ohřevu.

Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit provoz.

Držíte-li tlačítko start/stop  stisknuté po dobu cca 3 sekund, provoz se zcela přeruší a všechna nastavení se vrátí na výchozí hodnotu.


Upozornění: Po přerušení nebo pozastavení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný druh provozu.

Chcete-li nastavit jiný druh provozu, přejděte do menu. Přesný popis k jednotlivým druhům provozu najdete v příslušné kapitole.

V zásadě platí:

1. Klepněte na příslušné textové políčko. Funkce je zvýrazněna.
2. Otočným voličem změňte zvýrazněnou volbu.
3. Pokud je to nutné, proveďte další nastavení. Klepněte na příslušné textové políčko a otočným voličem změňte hodnotu.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne pracovat.

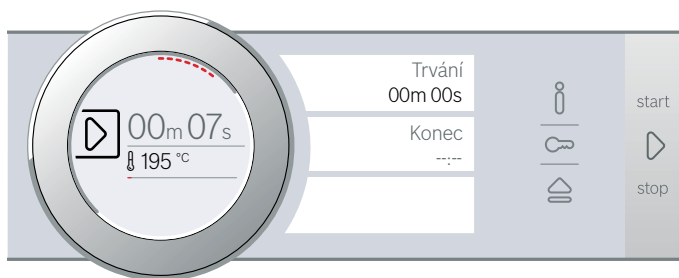
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Není-li zvolen druh provozu druhý ohřevu, klepněte v menu na textové políčko „druhy ohřevu“. Na dotykových displejích se zobrazí výběr druhů ohřevu.

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

1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu. V případě potřeby listujte otočným voličem ve výběru. Teplota je zvýrazněná bíle.
2. Otočným voličem nastavte teplotu.

3. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte spotřebič.
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží.



Spotřebič začne hřát.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⓪.

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 20

Ändern (změnit)

Po spuštění je vždy zvýrazněna teplota. Pomocí otočného voliče lze teplotu přímo změnit a uložit.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušete provoz a klepněte na textové políčko druhu ohřevu. Objeví se menu. Klepněte na požadovaný druh ohřevu. Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

Upozornění: Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

Rychloohřev

S rychloohřevem můžete u některých druhů ohřevu zkrátit dobu zahřívání.

Pro rychloohřev jsou vhodné následující druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev

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

Nastavení

Dbejte na vhodný druh ohřevu a nastavenou teplotu nejméně 100 °C. Jinak nelze rychlý ohřev aktivovat.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na textové políčko „Rychlý ohřev“.
V textovém políčku je uvedeno „zap“. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. V textovém políčku je uvedeno „vyp“. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění: Časová funkce Doba trvání se spustí současně s rychlým ohřevem. Doba trvání nastavte teprve v okamžiku, kdy rychlý ohřev skončí.

Přerušit

Pro přerušení rychlého ohřevu klepněte znovu na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „vyp“.

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, rozmrazování a regenerace.

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.

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 vysunování panelu. Jsou to normální provozní zvuky.

Vaření v páře

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

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornění: Vaření v páře zapínejte pouze při úplně vychladlém varném prostoru (pokojevá teplota).
2. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „vaření v páře“.
Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.

Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.

7. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte spotřebič.
Spotřebič začne hřát.

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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⓪.

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

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

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*

Pečení v páře – pečení 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:

| Intenzita | Stupeň |
|-----------|--------|
| nízká | 01 |
| střední | 02 |
| silná | 03 |

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. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
3. Klepněte na textové políčko „přidávání páry“. Na displeji je bíle zvýrazněný stupeň páry.
4. Otočným voličem nastavte stupeň páry.
5. Tlačítkem start/stop▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

Změna a přerušení


Pro změnu stupně páry klepněte na textové políčko „stupeň páry“. Stupeň páry je zvýrazněný a lze ho

změnit pomocí otočného voliče. Změna se hned převezme.

Pokud chcete přidávání páry zrušit, nastavte „přidávání páry“ na „0“.

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.

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 políčko **menu**. Objeví se výběr druhů provozu.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „regenerace“. Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání. **Upozornění:** U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off .


Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

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

Kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí  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 vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu. **Upozornění:** Kynutí zapínejte pouze při úplně vychlazeném varném prostoru (pokojová teplota).
2. Klepněte na políčko **menu**.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.

4. Klepněte na textové políčko „kynutí“. Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.
Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop▷ přerušte provoz.

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 nádržku na vodu.
2. Klepněte na políčko **menu**.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „rozmrazování“. Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.
Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným knoflíkem změňte. Změna se hned převezme.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop▷ přerušte provoz.

Naplnění nádržky na vodu

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

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

Varování – Nebezpečí poranění a požáru!

Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený 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 unikat horká pára a plameny.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

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

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

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.

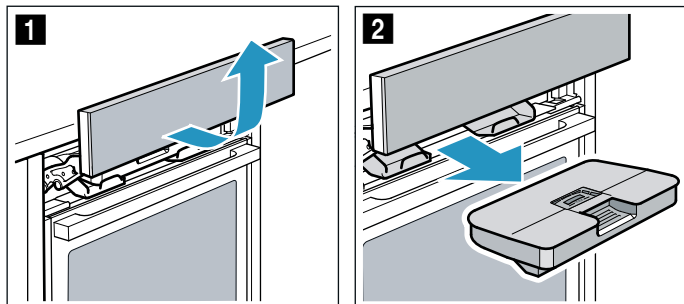
Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitěho v poměru 1 ku 1.

Upozornění

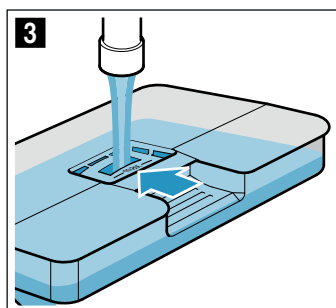
- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální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

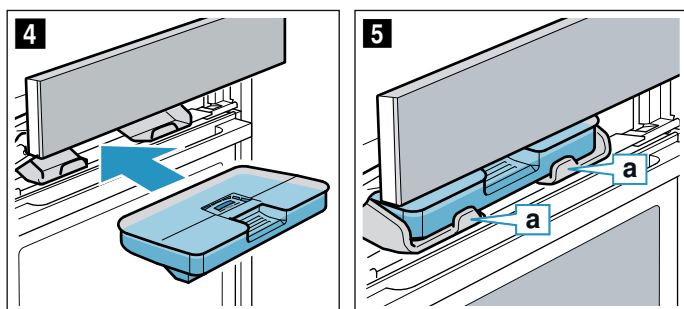
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



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 nasadte 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, regenerace, kynutí 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 nasadte zpět a zavřete ovládací panel.

Po každém provozu s párou

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!


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

Pozor!

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

Po každém provozu s párou se zbývající voda načerpá zpět do nádržky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádržku na vodu. Ve varném prostoru zůstane vlhkost. Pro vysušení varného prostoru můžete buď použít druh provozu „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

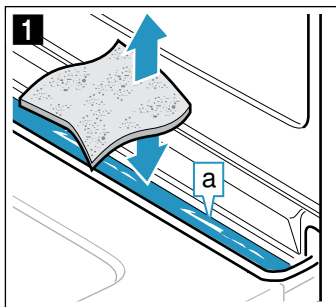
Pozor!

- 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.

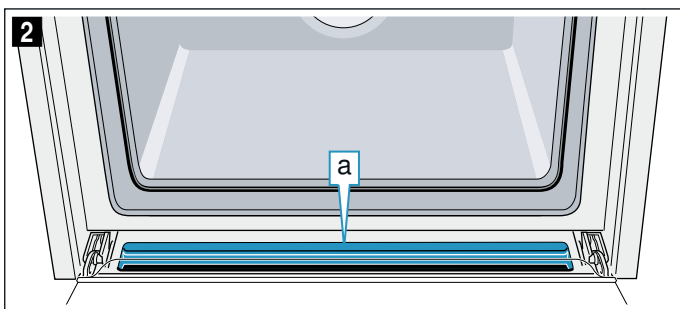
1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdňte nádržku na vodu, vyčistěte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
7. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem.
8. Nasadte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
9. Nádržku na vodu nasadte 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 žlábků **a** se nachází pod varným prostorem (obrázek **2**).



Spuštění 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 (1).
4. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na textové políčko „čištění“.
6. Klepněte na textové políčko „sušení“.
Zobrazí se doba trvání. Nelze ji změnit.
7. Tlačítkem start/stop (D) spusťte spotřebič.
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 |
|---------------|---|
| Doba trvání | Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz. |
| Konec | Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu. |
| Budík | Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky nezapne nebo nevypne. |

Dobu trvání a konec můžete po nastavení provozu vyvolat pomocí dotykových displejů. Budík má vlastní pole a lze jej kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby trvání nebo času budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit klepnutím na pole nebo dotykový displej.

Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 22

Nastavení doby trvání

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

Nastavení

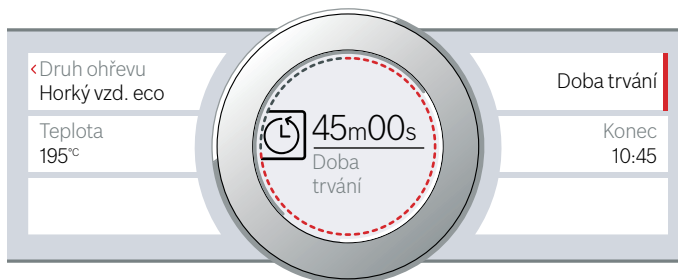
Podle toho, jakým směrem otočný volič nejprve otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.

Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, potom v pětiminutových krocích.

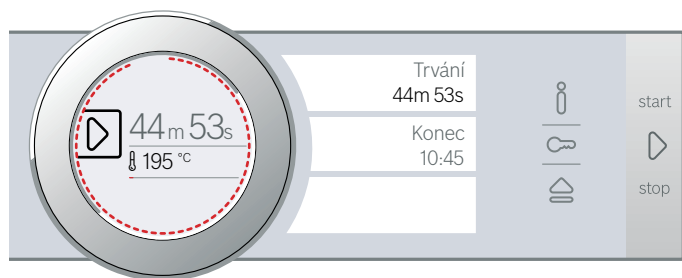
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:00 h, doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh provozu a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním klepněte na textové políčko „doba trvání“.
Na displeji je bíle zvýrazněná doba trvání.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
Čas konce se vypočte automaticky.



4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Doba trvání se začne odměřovat.



Spotřebič začne hřát.

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

Pomocí textového políčka „doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit dobu trvání, klepněte na textové políčko „Doba trvání“. Doba trvání je zvýrazněna a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změna je převzata přímo.

Chcete-li zrušit dobu trvání, nastavte ji znovu na nulovou hodnotu. Po převzetí změny pokračuje provoz bez doby trvání.

Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Můžete například vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

Upozornění

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

Nastavení

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

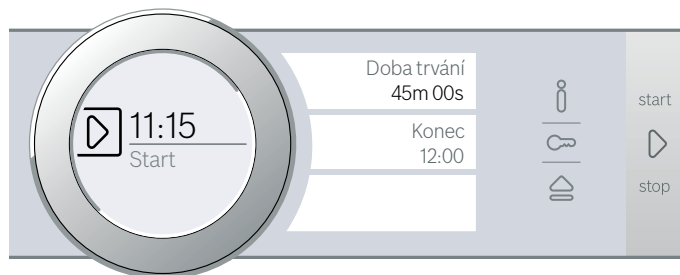
Příklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00 h.

1. Nastavte druh provozu a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu trvání.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „konec“. Na displeji je vypočítaný čas konce zvýrazněn bíle.

4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Na displeji je zobrazený čas, kdy se spotřebič spustí.



Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Když se spotřebič spustí, odměřuje se na displeji doba trvání.

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

Pomocí textového políčka „doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změnit a přerušit

Po spuštění již čas konce nelze změnit.

Chcete-li smazat dobu trvání a konec, přerušete provoz tlačítkem start/stop ▷. V provozu můžete pokračovat bez doby trvání a konce.

Nastavení budíku

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

Nastavení


Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.

Čím vyšší je hodnota, tím větší jsou časové kroky při nastavení.

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

1. Klepněte na pole ②. Symbol svítí červeně. Na displeji je doba budíku zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku.
3. Spusťte spotřebič klepnutím na pole ③. **Upozornění:** Po několika sekundách se budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je přístroj vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto provozu v popředí. Klepnete-li na pole , zobrazí se na několik sekund doba budíku.

Jakmile čas uplyne, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí.

Tip: Vztahuje-li se nastavená doba budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Čas je viditelný v popředí a spotřebič se automaticky vypne.


Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit čas budíku, klepněte na pole . Čas budíku je zvýrazněn bíle a můžete ho kdykoliv změnit pomocí otočného voliče.

Pokud chcete zrušit budík, vynulujte čas budíku. Po převzetí změny již symbol nesvítí.

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 nebo deaktivovat při zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Pole  stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Při zapnutém spotřebiči svítí pole  červeně. Je-li spotřebič vypnutý, pole  nesvítí.

Základní nastavení

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


Změna základních nastavení

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným nastavením.
Vybrané nastavení je zobrazeno na červeném sloupci po straně textového políčka.
Na displeji je uvedena příslušná hodnota.
4. Hodnotu podle potřeby změňte otočným voličem.
5. Klepněte na textové políčko s dalším nastavením.
Na displeji se zobrazí příslušná hodnota, kterou můžete otočným voličem změnit.


6. Procházejte nastavení a podle potřeby je měňte otočným voličem.
Pro listování v nastaveních klepněte na textové políčko „Další nastavení“.
7. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
8. Klepněte na textové políčko „Uložit“.
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Přerušit

Nechcete-li změny uložit, klepněte na pole **menu** a potom na textové políčko „Neuložit“. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

Seznam základních nastavení

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

| Nastavení | Volba |
|-------------------------|--|
| Jazyk | K dispozici další jazyky |
| Čas | Čas ve formátu 24 h |
| Tvrdost vody | 00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)* |
| Nastavení z výroby | Resetovat Neresetovat* |
| Akustický signál | Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min) |
| Hlasitost | Stupně 01–05 |
| Zvuk tlačítek | Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off ) |
| Jas displeje | Stupnice s 5 stupni |
| Zobrazení hodin | Vyp. Digitální* |
| Osvětlení | Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté* |
| Provoz po zapnutí | Hlavní menu Druhy ohřevu* Pára Asist |
| Ztlumení v noci | Vypnutý* Zapnutý |
| Logo značky | Ukazatele* Nezobrazit |
| Doba doběhu ventilátoru | Doporučená* Minimální |
| Vysouvací systém | Spotřebič není dovybaven* (u rámu a jednoduchého výsuvu) Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu) |

| | |
|--|---------------------|
| Program sabat | Zapnutý Vypnutý* |
| * Nastavení z výroby (v závislosti na typu spotřebiče se nastavení z výroby mohou lišit) | |

Upozornění: Změny nastavení jazyka, zvuku tlačítek a jasu displeje mají okamžitý účinek. Všechny ostatní se aktivují až po uložení nastavení.

Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

Při delším přerušení proudu musíte znovu provést pouze nastavení pro první uvedení do provozu. Krátké přerušení proudu může spotřebič překonat.

Změna času

Pokud chcete změnit nastavení času, např. z letního času na zimní, změňte základní nastavení.

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Klepněte na pole **menu**.
Na displeji se objeví výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko „Čas“.
Na displeji se zobrazí čas.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
6. Klepněte na textové políčko „Uložit“.
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

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


Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → *„Základní nastavení“ na straně 22*

Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je program sabat uveden v druzích ohřevu jako poslední.


Spotřebič používá horní/dolní ohřev. Teplotu lze nastavit v rozmezí 85 °C až 140 °C.

Musí být zvolen druh provozu Druhy ohřevu. Na dotykových displejích se objeví menu druhů ohřevu.

1. Klepněte na textové políčko „Program sabat“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.

3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba trvání“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro dobu trvání.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.
Upozornění: Čas konce se vypočte automaticky, nelze jej však posunout.
5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.
Spotřebič začne ohřívat.



Jakmile doba trvání programu sabat uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto)  vypněte spotřebič.

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nezastaví.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li přerušit program sabat, vypněte spotřebič tlačítkem on/off . Tlačítkem start/stop  již provoz nemůžete zastavit.

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

| Oblast | Čištění |
|--|---|
| Vnější plochy spotřebiče | |
| Čelo z ušlechtilé oceli | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem. |
| Plast | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. |
| Lakované plochy | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. |
| Ovládací panel | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Když se na ovládací panel dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit. |
| Skleněné tabule | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli. |
| Madlo dvířek | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit. |
| Vnitřek spotřebiče | |
| Smaltované a samočisticí plochy | Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky. |
| Skleněný kryt osvětlení varného prostoru | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby. |
| Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění! | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte. |

| | |
|-----------------|--|
| Kryt dvířek | z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte. |
| Rámy | Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. |
| Výsuvný systém | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných 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. |

Upozornění

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

Plochy v pečicím prostoru

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

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

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

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

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 pomocí čisticí funkce. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 25

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

Abyste 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 nepřípečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Čisticí funkce

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

EcoClean

Pomocí druhu provozu „čisticí funkce“ se vyčistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

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

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

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

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

Před spuštěním čisticí funkce

Vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.

Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

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

Pozor!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Nastavení čisticí funkce

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

Doba trvání je u čisticí funkce pevně nastavená na 1 hodinu. Nelze ji měnit.

1. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.

2. Klepněte na textové políčko „čištění“.
3. Klepněte na textové políčko „EcoClean“.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. U čisticí funkce se indikační čára ohřevu nezobrazuje. Čisticí funkce se spustí.

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.

Jakmile funkce čištění skončí, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s. Tlačítkem on/off ① vypněte spotřebič.

Posunutí času konce

Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas konce již nelze měnit.

Přerušit

Chcete-li funkci čištění přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

Upozornění: Počítadlo provozních hodin se nevynuluje. Na displeji se dále zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

Po skončení čisticí funkce

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

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

Odvápňení

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

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

- Odvápnění (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 odvápnění přerušeno (např. při výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), budete po opětovném zapnutí spotřebiče vyzváni, abyste ho dvakrát propláchni. Ostatní druhy provozu spotřebiče zůstanou až do konce druhého proplachování zablokované.

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

Spuštění

Pozor!

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

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

1. Z 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok.
2. Spusťte tlačítkem on/off ①.
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji odvápnovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápnovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
7. Klepněte na textové políčko „čištění“.
8. Klepněte na textové políčko „odvápnění“.
Zobrazí se doba trvání odvápnění. Nelze ji změnit.
9. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Probíhá odvápnění spotřebiče. Na displeji se odměřuje doba trvání.
Jakmile doba trvání uplyne, zazní 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 propláchně.
Jakmile doba trvání uplyne, zazní 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 propláchně.
Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

Závěrečné čištění

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačítkem on/off ① vypněte spotřebič.
Odvápňení je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

Rámy

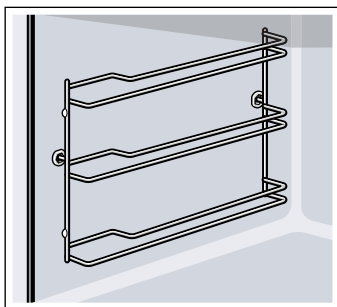
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

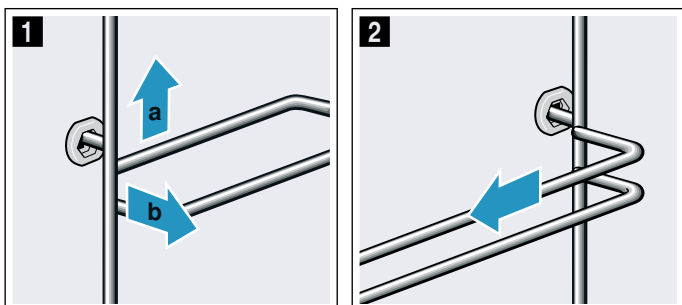
Varování – Nebezpečí popálení!

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

Vyjmutí rámu



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

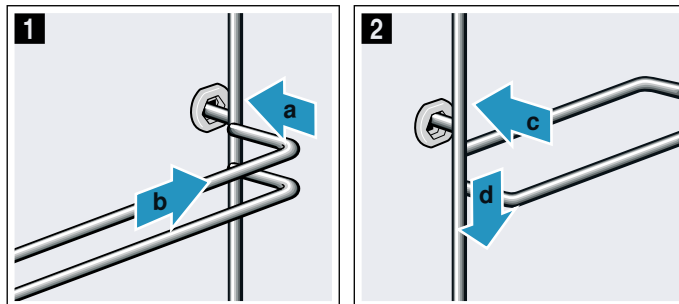


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

Rámy pasují pouze vpravo nebo vlevo. U obou rámu dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vepředu.

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



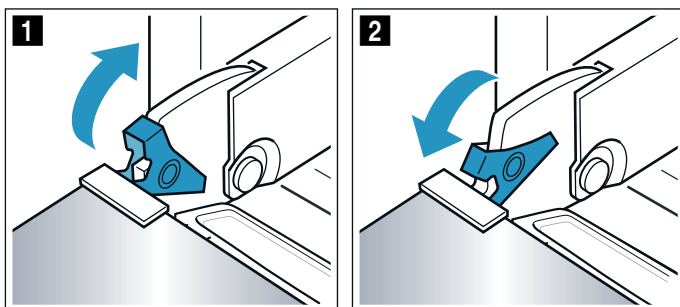
Dvřka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvřek spotřebiče

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

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

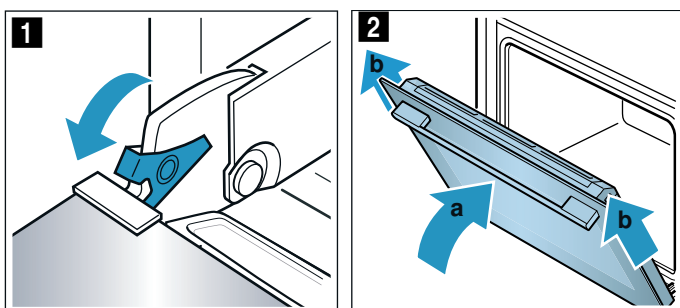


⚠ Varování **Nebezpečí poranění!**

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

Vysazení dvřek spotřebiče

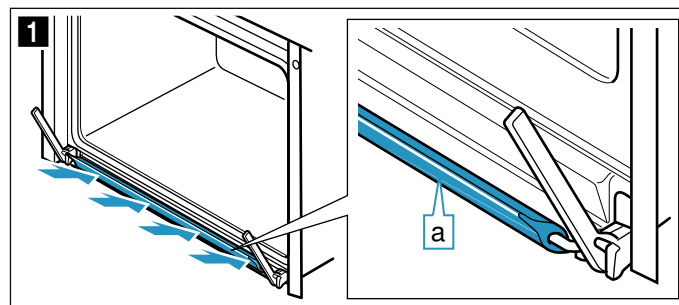
1. Zcela otevřete dvřka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvřka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



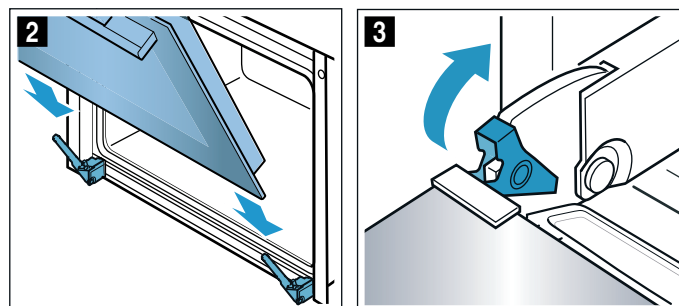
Zavěšení dvřek spotřebiče

Dvřka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Přitlačte těsnění **a** podél odkapávacího žlábků (obrázek **1**), protože se těsnění **a** může při čištění uvolnit.



2. Při zavěšování dvřek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek **2**). Zasuňte dvřka spotřebiče až nadoraz.
3. Zcela otevřete dvřka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek **3**).



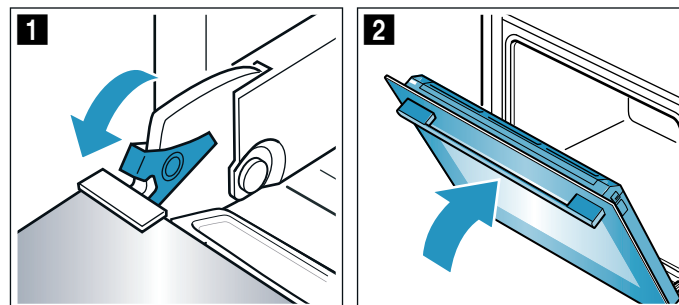
4. Zavřete dvřka.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

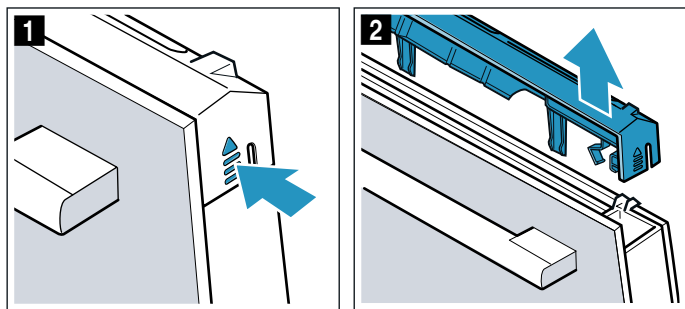
Zajištění dvřek spotřebiče

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

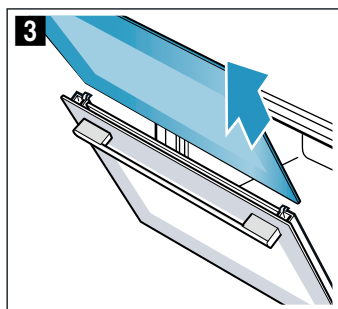


Demontáž skel dvířek

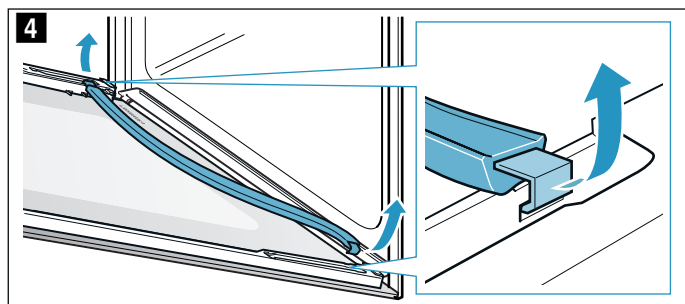
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek **1**).
2. Sejměte kryt (obrázek **2**).



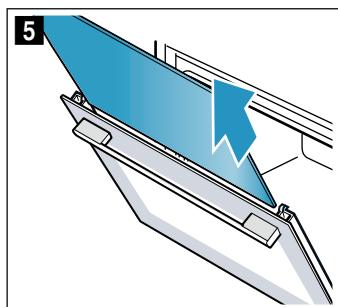
3. Vytáhněte vnitřní sklo (obrázek **3**) a opatrně ho položte na rovnou plochu.



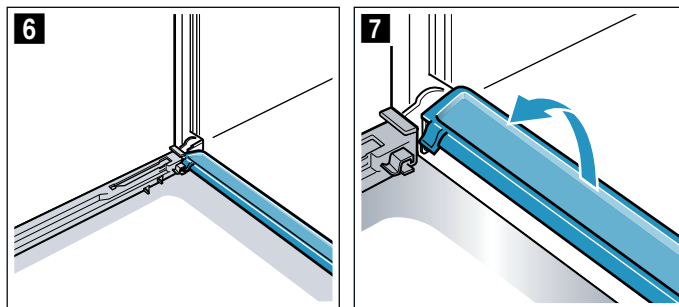
4. Na obou stranách vyhákněte těsnění a sejměte ho (obrázek **4**).



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 dvířka spotřebiče (obrázek **6**).
7. Kondenzační lištu zaklapněte nahoru a vyjměte (obrázek **7**).



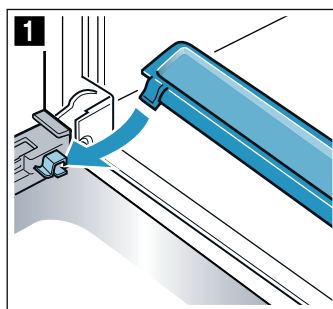
Vyčistěte skla dvířek čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu!**

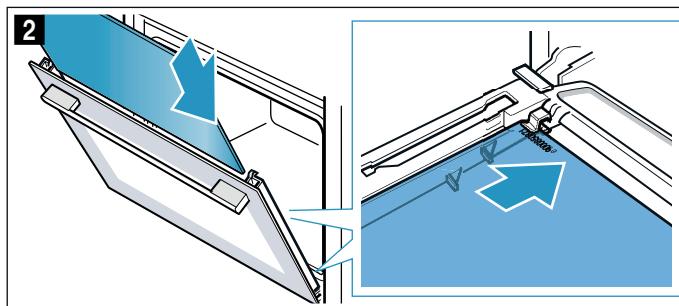
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré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

Montáž skla dvířek

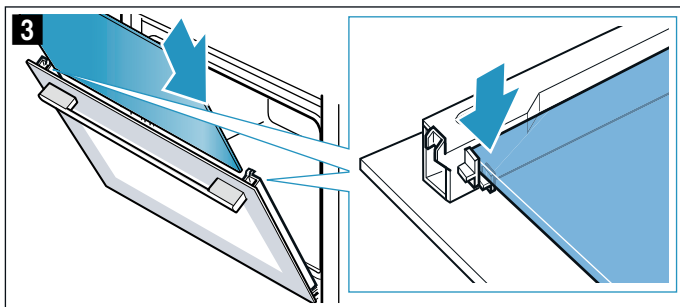
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek **1**).



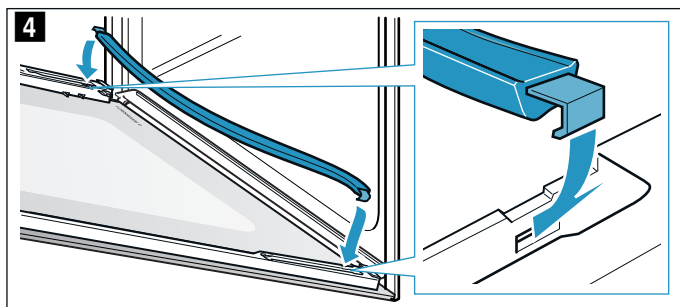
2. Zasuňte mezisklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (obrázek **2**).



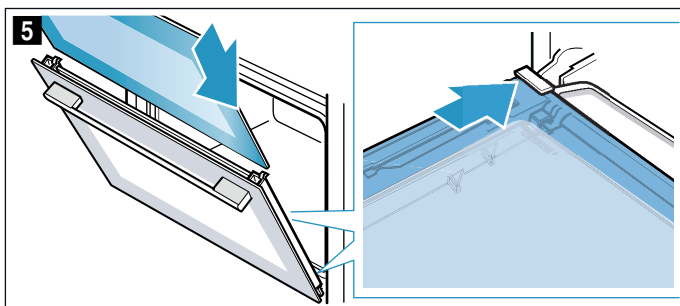
3. Mezisklo nahoře přitlačte (obrázek 3).



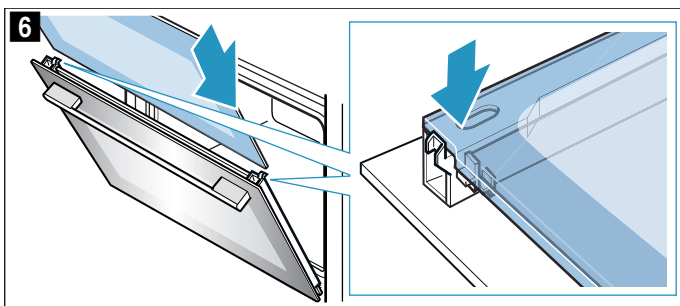
4. Znovu zahákněte těsnění vlevo a vpravo (obrázek 4).



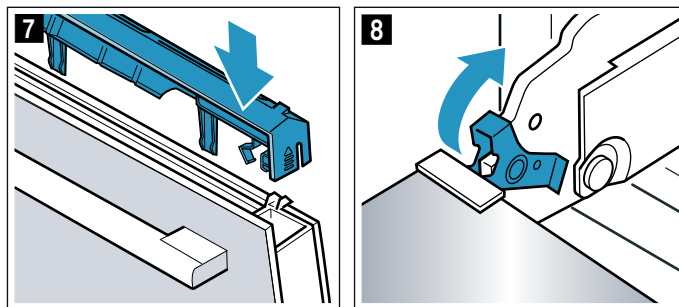
5. Zasuňte vnitřní sklo.
Při zasouvání dbejte na to, aby lesklá strana skla směřovala ven a výřez byl vlevo a vpravo nahoře.
Sklo musí být dole správně v držáku (obrázek 5).



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.


Samostatné odstraňování závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.

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

| Závada | Možná příčina | Odstranění/pokyny |
|---|--|--|
| Spotřebič nefunguje. | Vadná pojistka. | Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce. |
| | Výpadek elektrického proudu | Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče. |
| Na displeji je „Sprache Deutsch“. | Výpadek elektrického proudu | Znovu nastavte jazyk a čas. |
| Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví. | Základní nastavení změněno. | Změňte základní nastavení ukazatele hodin. |
| Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol [Z]. | V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim. | Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříňce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim. |
| 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. |
| Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu. | Otočný volič byl omylem uvolněn. | Otočný volič je odnímatelný. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem. |
| Otočný volič se otáčí obtížně. | Nečistoty pod otočným voličem. | Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit. Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevyjímejte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní. |
| Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje. | Prázdňá 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 zvolena 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. |

| | | |
|--|--|---|
| Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky. | Zástrčka není zapojená v zásuvce | Zapojte spotřebič do elektrické sítě. |
| | Výpadek elektrického proudu. | Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče. |
| | Vadná pojistka. | V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku. |
| | Vadný senzor políčka  . | Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho. |
| Při vaření 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. |


Varování – Nebezpečí poranění!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

Objeví-li se na displeji chybové hlášení s písmenem „D“ nebo „E“, např. D0111 nebo E0111, spotřebič vypněte a znovu zapněte tlačítkem on/off .

Pokud se jednalo o jednorázovou závadu, identifikace zmizí. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení.

Maximální doba provozu


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

Kdy je dosaženo maximální doby provozu, záleží na aktuálních nastaveních druhu provozu.

Maximální doba provozu dosažena

Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu.

Pro pokračování provozu klepněte na libovolné pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

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.

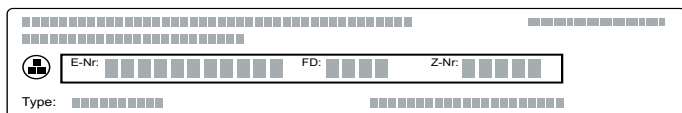
Zákaznický servis

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 najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

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

Pára

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

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

Varování – Nebezpečí opaření!

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

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 | Pokrm |
|---------------------|--|
| 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 | Drůbež, ryby |
| | Kuře |
| | Kachna, husa |
| Maso | Krůta |
| | Vepřové maso |
| | Hovězí maso |
| | Telecí maso |
| | Jehněčí maso |
| | Zvěřina |
| Ryby | Pokrmy z masa |
| | Ryby |
| Zelenina | Eintopf se zeleninou |
| | Gratinovaná zelenina |
| | Pečené brambory, rozpůlené |
| | Pečené brambory, celé |

Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu.

Pro listování v jednotlivých úrovních používejte otočný volič.

1. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „asist“.
Objeví se kategorie.
3. Klepněte na požadovanou kategorii.
Objeví se pokrmy příslušné kategorie.
4. Klepněte na požadovaný pokrm.
Objeví se jednotlivé úpravy.
5. Klepněte na požadovanou úpravu.
Na displeji se objeví příslušná nastavení. U mnoha úprav pokrmů můžete nastavení přizpůsobit podle přání.
U některých úprav pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.
Tip: V textovém políčku „tip“ se zobrazují pokyny ohledně příslušenství a výšky zasunutí.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Na displeji se odměřuje doba trvání.
Spotřebič začne hřát.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off Ⓢ.

Dokončování

Po uplynutí doby trvání můžete některé pokrmy dokončit, nejste-li s výsledkem tepelné úpravy ještě spokojeni.

Na displeji se objeví dotaz, zda chcete provést dokončení. Chcete-li provést dokončení, klepněte na textové políčko „Dokončení“. Je navržena doba trvání, kterou můžete změnit. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na textové políčko „Ukončit“.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) Ⓢ vypněte spotřebič.

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas konce již nelze měnit.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li postup přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off Ⓢ. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při přípravě potravin může ve varném prostoru vzniknout velké množství páry. Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehtáním 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 čtyřmi 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

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

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. Nádobu 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.

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.

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 předehtání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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 | 1 |  | 150-170 | - | 55-70 |
| Třený koláč, jednoduchý | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 1 |  | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Třený koláč, jemný | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný | Bábovková/rozevírací forma | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Dortový korpus z třeného těsta | Dortová forma | 1 |  | 150-170 | - | 20-40 |
| Dortový korpus z třeného těsta | Dortová forma | 2 |  | 160-170 | 1 | 25-35 |
| Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta | Rozevírací forma Ø 26 cm | 1 |  | 170-180 | - | 60-80 |
| Švýcarský koláč | Plech na pizzu | 1 |  | 190-210 | - | 45-55 |
| Koláč | Koláčová forma, černý plech | 1 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Koláč | Koláčová forma, černý plech | 1 |  | 210-220 | 1 | 30-40 |
| Kynutá bábovka | Bábovková forma | 1 |  | 150-160 | - | 65-75 |
| Kynutá bábovka | Bábovková forma | 1 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Kynutý koláč v rozevírací formě | Rozevírací forma Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| Kynutý koláč v rozevírací formě | Rozevírací forma Ø 28 cm | 1 |  | 160-170 | 2 | 25-35 |
| Piškotový korpus, 2 vejce | Dortová forma | 1 |  | 170-180 | - | 20-30 |
| Piškotový korpus, 2 vejce | Dortová forma | 1 |  | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Piškotový dort, 3 vejce | Rozevírací forma Ø 26 cm | 1 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Piškotový dort, 3 vejce | Rozevírací forma Ø 26 cm | 1 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Piškotový dort, 6 vajec | Rozevírací forma Ø 28 cm | 1 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Piškotový dort, 6 vajec | Rozevírací forma Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |
| Koláče na plechu | | | | | | |
| Třený koláč s horní vrstvou | Plech na pečení | 1 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Třený koláč s horní vrstvou | Plech na pečení | 1 |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Třený koláč, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-170 | - | 35-50 |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou | Plech na pečení | 1 |  | 170-190 | - | 25-40 |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-170 | - | 40-55 |
| Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 160-180 | - | 60-80 |
| Švýcarský koláč | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 180-200 | - | 40-50 |
| * 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. |
|---|--|---------------------|--|------------------|-------------------|----------------------------|
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou | Plech na pečení | 1 |  | 160-180 | - | 15-25 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou | Plech na pečení | 1 |  | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 180-200 | - | 30-45 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-160 | - | 45-60 |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec | Plech na pečení | 1 |  | 150-160 | - | 35-45 |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec | Plech na pečení | 1 |  | 150-170 | 2 | 30-40 |
| Piškotová roláda | Plech na pečení | 1 |  | 190-210* | - | 10-15 |
| Piškotová roláda | Plech na pečení | 1 |  | 190-210* | 1 | 10-15 |
| Štola z 500 g mouky | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 150-160 | - | 50-60 |
| Štola z 500 g mouky | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Sladký závin | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 170-180 | - | 40-60 |
| Sladký závin | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Závin, zmrazený | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 190-210 | - | 35-50 |
| Závin, zmrazený | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 180-190 | 1 | 35-45 |

Drobné pečivo

| | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-----|--|----------|---|-------|
| Koláčky | Plech na pečení | 1 |  | 160** | - | 25-35 |
| Koláčky | Plech na pečení | 1 |  | 150** | - | 25-35 |
| Koláčky, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150** | - | 25-35 |
| Muffiny | Plech na muffiny | 1 |  | 170-190 | - | 15-30 |
| Muffiny | Plech na muffiny | 1 |  | 150-160 | 1 | 25-30 |
| Muffiny, 2 úrovně | Plech na muffiny | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Drobné kynuté pečivo | Plech na pečení | 1 |  | 160-170 | - | 30-40 |
| Drobné kynuté pečivo | Plech na pečení | 1 |  | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Pečivo z listového těsta | Plech na pečení | 2 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Pečivo z listového těsta | Plech na pečení | 1 |  | 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 odpalovaného těsta | Plech na pečení | 1 |  | 200-220 | - | 30-45 |
| Pečivo z odpalovaného těsta | Plech na pečení | 1 |  | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Plundrové pečivo | Plech na pečení | 1 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Plundrové pečivo | Plech na pečení | 1 |  | 160-180 | 2 | 25-35 |

Cukroví

| | | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--|-----------|---|---------|
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 1 |  | 150-160** | - | 25-40 |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 1 |  | 140-150** | - | 25-40 |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 140-150** | - | 30-40 |
| Cukroví | Plech na pečení | 2 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Cukroví, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 130-150 | - | 20-35 |
| Sněhové cukroví, bezé | Plech na pečení | 2 |  | 90-100* | - | 100-130 |

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Intenzita páry | Doba trvání v min. |
|--------------------|--|----------------|---|---------------|----------------|--------------------|
| Bezé, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 90-100* | - | 100-150 |
| Makrónky | Plech na pečení | 2 |  | 90-110 | - | 20-40 |
| Makrónky, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 90-110 | - | 20-40 |

* 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. |
| Šáva 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 nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství. |
| Koláč je celkově příliš tmavý. | Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. |
| Pečivo hnědne nerovnoměrně. | Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku. |
| Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním. | Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu. |
| Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený. | Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šfavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. |
| Koláč nelze vyklopit. | Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na 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

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

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 nezžehdne rovnoměrně.

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
-  Maloplošný gril

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 | 1 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Bílý chléb, 750 g | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 1 |  | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Smíšený chléb, 1,5 kg | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 1 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Smíšený chléb, 1,5 kg | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 1 |  | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 45-55 |
| Celozrnný chléb, 1 kg | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 110-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Celozrnný chléb, 1 kg | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Chlebová placka | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 220-240 | - | 25-35 |
| Chlebová placka | Univerzální vysoký plech | 2 |  | 220-230 | 3 | 20-30 |
| Housky | | | | | | |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | Univerzální vysoký plech | 2 |  | 200-220 | - | 10-20 |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | Plech na pečení | 2 |  | 200-220 | 2 | 10-20 |
| Housky, sladké, čerstvé | Plech na pečení | 1 |  | 170-180* | - | 15-25 |
| Housky, sladké, čerstvé | Plech na pečení | 1 |  | 160-170 | 3 | 25-35 |
| Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-160* | - | 20-30 |
| Housky, čerstvé | Plech na pečení | 1 |  | 180-200 | - | 25-35 |
| Housky, čerstvé | Plech na pečení | 1 |  | 200-220 | 2 | 20-25 |
| Bageta, předpečená, chlazená | Univerzální vysoký plech | 2 |  | 200-220 | - | 10-20 |
| Bageta, předpečená, chlazená | Plech na pečení | 2 |  | 200-220 | 2 | 10-20 |
| Housky, bageta, regenerace | Rošt | 1 |  | 150-160* | - | 10-20 |
| Housky, zmrazené | | | | | | |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | Univerzální vysoký plech | 2 |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | Plech na pečení | 2 |  | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Louhované pečivo, syrové polotovary | Rošt | 1 |  | 220-240 | - | 15-25 |
| Louhované pečivo, syrové polotovary | Plech na pečení | 2 |  | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissanty, syrové polotovary | Plech na pečení | 1 |  | 150-170* | - | 20-35 |
| Croissanty, syrové polotovary | Plech na pečení | 1 |  | 180-200 | 1 | 20-30 |
| Housky, bageta, regenerace | Rošt | 1 |  | 160-170* | - | 10-20 |

* Předehřát

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Intenzita páry | Doba trvání v min. |
|------------------------|---------------|----------------|---|----------------------------------|----------------|--------------------|
| Toasty | | | | | | |
| Zapečené toasty, 4 ks | Rošt | 2 |  | 3 | - | 5-15 |
| Zapečené toasty, 12 ks | Rošt | 2 |  | 250 | - | 5-15 |
| Opečené toasty | Rošt | 3 |  | 3 | - | 3-6 |
| * Předehřát | | | | | | |

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

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.

Na pizzu s bohatou oblohou použijte 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.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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




















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 | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Intenzita páry | Doba trvání v min |
|---------------------------------|--|----------------|---|---------------|----------------|-------------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, čerstvá | Plech na pečení | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, čerstvá, tenké těsto | Plech na pizzu | 1 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, chlazená | Rošt | 1 |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, zmrazená | | | | | | |
| Pizza, tenké těsto, 1 ks | Rošt | 1 |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, tenké těsto, 2 ks | Rošt + plech na pečení | 3+1 |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, silné těsto, 1 ks | Rošt | 1 |  | 190-210 | - | 20-35 |
| Pizza, silné těsto, 2 ks | Univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 |  | 160-180 | - | 25-35 |
| Pizza-bagetka | Rošt | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Minipizza | Plech na pečení | 1 |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Pikantní koláče a quiche | | | | | | |
| Pikantní koláče ve formě | Rozevírací forma Ø 28 cm | 1 |  | 170-190 | - | 50-60 |
| Pikantní koláče ve formě | Rozevírací forma Ø 28 cm | 1 |  | 180-190 | 1 | 65-75 |
| Quiche | Dortová forma, černý plech | 1 |  | 190-210 | - | 30-45 |
| Alsaský koláč | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 260-280* | - | 10-20 |
| Alsaský koláč | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Pirohy | Nákypová forma | 1 |  | 190-200 | - | 40-50 |
| Empanada | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 180-190 | - | 35-45 |
| Empanada | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 180-190 | 2 | 30-40 |
| Burek | Univerzální vysoký plech | 1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| * Předehřátí | | | | | | |

Nákyp a suflé

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi 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

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- Formy na roštu: výška 1

- Univerzální vysoký plech: výška 1

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

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

Univerzální vysoký plech

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

Nádoby

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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






Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Nákyk 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 předeřhání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  stupeň pro pizzu
-  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 |
|--|--------------------------|----------------|--|---------------|----------------|-------------------|
| Nákyk, pikantní, vařené přísady | zapékací forma | 1 |  | 200-220 | - | 35-55 |
| Nákyk, pikantní, vařené přísady | zapékací forma | 1 |  | 160-170 | 2 | 40-50 |
| Nákyk, sladký | zapékací forma | 1 |  | 170-190 | - | 45-60 |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg | zapékací forma | 1 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg | zapékací forma | 1 |  | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagne, zmrazené, 400 g | univerzální vysoký plech | 1 |  | 190-210 | - | 30-40 |
| Lasagne, zmrazené, 400 g | nepřiklopená nádoba | 1 |  | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | zapékací forma | 1 |  | 170-180 | - | 50-60 |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | zapékací forma | 1 |  | 170-190 | 2 | 60-70 |
| Suflé | zapékací forma | 1 |  | 160-170* | - | 40-50 |
| Suflé | zapékací forma | 1 |  | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Suflé | formičky na 1 porci | 1 |  | 100 | - | 40-45 |

* Předeřhát.

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 12

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 dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s přidáváním páry

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

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

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

Vaření v páře

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

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

Části drůbeže se nemusí obracet.

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

Grilování

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

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.

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 předeřtání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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

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







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

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařizněte kůži. Kachní prsa neobračejte.
- Pokud budete drůbež obračej, 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
-  stupeň pro pizzu
-  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, 1 kg | Rošt | 1 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Kuře, 1 kg | Rošt | 1 |  | 200-220 | 2 | 50-60 |
| Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování) | Rošt | 2 |  | 3* | - | 15-20 |

* 5 min. předeřtát

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Intenzita páry | Doba trvání v min. |
|---------------------------------------|--------------------------|----------------|-------------|----------------------------------|----------------|--------------------|
| Plátky kuřecích prsou (vaření v páře) | Parní nádoba | 2+1 | | 100 | - | 15-25 |
| Malé části kuřete, po 250 g | Rošt | 2 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Malé části kuřete, po 250 g | Rošt | 2 | | 200-220 | 2 | 30-45 |
| Kuřecí kousky, nugety, zmrazené | Univerzální vysoký plech | 2 | | 200-220 | - | 10-20 |
| Pulard, 1,5 kg | Rošt | 1 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Pulard, 1,5 kg | Rošt | 1 | | 180-200 | 2 | 65-75 |

Kachna a husa

| | | | | | | |
|-----------------------|------|---|--|---------|---|---------|
| Kachna, 2 kg | Rošt | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Kachna, 2 kg | Rošt | 1 | | 150-160 | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | 30-40 |
| Kachní prsa, po 300 g | Rošt | 2 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Kachní prsa, po 300 g | Rošt | 2 | | 220-240 | 2 | 25-30 |
| Husa, 3 kg | Rošt | 1 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Husa, 3 kg | Rošt | 1 | | 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 | 2 | | 190-200 | 2 | 45-55 |

Krůta

| | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------|---|--|---------|---|--------|
| Mladá krůta, 2,5 kg | Rošt | 1 | | 180-190 | - | 70-90 |
| Mladá krůta, 2,5 kg | Rošt | 1 | | 140-150 | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | 20-30 |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg | Přiklopená nádoba | 1 | | 240-250 | - | 80-110 |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg | Rošt | 1 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg | Rošt | 1 | | 170-180 | 2 | 80-100 |

* 5 min. předehřát

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 plátký slaniny.

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

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v 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 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk a štáva 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 12

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 pečící troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba do trouby vejde.

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 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 pečící 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 kusy s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kusy položte přímo na rošt.

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

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.

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 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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
























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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedeny 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. krkoviče, 1,5 kg | Rošt | 1 |  | 180-200 | - | 120-130 |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 |  | 180-190 | 1 | 110-130 |
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg | Rošt | 1 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg | Nádoba otevřená | 1 |  | 100 | - | 25-30 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 60-80 |
| | | |  | 200-210 | - | 25-30 |
| Vepřová pečeně, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Vepřová pečeně, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 |  | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Vepřová panenka, 400 g | Rošt | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Vepřová panenka, 400 g | Nádoba otevřená | 1 |  | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Vepřová panenka, 400 g | Parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 18-20 |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody) | Nádoba uzavřená | 1 |  | 210-220 | - | 60-80 |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg | Nádoba otevřená | 1 |  | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Vepřové steaky, silné 2 cm | Rošt | 3 |  | 2 | - | 16-20 |
| Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehtát) | Rošt | 3 |  | 3* | - | 8-12 |
| Hovězí maso | | | | | | |
| Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg | Rošt | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg | Nádoba otevřená | 1 |  | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg | Nádoba uzavřená | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg** | Nádoba otevřená | 1 |  | 150 | 3 | 30 |
| | | | | 130 | 2 | 120-150 |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg | Rošt | 1 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 |  | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Tafelspitz (hovězí špička), 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 |  | 95 | - | 120-150 |
| Steak, silný 3 cm, středně propečený | Rošt | 2 |  | 3 | - | 15-20 |
| Burger, vysoký 3-4 cm**** | Rošt | 2 |  | - | - | 25-35 |

* Předehtát

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

*** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

**** po 2/3 celkové doby obraťte

***** bez obracení

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Intenzita páry | Doba trvání v min |
|---|----------------------|----------------|-------------|----------------------------------|----------------|-------------------|
| Telecí maso | | | | | | |
| Telecí pečeně, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Telecí pečeně, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 | | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Telecí kolínko, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 | | 200-210 | - | 100-110 |
| Telecí kolínko, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 | | 170-180 | 1 | 100-120 |
| Jehněčí maso | | | | | | |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg | Rošt | 1 | | 170-190 | - | 50-70 |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg | Nádoba otevřená | 1 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Jehněčí hřbet s kostí**** | Rošt | 1 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Jehněčí hřbet s kostí**** | Nádoba otevřená | 1 | | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Jehněčí kotlety*** | Rošt | 2 | | 3 | - | 12-18 |
| Klobásy | | | | | | |
| Grilovací párek | Rošt | 2 | | 3 | - | 10-20 |
| Vídeňské párky | Parní nádoba | 2 | | 80 | - | 14-18 |
| Bílé klobásy | Parní nádoba | 2 | | 80 | - | 12-20 |
| Pokrm z masa | | | | | | |
| Sekaná pečeně, 1 kg | Nádoba otevřená | 1 | | 170-180 | - | 70-80 |
| Sekaná pečeně, 1 kg | Nádoba otevřená | 1 | | 190-200 | 1 | 70-80 |

* Předehřát

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

*** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

**** po 2/3 celkové doby obraťte

***** bez obrácení

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 obrácení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte 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 1/2 l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

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

Grilované kousky 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 pečicí 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. 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 pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

Rybu nemusíte obracet.

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

Vaření v páře

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

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

Rybu nemusíte obracet.

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte 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:

-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  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 | 1 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh | univerzální vysoký plech | 1 |  | 170-180 | 2 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 5-10 |
| Ryba, vařená v páře, celá 300 g, např. pstruh | parní nádoba | 2 |  | 80-90 | - | 15-25 |
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos | rošt | 1 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Ryba, vařená v páře, celá 1,5 kg, např. treska | parní nádoba | 2 |  | 80-90 | - | 35-50 |
| Rybí filé | | | | | | |
| Rybí filé, přírodní, grilované | rošt | 2 |  | 1* | - | 15-25 |
| Rybí filé, přírodní, vařené v páře | parní nádoba | 2 |  | 80-100 | - | 10-16 |
| Rybí podkovy | | | | | | |
| Rybí podkova, silná 3 cm** | rošt | 2 |  | 3 | - | 18-22 |
| Ryba, zmrazená | | | | | | |
| Ryba, celá 300 g, např. pstruh | parní nádoba | 2 |  | 80-100 | - | 20-25 |
| Rybí filé, přírodní | přiklopená nádoba | 1 |  | 210-230 | - | 25-40 |
| Rybí filé, zapečené | rošt | 2 |  | 220-240 | - | 35-45 |
| Rybí filé, zapečené | nepřiklopená nádoba | 1 |  | 200-220 | 2 | 35-45 |
| Rybí prsty (průběžně obračejte) | plech na pečení | 1 |  | 220-240 | - | 10-20 |
| Pokrm z ryb | | | | | | |
| Rybí terina | forma na terinu | 1 |  | 70-80 | - | 45-80 |
| * Předehřát. | | | | | | |
| ** Pod něj zasuňte do výšky 1 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 výborně 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 3
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 2

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 ustříhnete 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. Nejdříve 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
-  horní/dolní ohřev
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  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 | 2 |  | 100 | - | 30-35 |
| Květák, celý, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 25-35 |
| Růžičky brokolice, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 6-9 |
| Zelené fazole, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 18-25 |
| Mrkev na kolečka, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 10-20 |
| Kedlubna na kolečka, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 20-25 |
| Pórek na kolečka, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 6-9 |
| Kukuřičný klas, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 30-40 |
| Červená řepa, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 43-50 |
| Bílý chřest, celý, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 7-15 |
| Špenát, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 2-3 |
| Cuketa na plátky, vaření v páře | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 3-4 |
| Zelenina, zmrazená | | | | | | |
| Špenát | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 15-25 |
| Květák | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 5-8 |

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Intenzita páry | Doba trvání v min |
|--|--|----------------|--|----------------------------------|----------------|-------------------|
| Zelené fazole | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 6-10 |
| Brokolice | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 6-7 |
| Hrách | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 3-10 |
| Mrkev | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 4-6 |
| Růžičková kapusta | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 5-10 |
| Zeleninová směs, 1 kg | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 10-15 |
| Zeleninové pokrmy | | | | | | |
| Grilovaná zelenina | univerzální vysoký plech | 3 |  | 3 | - | 10-15 |
| Zeleninový pudink, vaření v páře | formičky na 1 porci | 1 |  | 100 | - | 50-70 |
| Brambory | | | | | | |
| Pečené brambory, rozpůlené | univerzální vysoký plech | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Pečené brambory, rozpůlené | univerzální vysoký plech | 2 |  | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Brambory vařené ve slupce, celé | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 35-45 |
| Vařené loupané brambory, na čtvrtky | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 20-25 |
| Knedlíky | parní nádoba | 2 |  | 95 | - | 20-25 |
| Výrobky z brambor, zmrazené | | | | | | |
| Rosti (bramborové placky) (průběžně obračejte) | univerzální vysoký plech | 2 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Bramborové taštičky, plněné (průběžně obračejte) | univerzální vysoký plech | 2 |  | 190-210 | - | 15-25 |
| Krokety | plech na pečení | 1 |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Hranolky (průběžně obračejte) | plech na pečení | 1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Hranolky, 2 úrovně (průběžně obračejte) | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 200-220 | - | 30-40 |
| Rýže | | | | | | |
| Rýže basmati, 1 : 1,5 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Dlouhozrnná rýže, 1 : 1,5 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Přírodní rýže, 1 : 1,5 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 35-45 |
| Rýže parboiled, 1 : 1,5 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 15-20 |
| Rizoto, 1 : 2 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 25-35 |
| Obilné pokrmy | | | | | | |
| Kuskus, 1 : 1 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 6-10 |
| Jáhly, nemleté, 1 : 2,5 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 25-35 |
| Polenta / kukuřičná krupice, 1 : 5 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 20-45 |
| Kroupy, 1 : 2,5 | mělká nádoba | 1 |  | 80-100 | - | 35-45 |
| Velkozrnná čočka, 1 : 2 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 35-50 |
| Fazole, bílé, namočené; 1 : 2 | mělká nádoba | 1 |  | 100 | - | 65-75 |
| Krupicové noky | parní nádoba | 2 |  | 95 | - | 6-10 |
| Vejce | | | | | | |
| Vaječná sedlina ze 2 vajec | nepřiklopená nádoba | 1 |  | 80 | - | 14-16 |
| Vejce, vařená natvrdo | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 9-11 |
| Vejce, vařená naměkko | parní nádoba | 2 |  | 100 | - | 6-8 |

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

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  Vaření v páře
-  Kynutí

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

Dbejte pokynů uvedených v jednotlivých odstavcích v této kapitole:

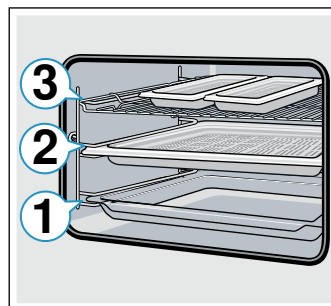
- doba rozehrání je různá v závislosti na velikosti a hmotnosti pokrmů
- doba přípravy je nezávislá na množství
- používejte nádoby odolné páře
- suflé zakryjte fólií

- univerzální vysoký plech vždy zasuňte ve výšce 1

Výšky zasunutí příslušenství

Příslušenství zasunujte vždy v uvedeném pořadí:




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



Doporučené hodnoty nastavení

-  Vaření v páře

Použitý druh ohřevu:

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------|---|---------------|--------------------|
| Filé z lososa, mražené | Neděrovaná parní nádoba, velikost S | 3 |  | 100 | 20 |
| Brokolice | Děrovaná parní nádoba, velikost XL | 2 |  | 100 | 9 |
| Vařené loupané brambory, na čtvrtky | Děrovaná parní nádoba, velikost S | 3 |  | 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 předeřtání.

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

Pokrm vložte 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 ustráhněte správnou velikost papíru na pečení.



Doporučené hodnoty nastavení







Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby 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 | 1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Dortový korpus z třeného těsta | dortová forma | 1 |  | 140-160 | 20-40 |
| Piškotový korpus, 2 vejce | dortová forma | 1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piškotový dort, 3 vejce | rozevírací forma Ø 26 cm | 1 |  | 160-170 | 25-35 |
| Piškotový dort, 6 vajec | rozevírací forma Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | 50-60 |
| Kynutá bábovka | bábovková forma | 1 |  | 150-160 | 65-75 |

Koláče na plechu




| | | | | | |
|--------------------------------------|-----------------|---|---|---------|-------|
| Třený koláč se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 1 |  | 160-180 | 20-40 |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 1 |  | 170-180 | 25-35 |

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------------------|----------------------|----------------|---|---------------|-------------------|
| Kynutá vánočka, kynutý věnec | plech na pečení | 1 |  | 150-160 | 35-45 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 1 |  | 150-170 | 20-35 |

Drobné pečivo

| | | | | | |
|-----------------------------|------------------|---|---|---------|-------|
| Muffiny | plech na muffiny | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Koláčky | plech na pečení | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Pečivo z listového těsta | plech na pečení | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Pečivo z odpalovaného těsta | plech na pečení | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Cukroví | plech na pečení | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Sťříkané pečivo | plech na pečení | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Drobné kynuté pečivo | plech na pečení | 1 |  | 150-160 | 30-40 |

Chléb a housky

| | | | | | |
|------------------------------|--------------------------|---|---|---------|-------|
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg | truhlíková forma | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| Chlebová placka | univerzální vysoký plech | 1 |  | 240-250 | 20-25 |
| Housky, sladké, čerstvé | plech na pečení | 1 |  | 170-190 | 15-20 |
| Housky, čerstvé | plech na pečení | 1 |  | 180-200 | 25-35 |

Maso

| | | | | | |
|--|---------------------|---|---|---------|---------|
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg | nepřiklopená nádoba | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg | přiklopená nádoba | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Telecí pečeně, 1,5 kg | nepřiklopená nádoba | 1 |  | 170-180 | 110-130 |

Ryby

| | | | | | |
|--|-------------------|---|---|---------|-------|
| Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh | přiklopená nádoba | 1 |  | 190-210 | 25-35 |
| Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos | přiklopená nádoba | 1 |  | 190-210 | 45-55 |
| Rybí filé, přírodní, dušené | přiklopená nádoba | 1 |  | 190-210 | 15-35 |

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

| | |
|--------------------------|---|
| Všeobecně | <ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu. |
| Pečení | <p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.</p> |
| Cukroví | <p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.</p> |
| Hranolky pečené v troubě | <p>Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.</p> |

Mírný ohřev

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

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

Nádoby

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

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 varný prostor s nádobou cca 10 minut 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 | 1 |  | 6-8 | 95* | 45-60 |
| Plátky kuřecích prsou, 200 g | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 4 | 120* | 45-60 |
| Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 6-8 | 120* | 100-130 |
| Vepřové maso | | | | | | |
| Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 6-8 | 85* | 130-180 |
| Vepřová panenka, celá | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 4-6 | 85* | 45-70 |
| Hovězí maso | | | | | | |
| Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 6-8 | 100* | 150-190 |
| Hovězí maso, 1 kg | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 4-6 | 85* | 90-120 |
| Roastbeef, silný 5-6 cm | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 6-8 | 85* | 120-180 |
| Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 4 | 85* | 40-60 |
| Telecí maso | | | | | | |
| Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 6-8 | 85* | 100-130 |
| Telecí pečeně, silná 7-10 cm, 1,5 kg | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 6-8 | 85* | 150-210 |
| Telecí panenka, celá, 800 g | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 4-6 | 85* | 70-120 |
| Telecí medailonky, silné 4 cm | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 4 | 80* | 40-60 |
| Jehněčí maso | | | | | | |
| Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 4 | 85* | 30-45 |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg | Nepřiklopená nádoba | 1 |  | 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 blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Při sušení používejte následující výšku zasunutí:

- 1 rošt: výška 2
- 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 | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|--|---------------|----------------|---|---------------|------------------------|
| Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g) | rošt | 2 |  | 80 | 4-7 |
| Peckovité ovoce (švestky) | rošt | 2 |  | 80 | 8-10 |
| Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšírovaná | rošt | 2 |  | 80 | 4-7 |
| Houby na plátky | rošt | 2 |  | 60 | 6-8 |
| 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 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. 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 vylisujte zbytek šťávy.




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 | 1 litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL | 1 |  | 100 | 30-120 |
| Peckovité ovoce, např. třešně, švestky | 1 litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL | 1 |  | 100 | 25-30 |
| Jádrové ovoce, např. jablka, jahody | 1 litrové zavařovací sklenice + parní nádoba XL | 1 |  | 100 | 25-30 |
| Odšťavňování | | | | | |
| Maliny | parní nádoba | 2 |  | 100 | 30-45 |
| Rybíz | parní nádoba | 2 |  | 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 | 1 |  | 100 | 10-15 |

* Tento proces odpovídá běžnému vyvaření.

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|-----------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Další zpracování skleniček na marmeládu | Parní nádoba XL | 1 | | 100 | 15-20 |
| Sterilní vyčištění nádobí* | Parní nádoba XL | 1 | | 100 | 15-20 |

* Tento proces odpovídá běžnému vyvaření.

Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí

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

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- Kynutí

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Krok | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-------------------------------|--------------------------|----------------|-------------|---------------|---------------|-------------------|
| Kynuté těsto, sladké | | | | | | |
| Např. různé koláčky | mísa | 1 | | kynutí těsta | 35-40 | 30-45 |
| | univerzální vysoký plech | 1 | | kynutí pečiva | 35-40 | 10-20 |
| Tučné těsto, např. panettone | mísa | 1 | | kynutí těsta | 35-40 | 20-40 |
| | forma na roštu | 1 | | kynutí pečiva | 35-40 | 10-20 |
| Kynuté těsto, ochucené | | | | | | |
| Např. pizza | mísa | 1 | | kynutí těsta | 40-45 | 40-90 |
| | univerzální vysoký plech | 1 | | kynutí pečiva | 40-45 | 30-60 |
| Chlebové těsto | | | | | | |
| Bílý chléb | mísa | 1 | | kynutí těsta | 35-40 | 30-40 |
| | univerzální vysoký plech | 1 | | kynutí pečiva | 35-40 | 15-25 |
| Žitno-pšeničný chléb | mísa | 1 | | kynutí těsta | 35-40 | 25-40 |
| | univerzální vysoký plech | 1 | | kynutí pečiva | 35-40 | 10-20 |
| Housky | mísa | 1 | | kynutí těsta | 35-40 | 30-40 |
| | univerzální vysoký plech | 1 | | kynutí pečiva | 35-40 | 15-25 |

Rozmrazování

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

Před rozmrazováním vyjměte rozmrazované potraviny z obalu.

Zmrazené ovoce a zeleninu dejte do parní nádoby s otvory, velikost XL, a pod 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 | | | | | |
| Všeobecně | plech na pečení | 1 | | 50 | 40-70 |
| Koláč | | | | | |
| Koláč, šťavnatý | plech na pečení | 1 | | 50 | 70-90 |
| Koláč, suchý | plech na pečení | 1 | | 60 | 60-75 |
| Ovoce, zelenina | | | | | |
| Bobulovité ovoce | parní nádoba | 2 | | 30-40 | 10-15 |
| Zelenina | parní nádoba | 2 | | 40-50 | 15-50 |

Regenerace

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

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 1.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

- Regenerace

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

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Pečivo, zmrazené | | | | | |
| Pizza, pečená | rošt | 1 | | 170-180* | 5-15 |
| Houska, bageta, pečená | rošt | 1 | | 160-170* | 10-20 |
| * Předehřát. | | | | | |

Udržování teploty

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

Pokrmy nepřiklápějte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy 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

Zakrytý jablečný koláč

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

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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- 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. |
|---------------------------|--|----------------|-------------|---------------|----------------|--------------------|
| Pečení | | | | | | |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 1 | | 150-160* | - | 25-40 |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 1 | | 140-150* | - | 25-35 |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 140-150* | - | 30-40 |
| Koláčky | Plech na pečení | 1 | | 160* | - | 25-35 |
| Koláčky | Plech na pečení | 1 | | 150* | - | 25-35 |
| Koláčky, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 150* | - | 25-35 |
| Vodový piškot | Rozevírací forma Ø 26 cm | 1 | | 160-170** | - | 25-35 |
| Vodový piškot | Rozevírací forma Ø 26 cm | 1 | | 160-170** | - | 25-35 |
| Vodový piškot | Rozevírací forma Ø 26 cm | 1 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Zakrytý jablečný koláč | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm | 1 | | 180-200 | - | 60-70 |
| Zakrytý jablečný koláč | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm | 1 | | 170-180 | - | 60-80 |

* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

** Předehřát, 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 2

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




- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 3
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: výška 2

Použitý druh ohřevu:

-  Vaření v páře

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|-------|---------------|----------------|-------------|---------------|--------------------|
|-------|---------------|----------------|-------------|---------------|--------------------|

Vaření v páře

| | | | | | |
|---|--|-------|---|------|--------|
| Hrášek, zmrazený, dvě nádoby, po 1,8 kg | 2 parní nádoby XL + univerzální vysoký plech | 3+2+1 |  | 100 | ** |
| Brokolice, čerstvá, 300 g | Parní nádoba XL | 2 |  | 100* | 6-7*** |
| Brokolice, čerstvá, jedna nádoba | Parní nádoba XL | 2 |  | 100* | 6-7*** |

* 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 | 3 |  | 3 | 3-6 |
| Hovězí burger, 12 kusů* | rošt | 2 |  | 3 | 20-30 |

* Po 2/3 celkové doby obraťte.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001544150

000226