

SIEMENS



Kompaktní pečící trouba s mikrovlnným ohřevem

CM633GBS1

siemens-home.com/welcome

cz Návod k použití



4 242003 658345

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležitá bezpečnostní upozornění	4
	Obecně	4
	Mikrovlnný ohřev	5
	Příčiny poškození	6
	Obecně	6
	Mikrovlnný ohřev	7
	Ochrana životního prostředí	7
	Úspora energie	7
	Ekologická likvidace	7
	Seznámení se spotřebičem	8
	Ovládací panel	8
	Ovládací prvky	8
	Displej	8
	Druhy provozu	9
	Způsoby topení	9
	Další informace	10
	Funkce varného prostoru	10
	Příslušenství	10
	Dodávané příslušenství	10
	Zasunutí příslušenství	11
	Zvláštní příslušenství	11
	Před prvním použitím	12
	První uvedení do provozu	12
	Čištění varného prostoru a příslušenství	12
	Obsluha spotřebiče	12
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	12
	Spuštění a přerušení provozu	13
	Nastavení druhu provozu	13
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	13
	Rychlý ohřev	13
	Časové funkce	14
	Nastavení budíku	14
	Nastavení doby trvání	14
	Nastavení konce	14
	Dětská pojistka	15
	Aktivace a deaktivace	15
	Základní nastavení	15
	Změna základních nastavení	15
	Seznam základních nastavení	15
	Změna času	16
	Mikrovlnný ohřev	16
	Nádobí	16
	Výkony mikrovlnného ohřev	17
	Nastavení mikrokombi	17
	Nastavení mikrovlnného ohřevu	17
	Čistící prostředky	18
	Vhodné čisticí prostředky	18
	Udržování spotřebiče v čistotě	19
	Rámy	19
	Vysazení a zavěšení ráků	19
	Dvířka spotřebiče	20
	Demontáž krytu dvířek	20
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	20
	Porucha, co je nutno udělat?	22
	Samostatné odstraňování závad	22
	Maximální doba provozu	22
	Osvětlení varného prostoru	22
	Zákaznický servis	23
	Číslo výrobku a výrobní číslo	23
	Pokrmý	23
	Upozornění k programům	23
	Výběr a nastavení pokrmů	23
	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	24
	Silikonové formy	24
	Koláče a drobné pečivo	24
	Chléb a housky	28
	Pizza, quiche a pikantní koláče	29
	Nákyp a suflé	31
	Drůbež	32
	Maso	34
	Ryby	37
	Zelenina a přílohy	39
	Dezerty	41
	Úspora energie s druhu ohřevu eco	42
	Acrylamid v potravinách	43
	Sušení	43
	Zavařování	44
	Rozmrazování	45
	Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu	46
	Udržování teploty	47
	Zkušební pokrmý	48

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

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího 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.

Spotřebič 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.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru a tyto děti musí mít minimálně 8 let.

Děti mladší osmi let držet dál od spotřebiče a jeho připojení.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství" na straně 10

Důležitá bezpečnostní upozornění

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.
- 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 vložte 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.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte 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.

Mikrovlnný ohřev

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Použití spotřebiče, které není v souladu s určením, je nebezpečné a může způsobit škody. Není přípustné sušení pokrmů nebo oděvů, ohřívání pantoflí, polštářků s obilnými nebo jinými zrny, houbiček, vlhkých hadrů a podobně. Například ohřáté pantofle nebo polštářky s nebo jinými obilnými zrny se mohou vznítit i po několika hodinách. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů.
- Potraviny se mohou vznítit. Potraviny nikdy neohřívajte v tepelně izolačních obalech. Potraviny v plastových nebo papírových obalech nebo v obalech z jiných hořlavých materiálů nenechávejte při ohřívání nikdy bez dozoru. Nikdy nenastavujte příliš vysoký mikrovlnný výkon ani příliš dlouhou dobu mikrovlnného ohřevu. Řiďte se údaji v tomto návodu k použití. Nikdy mikrovlnným ohřevem nesusťte potraviny. Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívajte potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chléb, na příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu nebo příliš dlouho.
- Stolní olej se může vznítit. Nikdy mikrovlnným ohřevem nerozehřívajte stolní olej.

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

Tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách mohou explodovat. Nikdy neohřívajte tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou mohou během ohřívání, ale také ještě po něm výbušným způsobem prasknout. Nikdy nevařte vejce ve skořápce ani neohřívajte vejce vařená natvrdo. Nikdy nevařte škeble a koryše. U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte žlutek. U potravin s tvrdou slupkou, jako jsou např. jablka, rajská jablka, brambory nebo párky, může slupka prasknout. Před ohříváním slupku napíchněte.

- Kojenecká výživa se ohřívá nerovnoměrně. Nikdy neohřívajte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepte. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne tekutina teploty varu, aniž dochází k vypustování typických bublin. Již při sebemenším ořesu nádoby může horká tekutina začít náhle prudce bublat a vystříknout. Při ohřívání vložte vždy do nádoby lžící. Zabráňte tak utajenému varu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

Nevhodná nádoba může prasknout. Porcelánové a keramické nádoby mohou mít v držadlech a pokličkách drobné dírký. Za těmito dírkami mohou být skryty dutinky. Vnikne-li do těchto dutinek vlhkost, může dojít k prasknutí nádoby. Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

- V případě nedostatečného čištění může dojít k poškození povrchu. Může unikat energie mikrovlnného ohřevu. Pravidelně čistěte spotřebič a ihned odstraňujte zbytky potravin. Udržujte v čistotě varný prostor, těsnění dvířek, dvířka a doraz dveří.

- Poškozenými dvířky varného prostoru nebo těsněním dvířek může mikrovlnná energie unikat. Nikdy nepoužívejte spotřebič, jsou-li poškozena dvířka varného prostoru, těsnění dvířek nebo plastový rám dvířek. Zavolejte zákaznický servis.
- U spotřebičů bez krytu uniká mikrovlnná energie. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Pro údržbu nebo opravu zavolejte servis.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

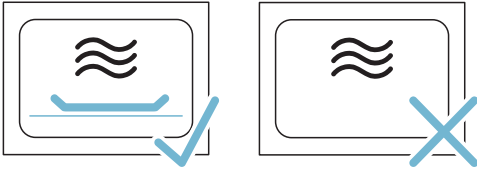
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoliv druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak 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 pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavěně. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- 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.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvajte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Obsluha spotřebiče" na straně 12



- Popcorn do mikrovlnné trouby: Nikdy nenastavujte vysoký výkon mikrovlnného ohřevu. Použijte maximální výkon 600 W. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Skleněná tabule může následkem přetížení prasknout.

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

- Spotřebič předejívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečící 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 zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

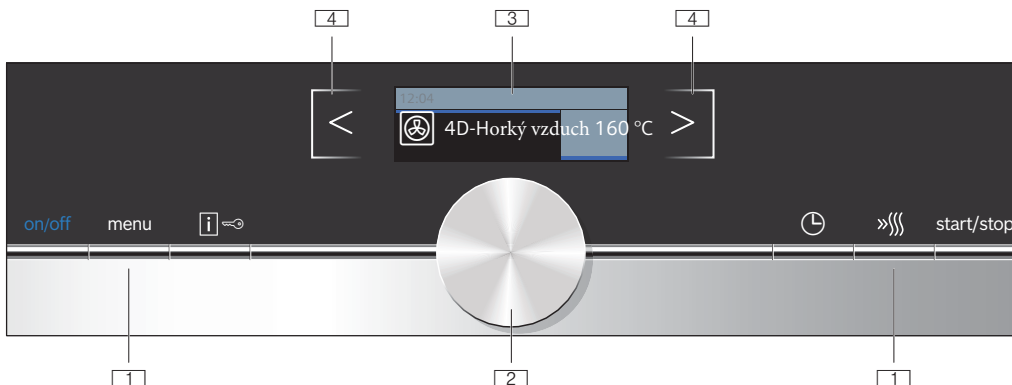


Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení 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.






- 1 Tlačítka**
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provede požadovanou činnost.
- 2 Otočný volič**
Otočným voličem můžete otáčet doleva nebo doprava.
- 3 Displej**
Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.
- 4 Dotyková pole**
Pod dotykovými poly vlevo < a vpravo > od displeje jsou dotykové spínače. Klepnutím na příslušnou šipku zvolíte funkci.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

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

Tasten	Bedeutung
on/off	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Druhy provozu - otevřít menu
 	Informace Zobrazení pokynů Dětská pojistka Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časová funkce Otevřít menu časových funkcí

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.

>>>>	Rychlé roztopení	Zapnout a vypnout rychlé roztopení
start/stop		Spustit provoz, dočasně pozastavit nebo náhle ukončit
Dotyková pole		
<	Pole vlevo od displeje	Navigace doleva
>	Pole vpravo od displeje	Navigace doprava

Otočný volič

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

Ve většině nabídek, jako např. u způsobů topení, musíte opět otočit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu. U teploty například musíte opět otočit zpět, když je dosažena minimální nebo maximální teplota.

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.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Tam se zobrazuje čas a nastavené časové funkce

Časová linka

Časová linka se nachází pod stavovým řádkem. Podle časové linky vidíte např., jak dlouhá doba uběhla. Linka nad zvýrazněnou hodnotou se plní zleva doprava, podle toho jak daleko pokročil spuštěný provoz.

Časový průběh

Pokud jste zapnuli Váš přístroj bez zadání určité doby, můžete vidět vpravo nahoře ve stavovém řádku jak dlouho už je přístroj v provozu.

Ukazatel teploty


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

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu zobrazuje nárůst teploty ve varném varném prostoru. Pokud jsou všechny pruhy vyplněné, je dosažen optimální okamžik k vložení pokrmu. U stupňů grilování a čištění se pruhy neobjevují.
Ukazatel zbytkového tepla	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint unter der Statuszeile eine Linie, die die Restwärme im Garraum anzeigt. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

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

Způsoby topení

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







Během doby ohřevu se můžete tlačítkem  dotazovat na aktuální teplotu ohřevu.





Druhy provozu

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

Druh provozu	Použití
Způsob topení	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu
Pokrmů → "Pokrmů" na straně 23	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 16	Díky mikrovlnnému ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 16	Takto můžete k mikrovlnnému ohřevu navíc.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 15	Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit.

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době poněkud sníží teplotu.


Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D-Horký	30-275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horký	30-275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
 Gril s	30-300 °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	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Maloplošný gril	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Předehřev	30-70 °C	Pro ohřívání nádobí.

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D-Horký vzduch + 90 W	30-275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Gril s cirkulací vzduchu + 90 W	30-300 °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.
 Gril s cirkulací vzduchu + 180 W	30-300 °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.
 Gril s cirkulací vzduchu + 360 W	30-300 °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.

Navržené hodnoty

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

Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Klepněte na pole . Pokyn se na několik sekund zobrazí na displeji.

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.

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 15"

Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Zde je uvedený přehled a využití tohoto příslušenství.

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícími příslušenstvími:

	<p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečené a grilované pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p>

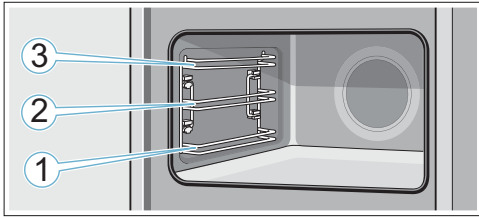
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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.

Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má tři výšky zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.




Do výšek zasunutí 1, 2 a 3 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

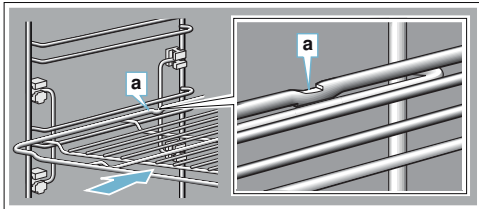
Upozornění

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

Funkce zaskočení

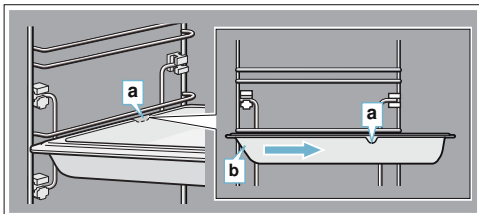
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Nápis „microwave“ musí být vpředu a zakřivení musí směřovat dolů .



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče. → "Kundendienst" auf Seite 23"

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečené a grilované pokrmy.	HZ634080
Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečení. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HZ632070
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkládací rošt Pro maso, drůběž a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HZ324000
Univerzální vysoký plech, s nepřilnavý Pro kolkáče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HZ632010
Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí..	HZ631010
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství.	HZ633070
Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HZ625071
Backstein Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučení.	HZ327000

Skleněný pekáč (5,1 Liter) Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmý“.	HZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečeně, šťavnatě koláče a nákypy.	HZ86S000
Skleněný plech Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000

Před prvním použitím

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

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit.

→ "Základní nastavení" na straně 15

Nastavení jazyka

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

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

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Otočným voličem nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku > .

Nastavení data

Je přednastaveno datum "01.01.2014".

1. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku > .
Na displeji se objeví upozornění, že první uvedení do provozu je ukončené.

Čištění varného prostoru a příslušenství

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

Čištění varného prostoru


Aby se odstranila vůně novoty, rozehrějte uzavřený a prázdný varný prostor.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou otřete hladké plochy

ve varném prostoru. Dokud se přístroj ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Provedte uvedená nastavení.

Nastavení

Druh ohřevu	4-D Horký vzduch 
Teplota	240 °C
Doba	1 Hodina

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off.

Jakmile se varný prostor ochladí, mycím roztokem a mycím hadrem umyjte hladké plochy.

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 Siemens a poté menu druhů provozu.

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

Vypnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) vypněte spotřebič. Světlo nad tlačítkem zhasne.

Případně probíhající funkce se ukončí.

Na displeji se zobrazí čas.

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

Spustit nebo přerušit provoz

Abyste se nastartoval a nebo přerušil probíhající provoz, stisknete tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor. Aby jste vymazali všechna nastavení, stisknete tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka pečicího prostoru, tak se provoz přeruší. Pro pokračování provozu je třeba dvířka pečicího prostoru zavřít.

Nastavení druhu provozu

Když chcete nastavit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stisknete tlačítko menu. Otevře se menu druhů provozu.
2. Otočným voličem vyberte druh provozu. Vždy podle druhu provozu jsou k dispozici různé možnosti výběru.
3. Pomocí šipky > se dostanete do vybraného druhu provozu.
4. Otočným voličem změňte výběr. Vždy podle výběru se mění další nastavení.
5. Spustit tlačítkem start/stop.

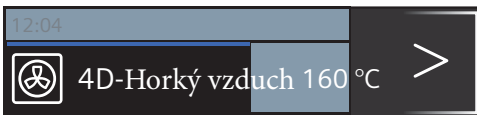
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí přístroje se objeví navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Můžete toto nastavení nastartovat hned tlačítkem start/stop.

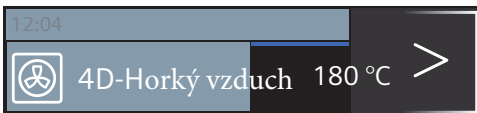
Pro jiná nastavení změňte hodnoty jako na obrázcích.

Příklad: 4D horký vzduch 180 °C

1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



2. Šipkou > nastavte teplotu.



3. Otočným voličem změňte teplotu.
4. Stisknete tlačítko start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychlé rozehrání

Tlačítkem »»» můžete velmi rychle rozehrát varný prostor.

Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:

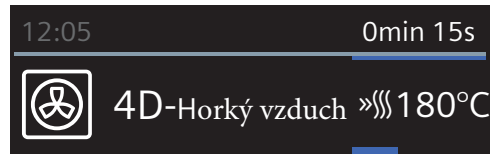
4D-Horký vzduch

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm 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. Stisknete tlačítko »»» .



Symbol »»» se objeví vevo vedle teploty. Postupující linie se začíná zaplňovat.

Když je rychlý ohřev ukončen, zazní signál. Symbol »»» zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění

- Časová funkce probíhá nezávisle na rychlém ohřevu hned po startu.
- Během rychlého ohřevu můžete tlačítkem zjišťovat aktuální teplotu varného prostoru.

Přerušení

Stisknout tlačítko »»». Symbol »»» na displeji zhasne.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časová funkce	Použití
Budík	Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
Doba trvání	Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Přístroj se automaticky vypne.
Konec	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu.

Upozornění

- Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, potom v pětiminutových krocích.
- Podle toho, jakým směrem otočný volič nejprve otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní signál.
- Tlačítkem můžete čas od času zjišťovat informace, které se potom krátce zobrazí na displeji.

Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Běží paralelně s ostatními časovými nastaveními a má vlastní signál. Tak slyšíte, jestli vypršela doba nastavená na budíku nebo nějaké časové nastavení. Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

- Stiskněte tlačítko . Otevře se pole budíku.
- Otočným voličem nastavte čas budíku.

Po několika vteřinách se buík zapne.

Symbol pro budík a plynoucí čas se zobrazuje vlevo ve stavovém řádku.

Po uplynutí doby

Zazní signál. Na displeji se objeví "vypršel nastavený čas". Tlačítkem můžete signál předčasně smazat.

Přerušit dobu nastavenou na budíku

Tlačítkem otevřít menu časových funkcí a čas vrátit zpět. Menu zavřít tlačítkem .

Změnit čas budíku

Tlačítkem otevřít menu časových funkcí a otočným voličem změnit v dalších vteřinách čas budíku. . Tlačítkem zapnout budík.

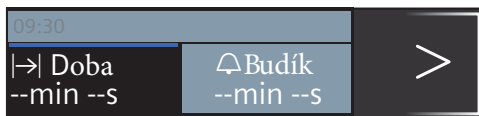
Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu tepelné úpravy pokrmu. Doba tepelné úpravy tak nebude neúmyslně překročena. Po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Trouba už nehřeje.

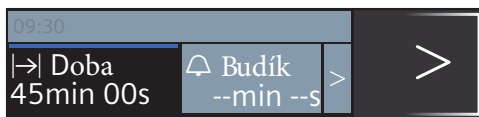
Předpoklad: Je nastavený druh ohřevu a teplota.

Příklad: Nastavení pro 4D horký vzuch, 180 °C, doba trvání 45 minut.

- Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časových funkcí.



- Otočným voličem nastavte dobu trvání



- Nastartuje tlačítkem start/stop. Doba trvání plyne viditelně ve stavovém řádku.

Doba uplynula

Zazní signál. Na displeji se objeví "vypršel nastavený čas". Tlačítkem můžete signál předčasně smazat.

Přerušit dobu nastavenou na budíku

Tlačítkem otevřít menu časových funkcí a čas vrátit zpět. Oznámení se změní na nastavený druh ohřevu a teplotu.

Změnit délku doby

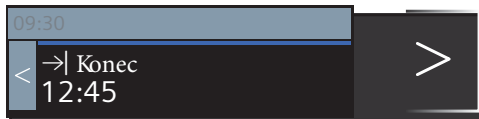
Tlačítkem otevřít menu časových funkcí. Otočným voličem změnit délku doby.

Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Dbejte na to, aby potraviny nebyly v troubě příliš dlouho a nezkazily se. Předpoklad: nastavený provoz není zapnutý. Délka trvání je nastavená. Menu časových funkcí je otevřené.

Příklad na obrázku: Pokrm vložíte ve 9.30 do varný prostor. Nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový v 10.15 hod. Vy by jste ale chtěli, aby byl hotový ve 12.45 hod.

- Šipkou > ťukat dále na "→ konec".
- Otočným voličem nastavit konečný čas



3. Potvrdit tlačítkem start/stop.

Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Ve stavovém řádku se objeví symbol → a čas, kdy bude provoz ukončen. Provoz začne ve správném čase. Délka doby trvání plyne viditelně ve stavovém řádku.

Po uplynutí doby trvání

Zazní signál. Na displeji se objeví "vypršel nastavený čas". Tlačítkem ☹ můžete signál předčasně smazat.

Opravit konečný čas

To je možné, pokud je trouba v čekací poloze.

1. Stisknout tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko ☹.
Otevře se menu časových funkcí.
3. Šipkou > změnit na "→ Konec" a otočným voličem opravit konečný čas.
4. Stisknout tlačítko ☹.
5. Stisknout tlačítko start/stop.
Trouba je opět v čekací poloze.

Ukončit konečný čas

To je možné, pokud je trouba v čekací poloze.

1. Stisknout tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko ☹.
Otevře se menu časových funkcí.
3. Šipkou > změnit na "→ Konec" a otočným voličem opravit konečný čas.
4. Stisknout tlačítko ☹.
5. Stisknout tlačítko start/stop.
Délka trvání okamžitě začne probíhat/vyprší.

 Dětská pojistka

Abyste děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou. Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebič vypnout.

Aktivace a deaktivace

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

Tlačítko ☹ stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení a ve stavovém řádku se zobrazí symbol ☹.

 Základní nastavení

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

Změna základních nastavení

1. Taste on/off drücken.
2. Taste menu drücken.
Das Betriebsarten-Menü öffnen.
3. Mit dem Drehwähler "Einstellungen" auswählen.
4. Auf Pfeil > tippen.
5. Mit dem Drehwähler die Werte verändern.
6. Mit Pfeil > immer in die nächsten Einstellungen wechseln und bei Bedarf ändern.
7. Zum Speichern Taste menu drücken.
Im Display erscheint verwerfen oder speichern.

Seznam základních nastavení

Zde najdete seznam všech základních nastavení a k nim možnosti, jak je změnit. Vzávislosti na vybavení Vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Výběr
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavil aktuální čas
Datum	Nastavit aktuální datum
Akustický signál	Krátký (30 sec) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Zvuk tlačítek	Vypnutý (zvuk tlačítek zůstává při zap a vypnutí on/off) zapnutý
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Digitální Vypnuto
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Automatické pokračování	Při zavření dvířka Nepokračovat automaticky (stisknutí tlačítka start/ stop)
Provoz po zapnutí	Hlavní menu druhy ohřevu Mikrovlivný ohřev Mikro-kombi Pokrmy*
Ztlumení v noci	Vypnuto Zapnuto (displej ztlumený mezi 22:00 a 5:59 hod.)

Logo značky	Ukazatele
	Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučené
	Minimální
Výrobní nastavení	Vynulovat
*) V závislosti na typu zařízení	

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

Změna času

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

1. Stisknout tlačítko on/off.
2. Stisknout tlačítko menu.
3. Otčným voličem vybrat "Nastavení".
4. Šipkou > najet na čas.
5. Otočným voličem změnit čas.
6. Stisknout tlačítko menu.

Na displeji se objeví odmítnout nebo uložit.

Výpadek elektrického proudu

Při delším přerušení proudu musíte znovu provést pouze nastavení pro první uvedení do provozu. Nastavte znovu jazyk, čas a datum. Krátké přerušení proudu může spotřebič překonat.

Mikrovlnný ohřev

Díky mikrovlnnému ohřevu můžete velmi rychle vařit, ohřívat nebo rozmrazovat vaše pokrmy. Mikrovlnný ohřev můžete používat samostatně nebo v kombinaci s druhem ohřevu.

Abyste mohli optimálně využívat mikrovlnný ohřev, dodržujte pokyny k nádobí a řiďte se pokyny v tabulkách použití na konci návodu k použití.

Nádobí

Ne každé nádobí je vhodné pro mikrovlnný ohřev. Aby nedošlo k poškození spotřebiče, k ohřívání pokrmů používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Vhodné nádobí

Vhodné je teplovzdušné nádobí ze skla, skleněné keramiky, porcelánu, keramiky nebo teplotně odolného plastu. Tyto materiály propouštějí mikrovlnné impulzy.

Používat můžete také servírovací nádobí. Ušetříte si tak přendávání. Nádobí se zlatou nebo stříbrnou dekorací používejte jen tehdy, pokud výrobce zaručuje, že je vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmy v uzavřených kovových nádobách zůstanou studené.

Pozor!

Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.

Test nádobí

Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu. Jediná výjimka je krátký test nádobí.

Nejste-li si jisti, zda je vaše nádoba vhodná pro mikrovlnný ohřev, proveďte tento test:

1. Do varného prostoru vložte prázdnou nádobu. Nastavte maximální výkon a na ½ až 1 minutu zapněte spotřebič.
2. V průběhu testu kontrolujte teplotu nádobí. Nádoba musí zůstat studená, popř. vlažná.

Je-li horká, nebo vznikají-li jiskry, není nádoba vhodná. Ukončete test.

Výkony mikrovlnného ohřevu

Můžete nastavit 5 různých výkonů mikrovlnného ohřevu.

Výkon	Pokrmý	Maximální doba trvání
90 W	k rozmrazování choulostivých pokrmů	1 Std. 30 Min.
180 W	k rozmrazování a dalšímu vaření	1 Std. 30 Min.
360 W	k vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1 Std. 30 Min.
600 W	k ohřívání a vaření pokrmů	1 Std. 30 Min.
1000 W	k rozmrazování tekutých pokrmů	30 Min.

Nastavení Mikrokombi

Můžete nastavovat výkony mikrovlnného ohřevu od 90 do 360 W.

Ne všechny druhy ohřevu lze kombinovat s mikrovlnným ohřevem.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevřou se druhy provozu v menu.
2. Voličem vyberte "mikrokombi".
3. Klepněte na šipku >.
Budou navrženy druhy ohřevu s mikrovlnným výkonem, teplotou a délkou trvání.
4. Voličem nastavte druh ohřevu..
Šipkou > vyberte příslušné hodnoty a změřte je voličem.
5. Nastartujte tlačítkem start/stop starten. Je vidět, jak doba trvání viditelně plyne.

Po startu už nelze změnit druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání lze změnit kdykoli. Stiskněte tlačítko start/stop. Klepněte pomocí šipky > nebo < na příslušné pole a voličem změřte hodnoty. Když chcete změnit druh ohřevu, tak znovu nastavte.

Doba trvání uplynula

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je doba trvání 0m 00s. Signál můžete předčasně smazat tlačítkem ☹.

Dočasně zastavit provoz

Stiskněte tlačítko start/stop: Trouba je v stavu přestávky. Znovku stiskněte start/stop drücken, obnoví se provoz.

Otevřít dvířka spotřebiče: přeruší se provoz. Po zavření dvířek stisknout start/stop, provoz pokračuje.

Zastavit provoz

Stisknout tlačítko on/off.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Aby jste dosáhli optimálního výsledku, zasuňte rošt vždy do výšky nasunutí 1.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevřou se druhy provozu v menu.
2. Voličem vyberte "mikrovlnný ohřev".
3. Klepněte na šipku > .
4. Nastavit mikrovlnný výkon a délku trvání.
5. Šipkou > vyberte déku trvání a nastavte ji voličem.
6. Nastartujte tlačítkem start/stop starten. Je vidět, jak doba trvání viditelně plyne.

Po startu lze změnit hodnoty kdykoli. Stiskněte tlačítko start/stop. Klepněte pomocí šipky > nebo < na příslušné pole a voličem změřte hodnoty.

Doba trvání uplynula

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je doba trvání 1→ 0min 00s. Signál můžete předčasně smazat tlačítkem ☹.

Dočasně zastavit provoz

Stiskněte tlačítko start/stop: Trouba je v stavu přestávky. Znovku stiskněte start/stop drücken, obnoví se provoz.

Otevřít dvířka spotřebiče: přeruší se provoz. Po zavření dvířek stisknout start/stop, provoz pokračuje.

Zastavit provoz

Stisknout tlačítko on/off.

Sušení

Vždy po provozu varný prostor vysušte, funkce sušení ☹, aby v něm nezůstala žádná vlhkost.

Sušení trvá 10 m a délku trvání nelze změnit.

1. Otevřít menu druhů ohřevu.
2. Vybrat funkci sušení.
3. Spustit tlačítkem start/stop.
Sušení je spuštěno a po 10 m automaticky ukončeno.

Otevřete na pár minut dveře spotřebiče, aby varný prostor úplně vyschnul.

Čistící prostředky

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

Vhodné čistící 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 čistící prostředky,
- čistící 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
Vnějšek 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.
Lakovné 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.

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 oťete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované plochy	Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem. Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí trouby nechte po čištění otevřeno vyschnout.
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	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Lze jím odstranit změny barvy. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistíte v zasunutém stavu. Nemýjte myčce nádobi.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

- Neplatné 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.

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Tipy

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

Rámy

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

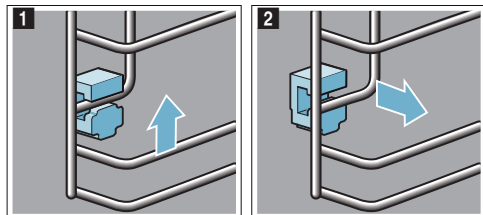
Vysazení a zavěšení rámu

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

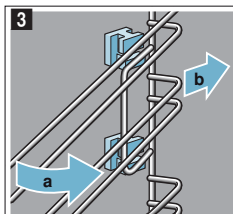
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu

- Rám vpředu zatlačte nahoru (obrázek 1).
- a vyhákněte (obrázek 2).



- Potom celý rám otočte ven **a** a vyhákněte dozadu **b** (obrázek 3).

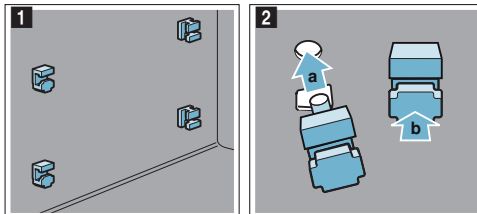


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

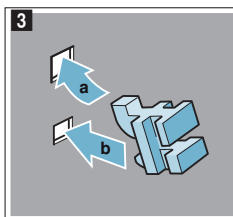
Zasunutí držáků

Pokud při vyjímání rámu vypadly držáky, musíte je znovu správně zasunout.

- Držáky se vpředu a vzadu liší (obrázek 1).
- Držák vpředu protáhněte hákem nahoře do kulatého otvoru **a**, nastavte jej trochu šikmo, zavěste dole a postavte rovně **b** (obrázek 2).

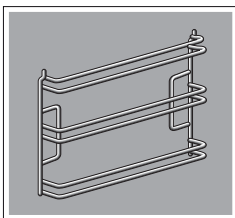


- Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek 3).



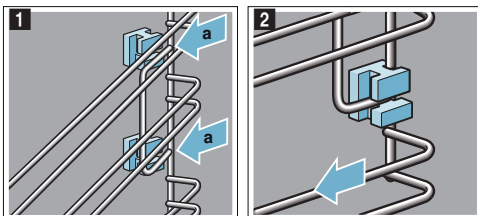
Zavěšení rámu

Při zavěšení dbejte na to, aby bylo zkosení na rámu nahoře.

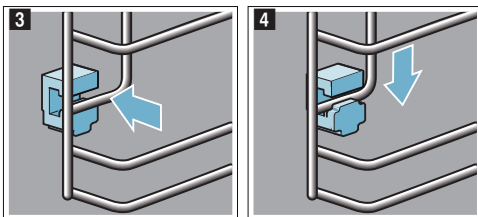


Rámy dosedají vpravo a vlevo.

1. Rám nasadíte vzadu šikmo a protáhnete nahoře a dole **a** (obrázek **1**).
2. Vytáhněte rám dopředu (obrázek **2**).



3. Potom vpředu zaklapněte a zasuňte (obrázek **3**).
4. a zatlačte dolů (obrázek **4**).



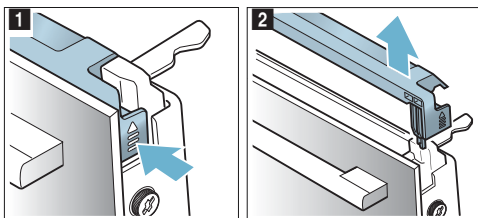
Dvířka spotřebiče

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

Demontáž krytu dvířek

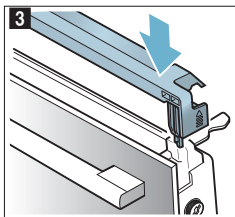
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

4. Znovu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasadíte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek **3**).



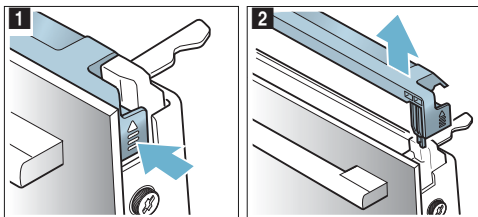
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

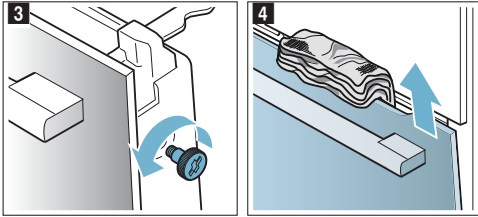
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

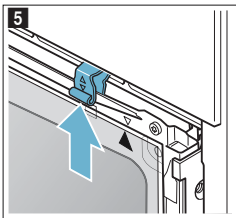
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek **1**).
3. Sejměte kryt (obrázek **2**).



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



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

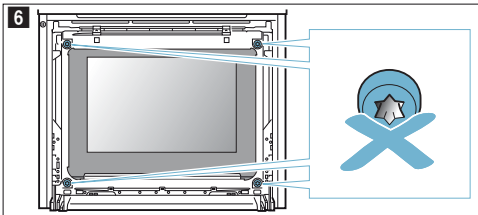


Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Při povolení šroubů již není bezpečnost spotřebiče zaručena. Může unikat energie mikrovlnného ohřevu.

Šrouby nikdy nepovolujte. Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).



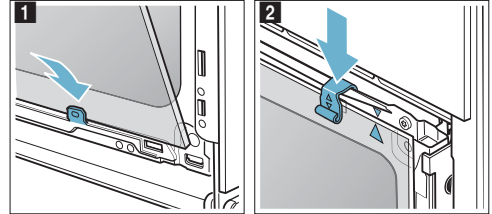
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

- 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.

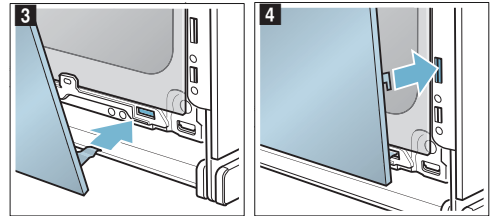
Montáž na spotřebič

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

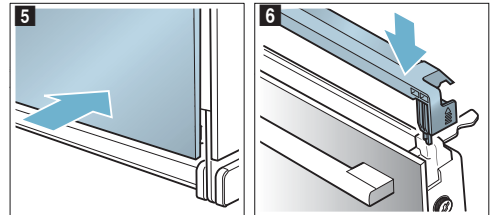
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící prostor použijte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

Porucha, co je nutno udělat?

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 24

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

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

Chybová hlášení na displeji

Objeví-li se na displeji chybové hlášení s písmenem „E“, např. E0111, spotřebič vypněte a znovu zapněte. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis.

Závada	Možná příčina	Pokyny/Odstranění
Spotřebič nefunguje	Vadná pojistka	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují jiné kuchyňské spotřebiče
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol ⇄	Dětská pojistka je aktivována.	Držte tlačítko ⇄ stisknuté tak dlouho dokud symbol ⇄ nezhasne
Varný prostor se neohřeje a na displeji svítí symbol "předváděcí režim zapnutý"	Spotřebič je v předváděcím režimu	Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca. 10 vteřinách opět zapněte. Zapněte spotřebič a deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.
Osvětlení varného prostoru nefunguje	LED žárovka	Zavolejte zákaznický servis

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.

Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu a provoz bude ukončen.

Pro pokračování provozu spotřebič nejdříve vypněte, následně zapněte a nastavte požadovaný provoz.

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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 servisního personálu.

Číslo výrobku a výrobní číslo

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

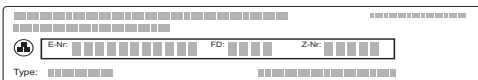


Diagram showing the layout of the product label with fields for E-Nr., FD-Nr., and Z-Nr. Below the fields is a 'Type:' label.

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

Č. výrobku **Výr. č. FD-Nr.**
E-Nr.

Zákaznický servis

Mějte na paměti, že návštěva servisního personálu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

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 za vás provede optimální nastavení.

Upozornění k nastavením

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

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Mikrovlnným ohřevem se výrazně zkracuje doba vaření, snižuje se téměř na polovinu. Spotřebič vás upozorní, abyste použili nádobu, která je vhodná pro mikrovlnný ohřev. V kapitole Mikrovlnný ohřev najdete pokyny ke vhodné nádobě. → *“Mikrovlnný ohřev” na straně 16*

Vybrat a nastavit přípravu pokrmů

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Voličem vyberte „Pokrmy“.
3. Klepněte na šipku >.
Objeví se první pokrm s navrhovanou vahou. Voličem vyberte požadovaný pokrm.
4. Voličem vyberte požadovaný pokrm.
5. Klepněte na šipku > .

Na displeji se objeví příslušná nastavení. Klepněte na šipku >.

Pokud jste zadali všechna nastavení, stiskněte tlačítko start/stop.

Upozornění: Spotřebič Vás upozorní, pokud je varný prostor pro Vaše pokrmy ještě příliš horký.

Program je ukončený

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Signál můžete předčasně vymazat tlačítkem ☺.

Pokud nejste spokojeni s výsledkem tepelné úpravy, můžete dobu ještě prodloužit. Ťukněte na textové pole "dokončit". Bude navržena délka trvání, kterou můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na textové políčko „Ukončit“. Na displeji se objeví "Dobrou chuť".

Změnit a přerušit

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou smazána. Můžete provést nová nastavení.

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Jak jej můžete posunout, to je uvedené v časových funkcích → "Časové funkce na straně 14

Když jste nastavili čas konce, tak se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Ve stavovém řádku je čas, kdy začne provoz. Nemohou být změněna žádná nastavení. Dávejte pozor na to, aby potraviny, které se brzy kazí nebyly příliš slouhy ve varném prostoru.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára. Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněný fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předeřháním nebo opatrným otevřením dvířek.

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.

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Pečete-li v kombinaci s mikrovlnným ohřevem, můžete výrazně zkrátit dobu vaření.

Používejte vždy záruvzdorné nádoby určené pro mikrovlnný ohřev. Dbete na upozornění k tomuto nádobí.. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 16

V kombinovaném provozu můžete používat obvyklé kovové pečicí formy. Tvoří-li se mezi pečicí formou a roštem jiskry, zkontrolujte, zda je forma zvenku čistá. Změňte polohu formy na roštu. Když to nepomůže, pečte dále bez mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží.

Používáte-li formy z plastu, keramiky nebo skla, zkracuje se doba pečení uvedená v tabulkách nastavení. Buchta hnědne zdola méně silně.

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem je možné pouze na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšky 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 vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U šťavnatých 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 nezhnedne rovnoměrně.

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 koláče a drobné 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 přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

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







U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce. Další informace najdete v části Tipy pro koláče a drobné pečivo 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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota in °C	Výkon ve Watech	Doba v Min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	1		140-160	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	1		160-180	90	30-40
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková forma	1		150-170	-	45-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková forma	1		170-190	90	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	-	20-40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švýcarský koláč	plech na pizzu	1		180-200	-	50-60

* předehřát

** 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Gericht	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon in Wattech	Doba v Min.
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1	☞	190-200	-	40-55
Kynutá bábovka	bábovková forma	1	☞	150-160	-	65-75
Kynutý koláč v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1	☞	150-160	-	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1	☞	160-170*	-	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1	☞	160-170*	-	30-45
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1	☞	150-170*	-	30-50
Koláče na plechu						
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	1	☞	150-170	-	20-40
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	☞	160-180	-	30-45
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1	☞	150-170	-	40-55
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	1	☞	150-170	-	65-85
Švácarský koláč	univerzální vysoký plech	1	☞	180-200	-	45-55
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1	☞	150-170	-	20-35
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	univerzální vysoký plech	1	☞	160-180	-	50-60
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
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	1	☞	150-160	-	50-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	1	☞	170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	plech na pečení	1	☞	190-210	-	30-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	1	☞	200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Koláčky**	plech na pečení	1	☞	150*	-	25-40
Koláčky, 2 úrovně**	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1	☞	140*	-	35-45
Muffiny	plech na muffiny	2	☞	160-180*	-	15-25
Muffiny, 2 úrovně	plech na muffiny	3+1	☞	150-170*	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1	☞	150-160	-	30-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2	☞	170-190*	-	20-45
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	☞	190-210	-	30-40
Plundrové pečivo	plech na pečení	1	☞	160-180	-	20-30
Cukroví						
Stříkané pečivo**	plech na pečení	1	☞	140-150*	-	25-35
Cukroví	plech na pečení	2	☞	140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1	☞	130-150	-	20-35
Pěnové cukroví	plech na pečení	2	☞	80-90*	-	120-150
Pěnové cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1	☞	80-90*	-	120-180
* předeřhát						
** 5 Min. předeřhívejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve Wattech	Doba v Min.
Makrónky	plech na pečení	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1		90-110	-	20-40
* přehřát						
** 5 Min. přehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

Tipy na koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený	Píchněte špejli špejli 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 uve- dené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno zevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	!Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo pro- dlužte dobu pečení.
Koláč je nahofe příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahofe 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 přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustrihněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrst- vou 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 okraj 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 čtmi 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.

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 vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu.

Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

Zmražené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmražené potraviny. Odstraňte z pokrmu led..

Zmražené 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 přistě 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 uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. 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, vydejte 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 mohli poškodit smalt.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunut	Druh ohřevu	Teplota / stupeň grilování	Doba v Min.
Chléb					
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlík 1			190-200	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	1		220* 180	10 20-30

* předehřát

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota /stupeň grilování	Doba v Min.
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	1		190-200*	35-45
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		220*	10
				180	40-50
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		220-240	20-30
Housky					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		160-170*	15-25
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Universalpanne + Backblech	3+1		150-160*	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	1		170-190	25-35
Bageta, předpečená, chlazená	univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
Housky, zmrazené					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	2		200-220	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	1		200-220	15-25
Croissanty, syrové polotovary	plech na pečení	1		150-170*	20-35
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
* vorheizen					

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Pečete-li v kombinaci s mikrovlnným ohřevem, můžete výrazně zkrátit dobu vaření.

V kombinovaném provozu můžete používat obvyklé kovové pečicí formy. Tvoří-li se mezi pečicí formou a roštem jiskry, zkontrolujte, zda je forma zvenku čistá. Změňte polohu formy na roštu. Když to nepomůže, pečte dále bez mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží.

Používáte-li formy z plastu, keramiky nebo skla, zkracuje se doba pečení uvedená v tabulkách nastavení. Pikantní buchta hnědne zdola méně silně.

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem je možné pouze 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 vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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 přistě 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.

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

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

Použití druhů ohřevu:

-  4D Horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve Watech	Doba v Min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	plech na pečení	1		220-230	-	25-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	1		230-240	-	20-30
Pizza, chlazená	rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks	rošt	1		210-230	-	15-25
Pizza, tenké těsto, 2 ks	rošt + plech na pečení	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks	rošt	1		180-200	-	20-30
Pizza, silné těsto, 2 ks	univerzální vysoký plec +rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	rošt	1		200-220	-	20-30
Pizza-bagetka, 2 ks	univerzální vysoký plech	1		180-200	90	10-20
Míni-Pizza	rošt	1		210-230	-	10-20
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 26 cm	1		170-190	-	50-60
Quiche	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	40-55
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	1		190-210*	-	15-25
Pirohy	zapékací forma	1		170-190	-	50-70
Empanada	univerzální vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Burek	univerzální vysoký plech	1		180-200	-	35-45
* předehřev						

Nákyp a suflé

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

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

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Vaříte-li pouze s mikrovlnným ohřevem nebo v kombinaci s ním, můžete výrazně zkrátit dobu vaření.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Vyjměte hotové pokrmy z obalu. V nádobí vhodném pro mikrovlnný ohřev se pokrmy ohřívají rychleji a rovnoměrněji.

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 2

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 1.

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 vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech

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

Nádoba

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

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 přistě nastavte vyšší hodnotu.


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

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

Použití druhů ohřevu:

-  4D Horký vzduch

-  Gril s cirkulací vzduchu

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve Watech	Doba v Min.
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačská forma	1		170-190	-	40-55
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačská forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	zapékačská forma	1		160-180	-	40-50
Nákyp, sladký	zapékačská forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačská forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, mražené, 400 g	univerzální vysoký plech	1		210-230	-	30-40
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačská forma	1		170-180	-	55-65
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačská forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	zapékačská forma	1		160-170*	-	40-50

* předehřát

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.

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkám spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až $\frac{1}{2}$ 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 pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež se peče pomalji 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 pečicí 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 v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Drůbež můžete obzvláště dobře péci v kombinaci s mikrovlnným ohřevem. Doba pečení se tak výrazně zkrátí.

Na rozdíl od konvenčního provozu se doba pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem řídí podle celkové hmotnosti.

Tip: Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulkách nastavení, pomůže vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → „Mikrovlnný ohřev“ na straně 16

Grilování

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

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkám spotřebiče do nižší výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk.

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

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 přistě 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 předehrání se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

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

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

Drůbež po uplynutí cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ 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 neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

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

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

Použití druhů ohřevu:

-  4D Horký vzduch
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota °C /stupeň grilování	Výkon ve Watech	Doba v Min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	nádoba otevřená	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	nádoba uzavřená	1		230-250	360	25-35
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min předehřát)	rošt	3		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování)	nádoba otevřená	1		190-210	180	25-30
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	2		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, 4 ks po 250 g	nádoba otevřená	1		190-210	360	20-30
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	15-25
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené, 250g	univerzální vysoký plech	1		190-210	360	15-20
Brojler, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		200-220	360 180	30 15-25
Kachna a husa						
Kachna, 2 kg	nádoba otevřená	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	univerzální vysoký plech	1		170-190	180	60-80
Kachní prsa, po 300 g	rošt	2		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	nádoba otevřená	1		160-170	-	120-150
Husa, 3 kg	nádoba otevřená	1		170-190	180	30-40
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	univerzální vysoký plech	1		170-190	180	60-80
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	nádoba otevřená	1		180-190	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	nádoba uzavřená	1		210-230	360	45-50
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	nádoba uzavřená	1		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	nádoba otevřená	1		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	nádoba uzavřená	1		210-230	360	45-50
* předehřát						

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. 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 ½ l vody. Zachyťte se odkapávající tuk a štáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

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 mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

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

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopaná nádoba

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

Přiklopaná nádoba

Při pečení v přiklopané 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 přiklopaném pekáči lze maso upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Některé pokrmy lze připravit v kombinaci s mikrovlnným ohřevem. Doba pečení se tak výrazně zkrátí.

Na rozdíl od konvenčního provozu se doba pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem řídí podle celkové hmotnosti.

Tip: Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulkách nastavení, pomůže vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečící formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu.

Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *„Mikrovlnný ohřev“ na straně 16*

Pozor!

Používejte-li pečící sáček, neuzavírejte jej kovovými svorkami. Použijte kuchařskou nit. Pro rolády nepoužívejte kovové jehly. Mohly by se tvořit jiskry.

Grilování

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

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče do nižší výšky zasunutí. Zachyťte se odkapávající tuk.

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

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 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 $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ 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.

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C /stupeň grilování	Výkon veWattch	Doba v Min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		180-200	180	40-50
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	nádoba otevřená	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		210-230	90	50-60
Vepřová panenka, 400 g	rošt	2		220-230	-	20-25
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		-	360	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)	rošt	3		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, medium	nádoba otevřená	1		210-220	-	40-50
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		220-230	-	60-70
Steak, silný 3 cm, medium	rošt	3		3	-	15-20

* předehřát

** bez obrácení

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

Pokrm	Příslušenství/ nádoba	Výška zasunutí	Doba ohřevu	Teplota v °C /stupeň grilování	Výkon ve wattch	Doba v Min.
Burger, vysoký 3-4 cm	rošt	2	☐	3	-	20-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	1	☒	160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1	☒	200-210	90	70-80
Telecí nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	1	☒	180-200	90	60-70
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kostí, středně pro- pečená, 1,5	nádoba otevřená	1	☒	170-190	-	50-70
Jehněčí hřbet s kosti**	nádoba otevřená	1	☒	180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kosti**	nádoba otevřená	1	☒	190-210	90	30-40
Jehněčí kotlety***	Rost	3	☐	3	-	12-18
Klobásy						
Grilovací párek	Rost	2	☐	3	-	10-20
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	1	☒	170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	1	☒	170-190	360	30-40
* předehřát						
** bez obracení						
*** pod něj zasuněte do výšky 1 univerzální vysoký plech						

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 přilivte během dušení ještě tekutinu.
Pečeně není propečená.	Pečení nakrájete. Omáčku připravujte v nádobě na pečení a přidejte k ní plátky pečeně. Maso upravujte pouze s mikrovlnným ohřevem.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Použijte vejce 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

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkám spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

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 obraťte 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 studený, nádoba by mohla prasknout.

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

Řiďte se pokyny výrobce nádobu na pečení.

Nepřiklopaná nádoba

Pro pečení celé ryby používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt.

Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopaná nádoba

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

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

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

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

Dušení s mikrovlnným ohřevem

Rybu můžete dusit i s mikrovlnným ohřevem.

Použijte k tomu uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu nebo pro zakrytí použijte talíř či speciální mikrovlnnou fólii. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 16*

Vlastní chuť zůstane do velké míry zachována a sůl a koření můžete používat s mírou. U celých ryb přidejte jednu až tři polévkové lžice vody nebo citrónové šťávy.

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

Vyjměte hotové pokrmy z obalu. V nádobí vhodném pro mikrovlnný ohřev se pokrmy ohřívají rychleji a rovnoměrněji.

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 uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetřte tak až 20 procent energie. Při přehřátí 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 stejné velké.





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

















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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška ohřevu	Druhy ohřevu	Teplota °C ústupeň grilování	Výkon ve Wattch	Doba v Min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	nádoba otevřená	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba otevřená	1		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba otevřená	1		230-250	360	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	1		-	600 360	10 10-15
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	nádoba uzavřená	1		-	600 360	4 3-8
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	2		3	-	18-22
Ryba zmrazená						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	1		-	600 360	5 7-12
Rybí filé, přírodní	nádoba uzavřená	1		210-230	-	30-45
Rybí filé, přírodní, 400 g	nádoba uzavřená	1		-	600	10-15
Rybí filé, zapečené	rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	nádoba otevřená	1		3	360	15-20
Rybí prsty (průběžně obračejte)	plech na pečení	1		220-240	-	15-25
Rybí pokrmy						
Rybí terina, 1 000 g	forma na terinu	1		-	360	20-25
* předehřát						
** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech						

Zelenina a přílohy

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

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

Vaření v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Chcete-li vařit v kombinaci s mikrovlnným ohřevem, používejte vždy uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu. Pokud nemáte vhodnou pokličku na nádobí, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

Ploché pokrmy se uvaří rychleji než vysoké. Proto pokud možno rozmístěte pokrmy po celé ploše nádobí. Obiloviny při vaření silně pění. Pro všechny obilné produkty, jako např. i rýži, používejte vysokou nádobu s pokličkou.

Vlastní chuť pokrmů zůstane zachována. Proto používejte sůl a koření s mírou.

Nenajdete-li pro připravované množství pokrmu žádný údaj nastavení, prodlužte nebo zkratěte dobu vaření podle tohoto základního pravidla: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

Pokrmy průběžně dvakrát až třikrát zamíchejte nebo obraťte. Po zahřátí nechte pokrmy ještě dvě až tři minuty vytemperovat.

Pokrmy předávají teplo nádobě. Ta může být velmi horká i při samotném mikrovlnném ohřevu.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení 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 vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

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 přistě nastavte vyšší hodnotu.

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



















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

Použité druhy ohřevu:

-  4D Horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota °C /stupeň grilování	Výkon ve wattch	Doba v Min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	nádobí uzavřená	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	nádobí uzavřená	1		-	600	12-17
Zeleninové pokrmy						
Špenát, 450 g*	nádobí uzavřená	1		-	600	13-18
Míchaná zelenina, 250 g*	nádobí uzavřená	1		-	600	10-14
Míchaná zelenina, 500 g*	nádobí uzavřená	1		-	600	15-20
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15

* jednu nebo dvakrát v průběhu zamíchat

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota °C /stupeň grilování	Výkon v Wattech	Doba v Min.
Brambory						
Pečené brambory, rozpúlené	univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpúlené, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		200-220	360	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g	nádoba uzavřená	1		-	600	10-13
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	13-17
Výrobky z brambor, zmrazené						
Rostí (bramborové placky)	univerzální vysoký plech	2		180-200	-	20-30
Bramborové taštičky	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	18-28
Krokety	plech na pečení	1		210-230	-	15-25
Hranolky (průběžně obra-cejte)	plech na pečení	1		200-210	-	20-30
Hranolky, 500 g	univerzální vysoký plech	1		250-270	180	15-20
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obra-cejte)	univerzální vysoký plech+ plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40
Rýže						
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml	nádoba uzavřená	1		-	600	7-9
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	180	13-16
					600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	12-14
					180	22-27
Obilné pokrmy						
Kuskus, 250 g + 500 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	6-8
Jáhly nemleté, 250 g + 600 ml	nádoba uzavřená	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml voda*	nádoba uzavřená	1		-	600	6-8
					180	4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	11-13
					180	25-30
Vejce						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	nádoba uzavřená	1		-	360	6-8

* průběžně jednou až dvakrát obrátit

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 16

Stavíte-li nádobu na rošt, zasuňte jej vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů.

Příprava jogurtu

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

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplníte do šáleků 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 4násobné množství mléka.
2. Rýži a mléko vložte do vysoké nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu.
3. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.
4. Jakmile mléko vystoupí, silně promíchejte a snižte výkon mikrovlnného ohřevu podle údajů v tabulce. Během vaření vícekrát promíchejte.

Kompot

Odvažte ovoce v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu a na každých 100 g přidejte polévkovou lžici vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Nádobu zakryjte a nastavte podle údajů v tabulce.

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

Používejte tepelně odolnou, plochou skleněnou nádobu, např. víko nákyповé formy. Nepoužívejte porcelán nebo silně zahnuté talíře.

Sáček popcornu položte označenou stranou dolů na nádobu. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce. V závislosti na výrobku a množství může být potřebné přizpůsobení času.



Aby se popcorn nepřipaloval, sáček po 1 ½ minutě vyjměte a protřeste. Po skončení pečení varný prostor vytřete.






Varování – Nebezpečí popálení!

U zdvihotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.

Doporučené hodnoty nastavení

Použití druhů ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve Wtech	Doba v Min.
Puding z pudinkového prášku*	nádoba uzavřená	1		-	600	5-8
Joghurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		40-45	-	480-540
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	nádoba uzavřená	1		-	600	10
					180	20-25
Kompot, 500 g	nádoba uzavřená	1		-	600	9-12
Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček	nádoba otevřená	1		-	600	4-6

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

** uzavřené sáčky položte na nádobu

Úspora energie s druhy ohřevu eco

S energeticky úsporným ohřevem horký vzduch eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

Pokrmu vkládejte do studené, prázdné trouby. Jen tak dosáhnete optimalizované spotřeby energie. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená.

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

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 ustríhnete 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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v Min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věcnová/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 26 cm	1		150-160	50-60
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	20-40
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-180	25-35
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
Stříkané pečivo	plech na pečení	2		140-150	25-40

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u pokrmů z obilovin a z brambor, které se při přípravě zahřívají na

vysokou teplotu, jako např. bramborové lupínky, pomfrity, toasty, housky, chleba nebo jemné pečivo (keksy, perníčky, spekulatius).

Tipy na přípravu bez akrylamidu	
Obecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Co nejkratší doby tepelné úpravy. ■ Zlatavá barva pokrmů, ne příliš tmavá hnědá. ■ Velký, tlustý kus pokrmu obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	<p>S horní / dolní teplotou max. 200 °C. S horkým vzduchem max. 180 °C.</p>
Cukroví	<p>S horní / dolní teplotou max. 190 °C. S horkým vzduchem max. 170 °C. Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidu..</p>
Hranolky	Umístit na plech v jedné vrstvě a rovnoměrně. Péct minimálně 400 g na plechu, aby se hranolky nevysušily.

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 stejné velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na misku rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

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

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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


Šťavnatě 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 v °C	Doba v min.
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), nastrouhaná, blanšírovaná	rošt	2		80	4-7
Houby na plátky	rošt	2		60	6-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-		60	2-6

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

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

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na 1 litr vody:

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

Ovoce

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

Zelenina


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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D Horký vzduch

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

Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny, drůbeže, masa, ryb a pečiva používejte druh ohřevu mikrovlnný ohřev.

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu postavte na rošt. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

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

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.

Rozmrazení se často daří lépe ve více krocích. Jsou společně uvedeny v tabulce.


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













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





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

Tip: Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulce nastavení, pomůže vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v Min.
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	3 10-15
Housky	rošt	1		180 90	5-10 5-10
Koláč					
Koláč, šťavnatý, 500 g	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	2 10-15
Maso a drůbež					
kuře, celé, 1,2 kg*	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	10 10-15
části drůbeže, 250 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	3 5-10
Kachna, 2 kg*	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	10 30-40
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 800 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	15 10-15
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1 kg*	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	15 20-30
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1,5 kg*	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	15 25-35
Maso, kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180 90	8 5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	nepřiklopaná nádoba	1		90	8-15
* po uplynutí 1/2 času obraťte					

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v Min.
Mleté maso, míchané, 500 g**	nepřikloпенá nádoba	1		180	5
				90	10-15
Mleté maso, míchané, 800 g*	nepřikloпенá nádoba	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	nepřikloпенá nádoba	1		180	3
				90	10-15
Rybí filé, 400 g*	nepřikloпенá nádoba	1		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	nepřikloпенá nádoba	1		180	5-10
				90	8-13
Zelenina, 600 g	nepřikloпенá nádoba	1		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Máslo částečně rozmrazit, 125 g	nepřikloпенá nádoba	1		90	7-9

* po uplynutí 1/2 času obraťte

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete ohřívát pokrmy nebo je v jednom kroku rozmrazovat a ohřívát.

Vyjmíte hotové pokrmy z obalu. V nádobí vhodném pro mikrovlnný ohřev se pokrmy ohřívají rychleji a rovnoměrněji. Různé součásti pokrmu se mohou ohřívát s různou rychlostí.

Ploché pokrmy se uvaří rychleji než vysoké. Proto pokud možno rozmístíte pokrmy po celé ploše nádoby. Potraviny by neměly být navrstvené na sobě.

Pokrmy vždy zakryvejte. Tak docílíte stejnoměrného výsledku vaření. Pokud nemáte vhodnou pokličku na nádoby, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.

Pokrmy průběžně dvakrát až třikrát zamíchejte nebo obraťte. Po zahřátí nechte pokrmy ještě 1 až 2 minuty vyteperovat.

Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

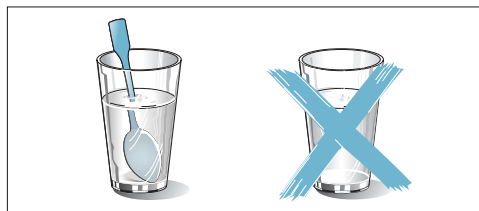
Pokrmy předávají teplo nádobě. Ta může být velmi horká i při samotném mikrovlnném ohřevu.

Tip: Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulce nastavení, pomůže vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojnásobně době trvání.

Varování – Nebezpečí opaření!

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne tekutina teploty varu, aniž dochází k vystupování typických bublin.

Již při sebemenším ořesu nádoby může horká tekutina začít náhle prudce bublat a vystříknout. Při ohřívání vložte vždy do nádoby lžíci. Zabráníte tak utajenému varu.



Pozor!

Jiskření: kov, např. lžíce ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete hodnoty nastavení pro různé nápoje a pokrmy pro mikrovlnný ohřev. 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.















Nejsou-li pro pokrm uvedeny žádné hodnoty, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použitý druh ohřevu

-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Výkon ve wattch	Doba v Min.
Ohřívání nápojů					
200 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		1000	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		1000	2-6
Ohřívání kojenecké stravy					
Lahev s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		360	1-3
Zelenina, chlazená					
250 g	nádoba uzavřená	1		600	3-8
Zelenina, zmrazená					
volná, 250 g	nádoba uzavřená	1		600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	nádoba uzavřená	1		600	11-16
Pokrm, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	1		600	4-8
Polévka, eintopf, 400 ml	nádoba uzavřená	1		600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	1		600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba otevřená	1		600	5-10
Pokrm, zmrazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	1		600	11-15
Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	nádoba uzavřená	1		1000	2-4
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	1		600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba uzavřená	1		600	11-15

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu horní a spodní ohřev můžete uvažené pokrmy udržovat při teplotě 70 °C teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

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

Zkušební pokrm

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Podle normy EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 a podle normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pečení

Současné 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 jablkový koláč

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

Vodový piškot

Vodový piškot na dvou úrovních: Rozevírací formy postavte na rošty úhlopříčně nad sebe.

Upozornění






- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.

- Řiďte se pokyny k přehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.

- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D Horký vzduch



Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v Min.
Pečení					
Stříkané pečivo	plech na pečení	1		140-150*	25-35
Koláčky	plech na pečení	1		150*	25-40
Koláčky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140*	35-45
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		160-170	70-80
* 5 min přehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					
** přehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril




Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zssunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba v Min.
Grilování					
Opečené toasty	rošt	3		3	3-6
Hovězí burger, 12 ks*	rošt	2		3	20-30
* * po 2/3 celkové doby obraťte					

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy použijte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → ~ "Mikrovlnný ohřev" na straně 16

Stavíte-li nádobu na rošt, zasuňte jej vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů.

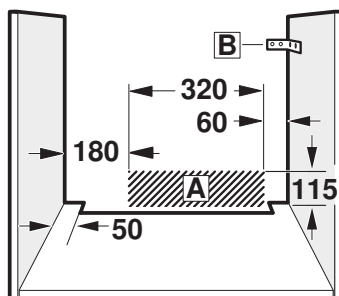
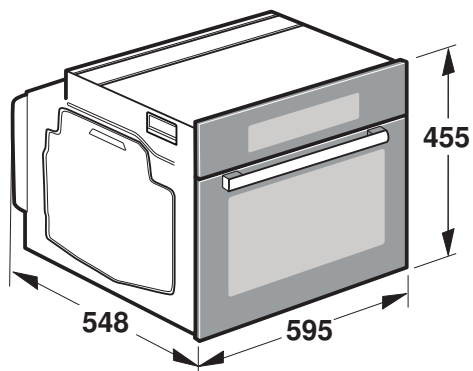
Použité druhy ohřevu:

-  4D Horký vzduch
-  Gril s cirkulací
-  Mikrovlnný ohřev

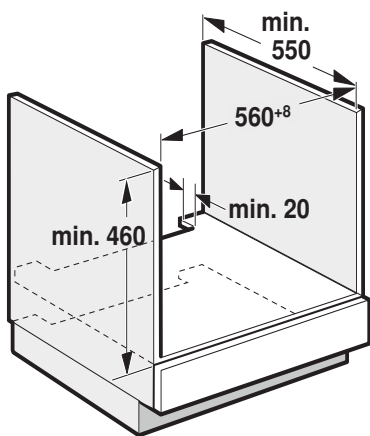
Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota in °C	Výkon ve Watech	Doba v Min.
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	nepřiklopená nádoba	1		-	180 90	5 10-15

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon ve W	Doba v Min.
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu						
Vaječné mléko	nepřiklopená nádoba	1		-	360	15
					180	20-25
Piškot	nádoba otevřená	1		-	600	7-9
Sekaná	nádoba otevřená	1		-	600	22-27
Vaření kombinované s mikrovlnným ohřevem						
Zapékané brambory	nádoba otevřená	1		150-170	360	25-30
Koláč	nádoba otevřená	1		190-210	180	12-18
Kuře	nádoba otevřená	1		180-200	360	25-35

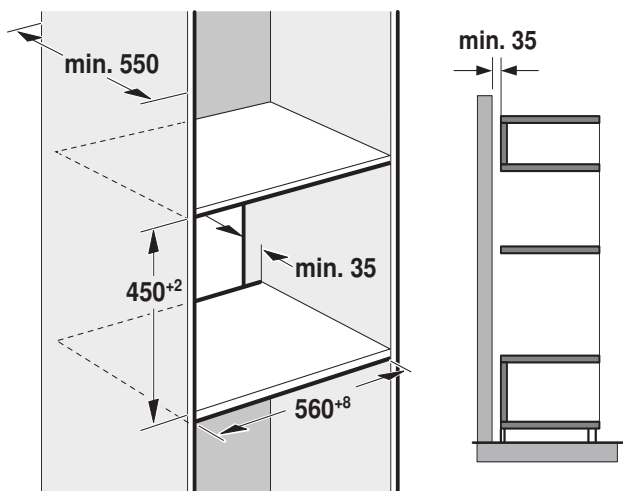
1



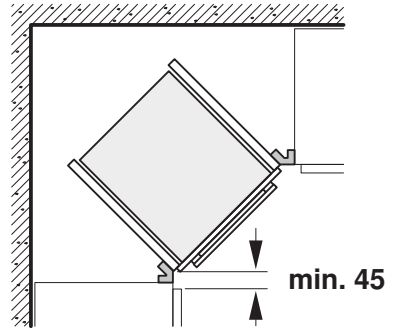
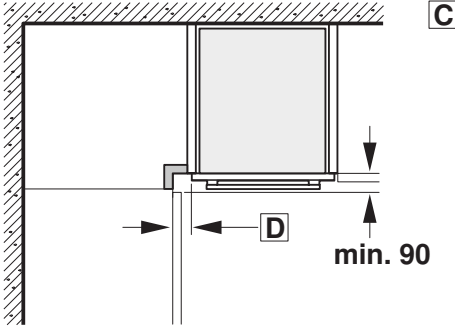
2



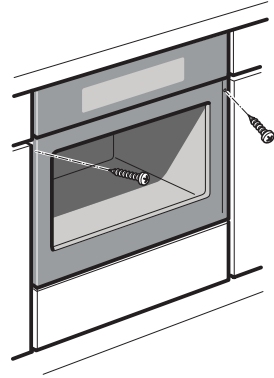
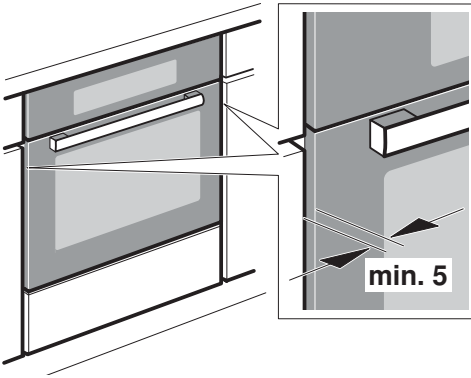
3



4



5



Důležité pokyny – obrázek 1

- Vestavná skříňka nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky umístěné výše, musí být zachována vzdálenost minimálně 35 mm.
- Vestavná skříňka musí mít na přední straně větrací otvor 50 cm². U nábytkových korpusů bez větracího výřezu v zadní části postranních stěn 200 cm². Za tímto účelem seřízněte kryt soku nebo namontujte větrací mřížku.
- Větrací drážky a sací otvory nesmí být zakryté.
- Po vybalení spotřebiče zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebiče nezapojujte.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili porážení, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklopným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

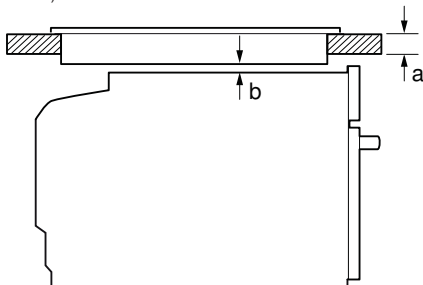
▲ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Proto při montáži dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od elektronických implantátů.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Je-li spotřebič vestaven pod varnou deskou, musí být dodrženy následující minimální rozměry (případně včetně nosné konstrukce):



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná deska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná deska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přírodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přírodní kabel na zadní straně spotřebiče (zavčaknout!).

Přírodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přírodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přírodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnědá = fáze (krajní vodič).

Pouze Velká Británie a Austrálie

Připojte minimálně pomocí 16A zástrčky nebo použijte jistič 16 A.

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněny tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.siemens-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



**Kompaktná rúra na pečenie s funkciou
mikrovlnného ohrevu**

CM633GBS1

siemens-home.com/welcome

sk Návod na použitie

Obsah

 Použitie k určenému účelu	4	 Mikrovlnný ohrev	16
 Dôležité bezpečnostné pokyny	4	Riad	16
Všeobecne	4	Výkony mikrovlnného ohrevu	17
Mikrovlnná rúra	5	Nastavenie mikrokombi	17
 Príчины škôd	6	Nastavenie mikrovlnnej rúry	17
Všeobecne	6	 Čistiace prostriedky	18
Mikrovlnná rúra	7	Vhodné čistiace prostriedky	18
 Ochrana životného prostredia	7	Udržiavanie čistoty spotrebiča	19
Úspora energie	7	 Rámy	19
Ekologická likvidácia	7	Vyvesenie a zavesenie rámov	19
 Oboznámenie sa so spotrebičom	8	 Dvierka spotrebiča	20
Ovládací panel	8	Odoberanie krytu dvierok	20
Ovládacie prvky	8	Demontáž a montáž skiel dvierok	20
Displej	8	 Porucha - čo robiť?	22
Ponuka druhov prevádzky	9	Tabuľka porúch	22
Druhy ohrevu	9	Prekročenie maximálneho času prevádzky	22
Ďalšie informácie	10	Osvetlenie varného priestoru	22
Funkcie varného priestoru	10	 Služba zákazníkom	23
 Príslušenstvo	10	Číslo výrobku a výrobné číslo	23
Dodané príslušenstvo	10	 Pokrmý	23
Zasunutie príslušenstva	11	Upozornenia týkajúce sa programov	23
Osobitné príslušenstvo	11	Výber pokrmov a nastavenie	23
 Pred prvým použitím	12	 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	24
Prvé uvedenie do prevádzky	12	Silikónové formy	24
Čistenie varného priestoru a príslušenstva	12	Koláče a drobné pečivo	24
 Ovládanie spotrebiča	12	Chlieb a pečivo	28
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	12	Pizza, quiche a pikantní koláče	29
Spustenie alebo prerušenie prevádzky	13	Nákyp a suflé	31
Nastavenie prevádzkového režimu	13	Hydina	32
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	13	Mäso	34
Rýchle rozohrievanie	13	Ryby	37
 Časové funkcie	14	Zelenina a prílohy	39
Časovač	14	Dezert	41
Čas trvania	14	Úspora energie s druhom ohrevu eco	42
Koniec času	14	Acrylamid v potravinách	43
 Detská poistka	15	Sušenie	43
Aktívovanie a deaktivovanie	15	Zaváranie	44
 Základné nastavenia	15	Rozmrazovanie	45
Zmena nastavení	15	Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu	46
Zoznam nastavení	15	Udržanie teplého pokrmu	47
Zmena času	16	Skúšobné jedlá	48

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.siemens-home.com a v internetovom obchode: www.siemens-eshop.com.

Použitie k určenému účelu

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smie zapájať výhradne oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru, jedine v prípade, že sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom dospelého osoby.

Držte deti mladšie ako 8 rokov v bezpečnej vzdialenosti od napájacieho kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 10

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecne

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárate jeho dverka. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dverok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Pri predhrievaní nekladte nikdypapier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dverok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dverok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dverka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Z vody v horúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo elektrického výboja!**

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prírodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákaznickeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prírodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznický servis.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!**

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

Mikrovlnná rúra**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo požiaru!**

- Použitie spotrebiča, ktoré nie je v súlade s určením, je nebezpečné a môže spôsobiť škody.
Nie je prípustné sušenie potravín alebo odevov, zohrievanie papuč, vankúšikov s obilnými alebo inými zrnkami, handier na čistenie, vlhkých odevov a podobne. Ešte po niekoľkých hodinách sa môžu napríklad zohriať papuče alebo vankúšiky so zrnkami alebo obilím vznietiť. Spotrebič používajte výhradne na prípravu potravín a nápojov.
- Potraviny sa môžu vznietiť. Potraviny nikdy nezohrievajte v obaloch udržiavajúcich teplo.
Potraviny v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov nikdy nezohrievajte bez dohľadu. Nikdy nenastavujte príliš vysoký mikrovlnný výkon ani príliš dlhý čas mikrovlnného ohrevu. Riadte sa údajmi uvedenými v tomto návode na používanie. Potraviny nikdy nesusťte v mikrovlnnej rúre. Potraviny s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte ani nezohrievajte príliš dlho alebo na príliš vysokom výkone.
- Olej sa môže zapáliť. V mikrovlnnej rúre nikdy nezohrievajte samotný olej.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo výbuchu!**

Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách môžu explodovať. Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách nikdy nezohrievajte.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo popálenia!**

- Potraviny s pevnou šupkou alebo kožkou môžu počas zohrievania, ale ešte aj po zohriatí výbušným spôsobom prasknúť. Nikdy nevarujte vajcia alebo nezohrievajte vajcia uvarené natvrdo v škrupinke. Nikdy nevarujte živočíchy s ulitou a kôrovce. Pri príprave volského oka alebo vajec do skla musíte najprv prepichnúť žltok. V prípade potravín s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Šupku, resp. kožu pred zohrievaním prepichnete.

- Teplo sa v dojčenskej výžive nerozdeli rovnomerne. Dojčenskú výživu nikdy nezohrievajte v uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumeľ. Po zohriatí ju dôkladne premiešajte alebo pretraste. Pred kŕmením dieťaťa skontrolujte teplotu.
- Zohriate jedlá odovzdávajú teplo. Riad sa môže rozhorúčiť. Riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k utajenému varu. To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez toho, že by došlo k vystupovaniu typických bublín. Už pri malom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko vykipieť a rozstreknúť sa. Pri zohrievaní do nádoby vložte vždy lyžičku. Predídete tak utajenému varu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Nevhodná nádoba môže prasknúť. Riad z porcelánu a keramiky môže mať jemné dierky v rukovätiach a pokrievkach. Za týmito dierkami sa nachádza dutina. Ak do dutiny prenikne vlhkosť, nádoba môže prasknúť. Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nedostatočnom čistení sa môže povrch spotrebiča poškodiť. Môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Varný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte v čistote.

- V dôsledku poškodených dvierok varného priestoru alebo tesnenia dverí môže unikať energia mikrovlnného ohrevu. Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dverí alebo plastový rámček dverí. Zavolajte zákaznícky servis.
- Zo spotrebičov bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt. V prípade prác údržby a opráv zavolajte servis.

Príčiny škôd

Všeobecne

Pozor!

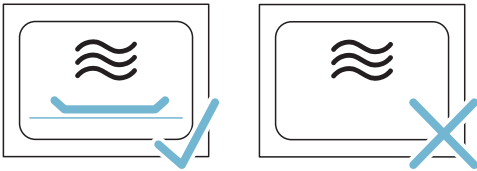
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neskladujte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprívrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi štavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.

- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškrabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Mikrovlnná rúra

Pozor!

- Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: rošt nekombinujte s univerzálnym pekáčom. Pri zasunutí priamo na seba môže dochádzať k tvoreniu iskier. Zasúvajte vždy do vlastnej výšky.
- Hliníkové misky: Nepoužívajte hliníkové misky v spotrebiči. Iskrením sa spotrebič poškodí.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez vloženého jedla: Prevádzka spotrebiča bez jedál vo varnom priestore spôsobuje preťaženie. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla vo varnom priestore. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu. → *Ovládanie spotrebiča" na strane 12*



- Pukance do mikrovlnnej rúry: Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu. Používajte maximálne 600 W. Vrečko s pukancami položte vždy na sklenený tanier. Sklo dvierok môže pri preťažení prasknúť.

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

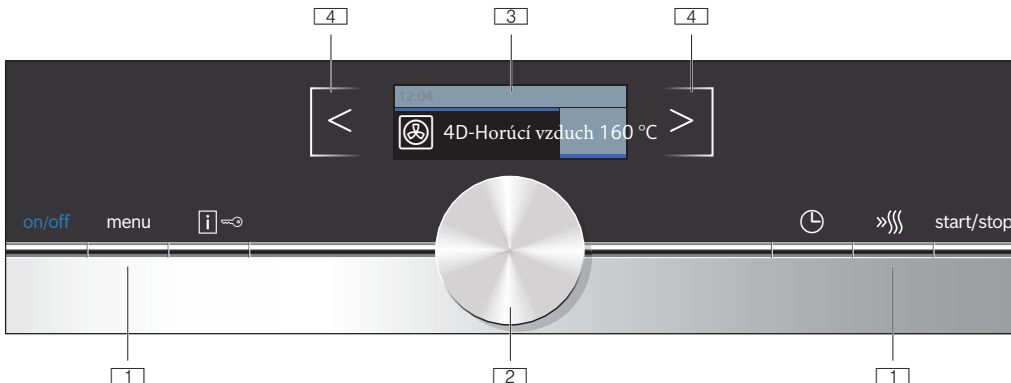


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením.

2 Otočný volič

Otočný volič je umiestnený tak, že ho môžete bez obmedzenia otáčať doľava alebo doprava.

3 Displej

Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.

4 Dotykové polia

Pod dotykovými poľami sa vľavo < a vpravo > od displeja nachádzajú snímače. Na výber príslušnej šípky vyberiete danú funkciu.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôbené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Váš spotrebič tak môžete jednoducho a priamo nastaviť.

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových poľí.

Tlačidlá	Význam
on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
menu	Otvorenie ponuky menu
i	Informácia
	Detská poisťka
	Aktivácia a deaktivácia detskej poisťky
🕒	Časová voľba
	Otvoriť menu časových volieb

Ovládaci panel

Cez ovládaci panel nastavte pomocou tlačidiel, dotykových poľí a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.

»»»	Rýchly ohrev	Zapnutie alebo vypnutie rýchleho ohreву
start/stop		Spustenie a zastavenie prevádzky alebo zrušenie prevádzky
Dotykové polia		
<	Pole vľavo od displeja	Navigácia vľavo
>	Pole vpravo od displeja	Navigácia vpravo

Otočný volič

Otočným voličom zmeníte nastavené hodnoty, ktoré sa zobrazia na displeji.

Pri väčšine zoznamoch výberu, napr. pri teplote, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť. Pri druhoch ohreву napríklad začína po poslednej položke opäť prvá.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom, vhodne na každú situáciu.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom. Hodnota má tmavé pozadie.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza v hornej časti displeja. Tu sú zobrazené hodiny a nastavené časové funkcie.

Riadok progresu

Riadok progresu sa nachádza pod stavovým riadkom. V riadku progresu môžete napríklad vidieť, ako prebieha čas trvania programu. Línia nad zameranou hodnotou sa naplňuje zľava doprava, je závislá od postupu progresu daného programu.

Priebeh času

Pokiaľ ste spustili Váš spotrebič bez nastavenia času, môžete vpravo hore v stavovom riadku vidieť, ako dlho už je spotrebič v prevádzke.

Kontrola teploty

Stípcce ovládania teploty ukazujú vyhrievaciu fázu v priestore na varenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu ukazuje zvyšovanie teploty v priestore na varenie. Pri naplnení všetkých stípcov nastáva vhodná doba na vloženie pokrmu, ktorý chcete pripravovať. Pri nastaveniach grilu a čistenia sa stípcce nezobrazujú.
Indikátor zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, objaví sa pod stavovým riadkom línia, ktorá zobrazuje úroveň zvyškového tepla v priestore na pečenie. Ukazovateľ zmizne, pokiaľ teplota v priestore na pečenie klesne pod 60°C.

Poznámka: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Druhy ohrevu

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







Počas nahrievania môžete pomocou tlačidla  nechať zobraziť aktuálnu teplotu.





Ponuka druhov prevádzky

Ponuka je rozdelená do niekoľkých druhov prevádzky. Takto môžete rýchlo vybrať požadovanú funkciu.

Druh prevádzky	Použitie
Druh ohrevu	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy ohrevu.
Pokrm → "Pokrm" na strane 23	Tu nájdete nastavenia pre mnohé druhy pokrmov.
Mikrovlnná rúra → "Mikrovlnná rúra" na strane 16	S mikrovlnnou rúrou môžete pokrm rýchlo pripraviť, ohriať alebo rozmraziť.
Kombinácia mikrovlnnej rúry → "Mikrovlnná rúra" na strane 16	S týmito nastavením môžete k mikrovlnnej rúre nastaviť aj druh ohrevu
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 15	Základné nastavenia Vášho spotrebiča si môžete prispôbiť podľa vlastných potrieb.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.


Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D-horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril, malá plocha	Stupne grilovania 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Predhrievanie riadu	30-70 °C	Na zohrievanie riadu.

Druhy ohrevu s mikrovlnnou rúrou	Teplota	Použitie
 4D-horúci vzduch + 90 W	30-275 °C	Na pečenie mäsa a koláčov na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu + 90 W	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕi horúci vzduch okolo jedla.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu + 180 W	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕi horúci vzduch okolo jedla.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu + 360 W	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕi horúci vzduch okolo jedla.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia a ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo . Upozornenie sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Niektoré upozornenia sa objavujú automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzva alebo varovanie.

Funkcie varného priestoru

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

Otvorenie dveriek spotrebiča

Keď otvoríte dverka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dveriek prevádzka pokračuje.

Osvetlenie varného priestoru

Keď otvoríte dverka spotrebiča, osvetlenie varného priestoru sa zapne. Ak zostanú dverka otvorené dlhšie ako cca 15 minút, osvetlenie rúry sa znova vypne.

Pri väčšine druhov prevádzky sa osvetlenie varného priestoru zapne hneď po spustení prevádzky. Po skončení prevádzky sa vypne.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne.

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

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

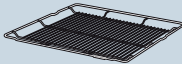
Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 15

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom:

	<p>Rošt</p> <p>Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso a grilované kusy.</p> <p>Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.</p>
	<p>Univerzálny pekáč</p> <p>Na prípravu štvorných koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk..</p>

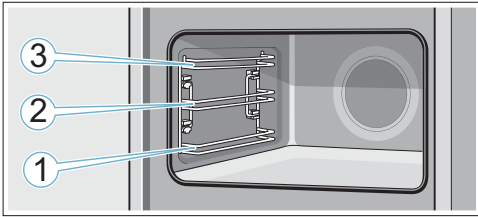
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču

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

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

Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 3 výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.




Vo výške zasunutia 1, 2 a 3 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

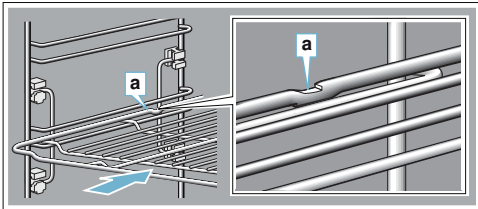
Upozornenie

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

Zaisťovacia funkcia

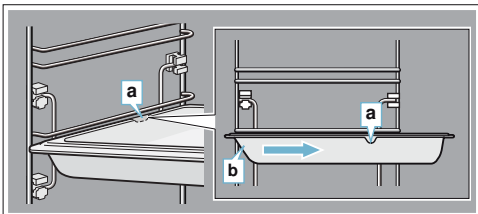
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka **a**, bola vzadu a smerovala nadol. Nápis „microwave“ musí byť vpredu a zakrivenie musí ukazovať nadol .



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do varného priestoru bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Zošíknenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Osobitné príslušenstvo

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

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

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča → *"Služba zákazníkom"* na strane 23.

Osobitné príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.	HZ634080
Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.	HZ632070
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dá ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča.	HZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.	HZ631010
Profesionálna panvica Na prípravu veľkých množstiev.	HZ633070
Pokrievka na profesionálnu panvicu Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HZ625071
Kameň na pečenie chleba Na prípravu domáceho chleba, zemiá a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HZ327000

Sklenený pekáč (5,1 l) Na prípravu dusených jedál a nákyпов. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Pokrmý“.	HZ915001
Sklená miska Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákyпов.	HZ86S000
Sklenený plech Pre nákyпов, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000

Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia.
→ „Základné nastavenia“ na strane 15

Nastavenie jazyka

Ako prvý sa objaví jazyk. Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.

2. Na potvrdenie stlačte na šípku >.
Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.

1. Otočným voličom nastavte čas.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >.

Nastavenie dátumu

Prednastavený dátum je „01.01.2014“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >.
Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

Čistenie varného priestoru a príslušenstva

Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Čistenie varného priestoru


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

Dbajte pritom na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.

Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handričkou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia.

Nastavenia

Druh ohrevu	4-D Horúci vzduch 
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole.

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off.

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Ovládanie spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastaviť spotrebič. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastaviť jednotlivé druhy prevádzky.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči. Určité zobrazenia a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Keď dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnete spotrebič. Znak on/off nad tlačidlom sa rozsvieti namodro.

Na displeji sa objaví logo Siemens a potom prvý druh ohrevu a teploty zo zoznamu výberu.

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zmizne.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazit' alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť alebo prerušiť tlačidlom start/stop. Po prerušení prevádzky sa chladiaci ventilátor môže stále otáčať.

Na zmazanie nastavenia stlačte tlačidlo on/off.

Pokiaľ pri spustenom programe otvoríte dverka spotrebiča, preruší sa jeho prevádzka. Pre pokračovanie programu zavriete dverka spotrebiča.

Nastavenie prevádzkového režimu

Pokiaľ chcete nastaviť druh prevádzkového režimu, musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu prevádzkového režimu.
2. Vyberte požadovaný prevádzkový režim pomocou otáčacieho voliča. Podľa druhu prevádzkového režimu máte k dispozícii rôzne možnosti výberu.
3. Šípkou > prejdite na požadovanú funkciu v prevádzkovom režime.
4. Zmeňte výber pomocou otočného voliča. Podľa výberu je možné meniť ďalšie funkcie.
5. Spustíte pomocou tlačidla start/stop.

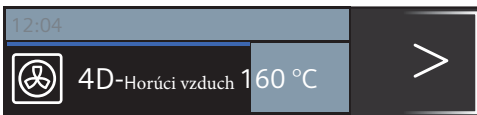
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po spustení spotrebiča sa objaví navrhovaný druh ohrevu s danou teplotou. Toto nastavenie je možné okamžite spustiť pomocou tlačidla start/stop.

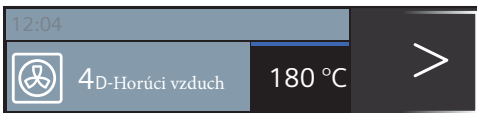
Pre ďalšie nastavenia zmeňte hodnoty ako je vyobrazené na obrázkoch.

Príklad: 4D-Horúci vzduch s teplotou 180 °C

1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Šípkou > zvolíte zmenu teploty.



3. Otočným voličom zmeníte teplotu.
4. Stlačte tlačidlo start/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchle rozohrievanie

Pomocou tlačidla »»» rýchleho rozohrievania môžete výrazne zrýchliť ohrev priestoru na pečenie. Funkcia rýchleho rozohrievania nie je dostupná pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodný druh ohrevu pre rýchle rozohrievanie je:

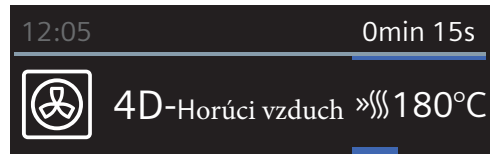
4D-Horúci vzduch

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

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavenú teplotu minimálne 100 °C. Ináč sa rýchle rozohrievanie nedá aktivovať.

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



Symbol »»» sa zobrazí vľavo vedľa teploty. Riadok progresu sa začne postupne naplňovať.

Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol »»» už nesvieti. Vložte jedlo do varného priestoru.

Upozornenie:

- Časová funkcia Čas trvania sa spustí hneď s rýchlym rozohrievaním.
- V priebehu rýchleho rozohrievania môžete pomocou tlačidla zistiť aktuálnu teplotu priestoru na varenie.

Zrušenie

Stlačte tlačidlo »»». Symbol »»» na displeji zmizne.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	Použitie
Časovač	Funkcia časovača funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí daného času zaznie signál.
Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
Koniec	Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila

Upozornenia

- Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch.
- Podľa toho, ktorým smerom najprv otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom môžete prepínať medzi jednotlivými informáciami, ktoré sa na krátku dobu zobrazia na displeji.

Časovač

Časovač je možné nastaviť kedykoľvek, aj keď je prístroj vypnutý. Časovač beží paralelne s ostatnými nastaveniami a má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul časovač alebo čas trvania.

Je možné nastaviť hodnotu maximálne 24 hodín.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole pre časovač.
- Otočným voličom nastavte čas na časovači. Po niekoľkých sekundách sa spustí časovač. Symbol časovača a uplynutý čas sa zobrazia vľavo v stavovom riadku.

Po uplynutí času

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa objaví "Čas časovača uplynul". Stlačením tlačidla je možné časovač predčasne ukončiť.

Zrušenie časovača

Stlačením tlačidla menu časovej funkcie sa otvorí ponuka a pootočením otočného voliča späť je možné tento čas zrušiť. Menu je možné zavrieť tlačidlom .

Zmena času časovača

Tlačidlom otvorte menu časových funkcií a pootočením otočného voliča v priebehu niekoľkých sekúnd je možné zmeniť čas časovača. Spustenie časovača je možné tlačidlom .

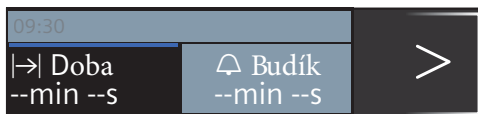
Čas trvania

Keď nastavíte čas prípravy Vášho pokrmu, ukončí sa prevádzka spotrebiča automaticky po uplynutí tohto času. Rúra na pečenie sa viac nezahrieva.

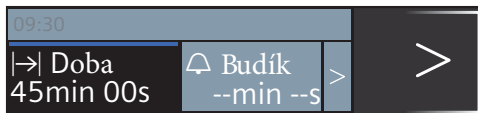
Predpoklad: Druh ohrevu a teplota ohrevu sú nastavené.

Príklad: Nastavenie na 4D-horúci vzduch, 180 °C, Trvanie 45 minút.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.



- Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas.



- Spustíte pomocou tlačidla start/stop. Doba trvania sa viditeľne odpočítava v riadku progresu.

Uplynul čas trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa viac nezahrieva. Signál je možné predčasne ukončiť stlačením tlačidla .

Zrušiť čas trvania

Otvorte menu časových funkcií pomocou tlačidla . Čas trvania otočte späť. Zobrazenie sa zmení na nastavený druh ohrevu a teplotu ohrevu.

Zmena času trvania

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom . Zmeňte čas trvania pomocou otočného voliča.

Koniec času

Pokiaľ meníte koniec času, majte prosím na pamäti, že potraviny, ktoré rýchlo podliehajú pokazeniu nemôžu byť v rúre na pečenie skladované príliš dlhú dobu.

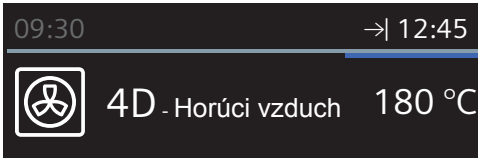
Predpoklad: Nastavená funkcia ešte nebola spustená. Je nastavená doba trvania. Je otvorené menu časových funkcií .

Príklad na obrázku: O 9.30 vložte pokrm do priestoru rúry na pečenie. Príprava pokrmu trvá 45 minút a o 10.15 je táto ukončená a pokrm hotový. Vy ale potrebujete, aby bol daný pokrm hotový o 12.45.

- Pomocou šípky prejdite na položku "→| Koniec".
- Pomocou otočného voliča nastavte čas ukončenia




3. Potvrďte tlačidlom start/stop





Rúra na pečenie je v čakacej pozícii. V stavovom riadku sa objaví symbol → a čas, keď je prevádzka ukončená. Prevádzka je spustená v presne danom čase. Trvanie prevádzky plynie viditeľne v stavovom riadku.

Uplynula doba

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa viac nezohrieva. Zvukový signál je možné predčasne ukončiť stlačením tlačidla .



Zmena koncového času

Je to možné pokiaľ je rúra na pečenie v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo start/stop.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Pomocou šípky > zvolíte "→ Koniec" a opravte pomocou otočného voliča čas ukončenia prevádzky.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Stlačte tlačidlo start/stop.
Rúra na pečenie je opäť v čakacej pozícii.

Zrušenie konca času

Je to možné pokiaľ je rúra na pečenie v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo start/stop.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Pomocou šípky > zvolíte "→ Koniec" a pomocou otočného voliča stiahnite čas na nulovú hodnotu.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Spustíte tlačidlom start/stop.
Ohrev sa okamžite spustí.





Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť alebo meniť jeho nastavenia.

Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jediné tlačidlom on/off sa dá spotrebič vypnúť.

Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Cca 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo . Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v stavovom riadku sa objaví symbol .

Základné nastavenia

Aby ste váš spotrebič mohli optimálne a jednoducho ovládať, k dispozícii máte rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete podľa potreby meniť.

Zmena základných nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
Otvorí sa menu režimu prevádzky.
3. Pomocou otočného voliča zvolíte "Nastavenia".
4. Stlačte na šípku >.
5. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnoty.
6. Pomocou šípky > je možné navigovať medzi ďalšími nastaveniami a podľa potreby ich meniť.
7. Na uloženie stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa zobrazí možnosť zrušiť alebo uložiť.

Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a k nim možné zmeny nastavenia. Podľa výbavy Vášho spotrebiča je možné, že budú zobrazené len niektoré nastavenia, ktoré sú aktuálne pre Váš spotrebič.

Môžete meniť nasledujúce nastavenia:

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Zvukový signál	Krátky (30 sek.) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Zvukový signál tlačidiel	Vypnuté* (zvuk pri on/off zostane) Zapnuté
Jas displeja	Nastaviteľný v piatich stupňoch
Zobrazenie času	Digitálne Vypnuté
Osvetlenie	V prevádzke zapnuté V prevádzke vypnuté
Automatické pokračovanie	Pri zatvorení dveriek Nepokračovať automaticky (stlačiť tlačidlo start/ stop)
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druh ohrevu Mikrovlnná rúra Kombinovaná mikrovlnná rúra Pokmy*
Vypnutie displeja v noci	vypnuté Zapnuté (displej sa smáva medzi 22:00 a 5:59 hodinou)

Logo značky	zobrazíť nerozbrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa Minimálne
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu
*)K dispozícii podľa typu spotrebiča	

Upozornenie: Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejavia. Všetky ostatné nastavenia až po ich uložení.

Zmena času

Keď chcete prispôsobiť čas, napr. z letného času na zimný, zmeňte základné nastavenie.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Vyberte pomocou otočného voliča "Nastavenia".
4. Pomocou šípky > prejdite na "čas hodín".
5. Pomocou otočného voliča zmeňte čas hodín.
6. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zrušiť.

Výpadok elektrického prúdu

Len nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky sa musia po dlhšom prerušení dodávky prúdu nanovo vykonať.

Nastavte nanovo jazyk, čas a aktuálny dátum.

Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše jedlá mimoriadne rýchlo uvariť, zohriať a rozmrazovať. Mikrovlnný ohrev môžete používať samostatne alebo v kombinácii s druhom ohrevu.

Aby sa mikrovlnný ohrev používal optimálne, dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu a orientujte sa podľa údajov v tabuľkách o používaní na konci návodu na používanie.

Riad

Nie všetok riad sa hodí na mikrovlnný ohrev. Aby sa vaše jedlá zohriali a spotrebič sa nepoškodil, používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Vhodný riad

Vhodný žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo tepelne stabilného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny.

Môžete používať aj servírovací riad. Nebudete tak musieť jedlo zbytočne prekladať. Riad so zlatým alebo strieborným vzorom používajte len vtedy, keď výrobca garantuje, že je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad. Kov neprepúšťa mikrovlny. Jedlá zostanú v zakrytých kovových nádobách studené.

Pozor!

Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.

Test riadu

Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla. Jedinou výnimkou je krátky test riadu.

Ak si nie ste istý, či je váš riad vhodný pre mikrovlnný ohrev, urobte tento test.

1. Prázdnu nádobu postavte do varného priestoru na $\frac{1}{2}$ - 1 minútu pri maximálnom výkone spotrebiča.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu. Riad musí zostať studený alebo vlažný.
Keď je horúci alebo keď sa tvoria iskry, nie je vhodný. Zrušte test.

Výkony mikrovlnného ohrevu

Môžete nastaviť 5 rôznych výkonov mikrovlnného ohrevu.

Výkon	Pokrmý	Maximálny čas trvania
90 W	Na rozmrazovanie chúlóstivých jedál	1 hod. 30 min.
180 W	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu	1 hod. 30 min.
360 W	Na dusenie mäsa a na ohrev chúlóstivých jedál	1 hod. 30 min.
600 W	Na zohrievanie a dusenie jedál	1 hod. 30 min.
1000 W	Na zohrievanie tekutín	30 min.

Mikrovlnná rúra kombinovaná s druhom ohrevu rúry na pečenie - nastavenie

Môžete nastaviť výkon od 90 wattov až 360 wattov.

Nie všetky druhy ohrevu je možné kombinovať s funkciou mikrovlnnej rúry.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Vyberte pomocou otočného voliča "Kombinácia mikrovlnnej rúry".
3. Stlačte na šípku >. Bude navrhnutý druh ohrevu s výkonom mikrovlnnej rúry, teplota a čas trvania.
4. Pomocou otočného voliča nastavte druh ohrevu. Použitím šípky > voľte požadované hodnoty a meňte ich pomocou otočného voliča.
5. Spustíte pomocou tlačidla start/stop. Je možné vidieť dobu trvania.

Po spustení už nie je možné zmeniť druh ohrevu. Teplotu a trvanie je možné kedykoľvek zmeniť. Stlačte tlačidlo start/stop. Pomocou šípky > alebo < je možné navigovať do ktoréhokoľvek políčka a pomocou otočného voliča je možné meniť hodnoty nastavenia.

Pokiaľ chcete zmeniť druh ohrevu, nastavte ho od začiatku programu.

Uplynula doba

Zaznie zvukový signál. Priestor na varenie sa už viac nezahrieva. Na displeji je zobrazené 0min 00s. Signálny tón je možné vypnúť pred uplynutím skončenia doby prevádzky pomocou tlačidla ☹.

Pozastaviť prevádzku

Stlačte tlačidlo start/stop: Rúra na pečenie je v prestávkovom režime. Pokiaľ chcete spotrebič opätovne aktivovať, stlačte start/stop.

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka spotrebiča je prerušená. Po uzavretí dvierok stlačte tlačidlo start/stop. Prevádzka je opätovne obnovená.

Zrušiť prevádzku

Stlačte tlačidlo on/off.

Nastavenie mikrovlnnej rúry

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov mikrovlnnej rúry postavte rošt vždy do výšky 1.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Pomocou otočného voliča nastavte "Mikrovlnná rúra".
3. Stlačte na šípku >. Bude navrhnutý výkon mikrovlnnej rúry a časové nastavenie.
4. Výkon mikrovlnnej rúry nastavíte pomocou otočného voliča.
5. Nastavte pomocou šípky > zmenu trvania a upravte ju použitím otočného voliča.
6. Spustíte mikrovlnnú rúru pomocou tlačidla start/stop. Viditeľne plynie čas prevádzky.

Po spustení je možné hodnoty kedykoľvek zmeniť. Stlačte tlačidlo start/stop. Pomocou šípky > alebo < je možné navigovať medzi nastaveniami a pomocou otočného voliča je možné meniť zadané hodnoty.

Ubehla doba prípravy

Zaznie zvukový signál. Prevádzka mikrovlnnej rúry je ukončená. Na displeji je zobrazené I→I 0min 00s. Signálny zvukový tón je možné predčasne vypnúť pomocou tlačidla ☹.

Pozastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo start/stop: Rúra na pečenie je v prestávkovom režime. Pokiaľ chcete spotrebič opätovne aktivovať, stlačte start/stop.

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka spotrebiča je prerušená. Po uzavretí dvierok stlačte tlačidlo start/stop. Prevádzka je opätovne obnovená.

Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Sušenie

Po každom použití mikrovlnnej rúry použite funkciu na sušenie ☹. Priestor na pečenie sa zahreje a vlhkosť v priestore na pečenie sa vyparí.

Funkcia sušenia trvá 10 minút a táto doba nemôže byť zmenená.

1. Otvorte menu Druh ohrevu.
2. Vyberte funkciu sušenia.
3. Spustíte stlačením tlačidla start/stop. Sušenie je spustené a po uplynutí desiatich minút je automaticky ukončené.

Pootvorte dvierka spotrebiča po dobu niekoľkých minút až pokiaľ je priestor na pečenie úplne vysušený.

Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu spotrebiča, nemusí mať váš spotrebič všetky povrchy.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip:

Prostredníctvom zákazníckeho servisu si môžete kúpiť súpravu na čistenie a ošetrovanie, ktorú zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka. Pod takýmito škvrynami môže kov začať korodovať. V zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládaci panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklá dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová rúčka	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápňovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvry už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistíte handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou handričkou. Prípálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.
Sklený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky
Neodoberajte ho!	
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Vnútrotný rám dverí z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcu. Je tým možné odstrániť zafarbenia. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Systém kolajničiek	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vytahovacích kolajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu..
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieň na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.

- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Udržiavanie čistoty spotrebiča

Aby sa nevytvorila nepoddajná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstráňte.

Tipy:

- Vyčistite vnútorný priestor po každom použití. Nečistoty sa tak nepripáľa.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

Rámy

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámov

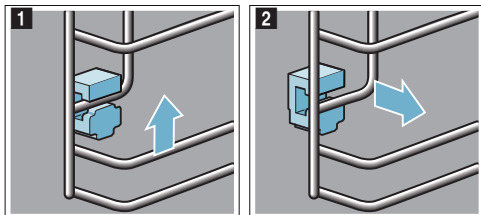
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

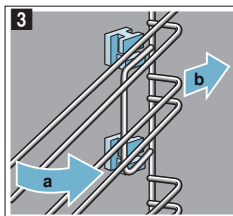
Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti..

Vyvesenie rámov

1. Rám zatlačte vpred smerom hore (obrázok 1)
2. a vyveste ho (obrázok 2).



3. Potom celý rám otočte smerom von **a** a vyveste ho vzadu **b** (obrázok 3).

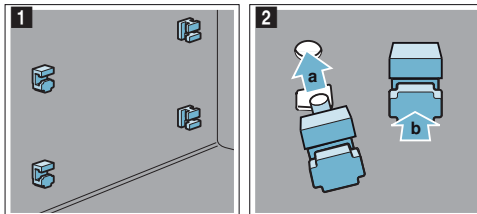


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefkú.

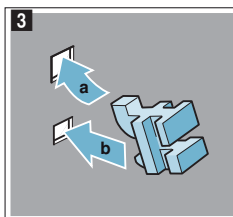
Zasunutie držiakov

Ak pri vyberaní rámov vypadli držiaky, musia sa tieto opäť správne zasunúť.

1. Držiaky sú vpredu a vzadu rozdielne (obrázok 1).
2. Držiak vpredu zavedte háčikom hore do okrúhleho otvoru **a**, umiestnite ho do nepatrne šikmej polohy, zaveďte ho dole a vyrovnajte **b** (obrázok 2).

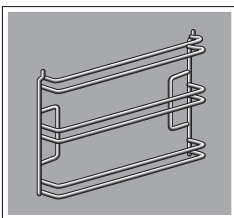


3. Držiak vzadu zaveďte háčikom do horného otvoru **a** a zatlačte do dolného otvoru **b** (obrázok 3).



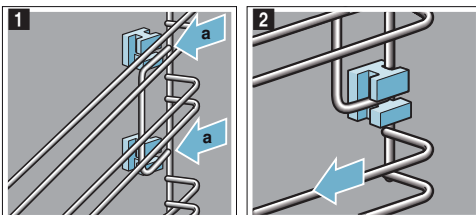
Zavesenie rámov

Pri zavesovaní dávajte pozor na to, aby bolo zošíknenie na ráme hore.

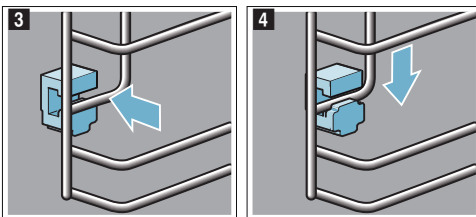


Rámy patria doprava a doľava.

1. Rám nasadíte vzadu šikmo hore a zavedte dole **a** (obrázok **1**).
2. Rám potiahnite dopredu (obrázok **2**).



3. Potom ho priklopte vpredu a zasuňte (obrázok **3**).
4. a zatlačte nadol (obrázok **4**).



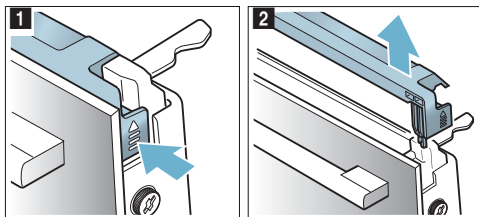
Dvierka spotrebiča

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Odoberanie krytu dvierok

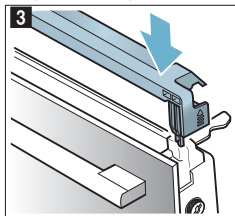
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

1. Miernie otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistíte teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova miernie otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok **3**).



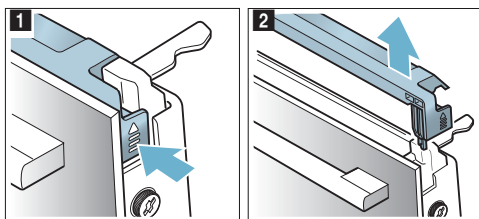
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

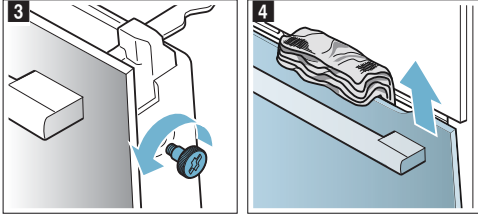
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

Demontáž na spotrebiči

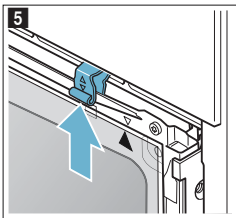
1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).



- Na dvierkach spotrebiča uvoľnite skrutky vľavo a vpravo a odstráňte ich (obrázok 3).
- Prv než opäť zatvoríte dvierka, privrite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4).
Čelné sklo vyťahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu..



- Na medziskle potlačte obidva držiaky nahor, neodoberajte ich (obrázok 5). Sklo držte pevne rukou. Vyberte sklo.

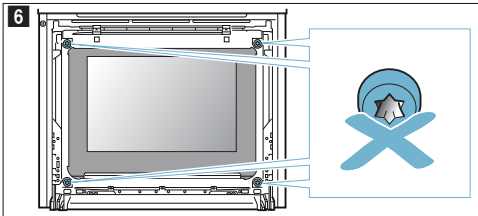


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Uvoľnením skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť spotrebiča. Môže unikáť energia mikrovlnného ohrevu. Skrutky nikdy neuvolňujte.

Neodsrutkovávajte štyri čierne skrutky (obrázok 6).



⚠ Varovanie

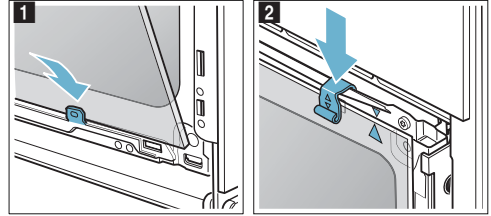
Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

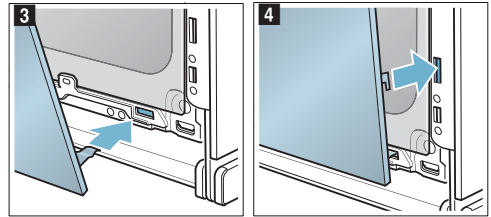
Montáž na spotrebič

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

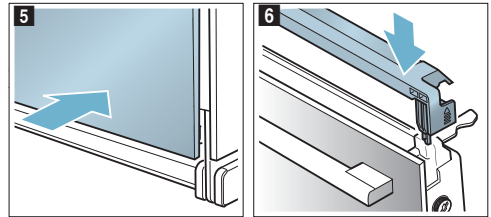
- Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
- Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



- Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 3).
- Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok 4).



- Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistilo (obrázok 5).
- Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
- Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
- Nasadte kryt a pritlačajte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 6).



- Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.




Porucha - čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Poznámka: Pokiaľ sa pokrm nepodarí pripraviť optimálne, dohľadajte možné riešenie v tabuľkách uvedených na konci návodu na použitie. Tam je možné nájsť mnoho rád a tipov na varenie.

Tabuľka porúch

Pri chybných hláseniach začínajúcich na E, ako napríklad E0111, spotrebič vypnite a opätovne zapnite. Pokiaľ sa hlásenie stále objavuje, kontaktujte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Náprava/Upozornenie
Spotrebič nefunguje	Chybná poisťka	Skontrolujte poisťku v poisťkovej skrini
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Zapnutý spotrebič nie je možné obsluhovať, na displeji je zobrazený symbol  .	Je aktivovaná detská poisťka	Stlačte tlačidlo  a držte tak dlho, kým zmizne symbol  .
Priestor na pečenie sa nezahrieva a na displeji je napísané "Demo-Mód zapnutý"	Spotrebič sa nachádza v nastavení demo módu.	Vypnite poisťku v poisťnej skrini a po uplynutí približne 10 sekúnd ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a nastavte v nastaveniach voľbu „Demo mód - vypnutý“
Vypadlo osvetlenie priestoru na pečenie	Porucha LED osvetlenia	Kontaktujte zákaznícky servis

Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš spotrebič ukončí prevádzku v prípade, že nie je nastavený čas programu a dlho neboli zmenené pri prevádzke nastavenia spotrebiča.

To, kedy k tomu dôjde, je závislé na nastavenej teplote alebo výkone grilu.

Spotrebič Vám na displeji zobrazí výstrahu, že prevádzka bude automaticky ukončená. Následne sa prevádzka spotrebiča preruší.

Pre opätovné použitie spotrebiča ho najskôr vypnite. Následne ho zapnite a nastavte podľa požiadaviek želaný druh prevádzky.

Tip: Aby sa spotrebič nevyvol nechcene, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

→ "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 24

Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poisťkovej skrini. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

Osvetlenie varného priestoru

Na osvetlenie varného priestoru má váš spotrebič jednu alebo viac LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

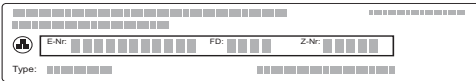
Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED žiarovka alebo kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis

Upozorňujeme vás, že návšteva personálu zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v tejto časti a prípadne taktiež v priloženom zozname služieb zákazníkom.

Spofahňte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Pokrmy

S druhom prevádzky „Pokrmy“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá samostatne

Upozornenia týkajúce sa programov

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotností nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môže byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie.

Mikrovlnný ohrev

Spotrebič vám pre mikrovlnný ohrev ponúka programy, pomocou ktorých môžete vaše jedlá pripravovať rýchlo a jednoducho. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skráti čas prípravy, čas prípravy sa zníži takmer na polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aby ste používali riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry. V kapitole „Mikrovlnný ohrev“ nájdete upozornenia na vhodný riad. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 16

Výber pokrmov a nastavenie

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Pomocou otočného voliča vyberte možnosť „Pokrmy“.
3. Stlačte na šípku >.
Zobrazí sa prvý druh pokrmu s navrhovanou váhou.
4. Pomocou otočného voliča vyberte želaný druh pokrmu.
5. Stlačte na šípku >.

Budete prevedený kompletnou škálou nastavenia vami vybraného pokrmu. Vždy stlačte šípku >.

Pokiaľ ste učinili všetky nastavenia pre daný druh pokrmu, spustíte program tlačidlom start/stop.

Poznámka: Spotrebič Vás upozorní, pokiaľ je priestor na pečenie pre zvolený druh pokrmu príliš horúci.

Program je ukončený

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa už viac nezahrieva. Signálny tón je možné predčasne zrušiť stlačením tlačidla ☹.

Pokiaľ nie ste spokojný s výsledkom pečenia, je možné čas pečenia ešte predĺžiť. Stlačte pole „Dopečenie“. Následne vám bude navrhnutý čas dopečenia, ktorý môžete zmeniť.

Pokiaľ ste spokojný s výsledkom pečenia, stlačte tlačidlo „Ukončiť“. Na displeji sa objaví správa: „Dobrú chuť“.

Zrušiť program

Stlačte tlačidlo vypnuté/zapnuté. Vymažú sa všetky nastavenia. Môžete ich nastaviť nanovo.

Posunúť čas dokončenia

Pri niektorých pokrmoch je možné posunúť čas dokončenia. To, ako je možné tento čas odložiť, sa dozviete v kapitole Časové funkcie. → *„Časové funkcie“ na strane 14*

Pokiaľ ste nastavili čas dokončenia, zmení sa displej a zobrazí čas do uplynutia spustenia rúry na pečenie, v stavovom riadku je možné vidieť čas, kedy sa spustí prevádzka rúry na pečenie. Nie je možné meniť žiadne nastavenia. Dbajte, prosím, na to, aby ste v priestore na pečenie nemali príliš dlhú dobu vložené potraviny, ktoré sa rýchlo môžu pokaziť.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť vodná para vo varnom priestore. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Používajte vždy riad na pečenie, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči jej žiareniu. Dbajte na upozornenia týkajúce sa použitia riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → *„Mikrovlnná rúra“ na strane 16*

V kombinovanej prevádzke môžete použiť zvyčajné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavení. Koláč zhnedne zhora menej.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahnedne rovnomerne.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristríhajte.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri. Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie koláčov a drobného pečiva za tabuľkou nastavení.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Koláče vo forme						
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	1		140-160	-	55-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	1		160-180	90	30-40
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		150-170	-	45-60
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		170-190	90	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	-	20-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		180-200	-	50-60



* Predhriat

**5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Pokrm	Prislušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v Min.
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	1	☼	190-200	-	40-55
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1	☼	150-160	-	65-75
Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1	☼	150-160	-	25-35
Korpus z piškôtového cesta, 2 vajec	Forma na tortový korpus	1	☼	160-170*	-	20-30
Torta z piškôtového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm 1	1	☼	160-170*	-	30-45
Torta z piškôtového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1	☼	150-170*	-	30-50
Koláče na plechu						
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	1	☼	150-170	-	20-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	150-170	-	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1	☼	160-180	-	30-45
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	150-170	-	40-55
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1	☼	150-170	-	65-85
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1	☼	180-200	-	45-55
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1	☼	150-170	-	20-35
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1	☼	160-180	-	50-60
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	150-160	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1	☼	150-160	-	35-45
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1	☼	150-160	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1	☼	170-180	-	40-60
Štrúdlá, zmrazená	Plech na pečenie	1	☼	190-210	-	30-45
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	1	☼	200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Koláčiky**	Plech na pečenie	1	☼	150*	-	25-40
Koláčiky, 2 úrovne**	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	140*	-	35-45
Mufiny	Plech na muffiny	2	☼	160-180*	-	15-25
Mufiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1	☼	150-170*	-	20-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1	☼	150-160	-	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2	☼	170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	170-190*	-	20-45
Pečivo z pälého cesta	Plech na pečenie	1	☼	190-210	-	30-40
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	1	☼	160-180	-	20-30
Placky						
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1	☼	140-150*	-	25-35
Placky	Plech na pečenie	2	☼	140-160	-	15-30
Placky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	130-150	-	20-35
Penové zákusky	Plech na pečenie	2	☼	80-90*	-	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	80-90*	-	120-180

* Predhriať

** 5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C	Výkon vo wattoch	Doba v Min.
Makrónky	Plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40
* Predhriat						
** 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania						

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej strane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pri- strihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvorní zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunutých súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečený vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrú, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu.

Papier na pečenie vždy vhodne pristrhnite.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.





Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.



Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielte tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!

Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Gril, malá plocha

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / Výkon grilu	Doba v Min.
Chlieb					
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		190-200	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	1		220* 180	10 20-30
* predhriat					

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / Výkon grilu	Doba v Min.
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč	1		190-200*	35-45
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		220*	10
				180	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		220-240	20-30
Žemle					
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		160-170*	15-25
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160*	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	25-35
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	2		200-220	10-20
Žemle, zmrazené					
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary	Plech na pečenie	1		200-220	15-25
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		150-170*	20-35
Toast					
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	2		3	5-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	2		250	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
* predhriať					

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vašmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

V kombinovanej prevádzke môžete použiť bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predlži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavení.

Pikantný koláč zhnede zdola menej.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristríhnite.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhdnutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva

a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhdnutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.


Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.


















Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v Min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		220-230	-	25-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		230-240	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	-	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	1		180-200	-	20-30
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Rošt + univerzálny pekáč	3+1		160-180	-	25-35
Pizzová bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Pizzová bageta, 2 kusy	Univerzálny pekáč	1		180-200	90	10-20
Mini pizza	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	1		190-210	-	40-55
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		190-210*	-	15-25
Pirohy	Nákypová forma	1		170-190	-	50-70
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	35-45
* Predhriať						

Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Používajte len originálne príslušenstvo k vašmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Ak jedlo pripravujete iba pomocou mikrovlnného ohrevu alebo v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá usudia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky zasunutia

Vždy použijete uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 1
- Univerzálny pekáč: výška 2

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč na tento účel zasuňte do výšky 1.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.



Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskráti. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon ve wattoch	Doba v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	1		170-190	-	40-55
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1		160-180	-	40-50
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, zmrazené, 400 g	Univerzálny pekáč	1		210-230	-	30-40
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		170-180	-	55-65
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	Nákypová forma	1		160-170*	-	40-50

* Predhriat

Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíknením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až $\frac{1}{2}$ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľa horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Hydinu môžete pripravovať mimoriadne dobre v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Kovové formy na pečenie alebo rímsky hrniec sú vhodné len na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny pre riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. -> "Mikrovlnný ohrev" na strane 16

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíknením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúec nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusu, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.




Tipy























- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsiami, príp. kožou.

- Hydina bude obzvlášť chrumková, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha

Pokrm	Príslušenstvo/ Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C Výkon grilu	Výkon ve wattoch	Doba v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Zakrytý riad	1		230-250	360	25-35
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať, 5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	15-20
Filé z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať)	Nezakrytý riad	1		190-210	180	25-30
Malé porcie kurčáta, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčáta, 4 kusy po 250 g	Nezakrytý riad	1		190-210	360	20-30
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	15-25
Kuracie prsty, nugety, zmrazené 250 g	Univerzálny pekáč	1		190-210	360	15-20
Veľké kurča, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	360	30
					180	15-25
Kačka a hus						
Kačka, 2 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	90-110
Kačka, 2 kg	Univerzálny pekáč	1		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	120-150
Hus, 3 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	180	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Univerzálny pekáč	1		170-190	180	60-80
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Zakrytý riad	1		210-230	360	45-50
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	1		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Zakrytý riad	1		210-230	360	45-50
* predhriať						

Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do križa narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenu pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Určité jedlá je možné pripravovať v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu.

Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → *„Mikrovlnný ohrev“ na strane 16*

Pozor!

Ak použijete vrečko na pečenie, neuzatvárajte ho pomocou kovových spŕn. Použite kuchynskú niť. Na rolády nepoužívajte kovové ražne. Mohlo by dochádzať k tvoreniu iskier.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1..

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné těleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití

predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusu pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.





Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.















Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielte tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C Výkon grilu	Výkon ve wattoch	Doba v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	120-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		180-200	180	40-50
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		210-230	90	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Údené karé s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	1		210-220	-	60-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		-	360	40-50
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	1		210-220	-	40-50
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	60-70
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	3		3	-	15-20

* predhriať

** bez obracania

*** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

Porkm	Príslušenstvo /riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C Výkon grilu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	2	☐	3	-	20-30
Tefacie mäso						
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	☒	160-170	-	100-120
Tefacie pečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	1	☒	200-210	90	70-80
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	☒	180-200	90	60-70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	☒	170-190	-	50-70
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	1	☒	180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	1	☒	190-210	90	30-40
Jahňacie kotlety***	Rošt	3	☐	3	-	12-18
Klobásy						
Grilovaná klobása	Rošt	2	☐	3	-	10-20
Mäsové jedlá						
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1	☒	170-180	-	70-80
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1	☒	170-190	360	30-40
* Predhriať						
** bez obracania						
*** Dolu zasunite univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silno znečistený	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvysťte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzereá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzereá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbosené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Nakrájajte pečené mäso. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky pečeného mäsa vložte do omáčky. Mäso dokončite iba pomocou mikrovlnného ohrevu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Rošť s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošť, ale do výšky 1.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Vkapajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zzhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošť.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošť.

Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošť.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklennou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Dusenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Ryby môžete dusiť aj pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry alebo si na zakrytie zoberte tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry → *„Mikrovlnný ohrev“ na strane 16*

Vlastná chuť ostane celkom zachovaná a vy môžete šetrne zaobchádzať so soľou a korením. Pri celých rybách pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po uvarení nechajte rybu ešte 2 – 3 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie rúry s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.





Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

















Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihnite.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C Výkon grilu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Nezakrytý riad	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600	3
					360	2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	1		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	1		230-250	360	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		-	600	10
					360	10-15
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g	Zakrytý riad	1		-	600	4
					360	3-8
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600	5
					360	7-12
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	1		210-230	-	30-45
Rybie filé, prírodné 400 g	Zakrytý riad	1		-	600	10-15
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybie filé, zapečené, 400 g	Nezakrytý riad	1		3	360	15-20
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Plech na pečenie	1		220-240	-	15-25
Jedlá z rýb						
Rybia terina, 1 000 g	Forma terina	1		-	360	20-25
* Predhriat'						
** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Príprava v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak chcete dusiť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, používajte vždy zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho.

Obilie pri varení veľmi pení. Pre všetky obilné výrobky, ako napr. aj ryža, použite vysoký riad s pokrievkou.

Vlastná chuť jedál zostane výrazne zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zaobchádzať so soľou a s korením.

Ak pre vami pripravované množstvá jedla nenájdete údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho základného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Jedlá medzitým dva- až trikrát premiešajte alebo otočte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristráhnite.





Odporúčané hodnoty nastavenia






V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studenej varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy o niekoľko minút.



















Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C Výkon grilu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	12-17
Zelenina, mrazená						
Špenát, 450 g*	Zakrytý riad	1		-	600	13-18
Miešaná zelenina, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	10-14
Miešaná zelenina, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	15-20
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	3		3	-	10-15

* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

Porkm	Príslušenstvo/Riad	Výška ohrevu	Druh ohrevu	Teplota v °C Výkon grilu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		200-220	360	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	10-13
Varené zemiaky, rozštrtvané 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	13-17
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Zemiakové rosti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	2		180-200	-	20-30
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	18-28
Krokety (priebežne obráťte)	Plech na pečenie	1		210-230	-	15-25
Zemiakové hranolčeky (priebežne obráťte)	Plech na pečenie	1		200-210	-	20-30
Zemiakové hranolčeky, 500 g	Univerzálny pekáč	1		250-270	180	15-20
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40
Ryža						
Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	7-9
					180	13-16
Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	12-14
					180	22-27
Obilniny						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	6-8
Proso celé, 250 g + 600 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukurličná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	6-8
					180	4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	11-13
					180	25-30
Vajce						
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Zakrytý riad	1		-	360	6-8

* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

Dezert

S vašim spotrebičom môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuníte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdný.

1. 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schlaadiť do chladničky.

Puding z pudिंगového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte. Toto zopakujte dva- až trikrát.

Príprava ryže v mlieku

1. Ryžu odvážte a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.

3. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte a výkon mikrovlnného ohrevu znížte tak, ako je to uvedené v tabuľke. Počas ďalšieho varenia jedlo viackrát premiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry a na 100 g pridajte polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavenie vykonajte podľa údajov v tabuľke.

Počas varenia dva- až trikrát premiešajte.

Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre

Použite žiaruvzdorný, plochý sklenený riad, napr. pokrievku nákyповej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté taniere.

Vrečko s pukancami položte označenou stranou nadol na riad. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od produktu a množstva môže byť potrebné prispôsobiť čas.

Aby sa pukance nepripáliili, vyberte vrečko s pukancami po 1 ½ minúte a zatrasťte ním. Po príprave poumyvajte varný priestor.



Varovanie




Nebezpečenstvo popálenia!

V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Puding z pudिंगového prášku*	Zakrytý riad	1		-	600	5-8
Jogurt	Porciové formy	dno varného priestoru		40-45	-	480-540
Ryža v mlieku, 125 g + 500 ml mlieka*	Zakrytý riad	1		-	600	10
					180	20-25
Ovocný kompót, 500 g	Zakrytý riad	1		-	600	9-12
Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre, 1 vrečko á 100 g**	Nezakrytý riad	1		-	600	4-6

* medzitým jeden až dvakrát premiešajte
 ** zatvorené vrečko položte na riad

Úspora energie s druhom ohrevu eco

S energeticky účinným druhom ohrevu „horúci vzduch eco“ môžete pri varení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhnede rovnomerne.

Papier na pečenie


Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrhnite.








Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych pripravovaných jedlách. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomernejšie zhnedenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použitý druh ohrevu:

-  Horúci vzduch eco

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	20-40
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-30
Koláčiky	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri tepelnej príprave pokrmov, ktoré sú vyrobené z obilnín alebo zemiakov,

ako napríklad zemiakové lupienky, zemiakové hranolky, toasty, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (keksy, drobné koláče, vianočné koláčiky a pod.).

Typy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dodržujte čo možno najnižší čas varenia. ■ Jedlá pečte dozlatista, nepripaľujte ich príliš nahnedo ■ Veľké, hrubé potraviny obsahujú malé množstvo akrylamidu
Pečenie	S vrchným a spodným ohrevom maximálne pri teplote 200 °C. S teplovzdušným ohrevom maximálne pri teplote 180 °C.
Pečivo a sušienky	S vrchným a spodným ohrevom maximálne pri teplote 190 °C. S teplovzdušným ohrevom maximálne pri teplote 170 °C. Vajičko alebo vaječný žĺtok znižuje tvorbu akrylamidu..
Hranolky v rúre na pečenie	Rozprestrite rovnomerne jednu vrstvu na plech na pečenie. Na jedno pečenie pripravujte minimálne 400 g na jeden plech na pečenie, takže zemiaky sa nevysušia.

Sušenie

Vynikajúco sa dá sušiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v hodinách
Jadrové ovocie (kôlička jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	4-7
Kôstkové ovocie (slivky)	Rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	Rošt	2		80	4-7
Plátky húb	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkovajte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina


Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
				-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 35
				-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 25
				-	Zvyškové teplo: 25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa, rýb a pečiva použite druh prevádzky „Mikrovlnný ohrev“.













Zmrazené potraviny vyberte z obalu a umiestnite na rošt v riade vhodnom do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb, 500 g	Nezakrytý riad	1		180 90	3 10-15
Žemle	Rošt	1		180 90	5-10 5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Nezakrytý riad	1		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g*	Nezakrytý riad	1		180 90	2 10-15
Mäso & hydina					
Kura, celé, 1,2 kg*	Nezakrytý riad	1		180 90	10 10-15
Časti hydiny, 250 g*	Nezakrytý riad	1		180 90	3 5-10
Kačka, 2 kg*	Nezakrytý riad	1		180 90	10 30-40
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 800 g*	Nezakrytý riad	1		180 90	15 10-15
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 1 kg*	Nezakrytý riad	1		180 90	15 20-30
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 1,5 kg*	Nezakrytý riad	1		180 90	15 25-35
Mäso, na kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Nezakrytý riad	1		180 90	8 5-10
Zmes mletého mäsa, 200 g*	Nezakrytý riad	1		90	8-15
* Po uplynutí 1/2 času obráťte					

Rozmrazovanie sa často darí lepšie vo viacerých krokoch. V tabuľke sú uvedené pod sebou.


Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Tip: Ak máte iné možnosti, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Použitý druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Zmes mletého mäsa, 500 g*	Nezakrytý riad	1		180	5
				90	10-15
Zmes mletého mäsa, 800 g*	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryby, v celku 300 g*	Nezakrytý riad	1		180	3
				90	10-15
Rybie filé, 400 g*	Nezakrytý riad	1		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobuľové ovocie, 300 g	Nezakrytý riad	1		180	5-10
				90	8-13
Zelenina, 600 g	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	8-13
Iné					
Zmäčkanie masla, 125 g	Nezakrytý riad	1		90	7-9

* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete ohrievať jedlá alebo ich v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom pre mikrovlnnú rúru sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti jedla sa môžu zohrievať rozlične dlho.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho. Potraviny by sa nemali vrstviť na seba.

Jedlá zakryte. Získate tak lepší výsledok varenia/pečenia. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí dobre potrasť alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

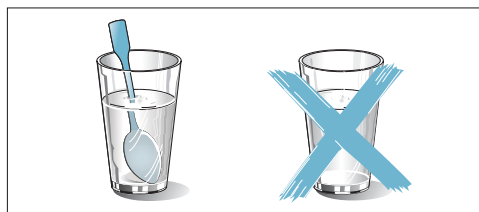
Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Varovanie Nebezpečenstvo oparenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k utajenému varu. To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez toho, že by došlo k vypustovaniu typických bublín.

Už pri malom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko vykypieť a rozstreknúť sa. Pri zohrievaní do nádoby vložte vždy lyžičku. Predídete tak utajenému varu.



Pozor!

Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje a jedlá hodnoty nastavenia na ohrev pomocou mikrovlnného ohrevu. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Zavisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru.















Ak pre vaše pokrmy nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Po príprave poumývajte varný priestor.

Použitý druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Ohrievanie nápojov					
200 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	1		1000	1-3
400 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	1		1000	2-6
Zohriatie detskej stravy					
Kojenecké fľaše, 150 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	1		360	1-3
Zelenina, chladená					
250 g	Zakrytý riad	1		600	3-8
Zelenina, mrazená					
voľná, 250 g	Zakrytý riad	1		600	8-12
Smotanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Zakrytý riad	1		600	11-16
Pokrm, chladené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		600	4-8
Polievka (hustá), 400 ml	Zakrytý riad	1		600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		600	5-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		600	5-10
Pokrm, zmrazené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		600	11-15
Polievka (hustá), 200 ml (dobré premiešať)	Zakrytý riad	1		1000	2-4
Prílohy, 500 g napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Zakrytý riad	1		600	11-15

Udržanie teplého pokrmu

Pri použití spodného a vrchného ohrevu na teplote 70 °C je možné udržiavať Vaše pokrmy teplé. Takto zabránite kondenzácii a nemusíte čistiť priestor na varenie/pečenie.

Pokrmu neudržiňte týmto spôsobom teplé viac ako dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré pokrmy sa aj pri tejto teplote pečú ďalej. Tieto pokrmy vždy zakryte.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa normy EN 60350-1:2013, resp. IEC 60350-1:2011 a podľa normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Koláčiky	Plech na pečenie	1		150*	25-40
Koláčiky 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140*	35-45
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		160-170	70-80

* 5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

** predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon grilu	Doba v min.
Grilovanie					
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30

* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Rozmrazovanie pomocou mikrovlnného ohrevu						
Mäso	Nezakrytý riad	1		-	180	5
					90	10-15

Vodová piškóta

Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch







Použitý druh ohrevu:

- Gril, veľká plocha

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Použité druhy ohrevu:

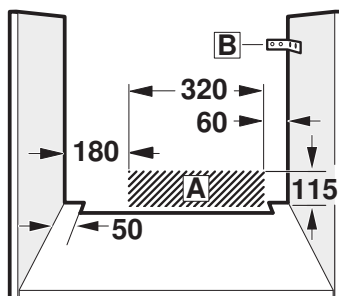
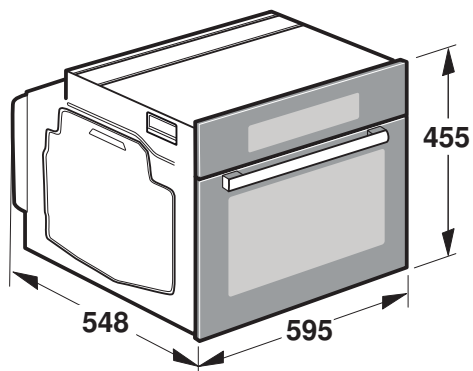
- 4D-Horúci vzduch
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Varenie v mikrovlnnej rúre						
Vaječné mlieko	Nezakrytý riad	1		-	360	15
					180	20-25
Piškováta	Nezakrytý riad	1		-	600	7-9
Fašírka	Nezakrytý riad	1		-	600	22-27
Varenie kombinované s mikrovlnnou rúrou						
Gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		150-170	360	25-30
Koláče	Nezakrytý riad	1		190-210	180	12-18
Kurča	Nezakrytý riad	1		180-200	360	25-35

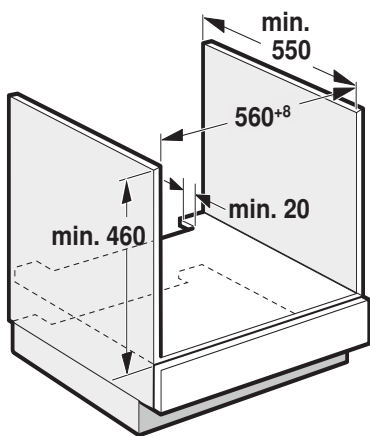


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 21 lines in total, providing a ruled area for text.

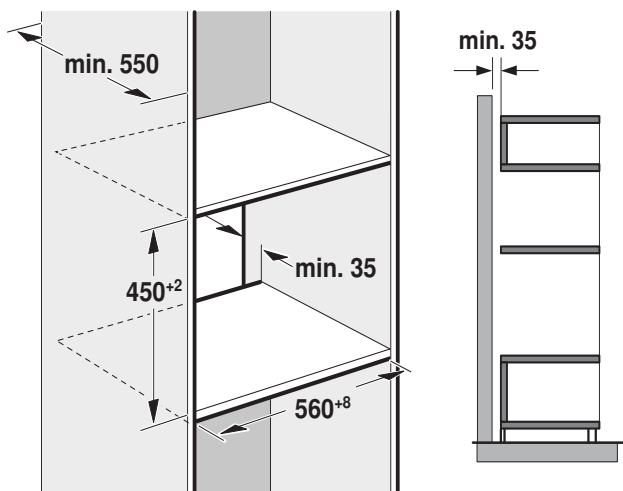
1



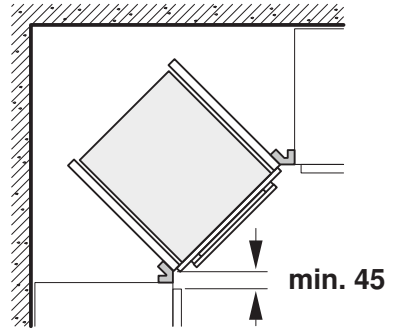
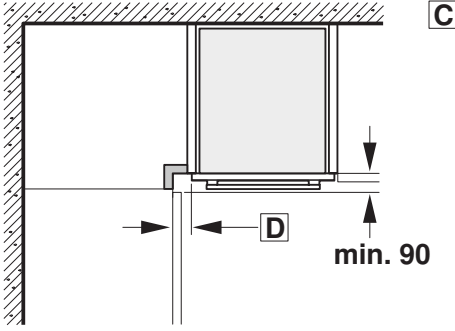
2



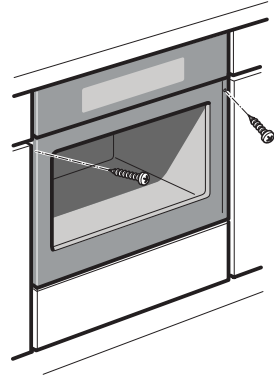
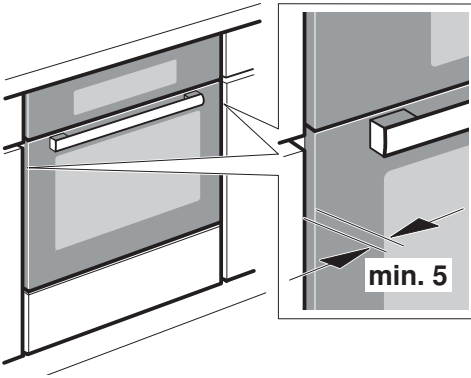
3



4



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

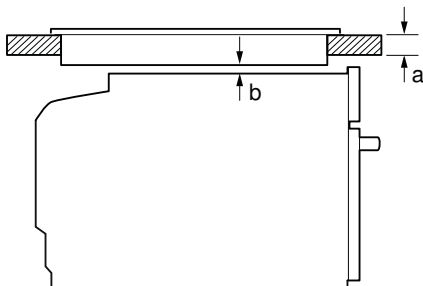
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm. Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm². S týmto cieľom zrežte kryt sokla alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, pričom predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porazaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

▲ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**. Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod dizadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavakuňte!).

Prírodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákaznickom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákaznickom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajúca iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasunite a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvhňte a celkom vytiahnite.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokazateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Priešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava