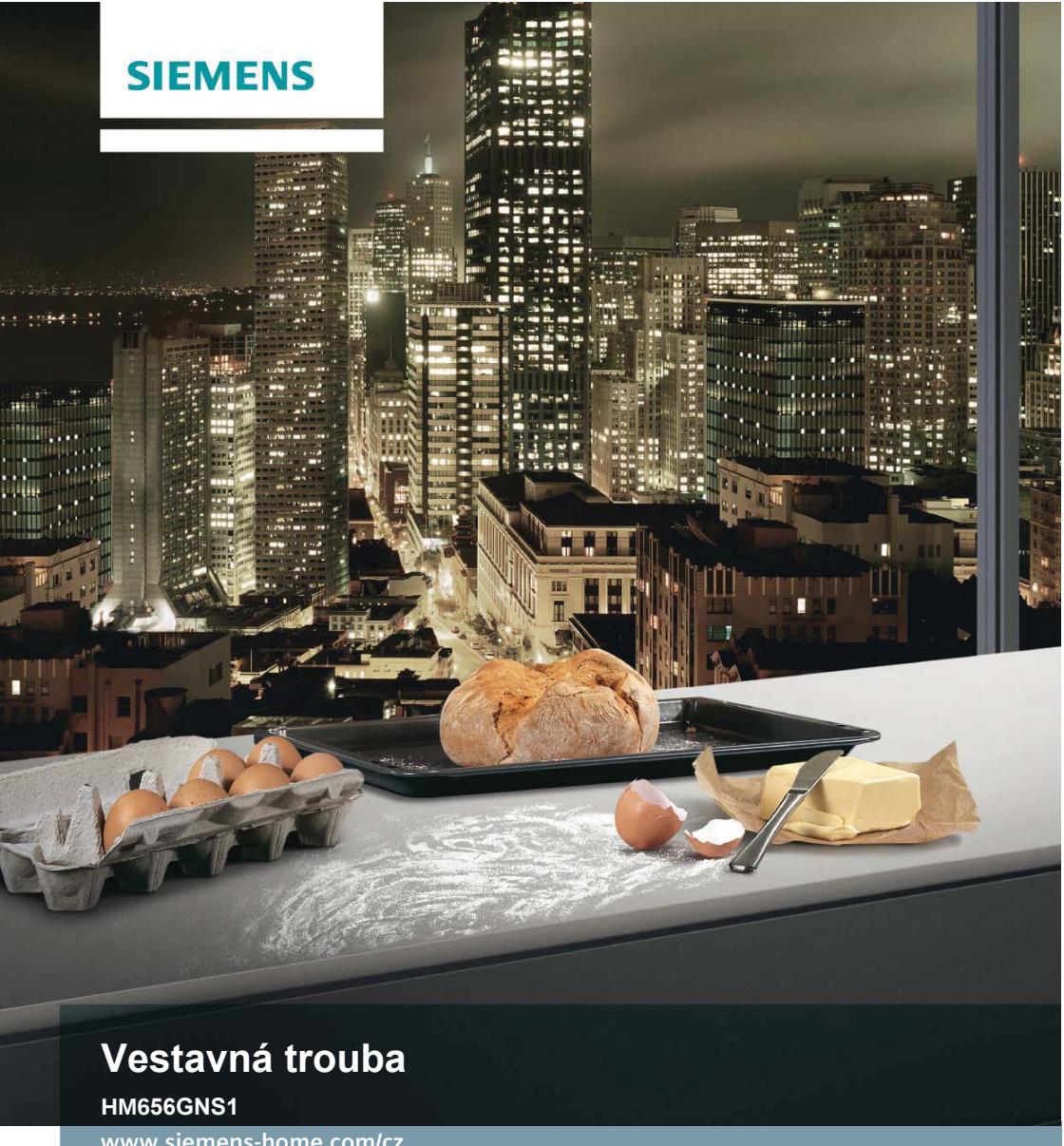


SIEMENS



Vestavná trouba

HM656GNS1

www.siemens-home.com/cz

CZ Návod k použití



Obsah

	Použití dle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
Všeobecné pokyny	5	
Mikrovlnná trouba	6	
Funkce čištění	7	
	Příčiny poškození	7
Všeobecné informace	7	
Mikrovlnná trouba	8	
	Ochrana životního prostředí	8
Tipy pro úsporu energie	8	
Ekologická likvidace výrobku	8	
	Seznámení se spotřebičem	9
Ovládací prvky	9	
Tlačítka	9	
Display	9	
Menu provozních režimů	10	
Druhy ohřevů	10	
Další informace	11	
Funkce pečícího prostoru	11	
	Příslušenství	11
Dodané příslušenství	11	
Vkládání příslušenství	12	
Zvláštní příslušenství	12	
	Před prvním použitím trouby	13
První uvedení do provozu	13	
Čištění pečícího prostoru a příslušenství	13	
	Obsluha spotřebiče	14
Vypnutí a zapnutí přístroje	14	
Nastartování nebo přerušení provozu	14	
Nastavení provozního režimu	14	
Nastavení druhu ohřevu a teploty	14	
Rychlý ohřev	15	
	Funkce času	15
Budík	15	
Doba úpravy pokrmu	16	
Čas ukončení úpravy pokrmu	16	
	Dětská pojistka	17
Aktivace a deaktivace	17	
	Základní nastavení	17
Změna nastavení	17	
Seznam nastavení	17	
Změna času	17	
	Mikrovlnná trouba	18
Nádobí	18	
Výkony mikrovlnné trouby	18	
Nastavení mikrovlnné trouby s určitým druhem ohřevu	18	
Nastavení mikrovlnné trouby	19	
Sušení	19	
	Režim "Šabat"	19
Nastavení režimu	19	
	Funkce čištění	20
Před zahájením čištění	20	
Nastavení funkce samočištění	20	
Nastavení funkce samočištění	20	
	Čisticí prostředky	21
Vhodné čisticí prostředky	21	
Plochy pečícího prostoru	21	
Udržování trouby v čistotě	22	
	Pojezdy	22
Vyjmutí a nasazení pojazdů	22	
	Dvířka trouby	23
Vysazení krytu dvířek	23	
Vysazení a nasazení skla dvířek	23	
	Řešení problémů	25
Tabulka závad	25	
Překročení maximální doby provozu	25	
Světlo v pečícím prostoru	25	
	Zákaznický servis	26
E-číslo a FD-číslo	26	
	Pokrmy	26
Pokyny k nastavení	26	
Výběr pokrmu a nastavení	26	
	Testováno v našem kuchyňském studiu	27
Silikonové formy	27	
Koláče a pečivo	27	
Chléb a housky	31	
Pizza, quiche a pikantní koláče	33	
Nákyry a soufflé	34	
Drůbež	36	
Maso	38	
Ryby	41	
Zelenina a přílohy	43	
Dezerty	44	

Úspora energie s eco-ohřevem	45
Akrylamid v potravinách	47
Pozvolná příprava pokrmů	47
Sušení	48
Zavařování	49
Kynutí těsta	50
Rozmrázování	50
Ohřívání jídla v mikrovlnné troubě	52
Udržování v teple	53
Zkušební pokrmy	53

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu najeznete na internetových stránkách:

www.siemens-home.com/cz



Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Pouze tak budete schopni Váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro účely vestavění. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení zkонтrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojte jej. Spotřebič může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení, nemáte nárok na záruku.

Tento přístroj je určen výhradně pro soukromé domácnosti. Používejte jej pouze pro přípravu jídel a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu. Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečícího prostoru správným způsobem
→ viz „Příslušenství“ na straně 11.

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty umístěný v pečícím prostoru se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečícím prostoru hořlavé předměty. Pokud se v pečícím prostoru vyskytuje kouř, nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nejdříve spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečící papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může dojít ke vznícení. V průběhu předehřívání neumísťujte pečící papír na příslušenství. Pečící papír musí být vždy zatižen nádobím nebo pečící formou. Pečícím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečící papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Varování

Nebezpečí popálení!

- Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí bude velmi horké. Při vyjmutí příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výparы se mohou v rozplátené troubě vznítit. Nikdy nepřípravujte pokrmy obsahující větší množství alkoholických nápojů s vysokým procentem alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka trouby otvírejte opatrně.

Varování

Nebezpečí opaření!

- Části, které jsou v dosahu, jsou při pečení horké. Těchto částí se nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout množství horké páry. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestojte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka otvírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém pečícím prostoru může vytvářet množství horké páry. Do horkého pečícího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

Varování

Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného připojovacího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky v pojistkové skříně. Poté zavolejte servisní službu.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztažit. Vždy dávejte pozor, aby se kably nedostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapojujte. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte servisní službu.

Varování

Nebezpečí způsobené magnetismem!

- V oblasti obslužných prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimálně 10 cm vzdálenost od obslužných prvků.

Mikrovlnná trouba

⚠ Varování

Nebezpečí požáru!

- Použití přístroje jiným způsobem, než je zde uvedeno, je nebezpečné a může způsobit poškození.

Není povoleno sušení jídel nebo oblečení, ohřívání domácí obuví, polštářů plněnýchobilím či zrny, vlhkých utěrek apod. Např. po ohřívání výše uvedených předmětů může i po několika hodinách dojít k jejichvznícení. Přístroj je určen pouze pro přípravu jídel a nápojů.

- Potraviny se mohou vznítit. Nikdy neohřívejte potraviny v přepravních jídelních nosičích. Nikdy neohřívejte bez dozoru potraviny v nádobách z papíru, plastu nebo jiných vznětlivých materiálů. Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby a dobu ohřívání. Říďte se podle pokynů uvedených, v tomto návodu k použití. Nikdy nesušte potraviny v mikrovlnné troubě. Nikdy nerozmrazujte ani neohřívejte potraviny s nízkým obsahem vody, jako je např. chléb, při vysokém výkonu a po dlouhou dobu.
- Stolní olej se může vznítit. V mikrovlnné troubě nikdy nezahřívejte pouze samotný stolní olej.

⚠ Varování

Nebezpečí exploze!

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

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou mohou během ohřívání, ale i po něm, prasknout. Nikdy nevařte vajíčka ve skořápcích ani neohřívejte vejce uvařená natvrdo. Nevařte korýše. Při vaření volských ok nebo vajec ve skle nejdříve napíchněte žloutek. U potravin s pevnou slupkou či skořápkou, jako např. u jablek, rajčat, brambor nebo párků, může slupka prasknout. Před ohříváním proto slupku nařízněte.

■ Teplota v dětské výživě se nerozděluje rovnoměrně. Nikdy neohřívejte dětskou výživu v uzavřené nádobě. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík sací láhve. Po ohřátí výživu dobře promíchejte či protřepejte. Předtím než dítě výživu podáte, zkontrolujte teplotu pokrmu.

- Ohřívané potraviny vydávají teplo. Nádobí může být horké. Nádobí či příslušenství vždy z pečícího prostoru vytahujte pomocí kuchyňské rukavice.
- U hermeticky uzavřených potravin může balení prasknout. Vždy dbejte pokynů uvedených na jednotlivých baleních. Pokrmy vytahujte z pečícího prostoru vždy pomocí kuchyňské rukavice.

⚠ Varování

Nebezpečí opaření!

Při zahřívání tekutin může dojít k přehřátí. To znamená, že je dosaženo bodu varu, aniž by se vyskytovaly typické bublinky. Již při malém otresu nádoby s tekutinou se horká tekutina může náhle převařit a vystříknout. Při zahřívání vždy do nádoby vložte lžíci. Tím zamezíte přehřátí.

⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

Nevhodné nádobí může prasknout. Nádobí z porcelánu a keramiky může mít na rukojeti a víku drobné otvory. Za těmito otvory se nachází dutina. Vlhkost, která vnikne do této dutiny, může způsobit prasknutí nádobí. Používejte pouze nádobí určené do mikrovlnné trouby.

⚠ Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje pod vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte topné těleso.

⚠ Varování

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

- Při chybém čištění může být poškozen povrch spotřebiče. Záření z mikrovlnné trouby může vycházet ven. Čistěte spotřebič pravidelně a ihned odstraňujte případné zbytky jídel. Pečící prostor, dveřní těsnění, dvířka a doraz dvířek udržujte čisté.

- Záření z mikrovlnné trouby může vycházet ven přes dvířka pečícího prostoru a dveřní těsnění. Spotřebič nikdy nepoužívejte v případě, když jsou poškozená dvířka pečícího prostoru, dveřní těsnění nebo plastový rám dveří. V daném případě zavolejte servisní službu.
- U přístrojů bez krytého topného tělesa vychází záření z mikrovlnné trouby ven. Kryt tělesa nikdy nedostraňujte. V případě nutné opravy či údržby volejte servisní službu.

Funkce čištění

Varování

Nebezpečí popálení

-  Přístroj je během čištění velmi horký i na povrchu. Nedotýkejte se dvířek spotřebiče. Nejdříve nechejte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Příčiny poškození

Všeobecné informace

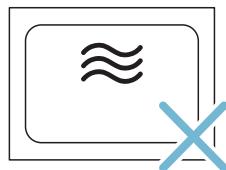
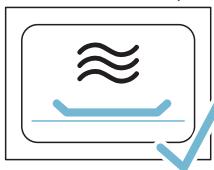
Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečící papír nebo nádobí na dně pečícího prostoru: nepokládejte žádné příslušenství na dno pečícího prostoru. Na dno pečícího prostoru nepokládejte žádné fólie ani pečící papír. Na dno pečícího prostoru nepokládejte žádné nádobí, pokud je nastavena teplota vyšší než 50° C. Mohlo by dojít ke kumulování tepla. Doba pečení pak nebude správná a dojde k poškození smaltu.
- Aluminiové fólie: aluminiové fólie ve pečícím prostoru nesmí přijít do kontaktu s dveřním sklem. Mohlo by dojít k trvalému zabarvení dveřního skla.
- Voda v horkém pečícím prostoru: do horkého pečícího prostoru nelijte vodu. Způsobíte tak tvorění páry. Změna teploty může způsobit poškození smaltu.
- Vlhkost ve pečícím prostoru: dlouhodobá vlhkost uvnitř pečícího prostoru může vést ke korozii. Po použití nechejte pečící prostor vysušit. V zavřeném pečícím prostoru neuchovávejte delší dobu žádné vlhké potraviny. Neskladujte ve pečícím prostoru žádné pokrmy.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: po provozu za vysokých teplot vychladnout pouze zavřený. I když jsou dvířka jen trochu pootevřená, mohou být časem poškozeny sousedící části nábytku. Pouze v případě, že je po použití ve pečícím prostoru příliš vlhkosti, nechejte troubu vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocná štáva: při pečení ovocných koláčů, které obsahují mnoho ovocné šťávy, nezaplňujte plech až po okraj. Ovocná štáva, která kape z plechu, může zanechat skvrny, které nepříjemnou odstranit. Pokud je to možné, používejte hlubší univerzální plech.
- Silně znečištěné těsnění: pokud je těsnění trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Udržujte těsnění trouby v čistotě.
- Dvířka trouby jako sedátka nebo odkládací plocha: na otevřená dvířka nesedejte, nic na ně nepokládejte ani nevěšte. Na dvířka spotřebiče neodkládejte nádobí ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: v závislosti na zvoleném modelu spotřebiče může příslušenství poškrábat panel dvířek při jejich zavírání. Vkládejte příslušenství do pečícího prostoru vždy až na doraz.
- Přeprava přístroje: neneste přístroj za madlo dvířek. Madlo neunese hmotnost přístroje a může se zlomit.

Mikrovlnná trouba

Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžíce ve sklenici, musí být od stěn pečícího prostoru a vnitřní strany dveřek vzdálena min. 2 cm. Jiskry by mohly poškodit vnitřní sklo dveří.
- Kombinování příslušenství: nekombinujte rošt s univerzálním plechem. Při vsunutí na sebe by mohlo dojít k jiskření. Vkládejte příslušenství vždy do jiné výškové úrovni.
- Hliníkové nádoby: nepoužívejte žádné hliníkové nádoby. Přístroj by byl poškozen vyvolaným jiskřením.
- Provoz mikrovlnné trouby bez pokrmů: provoz mikrovlnné trouby bez vloženého pokrmu způsobuje přetížení. Nezapínejte mikrovlnou troubu bez vloženého pokrmu. Výjimkou je krátkodobý test kuchyňského nádoby → viz „Obsluha spotřebiče“ na straně 14.



- Příprava popcornu v mikrovlnné troubě: nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby. Používejte max. 600 Wattů. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Dvířka trouby mohou v důsledku přetížení vyskočit.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

- Předeďrívjte troubu pouze v případě, když je to uvedeno v receptu nebo v tabuclé uvedené v tomto manuálu.
- Používejte tmavé, černě lakované a smaltované pečící nádoby. Přenos tepla pak bude lepší.
- Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často.
- Více koláčů pečte pokud možno jeden za druhým. Pečící prostor ještě bude horky. Tím se zkracuje doba pečení druhého koláče. Na rošt můžete rovněž umístit i dvě pečící nádoby naráz.
- Troubu můžete vypnout 10 minut před koncem pečení, zbylé teplo v pečícím prostoru postačí k dopečení pokrmu.

Ekologická likvidace výrobku

Balení likvidujte ekologicky.



Tento spotřebič je označen symbolem dle evropské směrnice 2012/19/EU o třídění elektrických a elektronických odpadů (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice stanovuje evropský rámec pro odkoupení a recyklaci starých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

V této kapitole Vám objasníme indikátory a ovládací prvky přístroje. Dále se seznámité s funkcemi Vašeho spotřebiče.

Upozornění: v závislosti na modelu spotřebiče jsou možné odchylky v barvě či detailech.



[1] Tlačítka

Tlačítka vpravo a vlevo od otočného knoflíku mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.

start/stop Zahájit, zastavit nebo přerušit provoz

[2] Otočný knoflík

Otočný knoflík můžete otáčet doprava nebo doleva.

[3] Dotykový displej

Na dotykovém displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním. Pro nastavení tukněte na požadované textové pole. V závislosti na výběru změňte textové pole.

Otočný knoflík

Pomocí otočného knoflíku měňte hodnoty nastavení, které se zobrazují na displeji.

U většinové nabídky funkcí, např. u druhého ohřevu, se po poslední možnosti nastavení zobrazí znova první možnost. Při volbě teploty např. musíte knoflíkem otáčet, než zvolíte minimální nebo maximální teplotu.

Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou přizpůsobeny funkcím Vašeho spotřebiče. Váš spotřebič tak můžete jednoduše a přesně nastavit.

Tlačítka

Význam jednotlivých tlačítek je stručně vysvětlen v následující tabulce:

Tlačítko		Význam
on/off		Zapnutí/Vypnutí přístroje
menu	Menu	Otevřít menu provozních režimů
 Informace		Zobrazení upozornění
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistiky
 Časovač		Otevřít menu časovače
 Rychlý ohřev		Zapnutí/Vypnutí rychlého ohřevu

Displej

Displej je strukturován tak, abyste mohli údaje zjistit na první pohled.

Hodnota, kterou můžete zvolit, je zvýrazněna. Je zobrazena bílým písmem a pozadí je tmavé.

Stav

Řádek se zvoleným stavem se nachází nahoře na displeji. Je na něm uveden čas a nastavené hodnoty časovače.

Časový řádek

Na řádku s časovými údaji např. zjistíte, jak dlouho se již trouba zahřívá nebo jak se odvíjí průběh pečení. Rádek pod vyznačenou hodnotou se vyplňuje zleva doprava, podle toho, jak pokračuje provoz trouby.

Časový průběh

Pokud jste troubu zapnuli bez nastavení doby, můžete na řádku upravo nahoře sledovat, jak dlouho je již trouba v provozu.

Pokud jste nastavili dobu provozu a hodnota poté byla vymazána, časovač převezme již uplynutý čas provozu trouby a dobu počítá od této převzaté hodnoty. Stále můžete kontrolovat, jak dlouho je trouba v provozu.

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty ukazují fáze zahřátí nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrolka zahřívání	Kontrolka zahřívání ukazuje nárušt teploty v pečicím prostoru. Pokud jsou všechny sloupečky zaplněny, je dosaženo optimální teploty pro vložení pokrmu. U stupňů při grilování nebo čištění se sloupce nezobrazují.
Ukazatel zbytkového tepla	Pokud je přístroj vypnutý, kontrolka teploty ukazuje zbytkové teplo v pečicím prostoru. Údaj zhasne, pokud teplota klesne na cca 60°C.

Upozornění: Na základě termické setrvačnosti se zobrazena teplota může o něco lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru. Během zahřívání můžete zjistit aktuální teplotu stisknutím tlačítka

Druhy ohřevu

Abyste pro přípravu pokrmu zvolili vždy ten správný druh ohřevu, vysvětlíme Vám rozdíly a možnosti jednotlivých ohřevů.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
4D – horký vzduch	30-275 °C	K pečení masa i koláčů na jedné nebo více úrovni. Topný kruh s ventilátorem na zadní stěně trouby vzduch rovnoměrně rozděluje po celé troubě.
Horní a dolní ohřev	30-300 °C	Určené pro tradiční pečení masa i koláčů na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče se šťavnatým povrchem. Potraviny se zahřívají současně z horní i dolní části.
Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro energeticky šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřívání. Topný kruh s ventilátorem v zadní stěně trouby vzduch rovnoměrně rozděluje po celé troubě.
Horní a dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro energeticky šetrné pečení vybraných pokrmů. Horký vzduch proudí rovnoměrně z horní i spodní části trouby.
Horkovzdušný gril	30-300 °C	K pečení drůbeže, ryb vcelku nebo větších kusů masa. Topný těleso grilu a ventilátor se zapínají střídavě. Ventilátor zajistuje cirkulaci horkého vzduchu okolo pokrmu.
Velký povrchový gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobásek nebo toastů a ke gratinování. Ohřívá se celý povrch topného tělesa grilu.
Gril, malý povrch	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování menšího počtu steaků, klobásek nebo toastů a ke gratinování. Zahřívá se pouze centrální část topného tělesa grilu.

Menu provozních režimů

Menu je rozděleno do různých provozních režimů. Díky tomu můžete rychle dosáhnout požadované funkce.

Provozní režim	Použití
Druhy ohřevů	Pro přípravu Vašeho pokrmu trouba disponuje mnoha druhy ohřevů.
Pokrmy → viz „Pokrmy“ na str. 26	Zde najdete vhodné hodnoty nastavení pro jednotlivé pokrmy, které jsou již nastaveny.
Mikrovlnná trouba → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18	V mikrovlnné troubě můžete pokrmy rychleji uvařit, ohřát nebo rozmařit.
Kombinace mikrovlnné trouby → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18	K funkci mikrovlnné trouby můžete připojit i druh ohřevu.
Sušení → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18	Použit po každém uvedení mikrovlnné trouby do provozu.
Samočištění → viz „Funkce čištění“ na str. 20	Funkce samočištění umožňuje samostatné vyčištění trouby.
Nastavení → viz „Základní nastavení“ na str. 17	Základní nastavení Vašeho spotřebiče můžete nastavit podle toho, jak jste zvyklí.

Pokud je nastavena příliš vysoká teplota, trouba ji po určité době o něco sníží.

	Stupeň pro pizzu	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují vysokou teplotu ze spodní části. Zahřívá se spodní topné těleso a kruhový ohřev v zadní stěně trouby.
	Pozvolné pečení	70-120 °C	K šetrnému a pomalému pečení opečených, tenkých kusů masa v otevřené nádobě. Vzduch proudí při nízké teplotě rovnoměrně po celé troubě.
	Dolní ohřev	30-250 °C	K pečení ve vodní lázně nebo k dopékání. Horký vzduch vychází ze spodního topného tělesa.
	Udržování teploty	60-100 °C	Slouží k udržování teploty upečeného pokrmu.
	Předehřívání nádobí	30-70 °C	Slouží k předehřívání nádobí.
	Funkce coolStart	30-275 °C	Pro rychlou přípravu hluboko zmrzačených potravin na úroveň 3. Teplota se řídí dle údajů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na balení. Doba vaření je stejná jako uvedená nebo kratší. Předehřívání není nutné.

Navrhované hodnoty

Pro každý druh ohřevu je uvedená doporučená teplota/stupně. Tyto hodnoty můžete převzít nebo je dle potřeby upravit.

Další informace

Ve většině případů Vám spotřebič nabízí pokyny a další informace pro aktuálně zvolenou akci. Pro tyto informace stiskněte tlačítko . Pokyn se zobrazí po několika sekundách.

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

Funkce pečicího prostoru

Některé funkce ulehčují provoz Vašeho spotřebiče. Pečící prostor je např. celoplošně osvětlen a ventilátor chlazení chrání spotřebič před přehřátím.

Otevírání dvírek spotřebiče

Pokud během provozu trouby otevřete dvířka, provoz se zastaví. Po zavření dvírek provoz pokračuje.

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka trouby, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Pokud dvířka zůstanou otevřená déle než 15 minut, osvětlení se vypne.

U většiny druhů ohřevu je osvětlení zapnuto po celou dobu provozu trouby. Jakmile je provoz ukončen, osvětlení se vypne.

Upozornění: V základním nastavení si můžete zvolit, aby se osvětlení během provozu nezapínalo.

Ventilátor chlazení

Ventilátor chlazení se zapíná a vypíná v případě potřeby. Teplý vzduch uniká v oblasti nad dvířky.

Pozor!

Nezakrývejte větrací štěrbiny, jinak může dojít k přehřátí trouby.

Aby se pečící prostor po provozu rychleji ochladil, ventilátor ještě určitou dobu poběží.

Upozornění: Dobu chodu ventilátoru po provozu trouby můžete změnit v základním nastavení → viz „Základní nastavení“ na str. 17.



Příslušenství

Spolu se spotřebičem je dodáno i příslušenství. Níže uvádíme přehled dodaného příslušenství a jejich správné použití.

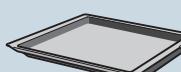
Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



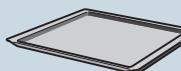
Rošt

Pro umisťování nádobí, pekáčů a plechů. Pro pečení a grilování. Rošt je vhodný pro provoz mikrovlnné trouby.



Univerzální plech

K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, zmrzačených potravin a pečení masa v kuse. Příslušenství lze použít i jako plech ke shromažďování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.



Pečící plech

K pečení koláčů, pečiva a sušenek.

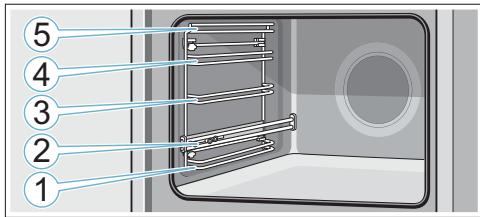
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Vás spotřebič.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu a ve specializované prodejně.

Upozornění: Při zahřívání může dojít k deformaci příslušenství. Tato deformace nemá žádný vliv na funkci příslušenství. Deformace se po ochlazení vytratí.

Vkládání příslušenství

Příslušenství lze do trouby vkládat na 5 různých úrovních. Pojezdy pro vložení se počítají zespodu nahoru.

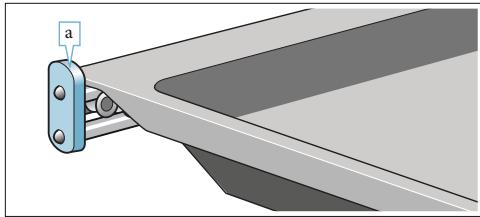


Do pojezdů 1, 3, 4 a 5 vsunujte příslušenství vždy mezi oba držáky jednoho pojezdu.

Příslušenství lze z trouby vysunout zhruba do poloviny, bez toho aniž by se převrátilo. Pomocí výsuvných kolejnic v úrovni 2 můžete příslušenství více vysunout.

Dbejte na to, aby bylo příslušenství umístěno za sponu a, která je umístěná na okraji kolejnice.

Příklad na obrázku: univerzální plech.



Kolejnice se zablokují, pokud je vysunete až na doraz. Tím je umožněno lehké vysunutí příslušenství. Pro odblokování kolejnic je třeba lehkým tlakem znova vsunout pojezd do trouby.

Upozornění:

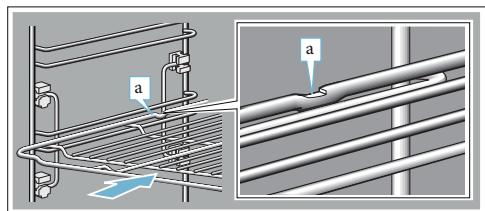
- Dbejte na to, aby bylo příslušenství vždy správně zasunutou do pečícího prostoru.
- Příslušenství vždy do trouby vkládejte až na doraz, aby se nedotykovalo dvířek trouby.

Funkce zajištění

Příslušenství může být z trouby vysunuto zhruba do půlky, poté dojde k zajištění kolejnic. Tato funkce zamezuje případnému překlopení příslušenství při vysunování. Příslušenství musí být do trouby vloženo správným způsobem, aby tato funkce fungovala.

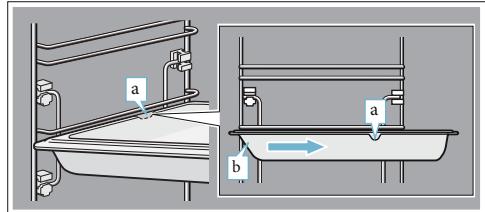
Při vysunování roštu dbejte na to, aby výstupek zarážky A byl vzadu a směřoval dolů.

Nápis „microwave“ musí být vepředu a zakřivení musí směřovat dolů .



Při vkládání plechů dbejte na to, aby výstupek zarážky A byl vzadu a směřoval dolů. Zkosení příslušenství B musí směřovat dopředu ke dvířkům trouby.

Příklad na obrázku: univerzální plech.



Zvláštní příslušenství

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich katalogzech najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu. Dostupnost je v jednotlivých zemích různá. Nahlédnete do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu. Při nákupu zadajte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho spotřebiče (E-Nr.) → viz „Zákaznický servis“ na str. 26.

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt	HZ634080
Pro pokládání nádobí, pekáčů a forem a pro pečení a grilování přímo na roštu.	
Univerzální plech	HZ632070
K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zmrzařených potravin a pečení masa v kuse. Plech lze použít i ke shromažďování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.	
Pečící plech	HZ631070
Pro přípravu koláčů, pečiva a sušenek.	

Vkládací rošt Určený pro maso, drůbež a ryby. Slouží k vložení do univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HZ324000
Univerzální plech, s antiadhezním povlakem. Určen na štavnaté koláče, pečivo, zmrzačené pokrmy a maso k pečení. Pečivo a pečené maso je možné z univerzálního plechu lehce sundat.	HZ632010
Pečicí plech, s antiadhezním povlakem. Určen na koláče a malé pečivo. Pečivo lze z pečicího plechu lehce sundat.	HZ631010
Profi-plech Pro přípravu velkého množství jídla.	HZ633070
Víko pro profi-plech Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem.	HZ633001
Plech na pizzu Určený pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před střikáním. Používejte pouze v univerzálním plechu.	HZ625071
Kamenná deska na pečení chleba Určená pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s kroupovou kůrkou. Deska musí být předechnětá na doporučenou teplotu.	HZ327000
Skleněná zapékací misa (5,1 litrů) Určená pro dušené pokrmy a nákupy. Obzvláště vhodná pro provozní režim „Pokrmy“.	HZ915001
Skleněná misa Určená pro velké kusy masa, štavnaté koláče a nákupy.	HZ86S000
Skleněný plech Určený pro nákupy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000



Před prvním použitím trouby

Před prvním použitím Vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá nastavení. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

První uvedení do provozu

Po připojení do sítě nebo výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoli změnit → viz „Základní nastavení“ na str. 17.

Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku >. Objeví se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00.

1. Pomocí otočného knoflíku nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku >.

Nastavení data

Přednastaveným datem je 1.1.2014.

1. Pomocí otočného knoflíku nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Klepněte na šipku > dokud se neaktualizují veškeré údaje. Na displeji se objeví upozornění, že proces prvního uvedení do provozu je ukončen.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před tím, než spotřebič poprvé použijete k přípravě pokrmu, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Čištění pečicího prostoru

K odstranění pachu „novoty“ zahřejte prázdnou troubu a nechejte při tom dvírka zavřená.

Dbejte na to, aby v pečicím prostoru troubu nezůstaly zbytky balení, jako např. polystyrenové kuličky. Před zahříváním utřete hladké plochy uvnitř trouby měkkým vlhkým hadříkem. Během zahřívání trouby kuchyň větrejte.

Prověďte následující nastavení:

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní a dolní ohřev <input checked="" type="checkbox"/>
Teplota	240 °C
Doba	1 hodina

Jak nastavit druh ohřevu a teplotu se dozvíte v následující kapitole.

Vypněte spotřebič po uvedené době tlačítkem on/off.

Až bude pečicí prostor ochlazen, očistěte hladké plochy hadříkem.

Čištění příslušenství

Vyčistěte příslušenství důkladně vlhkým hadříkem nebo měkkým kartáčkem.



Obsluha spotřebiče

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavíte. Dozvítě se, co se stane při zapnutí a vypnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.

Vypnutí a zapnutí přístroje

Předtím než začnete cokoliv nastavovat na Vašem spotřebiči, musíte jej zapnout.
Výjimka: dětskou pojistku a budík můžete nastavit, i když je spotřebič vypnuty.
Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teplu v troubě, jsou viditelné, i když je přístroj vypnuty.
Pokud spotřebič nepotrebujete, vypněte jej. Pokud delší dobu neprovodezíte žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič zapnete. On/off nad tlačítkem bude modře svítit.
Na displeji se zobrazí logo Siemens a poté druh ohřevu a teplota.

Upozornění: druh provozního režimu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení.

Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič vypnete. Ikona on/off nad tlačítkem zhasne. Nastavená funkce se přeruší.
Na displeji se zobrazí čas.

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval nebo ne.

Nastartování nebo přerušení provozu

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

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Po zavření dvířek se provoz znova obnoví.

Nastavení provozního režimu

Pokud chcete vybrat provozní režim, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu provozních režimů.
2. Klikněte na zvolený provozní režim. Podle druhu provozního režimu jsou k dispozici různé možnosti volby.
3. Pomocí otočného knoflíku změňte volbu. Podle volby změňte i ostatní nastavení.
4. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazují se nastavení a řádek s průběhem režimu.

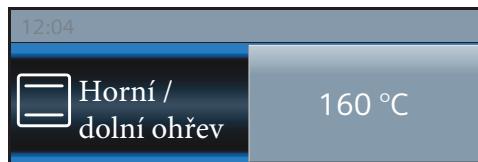
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka start/stop. Pokud chcete nastavit jiný režim, pokračujte následujícím způsobem.

Pro další nastavení změňte hodnoty následovně:

Příklad na obrázku: Horní a dolní ohřev s teplotou 180 °C.

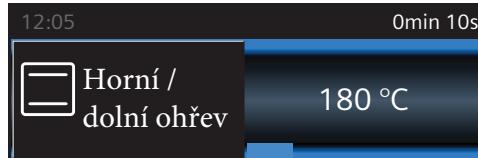
1. Pomocí otočného tlačítka změňte druh ohřevu.



2. Klikněte na navrženou teplotu.
3. Pomocí otočného tlačítka změňte teplotu.



4. Pomocí tlačítka start/stop troubu nastartujete na požadovanou teplotu.



Na displeji se zobrazí zvolený druh ohřevu a teplota.

Rychlý ohřev

Pomocí tlačítka »»» můžete troubu velmi rychle zahřát. Rychlý ohřev trouby není umožněn u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

	4D – horký vzduch
	Horní a dolní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

Nastavení

Dbejte na zvolení vhodného druhu ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100°C, jinak se rychlý ohřev nenastartuje.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko »»».



Symbol »»» se objeví vlevo vedle teploty. Začíná kontrola teploty.

Jakmile je rychlý ohřev ukončen, zazní signál. Symbol »»» zmizí. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

Upozornění

- Nastavená doba běží nezávisle na rychlém ohřevu hned od startu.
- Během rychlého ohřevu můžete stisknutím tlačítka i zjistit aktuální teplotu v troubě.

Přerušení

Stiskněte tlačítko »»». Symbol »»» na displeji zmizí.

Funkce času

Váš spotřebič disponuje mnoha časovými funkcemi.

Funkce	Použití
	Budík Budík funguje jako časovač vaření. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
	Doba Po uplynutí nastavené doby pečení zazní signál. Trouba se automaticky vypne.
	Konec pečení Nastavte dobu a konec pečení. Trouba se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve vám zvolenou dobou.

Upozornění

- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po 5-minutových úsecích.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte s otáčivým knoflíkem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 min.
- Po uplynutí každé funkce časovače zazní signál a na řádku se statusem se zobrazí „ukončeno“.
- Pomocí tlačítka můžete mezičasně zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

Budík

Budík můžete nastavit kdykoliv, i když je trouba vypnutá. Budík běží paralelně s ostatním nastavením času a má vlastní signál. Uslyšte tedy, zda zvoní budík nebo uběhla uplynutá doba pečení. Můžete nastavit max. 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu budíku.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas. Budík se nastartuje po několika vteřinách. Symbol budíku a ubíhající čas se zobrazí vlevo na řádku se statusem.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí „Budík uplynul“. Pomocí tlačítka můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení budíku

Pomocí tlačítka otevřete menu časovače a pomocí otočného knoflíku změňte nastavení hodnot.

Stisknutím tlačítka budík nastartujete.

Změna hodnot budíku

Pomocí tlačítka otevřete menu časovače a pomocí otočného knoflíku změňte nastavení hodnot.

Stisknutím tlačítka budík nastartujete.

Doba úpravy pokrmu

Pokud nastavíte dobu trvání úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne a již se nezahřívá.

Předpoklad: je nastaven druh ohřevu a teplota.

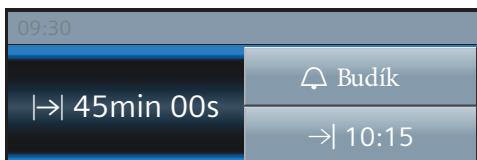
Příklad: Nastavení režimu 4D – Horký vzduch, teplota 180°C, doba úpravy 45 min.

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se menu časovače.



2. Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu úpravy pokrmu.



3. Stiskněte tlačítko start/stop.

Na displeji se zobrazí ubíhající čas a symbol .

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Ozve se signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka .

Ukončení doby

Stisknutím tlačítka otevřete menu časovače. Nastavenou dobu vrátíte zpět. Údaj se změní na nově nastavený druh ohřevu a teplotu.

Změna doby

Stisknutím tlačítka otevřete menu časovače. Pomocí otočného knoflíku změňte dobu úpravy.

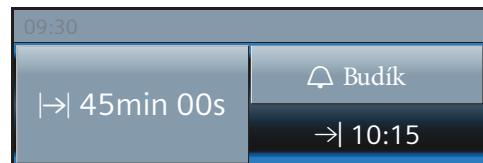
Čas ukončení úpravy pokrmu

Při nastavování času ukončení úpravy pokrmu se ujistěte, aby se pokrm i při delším skladování v troubě nezkalil.

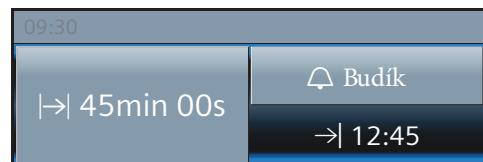
Předpoklad: nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časovače.

Příklad na obrázku: v 9:30 vložíte pokrm do trouby. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm tedy bude hotov 10:15. Vy ale chcete, aby byl pokrm připraven v 12:45.

1. Klikněte na tlačítko „Konec “. Zobrazí se čas ukončení.



2. Pomocí otočného knoflíku posuňte čas ukončení na později.



3. Stiskněte tlačítko start/stop.



Trouba se nastartuje v požadovanou dobu. Doba je zobrazena na panelu displeje.

Doba tepelné úpravy pokrmu uplynula

Ozve se signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka .

Změna doby dokončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat. Tlačítkem otevřete menu časovače, klikněte na „Konec “ a pomocí otočného knoflíku upravíte dobu ukončení. Menu zavřete stisknutím tlačítka .

Zrušení doby ukončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat. Tlačítkem otevřete menu časovače, klikněte na „Konec “ a pomocí otočného knoflíku vrátíte dobu ukončení zpět. Menu zavřete stisknutím tlačítka časovače. Doba vyprší okamžitě.

Dětská pojistka

Trouba je vybavena dětskou pojistikou, která zajistí, aby nedošlo k jejímu náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

Ovládací pole se uzamkne a nelze provést žádná nsatavení. Pouze je možné spotřebič vypnout tlačítkem on/off.

Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku je možné aktivovat a deaktivovat na zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Stiskněte a přibližně po dobu 4 sekund podržte tlačítko . Na displeji se objeví upozornění k zapnutí pojistky a objeví se symbol .

Základní nastavení

Abyste Váš spotřebič mohli jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici jeho různá nastavení. Tato nastavení můžete měnit dle potřeby.

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
3. Vyberte „Nastavení“. Objeví se první základní možnosti nastavení, které můžete měnit pomocí otočného knoflíku.
4. Klikněte na .
5. Pomocí otočného knoflíku změňte hodnoty.
6. Stisknutím  přejdete k dalším základním nastavením.
7. Pro uložení zvoleného nastavení stiskněte tlačítko menu. Na displeji se zobrazí odmítnuto nebo uloženo.

Seznam nastavení

V seznamu najdete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými Váš spotřebič disponuje.

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Volby
Jazyk	Možné další jazyky

Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tón signálu	Krátký (30 sekund) Střední (1 minuta) Dlouhý (5 minut)
Hlasitost	5 stupňů hlasitosti
Tón tlačítka	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován) Zapnutý
Jas displeje	5 stupňů jasu
Časový údaj	Digitální Vypnutý
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Automatické pokračování v provozu	Po zavření dvířek Provoz automaticky nepokračuje (je nutné stisknout tlačítko start/stop)
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druh ohřevu Mikrovlnná trouba Kombinace mikrovlnné trouby Pokrmy *)
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuto Zapnuto (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59)
Logo značky	Zobrazovat Nezobrazovat
Doba doběhu chladícího ventilátoru	Doporučená Minimální
Udržování teploty	Zapnuto Vypnuto
Původní nastavení	Vrátit se do původního nastavení Nevracet se do původního nastavení

*) k dispozici dle typu spotřebiče

Upozornění: Změny v nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje jsou aktivovány okamžitě. Ostatní nastavení jsou aktivována až po uložení.

Změna času

Čas změníte v základním nastavení.

Příklad: změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
Otevřete menu provozních režimů.
3. Klikněte na „Nastavení“.
4. Pomocí  přejděte na „Čas“.
5. Pomocí otočného knoflíku změňte čas.

- 6.** Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se objeví uložit nebo odmítnout.

Výpadek proudu

Po delšíém výpadku proudu se na displeji objeví nastavení pro první uvedení do provozu. Nastavte jazyk, čas a datum.

Mikrovlnná trouba

V mikrovlnné troubě můžete pokrmy velmi rychle uvařit, ohřát nebo rozmařit. Mikrovlnnou troubu můžete použít zvlášť nebo v kombinaci s určitým typem ohřevu.

Abyste mohli mikrovlnnou troubu optimálně používat, dbejte pokynů k nádobí a orientujte se podle údajů uvedených v tabulce použití na konci tohoto manuálu.

Nádobí

Ne každý typ nádobí je určen pro použití v mikrovlnné troubě. Aby se Vás pokrm ohřál a spotřebič nebyl poškozen, používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby.

Vhodné nádobí

Vhodné je nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám, jako je sklo, sklokeramika, porcelán, keramika nebo plast odolný vůči vysokým teplotám. Tyto materiály propouští vlnové záření.

Můžete použít i nádobí, ve kterém pokrm servírujete. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, když jeho výrobce garantuje, že je vhodné do mikrovlnné trouby.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští vlnové záření. Pokrmy v kovových nádobách zůstávají studené.

Pozor!

Jiskření: kov, např. lžíce ve sklenici, musí být od vnitřních dvírek a stěn trouby vzdálen nejméně 2 cm. Jiskry by mohly poškodit vnitřní sklo dvírek.

Test vhodnosti nádobí

Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínejte, pokud jste do ní nevložili pokrm. Jedinou výjimkou je krátký test vhodnosti nádobí.

Pokud si nejste jisti, zda je Vaše nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, provedte následující test.

1. Prázdné nádobí vložte na 30 vteřin až minutu do mikrovlnné trouby a nastavte maximální výkon.
2. Mezitím vyzkoušejte teplotu nádobí.

Nádobí musí zůstat studené nebo teplé tak, aby se dalo uchopit rukou. Pokud je nádobí horké nebo vznikají jiskry, nádobí není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Test ukončete.

Výkony mikrovlnné trouby

Můžete nastavit 5 různých výkonů mikrovlnné trouby.

Výkon	Pokrm	Maximální doba přípravy
90 W	K rozmrazování choulostivých potravin	1 hod. 30 min
180 W	K rozmrazování a následnému vaření	1 hod. 30 min
360 W	K vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1 hod. 30 min
600 W	K zahřívání a vaření pokrmů	1 hod. 30 min
900 W	K zahřívání tekutin	30 minut

Nastavení kombinace mikrovlnné trouby s určitým druhem ohřevu

Ne všechny druhy ohřevů jsou vhodné pro kombinaci s provozem mikrovlnné trouby.

Můžete nastavit výkony o hodnotě 90 W až 360 W.

Vhodné druhy ohřevů:

- 4D – Horký vzduch
- Horní a dolní ohřev
- Horkovzdušný gril
- Velký povrchový gril
- Gril, malý povrch

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu s provozními režimy.
2. Vyberte políčko „Kombinace-mikrovlnná trouba“. Je navržen provozní režim, teplota, výkon mikrovlnné trouby a doba přípravy.
3. Klikněte na políčko a pomocí otočného knoflíku navolte požadované hodnoty.
4. Režim zapnete tlačítkem start/stop. Objeví se doba přípravy pokrmu.

Tyto hodnoty můžete kdykoliv změnit a to kliknutím na požadované políčko a otočením knoflíku na požadovanou hodnotu.

Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Provoz mikrovlnné trouby je ukončen. Na displeji je zobrazena ikona 0min 00s a nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka . Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnné trouby, klikněte na požadované políčko a zadejte dobu přípravy. Mikrovlnná trouba je znova uvedena do provozu.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: trouba je v režimu „pauza“. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop se trouba znovu spustí.

Otevření dvírek trouby: provoz je přerušen. Zavření dvírek trouby: provoz je obnoven.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

Nastavení mikrovlnné trouby

Abyste dosáhli optimálního výsledku, vsuňte rošt vždy do kolejnic úrovně 2.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte políčko „Mikrovlnná trouba“. Objeví se navržené hodnoty pro výkon a dobu přípravy pokrmu.
3. Pomocí otočného knoflíku nastavte Vámi požadované hodnoty pro výkon a dobu přípravy pokrmu.
4. Stisknutím tlačítka start/stop se trouba zapne. Objeví se doba přípravy pokrmu.

Tyto hodnoty můžete kdykoliv změnit a to kliknutím na požadované políčko a otočením knoflíku na požadovanou hodnotu.

Doba přípravy pokrmu uplynula

Zazní signál. Provoz mikrovlnné trouby je ukončen. Na displeji je zobrazena ikona 0min 00s a nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka . Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnné trouby, klikněte na požadované políčko a zadejte dobu přípravy. Mikrovlnná trouba je znovu uvedena do provozu.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: trouba je v režimu „pauza“. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop se trouba znovu spustí.

Otevření dvířek trouby: provoz je přerušen. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko start/stop a provoz se obnoví.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

Sušení

V provozním režimu „Sušení“ se pečící prostor ohřeje a vlhkost se odpařuje. Po každém provozu mikrovlnné trouby použijte funkci sušení.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte režim „Sušení“.
3. Režim uvedete do chodu stisknutím tlačítka start/stop. Sušení se automaticky ukončí po 10 minutách.

Poté dvířka trouby na 1 až 2 minuty otevřete, aby mohla uniknout vlhkost.



Nastavení udržování teploty pokrmu (režim „šabat“)

Pokrmy uvnitř trouby mohou zůstat až po dobu 74 hodin tepě, aniž byste troubu museli zapínat či vypínat.

Nastavení režimu

Předpoklad: v základním nastavení máte aktivován režim „Nastavení režimu udržování teploty zapnuto“ → viz „Základní nastavení“ na str. 17. Pečící prostor se zahřejte při horním a dolním ohřevu a teplotě mezi 85°C a 140°C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
Na displeji se zobrazí navrhovaný druh ohřevu a teplota.
2. Otočným knoflíkem otáčejte doleva a zvolte režim „Nastavení udržení teploty“.
3. Klikněte na navrženou teplotu a pomocí otočného knoflíku nastavte Vámi požadovanou teplotu.
4. Stisknutím otevřete menu časovače a klikněte na políčko „Doba“. Navržená doba má 25 hodin.
5. Pomocí otočného knoflíku si zvolte Vámi požadovanou dobu.
6. Režim zahájíte stisknutím start/stop. Na panelu displeje se doba odpočítává.

Zvolená doba uplynula

Zazní signál. Trouba se přestane zahřívát. Na displeji se zobrazí „Ukončeno“.

Posunutí doby ukončení režimu

Posunutí doby ukončení není možné.

Přerušení nastavení režimu udržení teploty

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou vymazána. Můžete vybrat nové nastavení.



Funkce čištění

Spuštěním režimu „Funkce čištění“ dojde k vyčištění samočisticích ploch v pečícím prostoru.

Tyto samočisticí plochy (zadní stěna, strop a postranní stěny) mají povrch z půrovité, matné keramiky. Stříkance z pečení či grilování se během provozu trouby vstřebávají do této vrstvy, kde se následně rozpuštějí. Pokud se tyto plochy dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze jejich povrch vyčistit pomocí funkce samočištění.

Upozornění: Spotřebič si sám hlídá použití funkce čištění. Na spotřebiči se zobrazí, od kdy je doporučeno čištění. Toto doporučení se bude zobrazovat tak dlouho, dokud se neproveď kompletní funkce čištění. Budete-li tuto výzvu ignorovat, mohou se samočisticí plochy poškodit.

Je-li Váš spotřebič předčasně silně znečištěn, resp. tvorí-li se na zadní stěně tmavé skvrny, nečekajte až budete vyzváni k čištění. Čím častěji se čištění provádí, tím delší schopnost čištění samočisticích ploch je zajištěna. Váš spotřebič můžete kdykoli vyčistit pomocí funkce čištění.

Před zahájením čištění

Z pečícího prostoru vyndejte rámy, pojezdy, příslušenství a nádobí.

Čištění dna a vnitřních dveřek

Ze dna pečícího prostoru, vnitřních dveřek a osvětlení pečícího prostoru odstraňte hrubé nečistoty. Jinak budou vznikat skvrny, které již nebude možné odstranit.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte žádné čisticí prostředky určené na čištění trouby. Jejich povrch by se mohl poškodit. Dojde-li přece jen ke kontaktu plochy s čisticem na trouby, okamžitě je otřete vodou a hadíkem. Plochy neškrábejte a nepoužívejte žádné abrazivní čisticí pomůcky.

Nastavení funkce samočištění

Čištění trvá 60 minut.

Tuto dobu není možné prodloužit.

1. Stiskněte tlačítko menu.

Otevře se menu provozních režimů.

2. Zvolte režim „funkce čištění“.

Pokud kliknete na políčko „dále“, zobrazí se informace o čištění.

3. Čištění spustíte tlačítkem start/stop.

Ve stavovém řádku se odečítá doba trvání čištění.

Během čištění větrejte kuchyň.

Po ukončení čištění

Zazní signál. Trouba se přestane zahřívat. Na displeji se objeví „Ukončeno“. Signál můžete vypnout stisknutím ⊖. Na panelu displeje se objeví „Přístroj se ochlazuje“.

Přerušení čištění

Stiskněte tlačítko on/off. Veškerá nastavení se smažou. Můžete provést nové nastavení.

Pozor!

Doporučení čištění nelze odložit. Na displeji se zobrazí výzva ke spuštění funkce čištění.

Čištění můžete nastavit na noc

V kapitole nastavení času se můžete dočíst, jak posunout dobu ukončení režimu. Proto lze např. troubu čistit v noci, aby byla přes den k dispozici.
→ viz „Funkce času“ na str. 15

Po ukončení čištění

Po vychladnutí pečícího prostoru ho příp. vytřete vlnkým hadíkem.

Upozornění: Během provozu a funkce čištění se na samočisticích plochách mohou tvorit načervenalé skvrny. Nejedná se o rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé ani žádným způsobem neomezují schopnost samočištění ploch.



Čisticí prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budeste správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši troubu správně pečovat a čistit ji.

Vhodné čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte údajů uvedených v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí Vašeho spotřebiče, záleží na modelu přístroje.

Pozor!

Poškození povrchů

Nepoužívejte:

- ostré ani kyselinové čisticí prostředky
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky
- vysokotlaké nebo parní čističe
- speciální čističe určené k horkému čištění

Nové pěnové utěrky před prvním použitím rádně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čisticí prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.

⚠️ Varování

Nebezpečí popálení!

Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Oblast	Čištění
Spotřebič z vnější části	
Přední nerezová ocel	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrabu a bílkovin, protože by pod těmito skvrnami mohlo dojít ke korozii. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Umělá hmota	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakování plochy	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

Ovládací panel	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabku na sklo.
Dvížka trouby	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou odvápnívající prostředky, okamžitě je odstraňte, jinak tyto skvrny nepůjdou odstranit.
Spotřebič z vnitřní části	
Smaltované a samočisticí plochy	Dbejte pokynů k povrchům pečícího prostoru na konci této tabulky.
Skleněný kryt světla trouby	Horká mýdlová voda: očistěte kryt hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek určený pro pečící trouby.
Těsnění dvířek nesundávejte!	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem, příliš nedrhněte.
Kryt dveří z oceli	Použijte čisticí prostředky určené pro nerezovou ocel: dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele. Při čištění lze kryt sundat.
Vnitřní rám dveří z oceli	Použijte čisticí prostředky určené pro nerezovou ocel: dbejte pokynů výrobce. Tím odstraníte zabarvení. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele.
Pojezdy	Horká mýdlová voda: očistěte pojezdy hadříkem nebo kartáčkem.
Posuvný systém	Horká mýdlová voda: očistěte systém hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na kolejnicích, čistěte rošty zasunuté. Neumývejte je v myčce.
Příslušenství	Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně trouby jsou zapříčineny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota a kov.
- Stínky na skleněném tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světlé odrazy osvětlení trouby.

- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku barevných rozdílů. To je zcela normální a nemá žádný vliv na funkci trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela posmalovat. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Plochy pečícího prostoru

Zadní stěna, strop a boční části pečícího prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu. Dno pečícího prostoru je smaltové a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných povrchů

Hladké smaltované povrchy otřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem nebo octovou vodou. Vysušte měkkým hadříkem.

Připálené zbytky jídla navlhčete vlhkým hadříkem a mýdlovým roztokem. V případě silného znečištění použijte ocelovou dráténku nebo čistič na trouby. Pečící prostor nechte po čištění otevřený.

Čištění samočisticích povrchů

Samočisticí povrchy mají povrch z původité, matné keramiky. Stříkance z pečení či grilování se během provozu trouby vstřebávají do této vrstvy, kde se následně během provozu trouby rozpouštějí. Pokud se tyto plochy dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze jejich povrch vyčistit pomocí funkce samočištění. Dbejte pokynů v příslušné kapitole ~ "Funkce čištění" na straně 20.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte žádné čisticí prostředky určené na čištění trouby. Jejich povrch by se mohl poškodit. Dojde-li přece jen ke kontaktu plochy s čističem na trouby, okamžitě je otrče vodou a hadříkem. Plochy neškrábejte a nepoužívejte žádné abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování trouby v čistotě

Udržujte troubu vždy v čistotě a ihned odstraňte hrubé nečistoty, zabráníte tím vzniku nevratných znečištění.

Tipy

- Pečící prostor vyčistěte po každém použití. Tím zabráníte vznícení nečistot.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrobu nebo bílkovin.
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení masa používejte vhodné nádobí, např. pekáč.

Pojezdy

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadíte pojezdy, abyste je mohli vyčistit.

Vyjmoutí a nasazení pojezdů

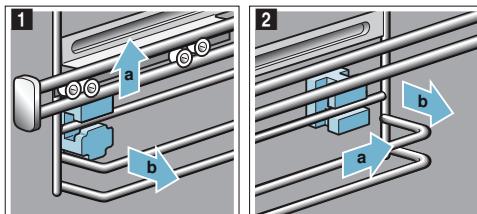
⚠️ Varování

Nebezpečí popálení!

Pojezdy jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých rošťů. Troubu nejprve nechejte vychladnout. Děti se musí držet v bezpečné vzdálenosti od trouby.

Vysazení pojezdů

1. Čelní část vodícího prvku nebo pojezdu stiskněte **a** a vysaďte **b** (obrázek 1).
2. Poté za pojezd zasuňte směrem dozadu **a** a vyměňte **b** (obrázek 2).

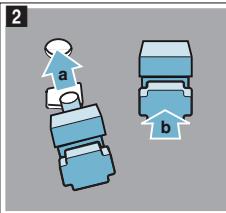
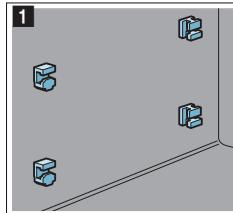


Pojezdy či rošty vyčistěte pomocí mycího prostředku. V případě silného znečištění použijte kartáček.

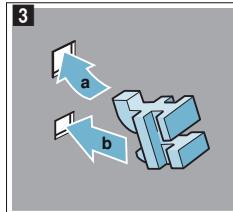
Nasazení držáků

Pokud při vysunutí roštů nebo pojazdů vypadnou držáky pojezdu, musí je znovu správně nasadit.

1. Držáky v přední a zadní části jsou odlišné (obrázek 1).
2. Držák v přední části vsuňte pomocí horního háčku do kulatého otvoru **a** tak, aby byl umístěn šikmo, poté zavěšte i spodní část držáku, aby byl držák v rovné poloze **b** (obrázek 2).



3. Držák v zadní části vsuňte pomocí háčku do horního otvoru **a** a spodní část držáku zatlačte do spodního otvoru **b** (obrázek 3).

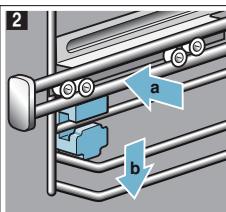
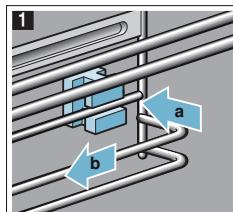


Nasazení pojazdů

Při nasazování pojazdů dbejte na to, aby zkosení na pojazdu směřovalo vzhůru.

Pojazdy pasují buď na pravou nebo levou stranu. Kolejnice se musí vysouvat směrem dopředu.

1. Pojezd nasuňte vzadu nahoru a dole **a** a poté zatáhněte dopředu **b** (obrázek 1).
2. Poté jej zastrčte vpředu **a** a stiskněte směrem dolů **b** (obrázek 2).



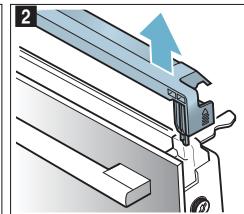
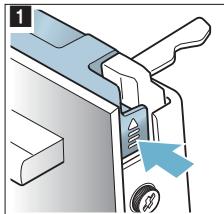
Dvířka trouby

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vyčistit dvířka trouby.

Vysazení krytu dvírek

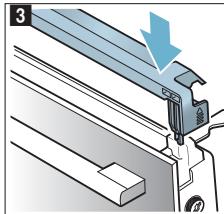
Ocelový vkládací rám na krytu dvírek se může zabarvit. Pro důkladné očištění můžete tento kryt sundat.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (obrázek 1).
3. Kryt vysuňte (obrázek 2). Dvířka trouby opatrně zavřete.



Upozornění: Vkládací ocelový rám čistěte speciálním prostředkem určeným pro nerezové povrchy. Zbylý kryt dvírek očistěte mydlou vodou a měkkým hadříkem.

4. Dvířka trouby opět otevřete. Zasuňte vkládací rám do pozice, kdy uslyšíte jasné zaklapnutí rámu (obrázek 3).



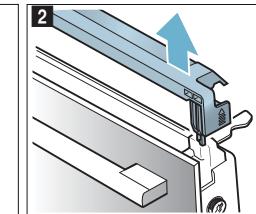
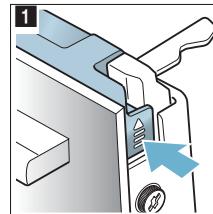
5. Dvířka trouby zavřete.

Vysazení a nasazení skla dvírek

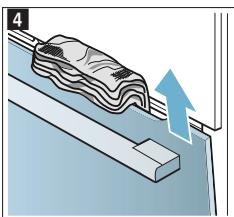
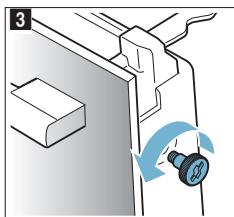
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvírek trouby.

Nasazení skla

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (Obrázek 1).
3. Kryt vysuňte (obrázek 2).



4. Šrouby po stranách dvířek vpravo a vlevo uvolněte a odstraňte (obrázek 3).
5. Předtím, než dvířka znova zavřete, vsuňte mezi dvířka a troubu několikrát přeloženou utěrkou (obrázek 4). Přední sklo vysuňte směrem nahoru a umístěte na rovnou plochu madlem dolů.



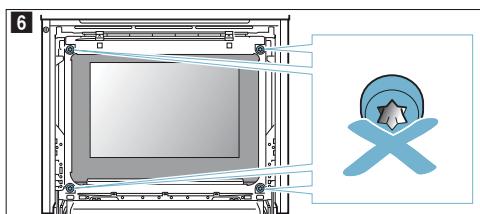
Vyčistěte sklo čisticím prostředkem určeným na sklo a měkkou utěrkou.

⚠️ Varování

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Po povolení šroubů není zajištěna bezpečnost spotřebiče, může docházet k uvolnění vinového záření. Šrouby nikdy neotáčejte.

Čtyři černé šrouby nikdy neodšroubovávejte (obrázek 5).



⚠️ Varování

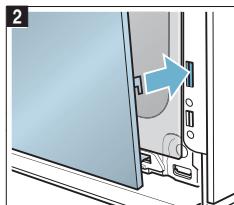
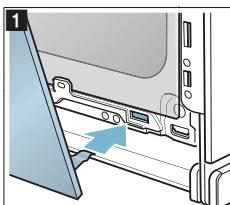
Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.

- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují, a mohou Vás skřípnout. Nesahejte do oblasti těchto závěsů.

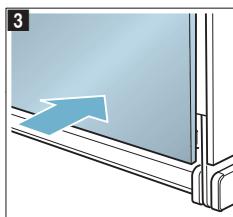
Nasazení skla

1. Přední sklo upevněte do spodních držáků (obrázek 1).
2. Přední sklo upevněte pomocí háčků do otvorů proti směru otvírání obrázek 2)

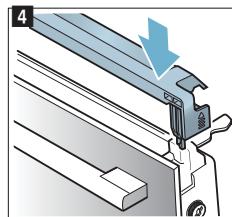


3. Přední sklo potlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí (obrázek 3).
4. Dvířka trouby otevřete a vyndejte přeloženou utěrkou.
5. Šrouby na levé a pravé straně znova našroubujte.
6. Nasadte kryt a potlačte jej směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí (obrázek 4).

3



4



7. Zavřete dvířka trouby.

Pozor!

Pečicí prostor použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou dvířka správně nasazena.

Rešení problémů

Pokud dojde k nějaké závadě, způsobuje ji často jen malichernost. Předtím než zavoláte zákaznický servis, zkuste zjistit příčinu závady pomocí následující tabulky.

Upozornění: Pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, na konci tohoto manuálu najdete mnoho tipů a upozornění.

Tabulka závad

Pokud se na panelu displeje objeví chybové hlášení E, např. E0111, troubu vypněte a znova zapněte. Pokud se hlášení znovu objeví, volejte zákaznický servis.

Porucha	Možná příčina	Řešení/Rada
Trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Zkontrolujte, jestli je pojistka v pojistkové skříně v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje ostatní spotřebiče.
Zapnutá trouba se nedá ovládat, na displeji je zobrazen symbol  .	Je aktivována dětská pojistka.	Symbol  <h3>Překročení maximální doby provozu</h3>

Váš spotřebič automaticky ukončí provoz, pokud nenastavíte dobu přípravy a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení.

Trouba se poté řídí dle nastavené teploty nebo stupně grilu.

Na displeji se zobrazí hlášení, že provoz bude automaticky ukončen. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli troubu znova použít, nejprve ji vypněte. Poté ji znova zapněte a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby se trouba automaticky nevypnula, např. při velmi dlouhé době přípravy pokrmu, nastavte dobu přípravy. Trouba bude hřát dokud tato doba neuplyne.

→ viz „Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu“ na str. 27.

Varování

Nebezpečí zásahu proudem!

Neoborné opravy mohou být nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného připojného vedení může provádět pouze kvalifikovaný technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej z elektrické sítě nebo vypněte pojistku ve skříně s pojistkami. Volejte zákaznický servis.

Lampy v pečicím prostoru

Pro osvětlení pečicího prostoru slouží jedna nebo více LED lamp s dlouhou životností.

Pokud by přesto došlo k poruše LED lampy nebo poškození krytu lampy, obraťte se na zákaznický servis. Kryt lampy neodstraňujte.

Zákaznický servis

Náš záruční servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytěčným návštěvám servisního technika.

E-číslo a FD-číslo

Při volání do našeho servisu vždy uvedte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek, na kterém jsou tato čísla uvedena, najeznete, když otevřete dvířka trouby.



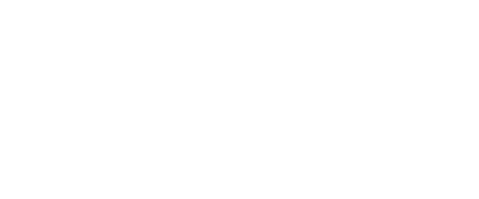
Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo zákaznického centra zapsat zde:

Číslo výrobku	Výrobní číslo:
Tel. číslo ☎	251 095 546

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Kontaktní informace pro všechny země najdete v přiloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že bude oprava provedena zaškoleným servisním technikem, který má pro Vás spotřebič k dispozici náhradní díly.



Pokrmy

V provozním režimu „Pokrmy“ můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič vybere nejoptimálnější nastavení.

Pokyny k nastavení

- Výsledek přípravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a maso. Hluboko zmrazené potraviny použijte hned po vyjmnutí z mrazáku.
- U některých pokrmů je předem navržena teplota, druh ohřevu a doba přípravy. Teplotu a dobu přípravy můžete dle potřeby změnit.
- U některých pokrmů budete vyzváni, abyste uvedli hmotnost potraviny. Uvádějte vždy celkovou hmotnost, pokud spotřebič nevyžaduje něco jiného. Po nastavení hmotnosti spotřebič sám stanoví teplotu a dobu přípravy. Nastavení hmotnosti mimo rámc nastavených hodnot není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300°C. Dbejte na to, zda jste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolítí tekutiny. U některých potravin je během přípravy nutné pokrm zamíchat či otočit. Tato informace se zobrazí na displeji hned po startu. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů najdete na konci tohoto manuálu → viz „*Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu*“ na str. 27.

Mikrovlnná trouba

Při přípravě některých pokrmů je automaticky aktivována mikrovlnná trouba. Pomocí mikrovlnné trouby se značně zkrátí doba přípravy pokrmu, a to téměř na polovinu. Trouba Vás upozorní na to, abyste použili nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. V kapitole, která se věnuje používání mikrovlnné trouby, najdete pokyny pro použití správného nádobí → viz „*Mikrovlnná trouba*“ na str. 18.

Výběr pokrmu a nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte režim „Pokrmy“. Na displeji se zobrazí první skupina programů.
3. Pomocí otočného knoflíku zvolíte požadovaný program.
4. Klikněte na políčko „Další“.
5. Pomocí otočného knoflíku vyberete pokrm.

Nyní jste kompletně nastavili režim přípravy pro zvolený pokrm (vyberte kliknutím na tlačítko „Další“). Přípravu zahájte stisknutím tlačítka start/stop.

Upozornění: Trouba Vás upozorní, pokud je pečící prostor pro Vámi vybraný pokrm příliš horký.

Program je ukončen

Zazní signál. Na displeji se zobrazí „Ukončeno“. Trouba se přestane zahřívat. Signál můžete vypnout stisknutím tlačítka .

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu přípravy prodloužit. Klikněte na „Dopéct“. Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení přípravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit.

Pokud jste poté s výsledkem přípravy spokojeni, klikněte na „Ukončeno“. Na displeji se objeví „Dobrou chut“.

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení budou vymazána. Můžete provést nová nastavení.

Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

U přípravy některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení přípravy pokrmu. Pokud chcete dobu přípravy posunout, postupujte dle návodu v kapitole „Funkce času“ na str. 15.

V případě, že nastavíte dobu ukončení přípravy pokrmu, trouba se nachází v „čekacím“ režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy se trouba nastartuje. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Dbejte prosím na to, aby potraviny, které snadno podléhají zkáze, nebyly příliš dlouho v pečícím prostoru.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohrevu a jaká teplota jsou pro Váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy k nádobí a metodám přípravy.

Upozornění: Při přípravě pokrmů se může v pečícím prostoru hromadit pára. Vaše trouba je energeticky úsporná a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů mezi vnějším prostorem trouby a vnější částí trouby, se na vnějších částech spotřebiče (dvírkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) může hromadit sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehřívání trouby nebo opatrným otevřením dvírek lze tomuto jevu zabránit.

Silikonové formy

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme používat tmavé pečící formy z kovu.

Pokud chcete používat silikonové formy, orientujte se dle údajů výrobce a receptů. Silikonové formy jsou často menší než formy normální. Proto se mohou údaje o množství lišit.

Koláče a pečivo

Vaše trouba nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a pečiva. V tabulce nastavení najdete tipy na optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečícímu prostoru a provozním režimům.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Pokud pečete v kombinaci s mikrovlnnou troubou, můžete značně zkrátit dobu pečení.

Používejte vždy pouze žáruvzdorné nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Dbejte pokynů k nádobí vhodnému pro mikrovlnné trouby ~ *„mikrovlnná trouba“ na straně 18.*

Při tomto kombinovaném provozu můžete používat běžné pečící kovové formy. Pokud se mezi formou a roštěm tvoří jiskry, vyzkoušejte, zda je forma na vnější části čistá. Změňte pozici formy na roště. Pokud to nepomůže, pečte dálé bez mikrovlnné trouby. Doba pečení se tím prodlouží.

Pokud použijete formy z umělé hmoty, keramiky nebo skla, zkrátí se doba pečení uvedená v tabulce. Koláč ze spodní strany příliš nezhnědne.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovň pro vložení příslušenství

Používejte následující úrovň pro vložení příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky pro vložení příslušenství:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Nízké pečivo: výška 3

Pečení na více úrovních

Použíte ohřev 4D-horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové. Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
Pečící plech: výška 1
- Formy na rošt
První rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

- Pečící plech: výška 5
Univerzální plech: výška 3
Pečící plech: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
První rošt: výška 5
Druhý rošt: výška 3
Třetí rošt: výška 2
Čtvrtý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 % energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt

Nápis „microwave“ na rostu musí být u dvířek trouby a záhyb směrovat dolů.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz. Na pečení štavnatých koláčů používejte univerzální plech, aby vytékající šťáva neznečistila pečící prostor.

Pečící formy

Nejhodnější jsou tmavé pečící formy z kovu.

U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nevezlátne rovnoměrně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít horní a dolní ohřev, vsuňte formy do výšky 1.

Pečící papír

Používejte jen pečící papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhněte tak, aby nepřesahoval mimo pečící formu.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení různých koláčů. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vykoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upěcěné jen na povrchu, nebude propečené uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Tak ušetríte až 20 % energie. Pokud troubu předeřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pro některá jídla je předeřítí trouby nutné, viz tabulka. Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Další informace naleznete v tipech pro pečení koláčů v příloze tabulky.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D - horký vzduch
- Horní a dolní ohřev
- Stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. trouby ve W	Doba přípravy v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	2		160-180	90	30-40
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovň	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	3+1		140-150	-	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60

*předeřívat

**5 min. předeřívat, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. trouby ve W	Doba přípravy v min.
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2	∅	160-180	90	35-45
Dort z třeného těsta	Dortová forma	3	□	160-180	-	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma prům. 26 cm	2	∅	150-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma prům. 26 cm	2	∅	160-180	180	30-40
				100	-	20
Švýcarský koláč z křehkého těsta	Plech na pizzu	3	∅	170-190	-	45-55
Koláč	Forma na koláč, bílý plech	3	∅	190-210	-	30-45
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2	□	150-170	-	50-70
Bábovka v kulaté formě	Kulatá forma prům. 28 cm	2	□	160-170	-	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	2	□	150-170*	-	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma prům. 26 cm	2	∅	160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma prům. 28 cm	2	∅	150-170*	-	30-50
Koláče na plechu						
Třený koláč s polevou	Pečící plech	3	□	160-180	-	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	140-160	-	30-50
Křehký koláč se suchou polevou	Pečící plech	3	□	170-190	-	25-35
Křehký koláč se suchou polevou, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	160-170	-	35-45
Křehký koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	3	□	160-180	-	55-75
Švýcarský křehký koláč	Univerzální plech	3	∅	170-190	-	45-55
Kynutý koláč se suchou polevou	Univerzální plech	3	□	160-180*	-	15-25
Kynutý koláč se suchou polevou, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	3	□	180-200	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou polevou, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	150-170	-	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečící plech	2	□	160-170	-	25-35
Piškotová roláda	Pečící plech	3	□	180-190*	-	15-20
Štola s 500 g mouky	Pečící plech	2	□	150-170	-	45-60
Štrúdl, sladký	Univerzální plech	2	∅	170-180	-	50-60
Štrúdl, zmražený	Univerzální plech	3	∅	200-220	-	35-45
Štrúdl, zmražený	Univerzální plech	3	∅	200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Sušenky **	Pečící plech	3	□	160*	-	20-30
Sušenky **	Pečící plech	3	∅	150*	-	25-35
Sušenky, 2 úrovně**	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	150*	-	30-40
Sušenky, 3 úrovně**	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1	∅	140*	-	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3	□	170-190	-	15-20
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1	∅	160-180*	-	15-30
Kynuté drobné pečivo	Pečící plech	3	□	160-180	-	25-40
Kynuté drobné pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	150-170	-	25-40

*předehřívat

**5 min. předehřívat, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. trouby ve W	Doba přípravy v min.
Pečivo z listového těsta	Pečící plech	3	∅	170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1	∅	170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1	∅	180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečící plech	3	□	200-220	-	30-40
Pečivo z odp. těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Pečící plech	3	∅	160-180	-	20-30
Cukroví						
Stříkané cukroví**	Pečící plech	3	□	140-150*	-	25-40
Stříkané cukroví**	Pečící plech	3	∅	140-150*	-	25-40
Stříkané cukroví, 2 úrovně**	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	140-150*	-	30-40
Stříkané cukroví, 3 úrovně**	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1	∅	130-140*	-	35-55
Cukroví	Pečící plech	3	∅	140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1	∅	140-160	-	15-30
Pusinky	Pečící plech	3	∅	80-90*	-	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	80-90*	-	120-180
Makronky	Pečící plech	3	∅	90-110	-	20-40
Makronky, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1	∅	90-110	-	25-45
Makronky, 3 úrovně	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1	∅	90-110	-	30-45

*předehřívat

**5 min. předehřívat, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí

Tipy pro pečení koláčů a drobného pečiva

Chcete zjistit, zda je Váš koláč propočtený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, koláč je hotov.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10° C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomažte pouze dno pečící formy. Po pečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná štáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Dodržujte cca. 2 cm rozestupy mezi jednotlivými kousky. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlatné ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10° C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč je příliš světlý.	Pokud máte správné příslušenství a vsunuli jste jej do správné výšky, zvýšte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře světlý, ale dole příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale dole světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň niž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.

Barva pečiva je nerovnoměrně hnědá.	Zvolte nižší teplotu. Také pečící papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy zastříhněte, aby nepřesahoval přes plech. Při pečení drobného cukroví by cukroví mělo mít relativně stejnou velikost a tloušťku. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte režim 4D-horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, neznamená to, že budou všechny hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobrě, ale uvnitř není propečený.	Pečeť déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou polevou nejprve předpečete korpus. Posypete ho posekanými mandlami nebo strouhanou a teprvé poté přidejte horní šťavnatu vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5-10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně s pomocí nože. Po vyklopení koláče formu vytržte vlnkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu potřete tukem a vysypete strouhanou.

Chléb a housky

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režímům.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství:

- Pečení na jedné úrovni
- Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky pro vložení příslušenství:
 - Vysoké pečivo: výška 2
 - Nízké pečivo: výška 3

Pečení na dvou úrovních

Použijte ohřev 4D-horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

- Univerzální plech: výška 3
- Pečící plech: výška 1
- Formy na roště
- První rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 % energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt

Nápis „microwave“ na roště musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz, zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby.

Pečící formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečící formy z kovu.

U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátně rovnoměrně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít horní a dolní ohřev, vsuňte formy do výšky 1.

Pečící papír

Používejte jen pečící papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhněte tak, aby na plechu nepřesahoval.

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální režimy pro pečení různých druhů chlebů a housek. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude chléb nebo houska upečena jen na povrchu, nebude propečená uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předeřejetete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pro některá jídla je předeřehtí trouby nutné, viz tabulka.

U některých potravin dosáhnete nejlepšího výsledku, pokud je pečete ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.
Uvedené hodnoty platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě.

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Pozor!

Nikdy nenalévejte do horkého pečícího prostoru vodu ani do něj nestavte nádobí s vodou. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

Použité druhy ohřevu:

- 4D - horký vzduch
- Horní a dolní ohřev
- Horkovzdušný gril
- Velký povrchový gril
- Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C / grilovací stupeň	Doba přípravy v min.
Chléb					
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranačatá forma	2		180-200*	25-40
Smíšený chléb, 1,5 kg	Hranačatá forma	2		220*	10
				180	20-30
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	2		200-210*	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		220*	10
				180	35-40
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		200-210*	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-270	20-25
Housky					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
Housky sladké, čerstvé	Pečící plech	3		170-190*	15-20
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		150-170*	20-30
Housky čerstvé	Pečící plech	3		180-200	20-30
Bagety mražené, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
Housky, zmražené					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
Louhované pečivo**	Univerzální plech	3		-	-
Croissant, syrové těsto	Univerzální plech	3		170-190	30-35
Toasty					
Zapékání toastů, 4 kusy	Rošt	3		190-210	10-15
Zapékání toastů, 12 kusů	Rošt	3		230-250	10-15
Opečení toastů (nepředehřívat)	Rošt	5		3	3-5

*předehřívat

**dbejte pokynů uvedených na balení

Pizza, quiche a pikantní koláče

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení kombinované s mikrovlnnou troubou

Pokud pečete v kombinaci s mikrovlnnou troubou, můžete značně snížit dobu pečení.

V tomto kombinovaném provozu můžete používat běžné pečící kovové formy.

Pokud se mezi formou a roštěm tvoří jiskry, vyzkoušejte, zda je forma na vnější části cistá. Změňte pozici formy na rostu. Pokud to nepomůže, pečte dálé bez mikrovlnné trouby. Doba pečení se tím prodlouží.

Pokud použíjete formy z umělé hmoty, keramiky nebo skla, zkrátí se doba pečení uvedená v tabulce. Pikantní koláč ze spodní strany příliš nezhnědne.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Nízké pečivo: výška 3

Pečení na více úrovních

Použijte ohřev 4D-horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
- Pečící plech: výška 1
- Formy na roště
- První rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rosty s pečícím papírem
- První rošt: výška 5
- Druhý rošt: výška 3
- Třetí rošt: výška 2
- Ctvrtý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 % energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt

Nápis „microwave“ na rostu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz. Při pečení pizzy s mnoha surovinami použijte univerzální plech, zkosenou stranou směrem ke dvířkům trouby.

Pečící formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečící formy z kovu. U světlých pečících forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlatí rovnoměrně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít horní a dolní ohřev, vsuňte formy do výšky 1.

Pečící papír

Používejte jen pečící papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhněte tak, aby na plechu nepřesahoval.

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte. Mrazené potraviny jsou částečně předepečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení.

V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečené jen na povrchu, nebude propečené uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasnutí do studené pečící trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předeřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pro některá jídla je předeřítá trouby nutné, viz tabulka. Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D – horký vzduch
- Horní a dolní ohřev

■ Pizza stupeň

■ Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. tr. ve W	Doba v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Pečící plech	3		200-220	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	-	20-25
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza mražená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, mražená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzální plech	2		200-220	90	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzální plech	2		180-200	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-	-
Pizza-bageta, 2 kusy	Univerzální plech	2		180-200	90	10-20
Mini-pizzy**	Univerzální plech	3		-	-	-
Mini pizza, 9 kusů	Univerzální plech	2		210-230	90	10-20
Mini-pizzy, prům. 7 cm, 4 úrovně	4 Rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče & quiche						
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma o průměru 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma o průměru 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Forma na quiche	3		190-210	-	35-45
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		260-280*	-	10-15
Pirohy	Forma na nákyp	2		190-200	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	-	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		200-220*	-	20-30

*předehřívat

**dbejte pokynů uvedených na balení

Nákypy a soufflé

Váše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu nákyplů a soufflů. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel. Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečícímu prostoru a provozním režimům.

Příprava v mikrovlnné troubě

Přípravou v mikrovlnné troubě nebo v kombinovaném provozu můžete výrazně zkrátit dobu přípravy pokrmu.

Používejte pouze nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám a je určeno pro použití v mikrovlnné troubě.

→ viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18

Odstraňte balení pokrmu. V nádobí určeném do mikrovlnné trouby se pokrm připraví rychleji rovnoměrněji.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte vždy níže uvedené úrovně pro vložení příslušenství.

Na jedné úrovni můžete pokrm připravovat ve formách nebo na univerzálním plechu.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzální plech: výška 3

Soufflé můžete připravovat také ve vodní lázni nebo univerzálním plechu. Univerzální plech vložte do úrovně 2.

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 % energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečícího prostoru.

Rošt

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směrovat dolů.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz, zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby.

Nádobí

Pro nádkypy a gratinované pokrmy používejte široké a ploché nádoby. V úzké a vysoké nádobě by pokrm vyžadoval více času na přípravu a na povrchu by byl tmavší.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nádkypů a soufflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu.

Doba pro přípravu nádkypy závisí také na velikosti nádoby a výšce nádkypy. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro teplou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě by nádkypy a soufflé byly upečeny jen na povrchu, ale nebyly by propečené uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené pečící trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předeřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o páru minut.

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D – horký vzduch
- Horní a dolní ohřev
- Horkovzdušný gril
- Pizza stupeň
- Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. tr. ve W	Doba v min.
Nákyp, pikantní, uvařené přísady	Forma na nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantní, uvařené přísady	Forma na nákyp	2		150-170	360	20-30
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	40-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		150-170	360	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		180-200	360	20-30
Lasagne, mražené, 400g**	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, mražené, 400g	Otevřená nádoba	2		200-210	180	20-25
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký	Forma na nákyp	2		160-190	-	50-70
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký	Forma na nákyp	2		170-190	360	20-25
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký nákyp, 2 úrovně	Forma na nákyp	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Forma na nákyp	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Formy pro jednotlivé porce	2		170-190	-	65-75

*předeřívat

**dbejte pokynů uvedených na balení

Drubež

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu drůbeže. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

Pečení na rostu

Pečení na rostu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo větší kusy masa.

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech, zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až $\frac{1}{2}$ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z taktto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečící prostor zůstane čistý.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečící trouby. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do pečícího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké kuchyňské nádobí pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Lesklé pečící nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Drůbež se v nich peče pomaleji a méně zezlátáne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečící formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečící prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed rostu.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Pokliči nejprve odklopěte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Drůbež můžete optimálně připravit i v kombinaci s mikrovlnnou troubou.

Doba pečení se tím výrazně zkrátí.

Při kombinovaném provozu s mikrovlnnou troubou se doba pečení řídí podle celkové hmotnosti masa.

Tip: Pokud máte jiné množství masa, než je uvedeno v tabulce, používejte Vám následující pravidlo: dvojnásobnému množství masa odpovídá dvojnásobná doba pečení.

Používejte vždy nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám a určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě. Pečící formy z kovu nebo hliněné pekáče jsou určeny pouze pro pečení v pečící troubě, ne mikrovlnné. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18.

Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečící troubě. Nikdy negriliujte v otevřené troubě.

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech, zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby. Tuk bude odkapávat do plechu.

Upozornění: U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plechy ne přímo pod rošt, ale na úroveň 2.

Ke grilování použijte pokud možno kousky stejně velikosti. Tak zezlátňujte rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obracejte pomocí grilovacích klešťí. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí štávu a bude vysušené.

Upozornění:

- Topně těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu drůbeže. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro teplotou úpravy. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí neplněné drůbeže do trouby připravené k pečení a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud připravujete drůbež s vyšší hmotností, než je uvedená, požijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodloužte dobu pečení. Po $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ doby maso obraťte.

Upozornění: použijte pouze pečící papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustříhněte tak, aby odpovídala velikosti plechu.

Tipy:

- Pokud budete páct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži propíchněte. Prsa neotáčejte.
- Pokud drůbež při pečení otáčíte, dbejte na to, aby prsní strana byla dolé.
- Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D – horký vzduch
- Horní a dolní ohřev
- Horkovzdušný gril
- Velký povrchový gril
- Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. tr. ve W	Doba v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Uzavřený pekáč	2		230-250	360	25-35
Kuřecí prsní filet, po 150 g (gril.), (5 min. předehřátí trouby)	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuřecí prsní filet, 2 ks po 150 g	Otevřený pekáč	2		190-210	180	25-30
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, 4 ks po 250 g	Otevřený pekáč	2		190-210	360	20-30
Kuřecí kousky, nugety, mražené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Kuřecí kousky, nugety, mražené**, 250 g	Univerzální plech	2		190-210	360	15-20
vykrmené kuře, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
vykrmené kuře, 1,5 kg	Uzavřený pekáč	2		210-230	360	30
					180	15-25
Husa & kachna						
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Kachní prso, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		170-190	180	80-90
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		170-190	180	30-40
Krúta						
Baby krúta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Baby krúta, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Krúti prso, bez kosti, 1 kg	Uzavřený pekáč	2		240-260	-	80-100
Krúti horní stehno s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krúti horní stehno s kostí, 1 kg	Uzavřený pekáč	2		210-230	360	45-50

*předehřívat

**dbejte pokynů uvedených na balení

Maso

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu masa. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.

Kůži masa nařízněte mřížkovitě. Pokud maso otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Až je pečeně hotová, měla by ještě 10 min po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Pečeně lépe nasákne šťávu. Zabalte pečení do hliníkové fólie. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu „odpočívání“ masa.

Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečeně krásně kroupavá na všech stranách.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až půl litru tekutiny. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z tekutiny poté můžete připravit omáčku. Navíc se nebude tvorit tolik kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech, zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby.

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit i omáčku.

Používejte pouze nádobí, které je určené do použití v pečicí troubě. Vyzkoušejte, zda je nádobí vhodné do prostoru pečicí trouby.

Nejhodnější je nádobí ze skla. Horké kuchyňské nádobí pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno varné nádoby by měl být pokryto cca 1-2 cm tekutiny. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované a tmavé nádobě, přidejte více tekutiny, než když pečete ve skleněné nádobě. Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátlne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Po pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Víko by mělo být od masa vzdáleno alespoň 3 cm, neboť se maso může během pečení roztažovat.

Po upečení masa a zvednutí poklicy může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopěte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Při dušení maso předem krátce opečte. Jako tekutina je vhodná voda, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

Pečeně může být kroupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použít skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Maso můžete optimálně připravit i v kombinaci s mikrovlnnou troubou.

Doba pečení se tím výrazně zkráti.

Při kombinovaném provozu s mikrovlnnou troubou se doba pečení řídí podle celkové hmotnosti masa.

Tip: Pokud máte jiné množství masa, než je v tabulce, pomůže Vám následující pravidlo: dvojnásobnému množství masa odpovídá dvojnásobná doba pečení.

Používejte vždy nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám a určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě. Pečicí formy z kovu nebo hliněné pekáče jsou určeny pouze pro pečení v pečicí troubě, ne mikrovlnné. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18.

Pozor!

Pokud požijete pečicí sáček, nezavírejte jej pomocí kovových klipsů. Použijte kuchyňskou šňůru. Jinak by mohlo dojít ke tvoření jisker.

Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negriliujte v otevřené troubě. Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech, zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby. Tuk bude odkapávat do plechu.

Upozornění: U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plechy ne přímo pod rošt, ale na úroveň 2.

Ke grilování použijte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlatnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztrátí šťávu a bude vysušené. Maso osoalte až po ogrilování. Sůl vytahuje vodu z masa.

Upozornění:

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu masa. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potravy. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přišťáte nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí masa do trouby připravené k pečení a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak ušetříte až 20 % energie.

Pokud troubu předechnete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrženou hmotností. Pokud připravujete maso s vyšší hmotností, než je uvedená, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: čím větší kus masa pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Po ½ až 2/3 doby maso obraťte. Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobných pokrmů uvedených v tabulce. Dodatečné informace naleznete v odstavci *Tipy k pečení, dušení a grilování* na konci tabulky s hodnotami nastavení.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D – horký vzduch
- Horní a dolní ohřev
- Horkovzdušný gril
- Velký povrchový gril
- Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota °C / gril. stupeň	Výkon m. tr. ve W	Doba v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		220-240	360	55-65
Vepřové s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	90	50-60
Vepřový filet, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přidáním vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	360	40-50
Vepřový steak, 2 cm tlustý	Rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm tlusté (5 min. předehřátí trouby)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí filet, medium, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	90	30-40
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70

* předehřát troubu

** neobracet

*** pod maso vložit univerzální plech na úroveň 2

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota °C / gril. stupeň	Výkon m.tr. ve W	Doba v min.
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm tlustý, medium (nepředehřívat)	Rošt	5		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-210	90	70-80
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	90	60-70
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		260-280	360	30-40
Jehněčí hřebet s kostí**	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí hřebet s kostí, 1 kg**	Otevřená nádoba	2		190-210	90	30-40
Jehněčí kotleta***	Rošt	5		3	-	12-16
Grilované klobásky	Rošt	4		3	-	10-15
Masové pokrmy						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		170-190	360	30-40

* předehřívat troubu

** neobracet

*** pod maso vložit univerzální plech na úroveň 2

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Pečící prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě při vyšší teplotě nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhněte optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako speciální příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místa spálená nebo pečeně je vysušená.	Přezkoušejte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a zkrátěte dobu pečení.
Krusta je příliš tenká.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte grill.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příprálená.	Příště použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště použijte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Poklice musí dobře pasovat na nádobu a musí být dobře nasazená. Zredukovte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Pečeně není propečená.	Maso nařežte. Ve varné nádobě připravte šťávu a plátky masa vložte do nádoby. Maso dopečte pomocí mikrovlnné trouby.

Ryby

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu ryb. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

Nemusíte obracet celou rybu. Vložte celou rybu do trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte naříznutou bramboru nebo malou záruvzdornou nádobu, aby se ryba neprevrátila na bok.

To, zda je ryba hotová, zjistíte, pokud se dá hřbetní ploutev lehce oddělit.

Pečení a grilování na roštu

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směrovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech, zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby.

Upozornění: U velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, ale na úroveň 2.

Podle druhu a velikosti ryby přidejte do univerzálního plechu až $\frac{1}{2}$ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku.

Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečící prostor zůstane čistý.

Grilujte vždy v zavřené pečící troubě. Nikdy negriliujte v otevřené troubě.

Ke grilování použijte pokud možno kousky podobné tloušťky a hmotnosti. Tak zezlatnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obracejte pomocí grilovacích klešťí. Pokud do ryby pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušená.

Upozornění:

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je určené do použití v pečící troubě. Vyzkoušejte, zda je nádoba vhodná do prostoru pečící trouby.

Nejvhodnější je nádoba ze skla. Horké kuchyňské nádoby pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Lesklé pečící nádoby z oceli nebo hliníku teplo odraží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné.

Rybá se v nich peče pomaleji a méně zezlatná. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečící formu. Postavte formu na rošt.

Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečící prostor zůstane při pečení ryby v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžice tekutiny – citronové šťávy nebo octu.

Po upečení ryby a zvednutí pokličky může unikat horká nahromadená pára. Pokličku nejprve odklopěte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použít skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

Dušení v mikrovlnné troubě

Rybou můžete dusit i v mikrovlnné troubě.

Používejte vždy nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám a určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě nebo na zakrytí použijte talíř či speciální fólie do mikrovlnné trouby. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí → viz „*Mikrovlnná trouba*“ na str. 18.

Vlastní chuť ryby zůstane zachována, pokud setříte s použitím soli a koření. Při přípravě celé ryby přidejte jednu až tři polévkové lžice vody nebo citronové šťávy.

Po upečení nechejte rybu 2-3 minuty odpočívat při pokojové teplotě.

Hotový pokrm vybalte z jejich originálního balení. Pro přípravu tétoho pokrmu používejte nádobí vhodné do mikrovlnné trouby, pokrm se přípraví rychleji a ohřeje se rovnoměrněji.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohrevu pro přípravu ryb a rybích pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro vložení pokrmu do studené pečící trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předeřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro pečení ryb s navrženou hmotností. Pokud připravujete rybu s vyšší hmotností, v každém případě nastavte nižší teplotu. Pokud pečete více ryb najednou, řídte se podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé ryby by mely být přibližně stejně velké.

Obecně platí: čím větší kus ryby pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Pokud není ryba na plechu umístěna v poloze plavání, tj. hřbetní ploutví nahoru, po $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ doby rybu obratěte.

Upozornění: Použijte pouze pečící papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustříhněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

- Horní a dolní ohřev
- Horkovzdušný gril
- Velký povrchový gril
- Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota °C / gril. stupeň	Výkon m. tr. ve W	Doba v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	3		2	90	15-20
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Otevřená nádoba	2		230-250	360	30-40
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		-	600 360	10 10-15
Rybí filety						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybí filet, přírodní, dušený, 400 g	Uzavřená nádoba	2		-	600 360	4 38
Rybí kotlety						
Rybí kotleta, 3 cm tlustá**	Rošt	4		3	-	10-20
Mražené ryby						
Ryba celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600 360	5 7-12
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí filet, přírodní, 400g	Uzavřená nádoba	2		-	600	10-15
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí filet, zapečený, 400 g	Otevřená nádoba	2		3	360	15-20
Rybí prsty (v půlce pečení obrátit)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30
Pokrmy z ryb						
Rybí terina, 1000 g	Forma na přípravu teriny	2		-	360	20-25

* předehřát

** pod pokrm vsunout univerzální plech do úrovni 2

Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje pro přípravu grilované zeleniny, brambor a hluboce zmrzlených bramborových produktů. Před použitím vydějte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Příprava v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Pokud chcete pečit v kombinaci s mikrovlnnou troubou, použijte vždy uzavřenou nádobu vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě. Pokud nemáte vhodnou poklici, použijte speciální fólie do mikrovlnné trouby. Dbejte pokynů výrobce nádobí. Ploché pokrmy jsou připraveny rychleji než vysoké. Proto pokrm co možná nejvíce rozprostřete po dně nádobky.

Obiloviny při přípravě silně pění. Pro tyto produkty, jako je např. rýže, použijte vysokou nádobu s poklicí. Vlastní chuť pokrmu zůstane zachována, šetřete proto s použitím soli a koření.

Pokud pro Vámi připravovaný pokrm nejsou údaje v tabulce, prodlužte nebo zkrátte dobu přípravy dle následujícího pravidla: dvojnásobnému množství odpovídá dvojnásobná doba přípravy.

Pokrmy během přípravy dvakrát až třikrát zamíchajte nebo otočte. Po ohřátí nechte pokrmy ještě dvě až tři minuty odpočinout při pokojové teplotě.

Pokrmy předávají teplo nádobám. Nádoby mohou být velmi horké.

Úrovně vkládání příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

Příprava na jedné úrovni

Orientujte se dle údajů uvedených v tabulce.

Příprava na dvou úrovních

Použijte režim 4D-horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být současně hotové.

- Univerzální plech: výška 3
- Pečící plech: výška 1

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečícího prostoru.

Rošt

Nápis „microwave“ na rostu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz zkosenou stranou směrem k dvířkům trouby.

Pečící papír

Použijte pouze pečící papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustříhněte tak, aby odpovídala velikosti plechu.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu.

Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro vložení pokrmu do studené pečící trouby. Pokud troubu předeherjete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut. Pokud pokrm připravujete dle vlastního receptu, orientujte se podle podobných pokrmů uvedených v tabulce.

Použité druhy ohřevu:

- 4D - Horký vzduch
- Horkovzdušný gril
- Velký povrchový gril
- Funkce cool Start
- Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Výkon m. tr.	Doba v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	10-15
Zelenina, mražená						
Špenát, 450 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-16
Míchaná zelenina, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-12
Míchaná zelenina, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	13-18
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	-	10-15

*během přípravy jednou nebo dvakrát promíchat.

**dbejte údajů uvedených na balení produktu

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohrevu	Teplota ve °C / grilací stupeň	Výkon m. tr.	Doba v min.
Brambory						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
Pečené brambory, půlené, 1 kg	Univerzální plech	3		200-220	360	15-20
Brambory na loupačku, celé, 250 g* Uzavřená nádoba		2		-	600	8-11
Solené brambory, na čtvrtky, 500 g* Uzavřená nádoba		2		-	600	12-15
Bramborové produkty, mražené						
Rösti**	Univerzální plech	3		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	Univerzální plech	3		-	-	-
Krokety**	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky**	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		190-210	-	30-40
Rýže						
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600 180	7-9 13-16
Rýže natur, 250 g + 650 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600 180	11-13 25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600 180	12-14 22-27
Obiloviny						
Kuskus, 250 + 500 ml vody		2		-	600	6-8
Jáhly celé, 250 g + 600 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600 180	8-10 10-15
Polenta / kukuřičná kaše, 125 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600 180	6-8 4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600 180	11-13 25-30
Vejce						
Sázená vejce ze 2 vajec	Uzavřená nádoba	2		-	360	6-8

*během přípravy jednu nebo dvakrát otočit

**dbejte údajů uvedených na balení produktu

Dezerty

Ve vašem spotřebiči můžete připravit i jogury nebo různé dezerty.

Pro přípravu v mikrovlnné troubě používejte vždy nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám a určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18.

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvírek trouby a záhyb směřovat dolů.

Příprava jogurtu

Z pečícího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečící prostor musí být prázdný.

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) na 90°C a poté nechte vychladnout na 40°C. U trvanlivého mléka stačí zahřátí na 40°C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladičková teplota).
3. Smíšejte napříležitě sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Sklenice vložte do pečícího prostoru a pokračujte dle údajů uvedených v tabulce.
5. Po přípravě nechtejte jogurt zchladit v chladničce.

Pudink z prášku

Pudinkový prášek smíchejte s mlékem a cukrem podle údajů na balení ve vysoké nádobě určené do mikrovlnné trouby. Pokračujte dle údajů uvedených v tabulce.

Jakmile začne mléko stoupat, promíchejte. Tento postup opakujte dvakrát až třikrát.

Příprava mléčné rýže

- Rýži zvažte a přidejte 4-násobné množství mléka.
- Rýži s mlékem napříte vysokou nádobu určenou do mikrovlnné trouby.
- Postupujte dle údajů uvedených v tabulce.
- Jakmile mléko začne stoupat, promíchejte, a redukuje výkon mikrovlnné trouby podle údajů uvedených v tabulce. Během další přípravy několikrát zamíchejte.

Kompot

Ovoce zvažte v nádobě určené do mikrovlnné trouby a na každých 100 g ovoce přidejte polévkovou lžici vody. Dle chuti přidejte cukr a kofení. Nádobu přikryjte a postupujte dle údajů uvedených v tabulce. Během přípravy dvakrát až třikrát zamíchejte.

Příprava popcornu

Použijte plochou skelněnou nádobu, která je odolná vůči vysokým teplotám, např. víko formy na nákupy. Nepoužívejte porcelán ani hodně klenuté talíře.

Sáček popcornu položte označenou stranou dolů na nádobu. Postupujte dle údajů uvedených v tabulce. Dle produktu a jeho množství se může lišit doba přípravy.

Aby se popcorn nepřipaloval, po 1,5 minutě sáček vyjměte a protítepte. Po přípravě popcornu vytřete pečící prostor hadříkem.

Varování

Nebezpečí popálení!

U neprodryšné uzavřených potravin může jejich balení prasknout. Vždy dbejte pokynů uvedených na obalu.

Pokrm vytahujte z trouby pomocí kuchyňských rukavic.

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

- 4D – Horký vzduch
- Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Výkon m. tr.	Doba v min.
Pudink ze sáčku	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Jednotlivé sklenice	Dno pečícího prostoru		40-45	-	480-540
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	Uzavřená nádoba	2		-	600 180	10 20-25
Ovocný kompot, 500 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	9-12
Popcorn pro přípravu v mikr. troubě, 1 balení á 100 g**	Otevřená nádoba	2		-	600	4-6

* během přípravy jednou až dvakrát zamíchat

**na nádobu položit uzavřený sáček

Úspora energie s eco-ohřevem

Díky energeticky úspornému režimu horký vzduch eco a horní a dolní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdné a studené trouby. Jen tím docílíte úspory energie. Během provozu trouby nechejte dvířka zavřená.

Z trouby vyndejte nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a šetříte tím energii.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Vaši troubu. Je optimálně navrženo pro pečící prostor a provozní režimy.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečícího prostoru.

Rošt

Nápis „microwave“ na rostu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální nebo pečící plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz zkousenou stranou směrem k dvířkům trouby.

Nádobí a pečící formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové pečící formy. Jejich použitím můžete uspořít až 35 % energie.

Lesklé pečící nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Vhodnější jsou smaltované nádoby, sklo odolné vůči vysokým teplotám nebo hliníkové formy. Při pečení ve světlých plechových formách, keramických a skleněných formách se prodlužuje doba pečení a koláč rovnoměrně nezelená.

Pečící papír

Použijte pouze pečící papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustříhněte tak, aby odpovídala velikosti plechu.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu různých pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy približné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: nastavením vyšší teploty nezkrátíte dobu pečení. Koláče nebo pečivo by bylo na povrchu upečené, ale uvnitř syrové.

Použité druhy ohřevu:

- Horký vzduch eco
- Horní a dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Doba v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Forma na dortový korpus	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma, průměr 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma, průměr 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou polevou	Pečící plech	3		150-170	25-40
Koláč z křehkého těsta se suchou polevou	Pečící plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečící plech	3		180-190	15-20
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečící plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou polevou	Pečící plech	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Forma na muffiny	2		160-180	15-25
Drobné pečivo	Pečící plech	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečící plech	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečící plech	3		200-220	35-45
Cukroví	Pečící plech	3		140-160	15-30
Stříkané cukroví	Pečící plech	3		140-150	30-45
Kynuté drobné pečivo	Pečící plech	3		160-180	25-35
Chléb & housky					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-275	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Pečící plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečící plech	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová peče bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filet, dušený	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilních a bramborových produktů, které jsou připravovány zahříváním na vysokou

teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Tipy při přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipekejte, měly by být zlatozlaté. ■ Větší a silnější přísady suroviny obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním a spodním ohřevem max. 200°C. S horkovzdušnou cirkulací max. 180°C.
Cukroví a sušenky	S horním a spodním ohřevem max. 190°C. S horkovzdušnou cirkulací max. 170°C. Žloutek a bílek snižují tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu peče minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Pozvolná příprava pokrmů

Pozvolná příprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazýváno i jako nízkoteplotní příprava.

Tento způsob je ideální pro přípravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemné části hovězího, telecího, jehněčího, vepřového nebo drůbeže), které mají být upečeny do růžova nebo jiného specifického stádia. Maso tak zůstane šťavnaté, jemné a měkké.

Výhody tohoto druhu přípravy: máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavírána, aby bylo v troubě udržováno rovnoměrné klima.

Požívejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlahy a tučné okraje. Během pomalého pečení tuk vytvoří silnou vlastní chuť. Můžete rovněž použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmarzené maso.

Po tomto způsobu přípravy může byt maso ihned porcováno. Není nutné, aby maso déle odpočívalo. Díky této metodě je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu ukončení přípravy.

Nádobí

K tomuto způsobu přípravy používejte ploché nádoby, např. servírovací podnos z porcelánu nebo skla. Nádoby vložte do trouby k předeďrátí.

Otevřenou nádobu vždy vkládejte na rošt do úrovni 2.

Dodatečné informace najdete v tipecích pro pozvolnou přípravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Vaše trouba disponuje režimem Pozvolné pečení.

Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba studená. Troubu s vloženou nádobou nechejte cca 15 min dobře rozechřát.

Maso krátce a zprudka opeče ze všech stran při vysoké teplotě. Poté jej ihned položte na předeďrátí nádobí a vložte do trouby. Pozvolna peče.

Doporučené nastavení

Teplota a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Z toho důvodu jsou uvedeny pouze přibližné hodnoty.

Použitý druh ohřevu:

- Pozvolné

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Předpečení v minutách	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Doba v min.
Drůběž						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní filet, 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Vepřový filet, vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	90-120

* předeďrát

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Předpečení v minutách	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Doba v min.
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	[■]	8-10	80*	210-270
Hovězí filet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	2	[■]	4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	2	[■]	6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky / rumpsteak, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2	[■]	5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	[■]	8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	[■]	8-10	80*	210-240
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	2	[■]	5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2	[■]	5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, kousky, 200 g	Otevřená nádoba	2	[■]	5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	2	[■]	6-8	80*	180-240

* předehřát

Tipy pro pozvolné pečení

Pozvolné pečení kachních prsou.	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opeče na kůži. Po pozvolném pečení ještě 3-5 minut grilujte, prso získá křupavou kůru.
Maso připravené pozvolným pečením není tak horké jako maso připravené klasickým způsobem.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahrajte talíře a servírujte s horkou omáčkou.

Sušení

Pomocí režimu 4D – horký vzduch můžete potraviny i sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky vypaření vody koncentrují aromatické látky.

Pro sušení používejte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je umyjte. Na rošt položte pečící či pergamenový papír. Ovoce nechejte dobře odkapat a osušte jej.

Ovoce nakrájejte na stejně velké nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.

Nastrouhejte zeleninu a spařte ji. Spařenou zeleninu nechejte dobře odkapat a rovnomořně ji rozložte na roštu.

Bylinky i se stonkem osušte. Rovnoměrně je rozložte na rošt.

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu víckrát obraťte. Sušené kousky ihned po sušení odeberte z pečícího papíru.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce potraviny. Čím déle potraviny sušíte, tím lépe je konzervována. Čím tenčí plátky nakrájíte, tím je sušení rychlejší a potravina aromatičtější. V tabulce jsou uvedeny doporučené hodnoty pro sušení.

Pokud sušíte jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin uvedených v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

- [●] 4D- Horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v hodinách
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty	[●]	80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty	[●]	80	8-10

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v hodinách
Kořenová zelenina (karotka), nastrohaná, blanšírovaná	1-2 rošty	④	80	5-8
Houby na plátky	1-2 rošty	④	60	6-9
Bylinky, očistěné	1-2 rošty	④	60	2-6

Zavařování

Ve Vaší troubě můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

⚠️ Varování

Nebezpečí poranění!

U špatně zavařených potravin mohou zavařovací sklenice prasknout. Řídte se dle údajů.

Zavařovací sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Svorky předem vyzkoušejte.

Během jednoho zavařování používejte pouze sklenice stejně velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat max. šest zavařovacích sklenic o obsahu 0,5 l, 1 l nebo 1,5 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Použijte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Pečlivě je umyjte.

Ovoce příp. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte a napříte sklenice cca 2 cm pod okraj.

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem zbaveným pěny (cca 400 ml pro litrovou sklenici). Na jeden litr vody použijte:

- cca 250g cukru, pokud je ovoce sladké
- cca 500g cukru, pokud je ovoce kyselé

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou, převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte vlnkou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Do univerzálního plechu vložte sklenice tak, aby se nedotýkaly. Do plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80°C). Nastavte hodnotu uvedenou v tabulce.

Zavařování

Ovoce

Po nějaké době začnou ve sklenici v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte troubu, jakmile všechny zavařovací sklenice perlí. Po uvedené době zavařování sklenice vyndejte z trouby.

Zelenina

Po nějaké době začnou ve sklenici v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile všechny sklenice perlí, zredukujte teplotu na 120°C a sklenice nechejte v troubě po dobu uvedenou v tabulce. Po uplynutí této doby troubu vypněte a nechejte je pár minut dojít ve zbytkovém teple (dle údajů uvedených v tabulce).

Po zavaření sklenice vyndejte z trouby a postavte je na suchou utěrku. Horké sklenice nepokládejte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Sklenice zakryjte, abyste byly chráněny před průvanem. Svorky odstraňte, až když budou sklenice studené.

Doporučené hodnoty nastavení

Hodnoty uvedené v tabulce jsou doporučené hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou obsahu sklenic. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o obsahu 1 litr. Předtím než troubu vypnete, příp. ztlumíte teplotu, ujistěte se, že všechny sklenice perlí. Perlení začne asi po 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- ④ 4D - Horký vzduch

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Zavařování					
Zelenina, např. karotka	Zavařovací sklenice, 1l	1	④	160-170 120 -	Do doby perlení: 30-40 Do doby perlení: 30-40 Dohřívání: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1l	1	④	160-170 -	Do doby perlení: 30-40 Dohřívání: 30

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Peckovité ovoce, např. třešeň, švestky)	Zavařovací sklenice, 1l	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170 -	Do doby perlení: 30-40 Dohřívání: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1l	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170 -	Do doby perlení: 30-40 Dohřívání: 25

Kynutí těsta

Kynuté těsto může v troubě rychleji vykynout, než při pokojové teplotě. Použijte horní a dolní ohřev. Provoz zahajte pouze tehdy, když je trouba zcela studená.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce o prvním a druhém kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů).

Kynutí těsta

Nastavte troubu na režim uvedený v tabulce a zahřejte troubu. Mísu s těstem položte na rošt. Během kynutí neotvírejte dvířka trouby, jinak unikne vlhkost. Těsto zakryjte.

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Kynuté těsto, jednoduché	Miska	2	<input type="checkbox"/>	35-40	25-30
	Pečící plech	2	<input type="checkbox"/>	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a s vyšším obsahem tuku	Miska	2	<input type="checkbox"/>	35-40	20-40
	Pečící plech	2	<input type="checkbox"/>	35-40	15-25

Rozmrazování

Pro rozmrazování ovoce, zeleniny, drůbeže, masa, ryb a pečiva použijte režim mikrovlnné trouby.

Mražené potraviny vymězte z obalu, vložte do vhodné nádobí a postavte na rošt. Dbejte pokynů pro nádobí vhodné do mikrovlnné trouby
→ viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18.

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Doporučené hodnoty nastavení

Údaje uvedené v tabulce jsou orientační. Závisí na kvalitě, teplotě (-18°C) a vlastnostech mražené potraviny. V tabulce jsou uvedeny přibližné doby přípravy. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte. Rozmrazování je lepší provést ve více krocích. Ty jsou v tabulce uvedeny pod sebou.

Tip: Potraviny zmražené v jednotlivých porcích či plátcích budou rozmrazeny rychleji, než potraviny v celku.

Kynutí jednotlivých kusů

Pečivo vložte do příslušenství umístěný v troubě dle tabulky. Pokud troubu předeďříváte, pečivo uchovejte na teplém místě.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba přípravy závisí na druhu a množství surovin. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Použitý druh ohřevu:

- Horní a dolní ohrev

Potraviny během rozmrazování jednou až dvakrát obraťte či zamíchejte. Velké kusy je nutné obrátit víckrát. Během rozmrazování můžete potraviny rozdělit a již rozmražené kusy vyndat z trouby.

Rozmraženou potravinu nechejte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnuté troubě, aby došlo k vyrovnání teplot.

Tip: Pokud rozmrazujete jiné množství, než je uvedeno v tabulce, pomůže Vám základní pravidlo: dvojnásobnému množství potraviny odpovídá dvojnásobná doba rozmrazování.

Použitý druh ohřevu:

■  Mikrovlnná trouba

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba v min.
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	Otevřená nádoba	2		180 90	3 10-15
Housky	Rošt	2		180 90	5-10 5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otevřená nádoba	2		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g	Otevřená nádoba	2		180 90	2 10-15
Maso & drůbež					
Kuře, celé, 1,2 kg*	Otevřená nádoba	2		180 90	10 10-15
Drůbeží části, á 250 g*	Otevřená nádoba	2		180 90	3 5-10
Kachna, 2 kg*	Otevřená nádoba	2		180 90	10 30-40
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	Otevřená nádoba	2		180 90	15 10-15
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	Otevřená nádoba	2		180 90	15 20-30
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Otevřená nádoba	2		180 90	15 25-35
Maso na kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Otevřená nádoba	2		180 90	8 5-10
Sekaná, směs, 200 g*	Otevřená nádoba	2		90	8-15
Sekaná, směs, 500 g*	Otevřená nádoba	2		180 90	5 10-15
Sekaná, směs, 800 g*	Otevřená nádoba	2		180 90	10 15-20
Ryby					
Ryba, vcelku, 300 g*	Otevřená nádoba	2		180 90	3 10-15
Rybí filet, 400 g*	Otevřená nádoba	2		180 90	5 10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	Otevřená nádoba	2		180	5-10
Zelenina, 600 g	Otevřená nádoba	2		180 90	10 8-13
Ostatní					
Máslo, 125 g	Otevřená nádoba	2		90	7-9

* v polovině času obrátěte připravovaný pokrm

Ohřívání jídla v mikrovlnné troubě

V mikrovlnné troubě můžete pokrm ohřát nebo v jednom kroku rozmrazit a ohřát.

Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobí určeném do mikrovlnné trouby se jídlo ohřeje rychleji a rovnoměrněji. Různé komponenty jídla se mohou ohřívat různě.

Ploché pokrmy se ohřívají rychleji než vysoké. Proto pokrm rozprostřete po celé nádobě. Potraviny by se neměly překrývat.

Potraviny přikryjte. Tak dosáhnete lepšího výsledku přípravy. Pokud nemáte vhodnou poklici, použijte speciální fólii určenou do mikrovlnné trouby.

Při zahřívání pokrm jednou nebo dvakrát zamíchejte či obraťte. Po ohřátí nechejte pokrm 1 až 2 minuty odpočívat, aby se vyrovnal teploty.

Pokud ohříváte dětskou výživu, láhev bez víka či dudlíku postavte na rošt. Po ohřátí láhev dobře promíchejte a zkontrolujte teplotu pokrmu.

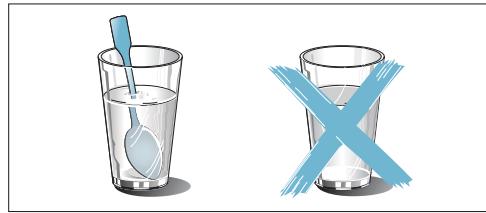
Pokrmy předávají teplo i nádobě, po ohřátí mohou být velmi horké.

Tip: Pokud ohříváte jiné množství, než je uvedeno v tabulce, pomůže Vám základní pravidlo: dvojnásobnému množství odpovídá dvojnásobná doba přípravy.

⚠️ Varování

Nebezpečí opaření!!

Při zahřívání tekutin může dojít k přehřátí. To znamená, že je dosaženo bodu varu, aniž by se vyskytovaly typické bublinky. Jíž při malém ořesu nádoby s tekutinou se horká tekutina může náhle převážit a vystříknout. Při zahřívání vždy do nádoby vložte lžici. Tím zamezíte přehřátí.



Pozor!

Tvoření jisker: kov, např. lžice ve sklenici, musí být vzdáleno min. 2 cm od stěn pečící trouby a vnitřní strany dvírek. Jiskry by mohly poškodit vnitřní sklo dvírek.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ohřívání různých pokrmů a nápojů v mikrovlnné troubě. Údaje jsou pouze orientační. Záleží na nádobí, kvalitě, teplotě a jakosti potravin. V tabulce jsou uvedeny časové rozsahy. Nejprve nastavte kratší dobu přípravy a v případě potřeby ji prodlužte.

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Pokud jste pro potravinu nenašli potřebné údaje, orientujte se podle údajů k podobné potravině. Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhněte tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii. Pečící prostor po přípravě vytřete.

Použitý druh ohřevu:

- Mikrovlnná trouba

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba v min
Ohřívání nápojů					
200 ml (dobře zamíchat)	Otevřená nádoba	2		900	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	Otevřená nádoba	2		900	2-6
Ohřívání dětské výživy					
Láhev s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	Otevřená nádoba	2		360	1-3
Zelenina, chlazená					
250 g	Uzavřená nádoba	2		600	3-8
Zelenina, mražená					
Volná, 250 g	Uzavřená nádoba	2		600	8-12
Smetanový špenát, mražený v bloku, 450 g (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	2		600	11-16
Pokrmy, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		600	4-8
Polévka, 400 ml (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	2		600	5-7

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba min
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, grat. brambory	Uzavřená nádoba	2		600	5-10
Pokrmy, zmrzačné					
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		600	11-15
Polévka, 400 ml (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	2		900	2-4
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, grat. brambory	Uzavřená nádoba	2		600	11-15

Udržování v teple

Díky režimu *Udržování v teple* můžete připravené pokrmy udržovat v teple. Tím zamezíte tvoření páry a nemusíte pak pečící prostor vytírat.

Hotové pokrmy neudržujte v teple déle než 2 hodiny. Dbejte na to, že některé potraviny se během udržování v teple dodělávají. Pokrm můžete i uzavřít.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů.

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

Pečení

Současně vložené plechy či formy nemusí být i současně hotové.

Výšky pro vložení příslušenství při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
- Pečící plech: výška 1
- Formy na roštú
- První rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Výšky pro vložení příslušenství při pečení na třech úrovních:

- Pečící plech: výška 5
- Univerzální plech: výška 3
- Pečící plech: výška 1

Zakrytý jablečný koláč

Zakrytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavé kulaté formy postavte vedle sebe.

Zakrytý jablečný koláč na dvou úrovních: tmavé dortové formy vložte nad sebe.

Koláč v kulaté formě z bílého plechu: pečení v režimu horní a dolní ohřev na jedné úrovni. Místo roštů použijte univerzální plech a na něj postavte kulatou pečící formu.

Piškotový koláč

Piškotový koláč na dvou úrovních: kulaté formy umístěte na rošt nad sebe.

Upozornění

- Uvedené hodnoty platí pro vsunutí pokrmu do studené trouby.
- Dbejte pokynů týkajících se předehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez rychlého zahřátí.
- Pro pečení použijte nejprve nižší z uvedených hodnot.

Použité druhy ohřevu:

- 4D – horký vzduch
- Horní a dolní ohřev
- Stupeň pro pizzu

Pokrm	Nádobí / příslušenství	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba v min
Pečení					
Stříkané cukroví	Pečící plech	3		140-150*	25-40
Stříkané cukroví	Pečící plech	3		140-150*	25-40
Stříkané cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		140-150*	30-40
Stříkané cukroví, 3 úrovně	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Sušenky	Pečící plech	3		160*	20-30
Sušenky	Pečící plech	3		150*	25-35
Sušenky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		150*	30-40

*5 min. předehřát troubu, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání

**předehřát, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání

Pokrm	Nádobí / příslušenství	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba v min.
Drobné pečivo, 3 úrovňě	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1		140*	35-55
Piškotový koláč	Kulatá forma, průměr 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškotový koláč	Kulatá forma, průměr 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškotový koláč, 2 úrovňě	Kulatá forma, průměr 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma průměr 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma průměr 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovňě	2 x černá plechová forma průměr 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min. předehřát troubu, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání

** předehřát, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání

Grilování

Současně vložte i univerzální plech. Tekutina v něm bude zachycena a pečící prostor zůstane čistý.

Pokrm	Příslušenství	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba v minutách
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 kusů**	Rošt	4		3	25-30

* troubu nepředehřívat

** po 2/3 doby grilování pokrm otočit

Příprava v mikrovlnné troubě

Pro přípravu pokrmu v mikrovlnné troubě použijte vždy nádobí vhodné do mikrovlnné trouby, které je odolné vůči vysokým teplotám. Dbejte pokynů týkajících se tohoto nádobi.

→ viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18

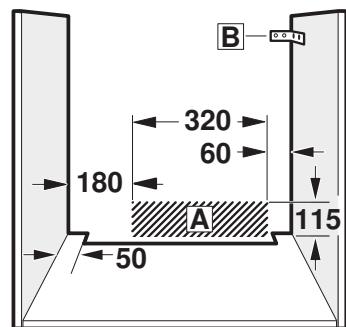
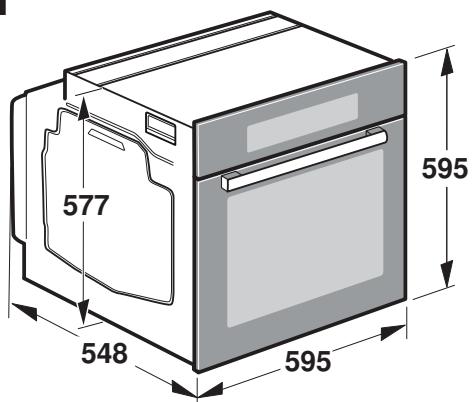
Rošt vsuřte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů.

Použité druhy ohřevu:

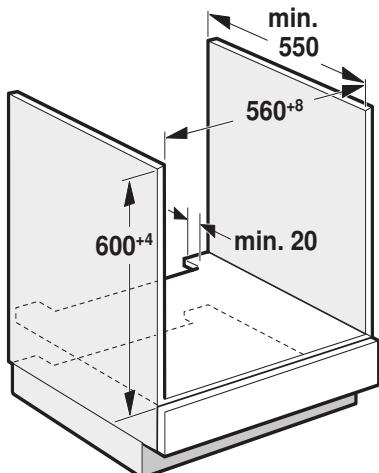
- 4D – horký vzduch
- Horkovzdušný gril
- Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnné trouby ve W	Doba v min.
Rozmrazování v mikrovlnné troubě						
Maso	Otevřená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Příprava v mikrovlnné troubě						
Vaječné mléko	Otevřená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Piškot	Otevřená nádoba	2		-	600	7-9
Sekaná pečeně	Otevřená nádoba	2		-	600	22-27
Příprava v kombinaci s mikrovlnnou troubou						
Gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		170-190	360	25-30
Koláč	Otevřená nádoba	2		200-220	180	20-25
Kuře	Rošt	2		200-220	360	25-35

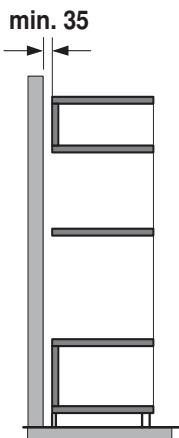
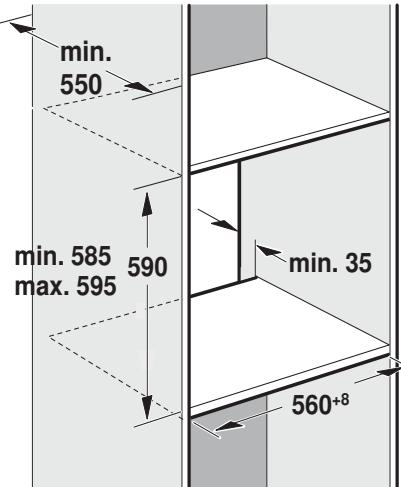
1

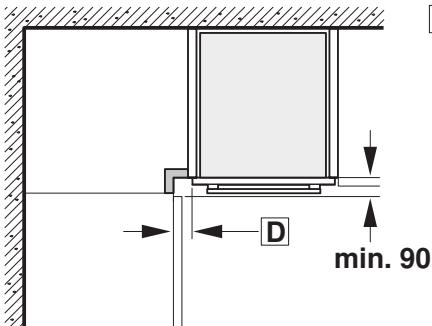
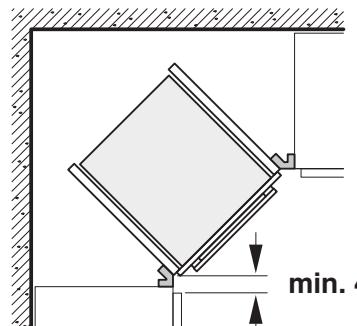
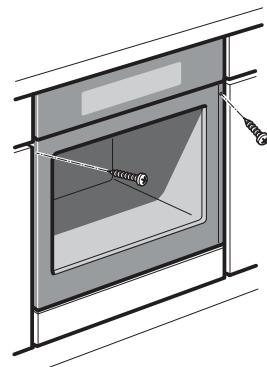
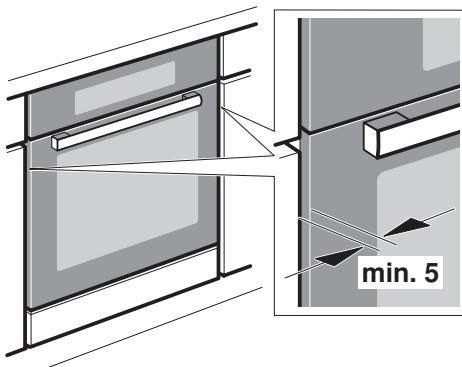


2



3



4**C****5**

Důležité pokyny – obrázek 1

- Vestavná skříňka nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnu 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 cm^2 . U nábytkových korpusů bez větracího výřezu v zadní části postranních stěn 200 cm^2 . Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.
- Větrací drážky a sací otvory nesmí být zakrytí.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90°C , přílehlé přední hrany nábytku až do 70°C .
- Výrezы в нábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraněte piliry, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s vyklápěným 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 vyšrafováné plochy A nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupravený nábytek připevněte běžně prodávaným uhelníkem B ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

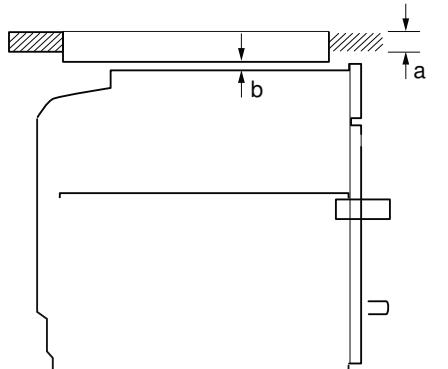
⚠️ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a nasazená	a v rovině	b
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
Druh varné desky	a nasazená	a v rovině	b
Celoplošná indukční varná deska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná deska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná deska	22 mm	24 mm	2 mm

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

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezihradu 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 vyjmout 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 přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zavaknout).

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze odbrážet u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze odbrážet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní 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 polů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič podél připojuvající zásuvky. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

Připojte minimálně pomocí 16A zástrčky nebo použijte jištění 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 polů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyronejte.

2. Spotřebič přisroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyronejte.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násł. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „**záruka**“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek k **běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkонтrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán záitel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a rádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vznikou průkazně v době platné záruky. Tako vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejdpozději však do konce záruční doby. Zvolil zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tu dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravného listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravného listu zkонтrolovat jeho obsah a kopii opravného listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhkost, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbití skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spináče apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barev plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všechno druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit rádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruký v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. 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 společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujištěujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. naším obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 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.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

Příjem oprav

Tel.: +420 251 095 546

Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

Tel.: +420 251 095 556

Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství

Tel.: +420 251 095 555

Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Vstavaná rúra na pečenie

HM656GNS1

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

	Používanie v súlade s určením.....	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny.....	5
Všeobecné informácie.....	5	
Mikrovlnná rúra.....	6	
Funkcia čistenia.....	7	
	Pričiny poškodenia.....	7
Všeobecne.....	7	
Mikrovlnná rúra.....	8	
	Ochrana životného prostredia.....	8
Šetrenie energiou.....	8	
Ekologická likvidácia.....	8	
	Zoznamenie sa so spotrebičom.....	9
Ovládaci panel.....	9	
Ovládacie prvky.....	9	
Displej.....	9	
Menu režimov.....	10	
Druhy ohrevov.....	10	
Ďalšie informácie.....	11	
Funkcie priestoru na pečenie.....	11	
	Prislušenstvo.....	11
Spoludodávané príslušenstvo.....	11	
Zasúvanie príslušenstva.....	12	
Špeciálne príslušenstvo.....	12	
	Pred prvým použitím.....	13
Prvé uvedenie do prevádzky.....	13	
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva.....	13	
	Obsluha spotrebiča.....	14
Zapnutie a vypnutie spotrebiča.....	14	
Štart a zastavenie prevádzky.....	14	
Nastavenie režimu.....	14	
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	14	
Rýchloohrev.....	15	
	Časové funkcie.....	15
Časovač.....	15	
Doba.....	16	
Čas ukončenia.....	16	
	Detská poistka.....	17
Aktivovanie a deaktivovanie.....	17	
	Základné nastavenia.....	17
Zmena nastavení.....	17	
Zoznam nastavení.....	17	
Zmena denného času.....	17	
	Mikrovlnná rúra.....	18
Riad.....	18	
Výkony mikrovlní.....	18	
Nastavenie mikrovlnnej rúry v kombinácii s druhom ohrevu.....	18	
Nastavenie mikrovlnnej rúry.....	19	
Sušenie.....	19	
	Nastavenie sabat.....	19
Spustenie nastavenia sabat.....	19	
	Funkcia čistenia.....	20
Pred funkciou čistenia.....	20	
Nastavenie funkcie čistenia.....	20	
Po funkcií čistenia.....	20	
	Čistiace prostriedky.....	21
Vhodné čistiace prostriedky.....	21	
Plochy v priestore na pečenie.....	22	
Udržiavanie spotrebiča v čistote.....	22	
	Stojany.....	22
Vyvesenie a zavesenie stojanov.....	22	
	Dvierka spotrebiča.....	23
Odobratie krytu dverok.....	23	
Demontáž a montáž sklenenej výplne.....	24	
	Čo robiť v prípade poruchy ?.....	25
Tabuľka porúch.....	25	
Prekročenie maximálnej doby prevádzky.....	25	
Žiarovky v priestore na pečenie.....	25	
	Zákaznícky servis.....	26
Cíl E a číslo FD.....	26	
	Pokrmy.....	26
Poznámky k nastaveniam.....	26	
Výber a nastavenie pokrmov.....	26	

Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu	27
Silikónové formy.....	27
Koláče a drobné pečivo.....	27
Chlieb a žemľa.....	31
Pizza, slané koláče a pikantné koláče.....	33
Nákypy a suflé.....	35
Hydina.....	36
Máslo.....	38
Ryby.....	41
Zelenina a prílohy.....	43
Dezerty.....	45
Šetrenie energie ekologickými spôsobmi ohrevu.....	46
Akrylamid v potravinách.....	47
Mierny ohrev.....	47
Sušenie.....	49
Zaváranie.....	49
Kysnutie cesta.....	50
Rozmrazovanie.....	51
Zohrievanie jedál mikrovlnami.....	52
Udržiavanie tepla.....	53
Skúšobné jedlá.....	54

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve,
náhradných dieloch a servise nájdete na internete:
www.siemens-home.com/sk

Používanie v súlade s určením

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte.

Len potom budete môcť svoj spotrebič
bezpečne a správne obsluhovať. Návod na
obsluhu a montáž si uschovajte pre budúce
použitie a pre budúcich používateľov.

Tento spotrebič je určený len pre zabudovanie.
Dodržujte osobitný návod na montáž.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ bol
spotrebič počas prepravy poškodený,
nepripájajte ho. Spotrebiče bez zástrčky smie
pripájať len autorizovaný odborník.

Pri poškodení v dôsledku nesprávneho
zapojenia zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len pre súkromné
domácnosti a použitie v domácom prostredí.
Spotrebič používajte len na prípravu jedál
a nápojov. Spotrebič majte počas prevádzky
pod dozorom. Spotrebič používajte len
v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov
a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými
alebo mentálnymi schopnosťami alebo ktorým
chýbajú skúsenosti a vedomosti, ak sú pod
dohľadom osoby, ktorá zodpovedá za ich
bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené
o bezpečnom používaní spotrebiča
a porozumeli rizikám súvisiacim s jeho
používaním.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti nesmú
čistiť a vykonávať údržbu spotrebiča, iba ak by
mali 8 rokov a viac a ak by boli pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo
dosah spotrebiča a vedenia. Príslušenstvo
vždy zasúvajte správne do priestoru na
pečenie. → "Príslušenstvo" na strane 11"

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné informácie

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety vložené do priestoru na pečenie sa môžu zapálit. V priestore na pečenie nikdy neuschovávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, ak z neho uniká dym. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku, prípadne vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča dochádza k prúdeniu vzduchu. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvky a zapaliť sa. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte neupevnený papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zatažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len potrebnú plochu. Nesmie prečnievať cez príslušenstvo.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič je veľmi horúci. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo vyhrievacích článkov. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Držte deti v bezpečnej vzdialosti.
- Príslušenstvo a doplnky rúry na pečenie sa silne zahrievajú. Na prácu v priestore rúry na pečenie a odoberanie príslušenstva vždy používajte rukavicu na pečenie.
- Výparы z alkoholu sa môžu v priestore na pečenie vznieť. Neprípravujte jedlá s veľkým množstvom vysoko percentných alkoholických nápojov. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysoko percentným alkoholom. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Priístupné časti sa počas prevádzky zohrievajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialnosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. Dvierka spotrebiča otvárajte opatne. Deti držte v bezpečnej vzdialnosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie sa môže premeniť na horúcu vodnú paru. Vodu nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrabanie sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo drhnúce čistiace predmety.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dvierok a môžu sa vzrieť. Nikdy nesiahajte do priestoru závesov.

⚠ Varovanie Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu pripojovacích vedení môže vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže roztopiť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Pripojovací kábel elektrických spotrebičov sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový alebo parný čistič.
- Chybny spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nezapínaťe poškodený spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo magnetizmu!

- V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú použité permanentné magnety. Môžu ovplyvniť elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové čerpadlá. Nositelom elektronických implantátov odporúčame dodržiavať minimálnu vzdialenosť od ovládacieho panela 10 cm.

Mikrovlnná rúra

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Používanie spotrebiča v rozpore s jeho určením môže byť nebezpečné. Je neprípustné sušenie jedál alebo šatstva, ohrievanie papúč, obilných vankúšov, vlhkých handier a podobne. Napríklad ohrievané papuče alebo vankúšiky z obilných zŕn sa môžu vznieť aj po niekoľkých hodinách. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov.
- Potraviny sa môžu zapálit. Potraviny neohrievajte v obaloch na uchovanie tepla. Potraviny v obaloch z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu neohrievajte bez dozoru. Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnnej rúry alebo príliš dlhý čas. Postupujte podľa pokynov v tomto návode na obsluhu. Nesušte v mikrovlnnej rúre potraviny. Potraviny s nízkym obsahom vody nerozmrazujte a neohrievajte s príliš vysokým výkonom mikrovlnnej rúry alebo s príliš dlhým časom.
- Jedlý olej sa môže zapálit. V žiadnom prípade neohrievajte v mikrovlnnej rúre výlučne len samotný jedlý olej.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo výbuchu

Tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzavretých obaloch môžu vybuchnúť. Nikdy neohrievajte nápoje alebo iné potraviny v pevne uzavorených nádobách.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s tvrdou šupkou alebo kožou môžu náhle prasknúť počas, ale aj po ohrievaní. Nevarite vajcia v škrupine a ani nezohrievajte vajcia uvarené na tvrdlo. Neduste kôrovce ani raticovú zver. U volského oka alebo vajca do skla najprv prepichnite žltko. Pri potravinách s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky, páryky, môžete šupku alebo kožu prasknúť. Pred ohrievaním šupku niekoľkokrát prepichnite.
- Teplo v kojeneckej výžive sa nerozdeľuje rovnomerne. Nikdy neohrievajte kojeneckú výživu v uzavorených fľaškách. Vždy zložte viečko alebo cumlík. Po ohriatí dobre zamiešajte alebo pretraste. Len potom dôjde k rovnomernému rozdeleniu teploty. Skôr, ako dáte pokrm dieťaťu, skontrolujte teplotu pokrmu.
- Zohriate jedlá vydávajú teplo. Riad a príslušenstvo vyberajte z varného priestoru s kuchynskou rukavicou.
- Obal vzduchotesne uzavorených potravín môže prasknúť. Postupujte podľa pokynov na obale. Pokrmy vyberajte z varného priestoru s kuchynskou rukavicou.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dochádzať k oneskorenému varu. To znamená, že teplota varu sa dosiahne aj bez vystupovania bubliniek. Už pri menšom otrase nádoby môže tekutina prudko zovrieť alebo vystreknúť. Pri ohrievaní tekutín vždy vložte do nádoby lyžičku. Týmto zabránite oneskorenému varu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Nevhodné nádoby môžu prasknúť. Príslušenstvo z porcelánu a keramiky môže mať v držadle a pokrievke drobné dierky. Za týmito dierkami môžu byť skryté dutinky. Ak sa do dutiek dostane vlhkosť, môže nádoba prasknúť. Používajte len nádoby určené pre mikrovlnné rúry.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje pod vysokým napäťom. V žiadnom prípade neodstraňujte kryt.

Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nesprávnom čistení môže dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča. Môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Udržujte v stálej čistote varný priestor, tesnenie dvierok, dverka a ich zarázku.
- Cez poškodené dverka varného priestoru môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič nepoužívajte, ak sú poškodené dverka varného priestoru, tesnenie dvierok alebo plastový rám. Privolajte zákaznícky servis.
- Spotrebiče bez krytu uvoľňujú mikrovlnnú energiu. V žiadnom prípade neodstraňujte kryt spotrebiča. Na údržbu a opravy zavolajte zákaznícky servis.

Čistiaca funkcia

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

 Spotrebič je počas vykonávania čistiacej funkcie veľmi horúci. V žiadnom prípade sa nedotýkajte dverok spotrebiča. Cakajte, kým spotrebič nevychladne. Deti držte v bezpečnej vzdialosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

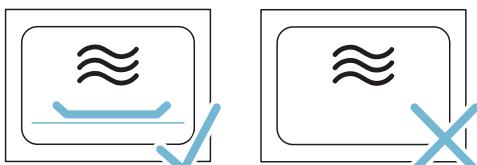
Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliami žiadneho druhu, ani papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne varné nádoby, ak je nastavená teplota nad 50 °C. Došlo by k nahromadeniu tepla. Doby pečenia by už neplatili a poškodil by sa smalt.
- Hliníková fólia: Hliníková fólia v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom v dvierkach. Na skle dvierok by sa mohli vytvoriť trvalé farebné flaky.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikala by vodná para. Zmeny teplôt by mohli poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobý výskyt vlhkosti v priestore na pečenie môže mať za následok koróziu. Po použití vysušte priestor na pečenie. Vlhké potraviny neuschovávajte dlhší čas v zatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neskladajte žiadne potraviny.
- Vychladenie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Po prevádzke s vysokými teplotami nechajte vychladnúť priestor na pečenie so zatvorenými dvierkami. Do dvierok spotrebiča nič nevkladajte. Aj keby boli dverka spotrebiča pootvorené len na úzku štrbinu, časom by sa poškodili čelné strany nábytku umiestneného jeho blízkosti. Po prevádzkování pri vysokej vlhkosti nechajte vyschnúť priestor na pečenie s otvorenými dvierkami.
- Ovocná šťava: Nepreplňajte ovocný koláč na plechu na pečenie štvátnatým ovocím. Ovocná šťava kvapková sa na plechu na pečenie zanecháva škvŕny, ktoré nie je možné odstrániť. Podľa možnosti použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silné znečistenie tesnenia: Ak je tesnenie silne znečistené, dverka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Čelné strany susediaceho nábytku sa môžu časom poškodiť. Tesnenie dvierok udržiavajte stále čisté.
- Dverka spotrebiča ako sedacia a odkladacia plocha: Nestáť, nesedieť a nevešať sa na dverku spotrebiča. Na dverku spotrebiča nekladte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasúvanie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo spotrebiča poškrabáť pri zatváraní sklo dvierok. Príslušenstvo zasúvajte do priestoru na pečenie vždy až na doraz.
- Prenášanie spotrebiča: Spotrebič nenoste a nedržte za rukoväť dverí. Rukoväť dvierok by hmotnosť spotrebiča neunesla a mohla by sa odlomiti.

Mikrovlnná rúra

Pozor!

- Tvorba iskier: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialenosť najmenej 2 cm od stien priestoru na pečenie a od vnútornej steny dvierok. Iskry môžu poškodiť sklenenú výplň dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: Rošt nikdy nekombinujte s univerzálnou panvicou. Ak sú tieto zasunuté priamo na sebe, môže to mať za následok tvorbu iskier. Zasúvajte ich len každý v inej výške.
- Hliníkové misky: V spotrebiči nepoužívajte žiadne hliníkové misky. Vznikajúce iskry poškodia spotrebič.
- Mikrovlnná prevádzka bez jedáľ: Prevádzka spotrebiča bez jedáľ v priestore na pečenie vedie k preťaženiu. Mikrovlnnú rúru nikdy nespúšťajte bez jedla v priestore na pečenie. Výnimkou je iba krátkodobý test riadu. → "Obsluha spotrebiča" na strane 14



- Popkorn do mikrovlnných rúr: Nenastavuje príliš vysoký výkon mikrovlnnej rúry. Použite maximálne 600 Watt. Vrecko s popkornom položte na sklenený tanier. Sklenená výplň dvierok by mohla prasknúť následkom preťaženia.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič sa vyznačuje mimoriadnou energetickou účinnosťou. V tejto časti dostanete niekoľko tipov, ako môžete pri používaní tohto spotrebiča ušetriť ešte viac energie a ako Váš spotrebič správne zlikvidovať.

Šetrenie energiou

- Predhrievajte spotrebič iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkach návodu na používanie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy veľmi dobre prijímajú teplo.
- Počas používania otvárajte dvierka spotrebiča podľa možnosti čo najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Priestor na pečenie je ešte teplý. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do priestoru na pečenie môžete postaviť aj dve truhlíkové formy vedľa seba.
- Pri dlhších dobách varenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred jeho ukončením a využiť zostatkové teplo na dovarenie.

Ekologická likvidácia

Obal likvidujte ekologicky.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment WEEE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu opotrebovaných spotrebičov v rámci Európskej únie.

Zoznámenie so spotrebičom

V tejto kapitole Vás zoznámime s indikáciami a ovládacími prvkami. Okrem toho spoznáte rôzne funkcie vášho spotrebiča.

Poznámka: Podľa typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbách a jednotlivostach.



[1] Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Pri ovládaní tlačidla ho stlačte.

start/stop

Štart, zastavenie
a prerušenie prevádzky

[2] Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať doprava alebo doľava.

otočný volič

Otočným voličom sa menia nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

[3] Dotykový displej

Na dotykovom displeji vidíte jednotlivé aktuálne hodnoty, možnosť volieb alebo texty upozornení. Pri nastavovaní ľuknite na príslušné textové pole. Textové polia sa potom zmenia v závislosti od volby.

U väčšiny zoznamov volieb, napr. u druhov ohrevu, začína po poslednom bode opäť prvý. U teploty, napr. musíte otočiť otočný volič späť, ak chcete dosiahnuť minimálnu alebo maximálnu teplotu.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Nastavovanie spotrebiča je jednoduché a priame.

Tlačidlá

Význam rôznych tlačidiel je stručne vysvetlený nižšie.

Tlačidlá		Význam
on/off		Zapnúť a vypnúť spotrebič
menu	Menu	Otvorenie menu režimov
 Informácie	Zobrazenie upozornení	Aktivovať a deaktivovať detskú poistku
Detská poistka		
 Časové funkcie	Odovzdať menu časových funkcií	
 Rýchloohrev	Zapnúť a vypnúť rýchly ohrev	

Ovládaci panel

Na ovládacom paneli budete nastavovať pomocou tlačidiel a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Na displeji sa Vám zobrazia aktuálne nastavenia.

Displej

Displej je štrukturovaný tak, aby bolo možné údaje odčítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú práve môžete nastavovať, sa nachádza v zornom poli. Je znázornená bielym písmom a pozadie je tmavé.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza v hornej časti displeja. Zobrazuje sa tam denný čas a nastavené časové funkcie.

Linka postupu

Na linke postupu je vidieť, ako postúpilo napr. ohrevanie rúry na pečenie alebo kolko uplynulo času. Príamka za zvýraznenou hodnotou sa vypĺňa zlava doprava tak, ako postupuje aktuálna prevádzka.

Časový priebeh

Potom, ako svoj spotrebič uvediete do prevádzky bez nastavenia jej doby, môžete vpravo hore v stavovom riadku pozorovať, ako dlho je už v prevádzke.

Ak ste nastavili určitú dobu a túto dobu vynulujete, prevezme časový priebeh už uplynulú dobu a od tohto momentu čas odpočítava. Vždy budete môcť skontrolovať, ako dlho je spotrebič v prevádzke.

Kontrola teploty

Stípce na kontrolu teploty zobrazujú fázy ohrevu alebo zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola teploty ukazuje zvyšovanie teploty v priestore na pečenie. Keď sú všetky pásy plné, nastáva optimálny moment na vloženie jedla. Pásy sa neobjavia u stupňov grilovania a čistenia.
Zobrazenie zostatkovej teploty	Keď je spotrebič vypnutý, ukazuje kontrolka teploty zostatkové teplo v priestore na pečenie. Ukarovateľ zhasne, keď teplota poklesla na cca 60 °C.

Upozornenie: V dôsledku termickej zotrvačnosti sa môže zobrazovaná teplota nepatrne lísiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie. Počas ohrevu sa môžete dotázať na aktuálnu teplotu ohrevu tlačidlom .

Druhy ohrevu

Aby ste pre Vaše jedlo vždy našli ten správny druh ohrevu, vysvetlím Vám tu rozdiely a spôsoby ich použitia.

Menu režimov

Menu je rozdelené do rôznych režimov. Takto môžete rýchlo sihnúť po požadovanej funkcií.

Režim	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu svojho jedla tu nájdete mnoho presne prispôsobených druhov ohrevu.
Pokrmy → "Pokrmy" na strane 26	Tu nájdete pre mnohé jedlá už naprogramované, vhodné nastavené hodnoty.
Mikrovlnná rúra → "Mikrovlnná rúra" na strane 18	Pomocou mikrovlnnej rúry uvaríte, zohrejete alebo rozmrázite svoje jedlá rýchlejšie.
Kombinácia mikrovlnnej rúry → "Mikrovlnná rúra" na strane 18	Týmto možno k mikrovlnnej rúre pripojiť niektorý druh ohrevu.
Sušenie → "Mikrovlnná rúra" na strane 18	Použite po každej prevádzke mikrovlnnej rúry.
Čistenie → "Funkcia čistenia" na strane 20	Funkcia čistenia vyčistí vašu rúru na pečenie samočinne.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 17	Základné nastavenia spotrebiča môžete prispôsobiť svojim zvyklosťam.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po uplynutí dlhšej doby teplotu trochu zníži.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D-horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie koláčov a mäsa na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo z kruhového ohrevacieho telesa v zadnej stene rovnomerne v ohrievanom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni. Osobitne vhodný pre koláče so šťavnatým obložením.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Teplô prichádza rovnomerne zhora a zdola. Na energeticky optimalizované pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predohrevu. Ventilátor rozdeľuje energeticky optimalizované teplo z kruhového ohrevacieho telesa v zadnej stene rovnomerne v ohrievanom priestore.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných jedál. Teplô prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Grilovanie cirkulujúcim vzduchom	30-300 °C	Na pečenie hydin, celej ryby a veľkých kusov mäsa. Striedavo sa zapínajú grilovacie vyhrievacie teleso a ventilátor. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril velká plocha:	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silne	Na grilovanie plochých jedál, ako sú steaky, klobásy alebo toasty, a na gratinovanie. Zohreja sa celá plocha grilovacieho telesa.
 Gril malá plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silne	Na grilovanie malých množstiev, ako sú steaky, klobásy alebo toasty, a na gratinovanie. Zohreje sa stredná časť pod grilovacím telesom.

	Pizza stupeň	30-275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Hreje spodné vykurovacie teleso a kruhové vykurovacie teleso v zadnej stene.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v neprikytej nádobe. Teplô prichádza pri nízkych teplotách rovnomerne zhora a zdola.
	Spodný ohrev	30-250 °C	Na varenie vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplô prichádza zdola.
	Udržiavanie tepla	60-100 °C	Na udržanie uvarených jedál v teplom stave.
	Predohrev riadu	30-70 °C	Na ohriatie riadu.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených výrobkov vo výške 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Použite najvyššiu teplotu uvedenú na obale. Doba varenie je taká, ako je uvedené alebo kratšia. Predohrev nie je účelný.

Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu navrhuje spotrebič teplotu alebo stupeň. Návrh môžete prijať alebo zmeniť.

Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov dáva spotrebič pokyny a ďalšie informácie k práve prebiehajúcej akcii. K tomu stlačte tlačidlo . Pokyn sa zobrazí na dobu niekoľkých sekúnd.

Niekteré pokyny sa zobrazia automaticky, napr. potvrdenia alebo ako výzva alebo varovanie.

Funkcie priestoru na pečenie

Niekteré funkcie uľahčujú funkcie Vášho spotrebiča. Napríklad sa celoplošne osvetlí priestor na pečenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dvierok spotrebiča.

Ak sa počas prebiehajúcej prevádzky otvoria dvierka, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa znova rozbehne.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Ked' sa otvoria dvierka spotrebiča, rozsvieti sa osvetlenie priestoru na pečenie. Ked' sú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa znova vypne.

U väčšiny režimov sa zapne osvetlenie priestoru na pečenie hned', ako sa spustí prevádzka. Po skončení sa vypne.

Poznámka: V základných nastaveniach môžete určiť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapalo.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká cez dvierka.

Pozor!

Nezakrývajte vetraciu štrbinu. Rúra na pečenie sa inak prehreje.

Aby sa priestor na pečenie po ukončení prevádzky rýchlejšie ochladil, chladiaci ventilátor určitý čas dobieha.

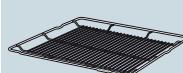
Upozornenie: Dobu dobiehania chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.
→ "Základné nastavenia" na strane 17

Príslušenstvo

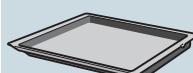
K Vášmu spotrebiču je priložené rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o spoluodávanom príslušenstve a o jeho správnom používaní.

Spoluodávané príslušenstvo

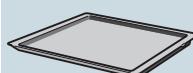
Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



Rošt
Na riad, formy pre koláče a nákupy. Na pečenie mäso a grilované kúsky mäsa. Rošt je vhodný pre mikrovlnnú prevádzku.



Univerzálna panvica
Pre šľavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Môže sa použiť ako nádoba na zachytanie tuku v prípade, že grilujete priamo na rošte.



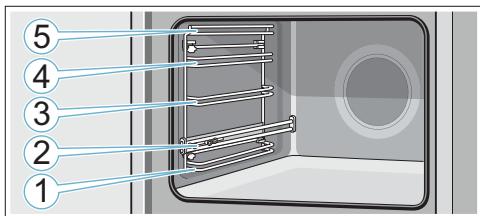
Plech na pečenie
Na koláče, drobné pečivo.

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne upravené pre Vás spotrebča.
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise a v špecializovaných predajniach.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo zohreje, môže sa deformovať. Nijako to neovplyvňuje jeho funkčnosť. Keď sa ochladí, deformácia zmizne.

Zasúvanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 zásuvných výšok. Zásuvné výšky sa počítajú zdola nahor.

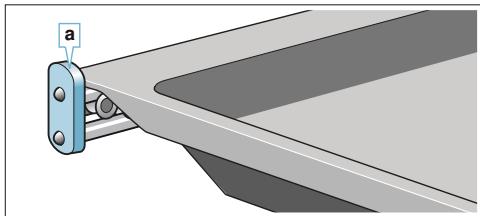


V zásuvných výškach 1, 3, 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyčky príslušnej zásuvnej výšky.

Príslušenstvo možno vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. S teleskopickým výsuvom vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ešte viac.

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

Príklad na obrázku: univerzálna panvice



Vytahovacie koľajničky zaklapnú, keď sú celkom vytiahnuté. Potom možno na ne ľahko položiť príslušenstvo. Na odblokovanie výsuvného systému ho s menším tlakom zasuňte dovnútra priestoru na pečenie.

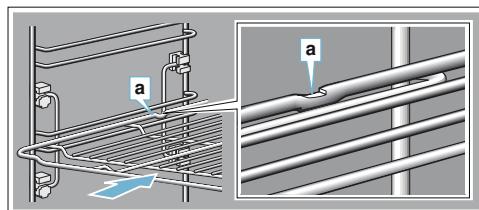
Upozornenia

- Dbajte na to, aby príslušenstvo bolo vždy správne zasunuté do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo sa musí úplne zasunúť do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotykovalo dvierok spotrebča.

Funkcia západky

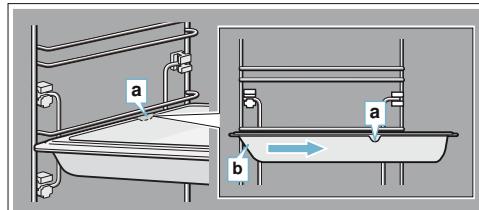
Príslušenstvo možno vysunúť približne do polovice, až kým nezaklapne. Funkcia západky zabráňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vytahovaní. Aby ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí byť príslušenstvo správne zasunuté do priestoru na pečenie.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby hrot západky **a** bol vzadu a smeroval nadol. Nápis „microwave“ musí byť vpredu a hyb — musí smerovať nadol.



Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby hrot západky **a** bol vzadu a smeroval nadol. Skosená časť príslušenstva **b** musí byť vpredu otočená k dvierkom spotrebča.

Príklad na obrázku: univerzálna panvice



Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete kúpiť u zákazníckeho servisu alebo v špecializovaných predajniach. Veľkú ponuku pre Vás spotrebča nájdete v našich prospektoch.

Dostupnosť je v jednotlivých krajinách rôzna. Pozrite sa prosím do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri predaji. Pri nákupe uvedte presné objednávacie čísla príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé špeciálne príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebča. Pri nákupe uveďte vždy presné označenie (E-c.) spotrebča.
→ "Zákaznícky servis" na strane 26

Špeciálne príslušenstvo	Objedn. číslo
Rošt Pre riad, formy pre koláče a nákupy a pre pečenie mäso a mäso na grilovanie.	HZ634080
Univerzálny pekáč Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Môže sa použiť ako nádoba na zachytanie tuku v prípade, že grilujete priamo na rošte.	HZ632070
Plech na pečenie Pre koláče na plechu a na drobné pečivo.	HZ631070

Vkladaný rošt	HZ324000
Pre mäso, hydinu, ryby. Na vkladanie do univerzálneho pekáča na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa.	
Univerzálna panvica s neprihnávým povrchom	HZ632010
Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Pečivo a pečené mäso sa ľahšie uvoľní z univerzálnej panvici.	
Plech na pečenie s neprihnávým povrchom	HZ631010
Pre koláče z plechu a drobné pečivo.	
Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.	
Profi pekáč	HZ633070
Na prípravu veľkých množstiev.	
Pokrievka pre profi pekáč	HZ633001
Pokrievka robí z profi panvice profi pekáč s poklopom.	
Plech na pizzu	HZ617000
Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	
Grilovací plech	HZ625071
Na grilovanie namiesto roštú alebo ako ochrana proti striekaniu. Používa sa len v univerzálnej panvici.	
Kameň na pečenie chlieba	HZ327000
Pre doma upiecéný chlieb, žemle alebo pizzu, aby získali chrumkavý spodok.	
Kameň na pečenie sa musí predhriať na odporúcanú teplotu.	
Sklenený pekáč s pokrievkou (5,1 l)	HZ915001
Pre dusené jedlá a nákupy. Vhodné najmä pre režim „Pokrmy“.	
Sklenená misa	HZ86S000
Pre veľké kusy pečeného mäsa, šťavnaté koláče a nákupy.	
Sklenený pekáč	HZ636000
Pre nákupy, zeleninové jedlá a pečivo.	

Pred prvým použitím

Predtým, ako použijete svoj nový spotrebčiar, musíte vykonať niektoré nastavenia. Okrem toho vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do elektrickej siete alebo pri výpadku prúdu sa na displeji objavia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Poznámka: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenia" na strane 17

Nastavenia jazyka

Prednastavená je „nemčina“.

1. Požadovaný jazyk nastavte otočným voličom.
2. Klepnite na šípku >. Objaví sa nasledujúce nastavenie.

Nastavenie denného času

Denný čas startuje s 12:00 hod.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Klepnite na šípku >.

Nastavenie dátumu

Prednastavený je dátum "1.1.2014".

1. Otočným voličom nastavte deň, mesiac a rok.
2. Ťukajte na šípku >, až kým nebudú aktualizované všetky nastavenia.
Na displeji sa objaví poznámka, že je ukončené prvé uvedenie do prevádzky.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Predtým, ako pomocou spotrebčiaru pripravíte prvé jedlo, vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Vyčistenie priestoru na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, vyhrejte prázdny a zatvorený priestor na pečenie.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalov, ako je napr. styroporové gul'ky. Pred ohrevom utrite hladké plochy v priestore na pečenie mäkkou, vlhkou handrou. Pokiaľ sa spotrebčiar zohrieva, vetrajte kuchynu.

Vykonalajte uvedené nastavenia.

Nastavenia

Druh ohrevu	horný/dolný ohrev	<input checked="" type="checkbox"/>
Teplota	240 °C	
Trvanie	1 hodina	

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

Po uvedenej dobe vypnite spotrebič s on/off. Po vychladnutí priestoru na pečenie ho vyčistite umývacím roztokom a umývacou handrou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a umývacou utierkou alebo mäkkou kefou.

Obsluha spotrebiča

Zoznámili ste sa s ovládacími prvky a spôsobom fungovania. Teraz Vám vysvetlím, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa udeje pri zapínaní a vypínaní spotrebiča a ako si nastavíte jednotlivé režimy.

Zapínanie a vypínanie spotrebiča

Predtým, ako budete môcť na svojom spotrebiči niečo nastavovať, musíte ho zapnúť. Výnimka: detskú poistku a časovač možno nastaviť aj keď je spotrebič vypnutý. Indikácie na displeji a upozornenia, napríklad zobrazenie údaja o zostačkovom teple, zostávajú viditeľné aj pri vypnutom spotrebiči. Ak svoj spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Ak nie je nastavený dlhší čas, spotrebič sa vypne automaticky.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič sa zapína tlačidlom on/off. On/off nad tlačidlom svieti namodro.

Na displeji sa objaví logo Siemens a potom druh ohrevu a teplota.

Upozornenie: Ktorý druh ohrevu sa objaví po zapnutí, môžete určiť v základných nastaveniach.

Vypnutie spotrebiča

Spotrebič vypnite tlačidlom on/off.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa preruší. Na displeji sa objaví hodinový čas.

Upozornenie: Či sa má pri vypnutom spotrebiči zobrazovať hodinový čas alebo nie, môžete určiť v základných nastaveniach.

Štart alebo prerušenie prevádzky

Prevádzku môžete spustiť alebo ju zastaviť stlačením tlačidla štart/stop. Po zastavení prevádzky môže byť ešte stále v chode chladiaci ventilátor.

Na vynulovanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

Ak by ste počas prevádzky otvorili dverka priestoru na pečenie, prevádzka sa preruší. Na pokračovanie prevádzky zatvorte dverka.

Nastavenie režimu

Pri volbe režimu musí byť spotrebič zapnutý.

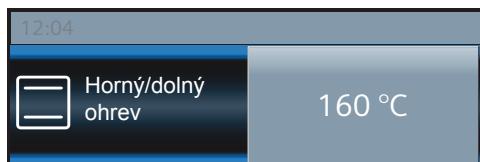
1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov
2. Tuknite na požadovaný režim. V závislosti od režimu sú k dispozícii rôzne možnosti volby.
3. Výber môžete zmeniť otočným voličom. V závislosti od volby možno meniť ďalšie nastavenia.
4. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop. Na displeji sa objaví časový priebeh. Viditeľné sú nastavenia a linka postupu.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

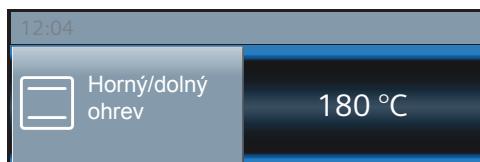
Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený návrh druhu ohrevu a teplota. Toto nastavenie môžete ihneď spustiť tlačidlom štart/stop. Ak chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte tak, ako je uvedené nižšie.

Hodnoty pre iné nastavenia môžete meniť nasledovne: Príklad na obrázku: Horný a dolný ohrev so 180 °C.

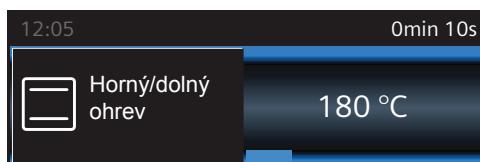
1. Druh ohrevu zmeňte otočným voličom.



2. Tuknite na navrhovaný teplotu.
3. Teplotu zmeňte otočným voličom.



4. Spusťte tlačidlom štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Tlačidlom »»» môžete priestor na pečenie zohriat' mimoriadne rýchlo.
Rýchloohrev nie je k dispozícii pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

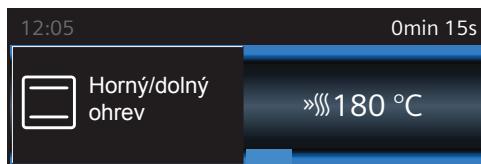
	4D-horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do priestoru na pečenie až po ukončení rýchloohrevu.

Nastavenie

Dbajte na to, aby bol tento druh ohrevu pre daný účel vhodný. Teplota musí byť nastavená na vyše 100 °C, inak nie je možné spustiť rýchloohrev.

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty
2. Stlačte tlačidlo »»».



Symbol »»» sa objaví vľavo vedľa teploty. Začína sa vyplňať indikácia kontroly teploty.

Po ukončení rýchloohrevu zaznie signál. Symbol »»» zhasne. Svoje jedlo môžete teraz vložiť do priestoru na pečenie.

Upozornenia

- Nastavená doba začne ubiehať ihneď po štarte nezávisle od rýchloohrevu.
- Počas rýchloohrevu môžete tlačidlo ⓘ zistiť aktuálnu teplotu v priestore na pečenie.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo »»». Symbol »»» na displeji zhasne.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia	Použitie
	Budík funguje ako minútka na vajíčka. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
	Doba Po uplynutí nastavenej doby zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
	Čas ukončenia Nastavte trvanie a čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne, aby prevádzka skončila v požadovanom čase.

Upozornenia

- Dobu do jednej hodiny môžete nastaviť s minútovou presnosťou. Doba dlhšia ako jedna hodina sa nastavuje v päťminútových krokoch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčame otočným voličom, začína navrhovaná doba: vľavo s 10 minútami, vpravo s 30 minútami.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie časový signál a v stavovom riadku je napísané „Ukončené“.
- Medzičasom si môžete využiť informácie tlačidlom ⓘ, ktoré sa potom na krátku dobu objavia na displeji.

Budík

Budík môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Beží paralelne s inými nastaveniami času a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo či prešla určitá doba. Nastaviť môžete maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo ⓘ. Otvorí sa pole s časovačom.
2. Čas budíka nastavte pomocou otočného voliča. Po niekoľkých sekundách začne časovač odmeriavať čas. Symbol ⓘ pre budík a uplynutá doba sa zobrazujú vľavo v stavovom riadku.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí oznam "Čas uplynul". Tlačidlom ⓘ môžete signál predčasne vynulovať.

Prerušenie času budíka

Tlačidlom ⓘ otvorte menu časových funkcií a pretočte späť čas. Tlačidlom ⓘ zavorte menu.

Zmena času budíka

Tlačidlom ⓘ otvorte menu časových funkcií a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas budíka. Tlačidlom ⓘ spusťte budík.

Doba

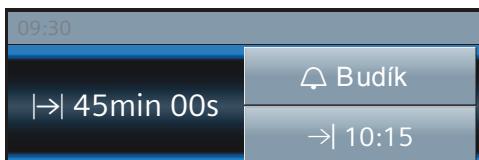
Ked' nastavíte pre Vaše jedlo určitú dobu (čas pečenia/varenia), prevádzka sa automaticky ukončí po jej uplynutí. Rúra na pečenie už nehreje. Predpoklad: nastavený je druh ohrevu a teplota. Príklad: nastavený je druh ohrevu 4D horúci vzduch, doba 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo .

Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte dobu.



3. Spusťte tlačidlom štart/stop.

Plynutie času  možno vidieť v stavovom riadku.

Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. V stavovom riadku je uvedené „Ukončené“. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom .

Zastavenie odpočítania času

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Pretočte späť nastavenú čas. Indikácia sa zmení na nastavený druh ohrevu a teplotu.

Zmena nastavenej doby

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Dobu môžete teraz zmeniť otočným voličom.

Čas ukončenia

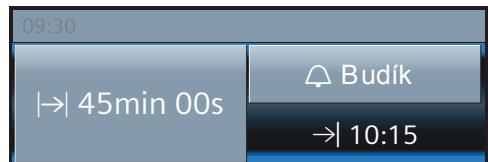
Ak posuniete čas ukončenia, majte na myсли, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú zostať dlho v priestore na pečenie.

Predpoklad: nastavená prevádzka ešte nezačala. Doba je nastavená. Otvorené je menu časových funkcií .

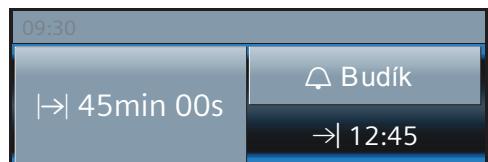
Príklad na obrázku: jedlo vložíte o 9:30 hod. do priestoru na pečenie. Bude to trvať 45 minút a jedlo bude o 10.15 hod. hotové. Vy by ste ale chceli, aby bolo hotové o 12.45 hod..

1. Tuknite na pole „Koniec “.

Zobrazí sa čas ukončenia.



2. Otočným voličom posuňte čas ukončenia na neskôr.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra na pečenie je vo vyčkávacej pozícii. Prevádzka začne v správny čas. Dôbu trvania je možno odčítať zo stavového riadku.

Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. V stavovom riadku je uvedené „Ukončené“. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom .

oprava času ukončenia pečenia

Opravu možno vykonať, pokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávacej pozícii. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií, tuknite na „Koniec “ a otočným voličom opravte čas ukončenia. Tlačidlom  zatvorte menu.

Zrušenie času ukončenia pečenia

Zrušenie je možné, pokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávacej pozícii. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Tuknite na „Koniec “ a čas ukončenia pretočte späť otočným voličom. Nastavená doba okamžite uplynie.

Detská poistka

Aby deti nemohli omyлом zapnúť spotrebič alebo zmeniť nastavenia, je spotrebič vybavený detskou poistkou.

Ovládaci panel je zablokovaný a nie je možné vykonávať žiadne nastavenia. Iba tlačidlom on/off možno vypnúť spotrebič.

Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať, keď je spotrebič zapnutý aj vypnutý.

Tlačte približne 4 sekundy tlačidlo . Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v stavovom riadku sa zobrazí symbol .

Základné nastavenia

Aby ste mohli svoj spotrebič optimálne a jednoducho obsluhovať, sú Vám k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo Menu-.
Otvorí sa menu režimov.
3. Vyberte si režim „Nastavenia“. Zobrazí sa prvé základné nastavenie.
4. Ťuknite na šípku >.
5. Otočným voličom meňte hodnoty.
6. Šípkou > prejdite k nasledujúcemu základnému nastaveniu.
7. Hodnoty sa uložia stlačením tlačidla Menu.
Na displeji sa objaví odmiestnutý alebo uložiť.

Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmien. Podľa vybavenia vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú Vášho spotrebiča.

Zmeniť možno nasledovné nastavenia:

Nastavenie	Výber
Jazyk	Možné sú ďalšie jazyky
Denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tón signálu	Krátky (30 sec) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Nastaviteľná v 5 stupňoch

Tón tlačidla	Vypnutý (zostáva pri vypínaní a zapínaní s on/off)
	Zapnutý
Svetlosť displeja	Nastaviteľná v 5 stupňoch
Zobrazenie hodín	Digitálne s dátumom Analógové Vypnuté
Osvetlenie	Pri prevádzke zapnuté Pri prevádzke vypnuté
Automatické pokračovanie	Pri zatvorení dvierok Nepokračovať automaticky (stlačiť tlačidlo štart/ stop)
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Mikrovlnná rúra Kombinácia mikrovlnnej rúry Pokyny*
Nočné stmavenie	Vypnuté Zapnuté (displej stmavený medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Zobrazené Nezobrazené
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa Minimálny
Nastavenie sabatu	Zapnuté Vypnuté
Výrobné nastavenie	Resetovať

*) K dispozícii podľa typu prístroja

Upozornenie: Zmeny v nastavení jazyka, tónu tlačidiel a svetlosťi displeja sú účinné okamžite. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

Zmena denného času

Denný čas môžete meniť v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena letného času na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo Menu-.
Otvorí sa menu režimov.
3. Ťuknite na „Nastavenia“.
4. Šípkou > prejdite k „Dennému času“.
5. Otočným voličom zmeňte denný čas.
6. Stlačte tlačidlo Menu-.
Na displeji sa objaví odmiestnutý alebo uložiť.

Výpadok prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa objavia na displeji nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Znovu nastavte jazyk, denný čas a dátum.

Mikrovlnná rúra

Pomocou mikrovlnnej rúry uvaríte, zohrejete alebo rozmrázíte svoje jedlá mimoriadne rýchlo. Mikrovlnnú rúru môžete používať samostatne alebo v kombinácii s niektorým druhom ohrevu.

Aby sme mohli mikrovlnnú rúru optimálne využiť, dodržiavajte pokyny k riadu a orientujte sa podľa údajov v používateľských tabuľkách na konci návodu na používanie.

Riad

Nie každý riad je vhodný do mikrovlnných rúr. Aby sa vaše jedlá ohriali a spotrebči sa nepoškodil, používajte len riad vhodný do mikrovlnných rúr.

Vhodný riad

Vhodný je žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo tepelne odolných plastov. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny.

Tiež môžete používať servírovacie nádoby. Takto sa vyhnete prekladaniu pokrmov. Nádoby so zlatým alebo strieborným dekórom používajte len vtedy, keď výrobca zaručuje, že sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad. Kov neprepúšťa mikrovlny. Pokrmy zostanú v uzavretej kovovej nádobe studené.

Pozor!

Tvorba iskier: kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialenosť najmenej 2 cm od stien ohrevacieho priestoru a vnútornej steny dverok. Iskry môžu poškodiť sklenenú výplň dverok.

Testovanie riadu

Mikrovlnný ohrev sa nesmie zapínať bez pokrmov. Jedinou výnimkou je krátky test riadu.

Pokiaľ nemáte istotu, že váš riad je vhodný do mikrovlnnej rúry, vykonajte tento test:

1. Pri maximálnom výkone položte do spotrebča prázdny riad na $\frac{1}{2}$ až 1 minútu.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu.

Riad by mal byť studený alebo vlažný.

Ak je horúci alebo vznikajú iskry, riad nie je vhodný pre mikrovlnnú rúru. Ukončite test.

Výkony mikrovín

Nastaviť môžete 5 rôznych výkonov mikrovín:

Výkon	Jedlá	Maximálna doba
90 W	k rozmrázaniu citlivých potravín	1 hod. 30 Min.
180 W	k rozmrázaniu a ďalšiemu vareniu	1 hod. 30 Min.
360 W	k vareniu mäsa a ohrievaniu citlivých pokrmov	1 hod. 30 Min.
600 W	k ohrievaniu a vareniu jedá	1 hod. 30 Min.
900 W	k ohrievaniu tekutín	30 Min.

Nastavenie mikrovín v kombinácii s druhom ohrevu

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na kombinovanie s mikrovlnami.

Nastavovať môžete výkony od 90 do 360 wattov.

Vhodné druhy ohrevu:

 4D-horúci vzduch
 Horný/dolný ohrev
 Grilovanie cirkulujúcim vzduchom
 Grilovanie na veľkej ploche
 Grilovanie na malej ploche

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov.
2. Zvolte si pole „Kombinácia s mikrovlnami“. Dostanete návrh na druh ohrevu, teplotu, výkon mikrovín a dobu trvania.
3. Tuknite na príslušného pola a požadované hodnoty nastavte otočným voličom.
4. Spusťte tlačidlom štart/stop. Plynutie času možno sledovať na displeji.

Hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť. Pritom tuknite do príslušného pola a požadované hodnoty nastavte otočným voličom.

Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Mikrovlnná rúra prestala pracovať. Na displeji je údaj \rightarrow 0min 00s a v stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončenie“. Tón signálu možno predčasne zresetovať tlačidlom .

Ak by ste chceli ešte raz nastaviť výkon mikrovín, tuknite na príslušné pole a zadajte dobu trvania. Prevádzka bude pokračovať.

Prerušenie prevádzky

Stačte tlačidlo štart/stop: rúra na pečenie je v stave prestávky. Opäť stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorte dverka spotrebča: prevádzka sa preruší. Zatvorte dverka: prevádzka sa znova rozbehne.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Nastavenie mikrovlnnej rúry

Aby ste dosiahli s mikrovlnnou rúrou optimálny výsledok, zasuňte rošt vždy do zásuvnej výšky 2.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
Otvorí sa menu režimov.
2. Zvolte si pole „Mikrovlna“. Dostanete návrh na výkon mikrovln a dobu trvania prevádzky.
3. Výkon mikrovln a/alebo dobu trvania nastavte pomocou otočného voliča.
4. Mikrovlnnú rúru uvedte do prevádzky tlačidlom štart/stop. Plynutie času možno sledovať na displeji.

Hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť. Prítom tuknite do príslušného pola a požadované hodnoty nastavte otočným voličom.

Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Mikrovlnná rúra prestala pracovať. Na displeji je údaj \rightarrow 0min 00s a v stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončené“. Tón signálu možno predčasne zresetovať tlačidlom \oplus . Ak by ste chceli ešte raz nastaviť výkon mikrovln, tuknite na príslušné pole a zadajte dobu trvania. Prevádzka bude pokračovať.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave prestávky. Opäť stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorte dvierka spotrebiča: prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka bude pokračovať.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Sušenie

V režime „Funkcia sušenia“ sa zohreje priestor na pečenie a vlhkosť v priestore sa vyparí. Funkciu sušenia použite po každej prevádzke mikrovlnnej rúry.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
Otvorí sa menu režimov.
2. Zvolte režim „Funkcia sušenia“.
3. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop.
Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Na 1 až 2 minúty otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vlhkosť uniknúť.



Nastavenie sabat

Nastavením sabat môžete nastaviť čas trvania až na 74 hodín. Počas tohto času zostane jedlo v priestore na pečenie tepľé bez toho, aby ste ho museli zapínať a vypínať.

Spustenie nastavenia sabat

Predpoklad: v základnom nastavení máte aktivované základné nastavenie „Nastavenie sabat zapnuté“.

→ "Základné nastavenia" na strane 17

Pri hornom/dolnom ohrevu je udržiavaná v priestore na pečenie teplota medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočte otočným voličom dočas a vyberte druh ohrevu „Nastavenie sabat“.
3. Tuknite na návrh teploty a teplotu nastavte otočným voličom.
4. Tlačidlom \oplus otvorte menu časových funkcií a tuknite na pole „Čas trvania“. Bude navrhnutých 25:00 hodín.
5. Požadovaný čas trvania nastavte otočným voličom.
6. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop.
V stavovom riadku možno sledovať ubiehajúci čas.

Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Priestor na pečenie už nehreje.
V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončené“.

Posunutie času ukončenia

Posunutie času ukončenia už nie je možné.

Ukončenie nastavenia sabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa zrušia.
Môžete ich znova nastaviť.



Funkcia čistenia

V režime „funkcia čistenia“ sa čistia samočistiace plochy v priestore na pečenie.

Samočistiace plochy (zadná stena, strop a bočné steny) sú opatrené poréznou, matnou keramickou vrstvou. Táto vrstva nasáva a odbúrava striekance z pečenia, opekania a grilovania, pokiaľ je rúra na pečenie v prevádzke. Ak sa plochy dosťatočne nevyčistia a vytvoria sa tmavé flaky, možno povrchy vyčistiť pomocou funkcie čistenia.

Upozornenie: Spotrebič registruje uplatnenie tejto funkcie. Zobrazí, odkedy sa odporúča vykonať čistenie. Odporúčanie sa zobrazuje dovedy, kym sa nevykoná celá funkcia čistenia. Ak by ste tejto požiadavke nevyhoveli, mohlo by dôjsť k poškodeniu samočistiacich plôch.

Ak by bol Váš spotrebič predčasne silne znečistený, resp. ak zistíte na zadnej stene tmavé flaky, nečakajte s čistením, až kým k tomu budete vyzvaný. Pretože čím častejšie sa vykoná čistenie, o to dlhšie bude zabezpečená čistiacia schopnosť samočistiacich plôch. Svoj spotrebič môžete čistič pomocou funkcie čistenia kedykoľvek podľa potreby.

Pred funkciou čistenia

Z priestoru na pečenie vyberte stojany, vyťahovacie lišty, príslušenstvo a riad.

Čistenie dna priestoru na pečenie a vnútorných dvier spotrebiča

Odstráňte hrubé nečistoty zo dna priestoru na pečenie, z vnútorných dvierok spotrebiča a z osvetlenia priestoru na pečenie. Inak by tam vznikli flaky, ktoré by sa už nedali odstrániť.

Pozor!

Samočistiace plochy nečistíte čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Poškodili by ste jej povrhy. Ak by sa predsa len dostał tento čistiaci prostriedok na tieto plochy, ihneď ho odstráňte vodou a ľahkými dotykmi špongiou. Prosíme, nedrhnite a nepoužívajte abrazívne čistiacie prostriedky.

Nastavenie funkcie čistenia

Čistenie trvá 60 minút.

Túto dobu nie je možné zmeniť.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Otvorí sa menu režimov.
2. Zvolte režim „Funkcia čistenia“. Ak ťuknete na pole „Ďalej“, dostanete informácie k čisteniu.
3. Čistenie spustite tlačidlom štart/stop.
V stavovej lište môžete pozorovať ubehajúci čas. Vetráte kuchynu, pokiaľ prebieha čistenie.

Po ukončení čistenia

Zaznie signál. Priestor na pečenie už nehreje. V stavom riadku sa zobrazí oznam „Ukončené“. Signál môžete vypnúť tlačidlom . V stavom riadku sa zobrazí oznam „Spotrebič sa ochladzuje“.

Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vynulované. Môžete vykonať nové nastavenia.

Pozor!

Odporúčanie čistenia sa nezruší. Funkcia čistenia zostáva zobrazená na displeji.

Čistenie môžete nechať prebehnuť v noci

V kapitole Nastavenia času si môžete prečítať, ako zmeniť čas ukončenia. Tako budeť môcť rúru na pečenie používať kedykoľvek cez deň.

→ "Funkcie čistenia" na strane 15

Po vykonaní funkcie čistenia

Ked' priestor na pečenie vychladne, môžete ho prípadne utrieť vlhcou handrou.

Upozornenie: Počas vykonávania funkcie čistenia sa môžu vytvoriť na plochách červenkasté flaky. Nie je to hrdza, ale zvyšky potravín. Tieto flaky neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu funkciu samočistiacich plôch.

Cistiace prostriedky

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebčí dlho pekný a funkčný. Ako spotrebčí správne ošetrovať a čistiť, Vám vysvetlíme v tejto časti.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebča použitím nesprávnych čistiaciach prostriedkov, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Podľa typu spotrebča nemusí mať Váš spotrebčí všetky uvedené časti.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- žiadne silné čistiace prostriedky obsahujúce alkohol,
- tvrdé drsné drôtenky alebo čistiace špongie
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- speciálne čističe na čistenie teplom.

Nové penové utierky pred prvým použitím dôkladne vyperte.

Tip: Osobitne odporúčané čistiace a ošetrovacie prostriedky môžete kúpiť v zákazníckom servise. Dodržiavajte údaje výrobcu.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebčí dosahuje vysoké teploty. Nedotýkajte sa horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie ani výhrevných prvkov. Spotrebčí vždy nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialnosti.

Oblast'	Čistenie
Vonkajšia časť spotrebčia	
Nerezové čelo	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Škvrym od vody, tuku, škrobu a bielka vždy ihned odstráňte. Pod takými škvrami by sa mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne prostriedky na ošetroenie nerezových plôch, vhodné pre teplé povrchy. Prostriedky na ošetroenie plôch nanášajte v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.

Sklo v dvierkach	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo ani drôtenky z nerezovej ocole.
Rukoväť na dvierkach	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Ak sa na rukoväť dostane prostriedok na odvápenenie, ihned ho utrite. Inak sa tieto flaky už nebudú dať odstrániť.
Vnútorný priestor	
Smaltované a samocistiace plochy	Dodržiujte pokyny k plochám v priestore na pečenie na konci tabuľky.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite prostriedok na čistenie rúr na pečenie.
Tesnenie dverok	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite vlhkou utierkou.
Neodstraňovať!	Nedrhnúť.
Kryt dverok z nerezu	Čistiť na nerez: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte prostriedky na ošetroenie nerezovej ocele. Pri čistení odoberate kryt dverok.
Vnútorný rám dverok z nerezu	Čistiť na nerez: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Možno ním odstraňovať farebné flaky. Nepoužívajte prostriedky na ošetroenie nerezovej ocole.
Stojany	Horúci roztok na umývanie: Namočte a vyčistite utierkou na umývanie a kefkou.
Výsuvný systém	Horúci roztok na umývanie: Vyčistite utierkou na umývanie alebo kefkou. Neodstraňujte mazací tuk z vytahovacích lišti, najlepšie čistiť zasunuté. Nečistiť v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci roztok na umývanie: Namočte a vyčistite utierkou na umývanie alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite nerezovú drôtenku.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane spotrebča sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieňe na presklených dverkach, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné reflexy od osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. To môže viesť k vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nemá žiadny vplyv na funkciu.
- Hraný tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana nie je tým ale žiadnym spôsobom narušená.

Plochy v priestore na pečenie

Zadná stena, strop a bočné diely sú samočistiace. Rozoznáte ich podľa drsného povrchu. Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované povrhy čistíte horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Následne ich osušte mäkkou utierkou.

Zapečené zvyšky jedál zmäkčíte vlhkou utierkou a umývacím roztokom. V prípade silného znečistenia použite drôtenku z nerezovej ocele alebo čistiaci prostriedok na čistenie rúr na pečenie.

Priestor na pečenie nechajte otvorený, aby sa vysušil.

Čistenie samočisticiacich plôch

Samočisticacie plochy sú opatrené vrstvou poréznej, matnej keramiky. Streikkance, ktoré vzniknú pri pečení a opekaní, sú touto vrstvou nasávané a počas prevádzky spotrebica odbúranané.

Ak už nebude čistenie samočisticiacimi plochami dostatočné a vzniknú tmavé flaky, možno ich vyčistiť pomocou funkcie čistenia. Pozrite k tomu príslušnú kapitolu. → "Funkcia čistenia" na strane 20

Pozor!

Samočisticacie plochy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Poškodili by sa povrhy. Ak by sa predsa len dostał tento čistiaci prostriedok na tieto plochy, ihneď ho odstráňte vodou a ľahkými dotykmi špongou. Prosím, nedrhnrite a nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Udržiavajte spotrebič v čistote

Aby sa nevytvárali žiadne ľažko odstrániťné nečistoty, udržiavajte spotrebič v čistote, s obratom odstraňujte všetky nečistoty.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Takto sa nebudú môcť zapieť nečistoty.
- Skvrny od vápnika, tuku, škrabu a bielka vždy ihned odstráňte.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov použite univerzálnu panvicu.
- Na pečenie mäsa používajte vhodné nádoby, napr. pekáč.

Stojany

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane váš spotrebič dľho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako vyvesiť a vyčistiť stojany.

Vyvesenie a zavesenie stojanov

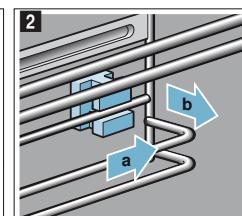
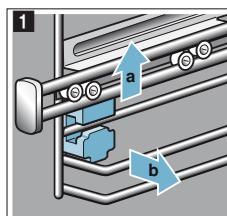
Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Stojany sú veľmi zohrievajú. Nedotýkajte sa horúcich stojanov. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Deti držte v bezpečnej vzdialnosti.

Vyvesenie stojanov

1. Stojan potlačte vpredu nahor **a** a vyveste ho **b** (obr. 1).
2. Potom celý stojan posuňte trochu dozadu **a** a vyberte ho **b** (obr. 2).

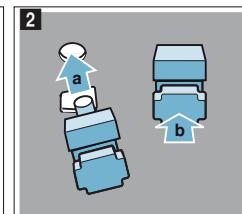
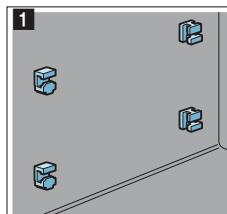


Stojan vyčistite umývacím prostriedkom a špongiou. Na nepoddajné nečistoty použite kefu.

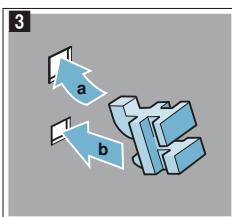
Zastrčenie úchytiek

Ak vám pri vyberaní stojanov vypadnú úchytky, musíte ich znova zastrčiť na ich miesto.

1. Predné a zadné úchytky sú odlišné (obr. 1).
2. Predné úchytky s hákmi nahor vložte do okrúhleho otvoru **a**, dajte ich trochu šikmo, dole zaveste a znova vyrovnejte **b** (obr. 2).



3. Zadné úchytky zaveste s hákom do horného otvoru **a**, zatlačte do dolného otvoru **b** (obr. 3).

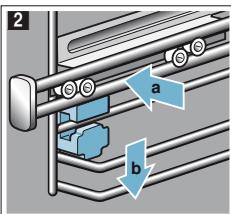
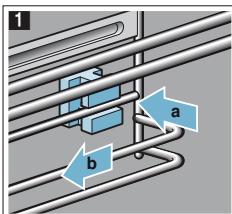


Zavesenie stojanov

Dbajte na to, aby pri zavesení bola skosená hrana na stojane hore.

Stojany možno zavesiť buď vpravo alebo vľavo. Vyťahovacie lišty sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Stojany navlečte vzadu hore a dole **a** a potiahnite dopredu **b** (obr. 1).
2. Potom ich vpredu zastrčte **a** zatlačte nadol **b** (obr. 2).



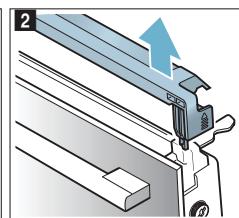
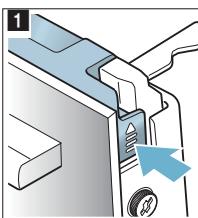
Dvierka spotrebiča

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako vyčistiť dverku spotrebiča.

Odobratie krytu dvierok

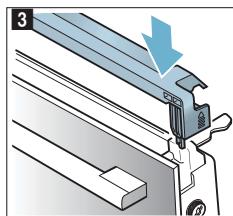
Nerezová vložka v kryte dvierok sa môže zafarbit'. Na dôkladné vyčistenie je možné kryt sňať.

1. Pootvorte dverka spotrebiča.
2. Pritlačte na kryt vľavo a vpravo (obr. 1).
3. Odoberte kryt (obr. 2). Opatrne zatvorte dverka spotrebiča.



Upozornenie: Nerezovú vložku v kryte vyčistite čističom na nerezovú ocel. Zvyšnú časť krytu vyčistite umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

4. Dverka spotrebiča opäť trochu otvorte. Nasadte kryt a pritlačte ho tak, aby počutelne zaklapol (obr. 3).



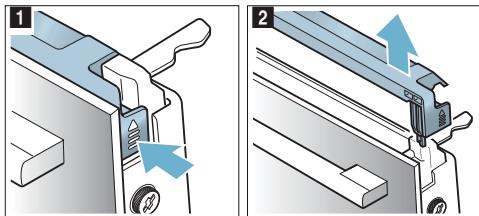
5. Zatvorte dverka spotrebiča.

Demontáž a montáž sklenenej výplne

Na lepšie čistenie môžete sklenenú výplň vymontovať z dverok spotrebiča.

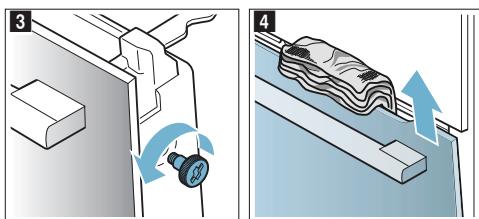
Demontáž na spotrebiči

- Pootvorte dvierka spotrebiča.
- Pritlačte na kryt vľavo a vpravo (obr. 1).
- Odoberte kryt (obr. 2).



- Uvoľnite a vyberte skrutky vpravo a vľavo na dverkach spotrebiča (obr. 3).
- Predtým, ako dverka znova zavorte, jednoducho do nich zastrčte niekoľkokrát preloženú kuchynskú utierku (obr. 4).

Čelné sklo vytiahnite smerom nahor a položte ho s rukoväťou nadol na rovnú plochu.



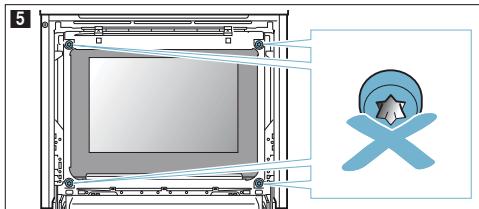
Sklá vyčistite čističom skiel a mäkkou utierkou.

Varovanie

Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!

Po uvoľnení skrutiek už nie je garantovaná bezpečnosť spotrebiča. Môže unikať mikrovlnná energia. Skrutky nikdy nevytáčajte.

Štyri čierne skrutky na ráme sa nesmú odskrutkovať (obr. 5).



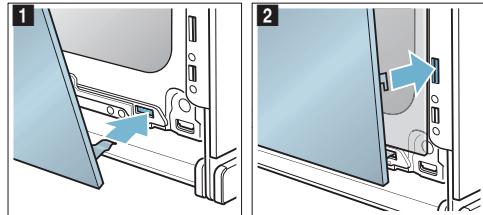
⚠️ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

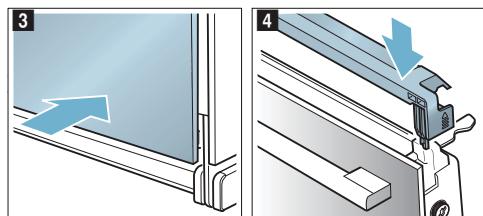
- Poškrabanie sklo na dverkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiacie prostriedky.
- Závesy dverok spotrebiča sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dverok a môžu sa zaseknúť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Zabudovanie do spotrebiča

- Sklenenú tabuľu vložte do úchytek (obr. 1).
- Čelné sklo zatvárajte tak, aby sa obidva háky ocitli opäť otvoru (obr. 2).



- Pritlačajte dole čelné sklo, až kým počuteľne nezaklapne (obr. 3)
- Dverka spotrebiča trochu otvorte a vyberte kuchynskú utierku.
- Obidve skrutky vpravo a vľavo opäť zaskrutkujte.
- Nasadte a pritlačte kryt tak, aby počuteľne zaklapol (obr. 4).



- Zavorte dverka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie môžete začať znova používať, až keď sú sklá správne namontované.

?

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkostou. Skôr, ako zavoláte servis, pokúste sa pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami.

Upozornenie: Ak sa Vám jedlo nepodarí pripraviť optimálne, pozrite sa do tabuľkovej časti návodu. Tu nájdete veľa tipov a drobných rád.

Tabuľka porúch

Pri chybových hláseniach s E, napr. E0111, spotrebč vypnite a zapnite. Ak sa znova zobrazí hlásenie, zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Odstránenie
Spotrebč nefunguje.	Poškodená poistka	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
Nie je možné obsluhovať spotrebč, na displeji sa zobrazí symbol ☹.	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či fungujú iné spotrebčie.
Rúra na pečenie nehreje a na displeji je nápis "Zapnutý demo režim".	Aktivovaná detská poistka	Tlačidlo ☹ stláčajte tak dlho, kým symbol ☹ nezhasne.
Osvetlenie priestoru na pečenie nefunguje.	Chybň LED	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a po cca 10 sekundách ju znova zapnite. Spotrebč zapnite a v nastaveniach si zvoľte "Vypnúť demo režim". Zavolajte zákaznícky servis.

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Ak by bol spotrebč nežiaduco dlho v prevádzke, automaticky ukončí prevádzku, ak nie je nastavená žiadna doba a nastavenie sa dlhšiu dobu nemenilo. To, kedy sa tak stane, sa riadi podľa nastavenej teploty alebo grilovacieho stupňa.

Spotrebč hlási na displeji, že sa prevádzka automaticky ukončí. Následne sa jeho prevádzka preruší.

Aby ste mohli spotrebč znova používať, najprv ho vypnite. Následne ho znova zapnite a nastavte požadovaný režim.

Tip: Aby sa spotrebč nežiaduco nevypol, napr. pri veľmi dlhom čase prípravy jedla, nastavte dobu trvania. Spotrebč hreje, až kým neuplynie nastavená doba.

→ "Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu pripojovacích vedení môže vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebč poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Žiarovky v priestore na pečenie

Na osvetlenie priestoru na pečenie je Váš spotrebč vybavený jednou alebo viacerými LED žiarvkami s dlhou životnosťou.

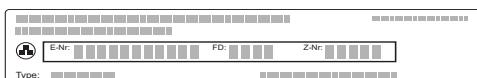
Ak by sa napriek tomu poškodila niekedy žiarovka LED alebo kryt žiarovky, zavolajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky sa nesmie sňať.

Zákaznícky servis

Ak je potrebné opraviť Vás spotrebča, je tu pre vás nás zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštěvám pracovníkov servisu.

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)

Aby sme sa mohli na Vás kvalifikované postarať, uvedte nám pri telefonáte kompletné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebča.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem zapísť údaje Vášho spotrebča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis 	251 095 546

Zoberte do úvahy, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu nie je zadarmo ani počas záručnej doby.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu, resp. v príloženom zozname zákazníckych servisov.

Objednávka opravy a poradenstvo pri poruchách

Dôverujte kompetencii výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je vybavený originálnym náhradným dielmi pre váš spotrebč.

Pokrmy

V režime „Pokrmy“ môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebča Vám vyberie optimálne nastavenie.

Poznámky k nastaveniam

- Výsledok je závislý od kvality potravín a od veľkosti a druhu nádoby. Aby bol výsledok varenia optimálny, používajte len bezchybné potraviny a mäso s teplotou chladničky. U mrazených potravín používajte len potraviny priamo vybrané z mrazeničky.
- Pri niektorých jedlach dostanete návrhy teploty, druhu ohrevu a doby varenia. Teplotu a dobu varenia môžete meniť podľa svojich potrieb.
- U iných jedál musíte zadat po výzve hmotnosť. Ak Vás spotrebč nevyzve k niečomu inému, zadávajte vždy celkovú hmotnosť. Spotrebč pritom za Vás nastaví čas a teplotu.
Nastavanie hmotnosti mimo plánovaný hmotnostný rozsah nie je možné.
- U pečených jedál, u ktorých spotrebč za Vás vykoná výber teploty, môžu byť uložené teploty do 300 °C. Dabajte pri tom na to, aby ste použili riad s dostačujcou tepelnou odolnosťou.
- Dostanete pokyny týkajúce sa napríklad riadu, výšky zasunutia alebo pridávania tekutín u mäsa. Niektoré jedlá vyžadujú pri varení, napr. obracanie alebo miešanie jedla. Zobrazí sa Vám to krátko po štarte na displeji. V správny čas Vám to pripomene signál.
- Poznámky k vhodnému riadu a tipy a triky pre prípravu jedla nájdete na konci návodu na použitie.
→ "Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

Mikrovlnná rúra

U niektorých jedáľ sa automaticky aktivuje mikrovlnná rúra. Mikrovlnná rúra podstatne skracuje čas varenia, ktorý sa redukuje takmer na polovinu. Spotrebč Vás upozorní, aby ste použili len riad, ktorý je vhodný do mikrovlnných rúr. Poznámky k vhodnému riadu nájdete v kapitole Mikrovlnná rúra.
→ "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Výber a nastavenie jedál

1. Stlačte tlačidlo Menu.
Otvorí sa menu režimov.
2. Zvolte režim „Pokrmy“. Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
3. Požadovanú skupinu programov si zvolíte otočným voličom.
4. Tuknite na pole „Ďalej“.
5. Otočným voličom si vyberte pokrm.

Program Vás prevedie celým postupom nastavenia vami zvoleného pokrmu. Vždy len tuknite na pole „Ďalej“. Po vykonaní všetkých nastavení, spustite program tlačidlom štart/stop.

Upozornenie: Spotrebič Vás upozorní, ak je priestor na varenie pre Vaše jedlo ešte príliš teplý.

Program skončil

Zaznie signál. V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončenie“. Rúra na pečenie už nehreje. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom ⊖.

Ak nie ste s výsledkom varenia spokojný, môžete dobu varenia ešte raz predĺžiť. Tuknite na pole „Dovariť“. Bude Vám navrhnutá doba, ktorú ale môžete zmeniť.

Ak ste s výsledkom varenia spokojný, tuknite na pole „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrú chut“.

Zastaviť program

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa vynulujú. Môžete ich nanovo nastaviť.

Posunutie času ukončenia

U niektorých jedál je možno posunúť čas dokončenia. Ak je to možné, pozrite si Časové funkcie → "Časové funkcie" na strane 15

Ak ste nastavili čas ukončenia, prejde displej do čakacej doby. V stavovom riadku sa zobrazuje čas, kedy sa spustí prevádzka. Nie je možné zmeniť žiadne nastavenia. Nezabudnite, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú zostať dlho v priestore na pečenie.

Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedál a k nim optimálne nastavenia. Ukážeme Vám, ktorý druh ohrevu a ktorá teplota je pre Vaše jedlo najideálnejšia. Získate informácie o vhodnom príslušenstve a o výške, do ktorej ho treba zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a prípravy jedla.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť v priestore na pečenie veľa vodnej pary. Vás spotrebíč je energeticky veľmi účinný a do vonkajšieho priestoru uniká len málo tepla. Vzhľadom na veľký rozdiel teplôt medzi vnútorným priestorom spotrebiča a jeho vonkajšími časťami, sa môže tvoriť kondenzovaná voda na dvierkach, na ovládacom paneli alebo na čelách susediaceho nábytku. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Množstvo kondenzátu možno znížiť predhrievaním alebo opatrým otváraním dverok.

Silikónové formy

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

Ak chcete napriek tomu používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu.

Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje o množstvách v receptoch sa môžu lísiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé pokrmy. Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám. Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnami, môže sa čas pečenia podstatne skrátiť.

Používajte vždy len riad vhodný do mikrovlnných rúr a odolný voči vysokým teplotám. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa vhodného riadu do mikrovlnných rúr. → "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Pri kombinovanej prevádzke môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je forma zvonku čistá. Upravte polohu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlní. Doba pečenia sa predĺži.

Ak použijete formy z plastu, keramiky alebo skla, doba pečenia uvedená v tabuľkách sa skráti. Koláče hnednú zospodu menej intenzívne.

sk Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami je možné len v jednej rovine.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výšky zasunutia:

- vysoké koláče vo forme: výška 2
- koláče na plechu: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté koláče na plechoch alebo vo formách však nemusia byť aj súčasne hotové.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošt
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- plech na pečenie: výška 5
univerzálna panvica: výška 3
plech na pečenie: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty a papierom na pečenie
prvý rošt: výška 5
druhý rošt: výška 3
tretí rošt: výška 2
štvrty rošt: výška 1

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

Príslušenstvo

Dabajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvici alebo plech na pečenie zasuňte opatrné až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Pokrm

Príslušenstvo/nádoba

Pre šťavnaté koláče použite univerzálnu panvicu, aby pretekajúca šťava neznečistila priestor na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú trmové formy na pečenie z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predĺžuje čas pečenia a pečivo nehnedne rovnomerne.

Ak chcete pečiť v týchto formách a použijete horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane priprihnite.

Odporučané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne koláče a drobné pečivo optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozptiale. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu znehodnutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Doba pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Koláče a drobné pečivo sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebudú prepečené.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Taktôž ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

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

Ak chcete pečiť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v típoch pre koláče a drobné pečivo na konci tabuľky.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Taktôž dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

Koláče vo formách	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW-Výkon vo Wattoch	Doba v min.
Trený koláč, jednoduchý	2		150-170	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	2		160-180	90	30-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	3+1		140-150	-	60-80
Trený koláč, jemný	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	2		160-180	-	40-60

* Predhriat

** 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW-Výkon vo Wattoch	Doba v min.
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Otváracia/bábaková forma	2	∅	160-180	90	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3	□	160-180	-	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Otváracia forma Ø26 cm	2	∅	150-170	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Otváracia forma Ø26 cm	2	∅	160-180 100	180 -	30-40 20
Koláč „Schweizer Wähe“	Plech na pizzu	3	∅	170-190	-	45-55
Tarte	Tarte forma, biely plech	3	∅	190-210	-	30-45
Kysnutá bábkovka	Otváracia/bábaková forma	2	□	150-170	-	50-70
Kysnutý koláč v otváracej forme	Otváracia forma Ø28 cm	2	□	160-170	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2	□	150-170*	-	20-30
Piškotová torta, 3 vajcia	Otváracia forma Ø28 cm	2	∅	160-170*	-	25-35
Piškotová torta, 6 vajec	Otváracia forma Ø28 cm	2	∅	150-170*	-	30-50
Koláče na plechu						
Trený koláč s oblohou	Plech na pečenie	3	□	160-180	-	20-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálna panvica+Plech na pečenie	3+1	∅	140-160	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou	Plech na pečenie	3	□	170-190	-	25-35
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou, 2 úrovne	Univerzálna panvica+Plech na pečenie	3+1	∅	160-170	-	35-45
Koláč z jemného cesta so štavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3	□	160-180	-	55-75
Koláč „Schweizer Wähe“	Univerzálna panvica	3	∅	170-190	-	45-55
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Univerzálna panvica	3	□	160-180*	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Univerzálna panvica+Plech na pečenie	3+1	∅	150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so štavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3	□	180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so štavnatou oblohou, 2 úrovne	Univerzálna panvica+Plech na pečenie	3+1	∅	150-170	-	45-60
Vianočka	Plech na pečenie	2	□	160-170	-	25-35
Piškotová roláda	Plech na pečenie	3	□	180-190*	-	15-20
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2	□	150-170	-	45-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica+Plech na pečenie	2	∅	170-180	-	50-60
Závin, mrazený	Univerzálna panvica+Plech na pečenie	3	∅	200-220	-	35-45
Závin, mrazený	Univerzálna panvica+Plech na pečenie	3	∅	200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Drobné pečivo**	Plech na pečenie	3	□	160*	-	20-30
Drobné pečivo**	Plech na pečenie	3	∅	150*	-	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovne**	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	∅	150*	-	30-40
Drobné pečivo, 3 úrovne**	Plechy na pečenie + Univerzálna panvica	5+3+1	∅	140*	-	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3	□	170-190	-	15-20
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1	∅	160-180*	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3	□	160-180	-	25-40
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	∅	150-170	-	25-40

** Predhriat

** 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW-Výkon vo Wattoch	Doba v min.
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	∅	170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	∅	170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plechy na pečenie + Univerzálna panvica	5+3+1	∅	170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, 4	4 rošty	5+3+2+1	∅	180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	□	200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	∅	190-210	-	35-45
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	∅	160-180	-	20-30
Koláčiky						
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	3	□	140-150*	-	25-40
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	3	∅	140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne**	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	∅	140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne**	Plechy na pečenie + Univerzálna	5+3+1	∅	130-140*	-	35-55
Koláčiky	Plech na pečenie	3	∅	140-160	-	15-30
Koláčiky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	∅	140-160	-	15-30
Koláčiky, 3 úrovne	Plechy na pečenie + Univerzálna	5+3+1	∅	140-160	-	15-30
Bezé	Plech na pečenie	3	∅	80-90*	-	120-150
Bezé, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	∅	80-90*	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3	∅	90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	∅	90-110	-	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plechy na pečenie + Univerzálna panvica	5+3+1	∅	90-110	-	30-45

* Predhriat

** 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Tipy na pečenie

Chcete vedieť, či je koláč prepečený.	Zapichnite špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nie je žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu a predlžte čas pečenia. Dodržujte príslušné pokyny na prípravu uvedené v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte iba dno otváracej formy. Po upečení koláč opatne uvoľnite nožom.
Ovocná štava preteká.	Nabudúce použite univerzálnu panvicu.
Drobne pečivo sa počas pečenia zlepjuje.	Vzdialenosť medzi jednotlivými kúskami by mala byť cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zhnedne po celom povrchu.
Koláč je veľmi suchý.	Nabudúce zvoleťte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Ak sú výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom prípadne zvýšte teplotu alebo predlžte čas pečenia.
Koláč je hore príliš svetlý, ale dole príliš tmavý.	Nabudúce ho zasuňte o úroveň nižšie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale dole príliš svetlý.	Nabudúce ho zasuňte o úroveň nižšie. Zvoleťte nižšiu teplotu a predlžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo truhliku je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stene, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce nastavte nižšiu teplotu a prípadne predlžte čas pečenia.

Pečivo nerovnomerne zhnedlo.	Nastavte nižšiu teplotu. Prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vhodne odrežte. Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi v zadnej stene priestoru na pečenie. Pri pečení drobného pečiva by sa mali podľa možnosti použiť rovnaké výšky a hrúbky jednotlivých kusov.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne aj hotové.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený .	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šľafnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posype ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu.
Koláč sa neuvoľní pri preklopení.	Nechajte koláč po pečení ešte 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále neuvoľnil, uvoľnite opatrnne nožom ešte raz okraj. Opäť preklopte koláč a formu zakryte viackrát mokrou, studenou utierkou. Nabudúce potrite formu tukom a posype strúhankou.

Chlieb a žemľa

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na pečenie chleba a žemľí. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám.

Používajte len originálne príslušenstvo Vásšo spotrebiča. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Výsky zasunutia

Používajte uvedené výsky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výsky zasunutia:

- vysoké pečivo vo forme: výška 2
- pečivo na plechu: výška 3

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté koláče na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošt:

 - prvý rošt: výška 3
 - druhý rošt: výška 1

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkom spotrebiča a s ohybom nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvici alebo plech na pečenie zasuňte opatrnne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkom spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predĺžuje čas pečenia a pečivo nehnede rovnomerne. Ak chcete pieciť v týchto formách a použijete horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane priprihnite.

Mrazené výrobky

Nepoužívajte silne zľadovatené zmrazené výrobky. Čiad z jedla odstráňte.

Zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerne zhnednutie zostane aj po pečení.

Odporučané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne chlieby a žemle optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvádzané rozpätia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota viedie k rovnomernejšemu zhnedriutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Chlieb a žemle sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebudú prepečené.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Taktôž ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je predhriatie potrebné a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa najlepšie vydaria, ak sa pečú v niekoľkých krokoch. Uvedené sú v tabuľkách.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cestá platia tak pre cestá na plech na pečenie, ako aj pre cestá v truhlíkovej forme.

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

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie.

Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Pozor!

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu a nekladte na jeho dno nádobu s vodou. Zmeny teplôt by mohli poškodiť smalt.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- grilovanie cirkulujúcim vzduchom
- grilovanie na veľkej ploche
- funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C /stupeň grilovania	Doba v min.
Chlieb					
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo truhlíková forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200*	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Truhlíková forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220*	10
				180	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2	<input type="checkbox"/>	200-210*	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220*	10
				180	35-40
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2	<input type="checkbox"/>	200-210*	40-50
Turecký chlieb	Univerzálna panvica	3	<input type="checkbox"/>	250-270	20-25
Žemle					
Zapekačky alebo bagety, predpečené**	Univerzálna panvica	3	<input type="checkbox"/>	-	-
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3	<input type="checkbox"/>	170-190*	15-20
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170*	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30
Bagety, predpečené, chladené**	Univerzálna panvica	3	<input type="checkbox"/>	-	-
Žemle, mrazené					
Zapekačky alebo bagety, predpečené **	Univerzálna panvica	3	<input type="checkbox"/>	-	-
Lúhované pečivo, spracované cesto**	Univerzálna panvica	3	<input type="checkbox"/>	-	-
Croissant, spracované cesto	Univerzálna panvica	3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	30-35
Toasty					
Toasty zapečené, 4 kusy	Rošt	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-15
Toasty zapečené, 12 kusov	Rošt	3	<input type="checkbox"/>	230-250	10-15
Toasty opekané (nepredhrievat)	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	3-5

* Predhrievat

** Dodržujte údaje z obalu

Pizza, slané koláče a pikantné koláče

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu pizze, slaných a pikantných koláčov. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnami, môže sa čas pečenia podstatne skrátiť.

V kombinovanej prevádzke môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je forma zvonku čistá. Upravte polohu formy na rošt. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovln. Doba pečenia sa predĺži.

Ak použijete formy z plastu, keramiky alebo skla, doba pečenia uvedená v tabuľkách sa skráti. Pikantné koláče hnednú zospodu menej intenzívne.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami je možné len v jednej rovine.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výšky zasunutia:

- pečivo vo forme: výška 2
- pečivo na plechu: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté pečivá na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

Pečenie v dvoch úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošt
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: výška 5
druhý rošt: výška 3
tretí rošt: výška 2
štvrtý rošt: výška 1

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrné až do doraz so skoseným okrajom k dvierкам spotrebiča.

Pre pizzu s veľkou oblohou použite univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predĺžuje čas pečenia a pečivo nehnedne rovnomerne.

Ak chcete pečiť v týchto formách a použiťte horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Papier na pečenie

Použíte len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrihnite.

Mrazené výrobky

Nepoužívajte silne zľadovatené zmrazené výrobky.

Ľad z jedla odstráňte,

Zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerne zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne jedlá optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvádzané rozpätia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vede k vynormenejšiemu zhnednutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Jedlo by bolo upečené len zvonku, zvnútra ale prepečené nebude.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Tako ušetríte až 20 percent energie.

Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

Ak chcete piec podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Tako dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pre pizzu
- funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW-výkon vo Wattoch	Doba v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	-	20-25
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálna panvica	2		200-220	90	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálna panvica	2		180-200	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza bageta**	Rošt	3		-	-	-
Pizza bageta, 2 kusy	Univerzálna panvica	2		180-200	90	10-20
Mini pizze**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Mini pizze, 9 kusov	Univerzálna panvica	2		210-230	90	10-20
Mini pizze, Ø7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantné & slané koláče						
Pikantný koláč vo forme	Otváracia forma Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantný koláč vo forme	Otváracia forma Ø28 cm	1		180-200	90	35-40
Slaný koláč	Tarte forma, biely plech	3		190-210	-	35-45
Odpalovaný koláč	Univerzálna panvica	3		260-280*	-	10-15
Piroh	Forma pre nákyp	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzálna panvica	3		180-190	-	30-45
Burek	Univerzálna panvica	1		200-220*	-	20-30

* Predhrievať

** Dodržujte údaje z obalu

Nákypy a sufle

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu nákypu a sufle. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Príprava s mikrovlnami

Ak pripravujete jedlo s mikrovlnami alebo v kombinácii s mikrovlnami, môže sa čas pečenia podstatne skrátiť.

Vždy používajte riad odolný voči vysokým teplotám a vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny ohľadne riadu vhodného do mikrovlnných rúr. → "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Hotové jedlá vyberte z obalu. V nádobách vhodných do mikrovlnných rúr sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Jedlá môžete pripravovať v jednej rovine vo formách alebo v univerzálnej panvici.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzálna panvica: výška 3

Sufle môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Zasuňte pritom univerzálnu panvici do výšky 2.

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba do priestoru na pečenie.

Príslušenstvo

Dabajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu zasuňte opatrné až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Riad

Pre nákypy a gratiny používajte široké, ploché nádoby. V úzkych, vysokých nádobách potrebujú jedlá viac času a vrch majú trmať.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nákypy a sufle optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu je závislý od veľkosti nádoby a od výšky nákypy. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozptí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnednutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Nákyp alebo sufle budú hotové len zvonku, zvnútra ale budú surové.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Taktô ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke. Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- grilovanie cirkulujúcim vzduchom
- stupeň pizza
- funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW-Výkon vo Wattoch	Doba v min.
Nákyp, pikantný, uvarené prísady	Forma pre nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, uvarené prísady	Forma pre nákyp	2		150-170	360	20-30
Nákyp, sladký	Forma pre nákyp	2		170-190	-	40-60
Nákyp, sladký	Forma pre nákyp	2		150-170	360	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma pre nákyp	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma pre nákyp	2		180-200	360	20-30
Lasagne, mrazené, 400 g**	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	2		200-210	180	20-25
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoké	Forma pre nákyp	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoké	Forma pre nákyp	2		170-190	360	20-25

* Predhrievať

** Dodržiavajte údaje z obalu

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW-Výkon vo Wattoch	Doba v min.
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoké, 2 úrovne	Forma pre nákyp	3+1	∅	150-170	-	60-80
Suflé	Forma pre nákyp	2	∅	160-180*	-	35-45
Suflé	Formičky	2	□	170-190	-	65-75

* Predhrievať

** Dodržujte údaje z obalu

Hydina

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu hydiny. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pečenie na rošte

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

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod čiernou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča.

Podľa veľkosti a druhu hydiny nalejte do univerzálnej panvice až $\frac{1}{2}$ litra vody. Bude zachytávať odkvapkávajúci tuk. Neskor môžete z neho pripraviť omáčku. Okrem toho sa takto vytvorí menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku.

Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienene vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej hnede. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Dodržiavajte údaje výrobcu riadu.

Neprikrytý riad

Na pečenie hydiny je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Prikrytý riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbaťte na to, aby bola pokrevka vhodná a pekáč dobre uzatvárala. Nádobu postavte na rošt.

Pri nadvhnutí pokrevky po pečení môže z nádoby unikať horúca para. Pokrevku nadvhynite vzadu, aby para unikala mimo vášho tela.

Hydina môže byť chrumkavá aj v uzavorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Hydina možno dobre pripraviť v kombinácii s mikrovlnami. Doba pečenia sa tým podstatne skráti.

Na rozdiel od tradičnej prípravy sa riadi doba pečenia pri kombinácii s mikrovlnami podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľkach, pomoc Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte riad odolný voči vysokým teplotám a vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo hlinené hrnce sú vhodné len na pečenie bez mikrovln.

Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry. → "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach.

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod čiernou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča. Bude zachytávať odkvapkávajúci tuk.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky príliš mastné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte podľa možnosti rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne štvavnaté. Grilované kúsky dávajte priamo na rošt..

Grilované kúsky obracajte s kliešťami na grilovanie. Ak zapichnete do mäsa vidličku, stráca štvafu a vysušuje sa.

Upozornenia

- Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína, je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa

- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Odporučané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre hydinu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre hydinu s teplotou chladničky, pripravenej na pečenie bez plinky, vkladanou do studeného priestoru na pečenie. Taktô ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať ľahšiu hydinu, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri určení doby pečenia viacerých kusov sa orientujte podla hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím je hydina väčšia, o to sa použije nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

Hydina otoče cca po ½ až 1/3 uvedenej doby.

Upozornenie: Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrihnite.

Tipy

- Kožu kačice alebo husi prepichnite pod krídlom. Taktô bude môcť odtekať tuk.
- U kačacích prs urobte zárez do kože. Kačacie prsia neotáčajte.
- Ked' obraciejte hydinu, dbajte na to, aby bola najprv dole strana s prsiami, resp. kožou.
- Hydina mimoriadne chrupkavo zhnedne, ak ju ku koncu doby pečenia natrie maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Taktô dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- grilovanie cirkulujúcim vzduchom
- grilovanie na veľkej ploche
- funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C /stupeň grilovania	MW-výkon vo Wattoch	Doba v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Prikrytá nádoba	2		230-250	360	25-35
Filety z kuracích prs, á 150g (grilovať) (5 min. predhrievať)	Rošt	4		3*	-	15-20
Filety z kuracích prs, 2 kusy á 150g (grilovať)	Otvorená nádoba	2		190-210	180	25-30
Malé kúsky kuraťa, á 250g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Malé kúsky kuraťa, 4 kusy á 250g	Otvorená nádoba	2		190-210	360	20-30
Kuracie nugetky, mrazené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Kuracie nugetky, mrazené, 250g	Univerzálna panvica	2		190-210	360	15-20
Celé kurča, 1,5kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Celé kurča, 1,5kg	Prikrytá nádoba	2		210-230	360	30
					180	15-25
Kačica & hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	90-110
Kačica, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, á 300g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3kg	Rošt	2		170-190	180	80-90
Husacie stehná, á 350g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, á 350g	Rošt	2		170-190	180	30-40

* Predhrievať

** Dodržujte údaje z obalu

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C /stupeň grilovania	MW-Výkon vo Wattoch	Doba v min.
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2	[X]	180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2	[@]	170-190	180	60-80
Morčacie prsia, bez kostí, 1kg	Prikrytá nádoba	2	[□]	240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kostou, 1kg	Rošt	2	[X]	180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kostou, 1 kg	Prikrytá nádoba	2	[X]	210-230	360	45-50

* Predhrievať

** Dodržujte údaje z obalu

Mäso

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu mäsa. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pečenie a dusenie

Potrite chudé mäso, podľa vlastnej vôle, tukom alebo ho obložte pásikmi slaniny.

Kožu narežte do kríža. Keď obraciejte pečené mäso, dbajte na to, aby bola najprv dole strana s kožou.

Ak je pečené mäso hotové, malo by ešte na 10 minút zostať odpočívať vo vypnutej, zatvorené rúre na pečenie. Taktôž sa lepšie rozmiestní šťava v mäse. Pečené mäso zabalte prípadne do hliníkovej fólie. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutá odporúčaná doba odpočinku.

Pečenie na rošte

Na rošte sa stáva mäso zo všetkých strán osobitne chrumkavým.

Podľa veľkosti a druhu mäsa nalejte do univerzálnej panvice až 1/2 litra vody. Zachytí sa v ňom tuk a mäsová šťava. Neskôr môžete z toho prípraviť omáčku. Okrem toho sa takto vytvorí menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ťhou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča.

Pečenie a dusenie v nádobách

Pečenie a dusenie v nádobách je komfortnejšie. Pečené mäso vyberiete s nádobou lahšie z priestoru na pečenie a omáčku pripravíte priamo v nádobe.

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskáť.

K chudému mäsu pridajte pri pečení trochu tekutiny. V sklenenej nádobe by malo byť dno pokryté približne do výšky ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a od materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Ak prípravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, pridajte viac tekutiny ako keď pečiate v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina v nádobe vyparuje. V prípade potreby tekutinu opatrne dolejte.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienene vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko neznehodne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy. Dodržiavajte údaje výrobcu riadu na pečenie.

Neprikrýti riad

Na pečenie mäsa je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Prikrýti riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbajte na to, aby bola pokrievka vhodná a panvicu dobre uzatvárala. Nádobu postavte na rošt.

Pri nadvhynutí pokrievky po pečení môže z nádoby unikať horúca para. Pokrievku nadvhynite vzadu, aby para unikala mimo vášho tela.

Pri dusení mäso podľa potreby vopred opečte. K dusenému mäsu pridajte vodu, víno, ocot alebo podobné tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina v nádobe vyparuje. Podľa potreby opatrne tekutinu prilievajte.

Mäso môže byť chrumkavé aj v uzatvorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Určité jedlá možno pripravovať v kombinácii s mikrovlnami. Doba pečenia sa tým podstatne skráti. Na rozdiel od tradičnej prípravy sa riadi doba pečenia pri kombinácii s mikrovlnami podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľkách, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte riad odolný voči vysokým teplotám a vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo hlinené hrnce sú vhodné len na pečenie bez mikrovln. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry. → "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Pozor!

Ako používate hadicu na pečenie, nezavárajte ju kovovými klipsmi. Používajte kuchynskú niť. Pre rolády nepoužívajte kovové rázne. Môžu sa vytvárať iskry.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach.

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča. Bude zachytávať odkvapkovávajúci tuk.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky príliš mastné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte podľa možnosti rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky dávajte priamo na rošt.

Obrazcujte ich s kliešťami na grilovanie. Ak zapichnete do mäsa vidličku, stráca šťavu a vysušuje sa.

Grilované mäso posolte až po grilovaní, soľ vytáhuje z mäsa vodu.

Upozornenia

- Grilovacie teleso sa stále vypína a zapína. To je normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Odporúcané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pokrmy z mäsa. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie mäsa s teplotou chladničky do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kúsky pečeného mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať "tažší kus mäsa, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri viacerých kusoch sa orientujte pri určení doby pečenia podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím je pečené mäso väčšie, o to nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

Pečené a grilované mäso otočte cca po 1/3 až ½ uvedenej doby.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla. Ďalšie informácie nájdete v tipoch k pečeniu, duseniu a grilovaniu v nadváznosti na tabuľku.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Tako dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- grilovanie cirkulujúcim vzduchom
- grilovanie veľkej plochy
- mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C /stupeň grilovania vo Wattoch	MW-Výkon	Doba v min.
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krkvička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčové mäso bez kože, napr. krkvička, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		220-240	360	55-65
Bravčové mäso s kožou napr. plecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	70-80

* Predohriať

** Bez otáčania

*** Univerzálnu panvicu zasunúť do dasúvacej výšky 2

Pokrm	Prislušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplo/a v°C /stupeň grilovania vo Wattoch	MW-výkon	Doba v min.
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Prikytá nádoba	2		210-230	90	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčové na spôsob Kasseler s kostou, 1 kg (s trochou vody)	Prikytá nádoba	2		210-230	-	70-90
Bravčové na spôsob Kasseler, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	360	40-50
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailóny, 3 cm hrubé (5 Min. predhrievať*)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, médium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, médium, 1 kg	Prikytá nádoba	2		240-260	90	30-40
Hovädzie mäso dusené, 1,5 kg	Prikytá nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm hrubý, médium (nepredhrievať*)	Rošt	5		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30
Tel'acie mäso						
Tel'acie mäso , 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	100-120
Tel'acie mäso, 1,5 kg	Prikytá nádoba	2		200-210	90	70-80
Tel'acie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	100-120
Tel'acie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	90	60-70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, médium, 1,5 kg	Prikytá nádoba	2		260-280	360	30-40
Jahňacie s kostou**	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacie s kostou, 1 kg**	Otvorená nádoba	2		190-210	90	30-40
Jahňacia kotleta***	Rošt	5		3	-	12-16
Grilované párky	Rošt	4		3	-	10-15
Mäsové jedlá						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	360	30-40

* Predohriat'

** Bez otáčania

*** Univerzálnu panvici zasunúť do zasúvacej výšky 2

Tipy pre pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie sa silne znečisťuje.	Pripravujte svoje jedlo v zakryтом pekáči alebo použite plech na grilovanie. Pri použití plechu na grilovanie dosiahnete optimálne výsledky pečenia. Plech na grilovanie môžete kúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená a/alebo mäso je príliš suché.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce si zvolte nižšiu teplotu alebo prípadne skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Nabudúce si zvolte na pečenie menšiu nádobu a prípadne pridajte viac tekutiny

Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je priprálená.	Nabudúce si zvolte na pečenie menšiu nádobu a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vonadná.	Nabudúce si zvolte na pečenie väčšiu nádobu a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripálilo.	Nádoba na pečenie a pokrívka sa musia k sebe hodíť a dobre doliehať. Znižte teplotu a podľa potreby pridajte tekutinu počas dusenia.
Mäso nie je prepečené.	Mäso narežte. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky mäsa položte do omáčky. Mäso dopečte len s mikrovlnami.

Ryby

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu rýb. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Celú rybu nie je potrebné obracať. Celú rybu zasuňte v plávajúcej polohe s chrbotovou plutvou hore do priestoru na pečenie. Nakrojený zemiak alebo malý ohňovzdorný polhár v bruchu ryby poskytnú rybe stabilitu.

Či je ryba upečená spoznáte podľa toho, že je možné ľahko oddeliť chrbotovú plutvu.

Pečenie alebo grilovanie na rošt

Rošt zasuňte s výrazným nápisom „Microwave“ k dvierkom spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča.

Upozornenie: Ak sú hotové grilované kúsky príliš mastné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu mäsa nalejte do univerzálnej panvice $\frac{1}{2}$ litra vody. Zachytí odkvapkovájúcu kvapalinu. Vytvorí sa menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach.

Grilujte podľa možnosti rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky dávajte priamo na rošt.

Obracajte ich s kliešťami na grilovanie. Ak zapichnete do ryby vidličku, stráca šťavu a vysušuje sa.

Upozornenia

- Grilovacie telo sa neustále zapína a vypína, je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Pečenie a dusenie v nádobách

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku.

Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskat.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienené vhodné. Ryba sa peče pomalšie a menej hnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Dodržiavajte údaje výrobcu riadu na pečenie.

Neprikrytý riad

Na pečenie celej ryby je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Prikrytý riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbaťte na to, aby bola pokrívka vhodná a nádobu dobre uzaťvárala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžičky kvapaliny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri nadvhnutí pokrievky po varení môže z nádoby unikať horúca para. Pokrievku nadvhynite vzadu tak, aby para unikala mimo vášho tela.

Ryba môže byť chrumkavá aj v uzavorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Dusenie s mikrovlnami

Rybu môžete dusiť aj s mikrovlnami.

Použite k tomu prikrytú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr alebo použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry.

→ "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Samotná chúť zostane zachovaná a môžete zachádzať šetrne so solou a koreninami. K celej rybe pridajte jeden až tri polievkové lyžice vírneho octu alebo citrónovej šťavy.

Po varení nechajte ešte rybu 2-3 minuty odpočívať na vyrvnanie teploty.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V nádobách vhodných do mikrovlnných rúr sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie ryby s teplotou chladničky do studeného priestoru na pečenie. Taktô ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať ľahšiu rybu, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri určení doby pečenia viacerých kusov rýb sa orientujte podľa hmotnosti najťažšej rýby. Jednotlivé rýby by mali byť približne rovna veľké.

Všeobecne platí: čím je rýba väčšia, o to sa použije nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

Rybu, ktorá nie je v plávajúcej polohе, otočte cca po 1/3 až ½ uvedenej doby.

Upozornenie: Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrihnite.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Taktô dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-
-
-
-

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C /stupeň grilovania vo Wattoch	MW-výkon	Doba v min.
Ryba						
Ryba, grilovaná, celá 300 g napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 300 g, napr. pstruh	Rošt	3		2	90	15-20
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Prikrytá nádoba	2		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos.	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos	Otvorená nádoba	2		230-250	360	30-40
Ryba, dusená celá, celá 1,5 kg, napr.losos	Prikrytá nádoba	2		-	600 360	10 10-15
Rybie filé						
Rybie filé, na prírodný spôsob,grilovanie	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybie filé, na prírodný spôsob, dusené 400g	Prikrytá nádoba	2		-	600 360	4 3-8
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, 3 cm hrubé**	Rošt	4		3	-	10-20
Ryba, mrazená						
Ryba, celá 300 g, napr. pstruh	Prikrytá nádoba	2		-	600 360	5 7-12
Rybie filé, na prírodný spôsob	Prikrytá nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, na prírodný spôsob 400g	Prikrytá nádoba	2		-	600	10-15
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie filé, zapečené, 400 g	Otvorená nádoba	2		3	360	15-20
Rybie prsty (medzičasom obrátiť)	Univerzálna panvica	3		200-220	-	20-30
Rybie jedlá						
Rybie teriny, 1000 g	Terinová forma	2		-	360	20-25

* Predhriať

** Univerzálnu panvicu zasuňte nižšie do výšky 2

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje k príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených zemiakových výrobkov.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Tako dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

Príprava v kombinácii s mikrovlnami

Ak varíte v kombinácii s mikrovlnami, vždy používajte prikrytú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr. Ak nemáte vhodnú pokrievku pre Vašu nádobu, použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry.

Ploché jedlá sú uvarené skôr ako vysoké. Ukladajte preto jedlá čo najviac plocho do nádoby.

Obilníny pri varení silne penia. Pre všetky obilninové produkty, ako napr. ryžu, používajte vysoké nádoby s pokrievkou.

Vlastná chut' jedla zostane zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zachádzať so solou a koreninami.

Ak nenájdete pre Vaše prípravené množstvo žiadne údaje o nastavení, predlžte alebo skráťte čas varenia podľa nasledovného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Počas varenia jedlá dvakrát až trikrát zamiešajte alebo odpočítajte. Po zohriatí nechajte jedlá ešte dve až tri minúty odpočívať na vyradenie teploty.

Jedlá odovzdávajú teplo nádobe. Pri výlučne mikrovlnnej prevádzke môže byť veľmi horúca.

Výšky zasúvania

Používajte uvedené výšky zasúvania.

Pečenie na jednej úrovni

Riadte sa údajmi v tabuľke.

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť aj súčasne hotové.

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dabajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkom spotrebiča a s ohybom nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrnne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkom spotrebiča.

Papier na pečenie

Použrite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrihnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne jedlá optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota viedie k rovnomernejšiemu zhnednutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Ak predhrievate, skráťte uvedené časy o niekoľko minút.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- grilovanie cirkulujúcim vzduchom
- grilovanie veľkej plochy
- funkcia coolStart
- mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia ohrevu	Druh	Teplota v °C /stupeň grilovania vo Wattoch	MW-výkon	Doba v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	10-15
Zelenina, mrazená						
Špenát, 450 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	11-16
Miešaná zelenina, 250 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	8-12
Miešaná zelenina, 500 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	13-18
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	5		3	-	10-15

* medzičasom raz až dvakrát zamiešať

** Dodržiavajte údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teploča v °C / stupeň grilovania vo Watech	MW- Výkon	Doba v min.
Zemiaky						
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálna panvica	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, rozpolené, 1 kg	Univerzálna panvica	3		200-220	360	15-20
Ošúpané zemiaky, osolené, 250 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	8-11
Slané zemiaky, rozštŕtené, 500 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	12-15
Zemiakové výrobky, mrazené						
Zemiakové rôsti**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Krokety**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Pommes Frites**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Pommes Frites, 2 úrovne	Univerzálna panvica+Plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
Ryža						
Dlhozrnná ryža, 250 g + 500 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600 180	7-9 13-16
Naturálna ryža, 250 g + 650 ml	Prikrytá nádoba	2		-	600 180	11-13 25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600 180	12-14 22-27
Obilia						
Couscous, 250 g + 500 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	6-8
Proso celé, 250 g + 600 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600 180	8-10 10-15
Polentka/kukuričná kaša, 125 g + 500 ml vody*	Prikrytá nádoba	2		-	600 180	6-8 4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600 180	11-13 25-30
Vajcia						
Podsadéné vajca z 2 vajec	Prikrytá nádoba	2		-	360	6-8

* Medzičasom raz až dvakrát zamiešať

**Dopržujte údaje na obale

Dezerty

Vo Vašom spotrebiči si môžete pripraviť jogurt a rôzne dezerty.

Na prípravu s mikrovlnami používajte vždy riad vhodný do mikrovlnných rúr odolný voči vysokým teplotám. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry. → "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Ak položíte nádobu na rošt, zasuňte ho s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a stojany. Priestor na pečenie musí byť prázdný.

1. Zohrejte 1 liter mlieka (3,5% tuku) na 90 °C a nechajte vychladnúť na 40°C. Trvanlivé mlieko stačí zohriatie na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Napľňte šálky alebo malé sklenené flaše a prikryte fóliou na potraviny.
4. Sálky alebo sklenené flaše postavte na dno priestoru na pečenie a nastavte podľa tabuľky.
5. Po príprave dajte jogurt ochladíť do chladničky.

Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zamiešajte vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry podľa údajov na obale s mliekom a cukrom. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.

Hned', ako sa mlieko začne variť, silne zamiešajte. Opakujte to dvakrát až trikrát.

Príprava ryže s mliekom

1. Odvážte ryžu a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.

3. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.
4. Hned', ako sa mlieko začne variť, silne zamiešajte a výkon mikrovín znížte tak, ako je uvedené v tabuľke. Počas ďalšieho varenia niekol'kokrát zamiešajte.

Kompot

Odvážte ovocie do nádoby pre mikrovlnné rúry a pridajte na 100 g jednu polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu prikryte a vykonajte nastavanie podľa tabuľky.

Počas varenia dvakrát až trikrát zamiešajte.

Popcorn pre mikrovlnnú trúbku

Použite plochú sklenenú nádobu odolnú voči vysokým teplotám, napr. formy pre nákupy.

Nepoužívajte porcelán alebo silne klenutý tanier.

Vrecko s popkornom položte s označenom stranou dole na nádobu. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky. Podľa výrobku a množstva môže byť potrebná úprava času. Aby sa popcorn nepripálil, vrecko popcornu po 1 ½ minúte vyberte a potraste ním. Po príprave priestor na pečenie vytrite.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Obal vzduchotesne zatvorených potravín môže prasknúť. Vždy dodržiavajte údaje na obale. Pri vyberaní jedla z varného priestoru používajte kuchynskú rukaviciu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota /stupeň grilovania vo Wattoch	MW-výkon vo Wattoch	Doba v min.
Puding z prášku*	Prikrytá nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Malé formičky	Dno varného priestoru		40-45	-	480-540
Mliečna ryža, 125 g + 500 ml mlieka*	Prikrytá nádoba	2		-	600 180	10 20-25
Ovocný kompot, 500 g	Prikrytá nádoba	2		-	600	9-12
Popcorn pre mikrovlnku, 1 vrecko á 100 g**	Otvorená nádoba	2		-	600	4-6

* Medzičasom raz až dvakrát zamiešať

** Zatvorené vrecko položte na nádobu

Šetrenie energiou ekologickými spôsobmi ohrevu

Energeticky účinnými druhmi ohrevu Horúci vzduch Eco a Horný/dolný ohrev Eco môžete pri varení ušetriť veľa energie.

Zasuňte jedlo do studeného, prázdnego varného priestoru. Len v takomto prípade je účinná energetická optimalizácia. Počas varenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Tako dosiahnete optimálny výsledok a ušetriť energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Príslušenstvo

Dabajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrné až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú trnavé formy na pečenie z kovu.

Takto ušetríte až 35 percent energie.

Lesklé nádoby z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienene vhodné. Vhodnejší je riad zo smaltu, tepelne odolného skla alebo hliníkových zlatín.

Pri svetlých formánoch na pečenie, keramických alebo v sklenených formánoch sa predĺžuje čas pečenia a koláč nehnedne rovnomerne.

Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrihnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Nájdete tu hodnoty pre rôzne jedlá. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota viedie k rovnomernejšiemu zhnednutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Dobu pečenia nie je možno skratiť vyššími teplotami. Koláče a drobné pečivo sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebúdú prepečené.

Používané druhy ohrevu:

- Horúci vzduch eco
- Horný/ dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia ohrevu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Koláče vo formách					
Trený koláč vo forme	Vencová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškotová torta, 3 vajcia	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškotová torta, 6 vajec	Otváracia forma Ø26 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Otváracia/bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z listkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Koláčiky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia ohrevu	Druh	Teplota iv °C	Doba v min.
Chlieb & žemle					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Truhlíková forma	2	[e]	200-210	35-45
Turecký chlieb	Univerzálna panvica	3	[e]	250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3	[e]	170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3	[e]	180-200	20-30
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	[e]	180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Prikytá nádoba	2	[e]	200-220	140-160
Telacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	[e]	170-180	110-130
Ryba					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Prikytá nádoba	2	[e]	190-210	25-35
Ryba, dusená celá, celá 1,5 kg, napr. losos	Prikytá nádoba	2	[e]	190-210	45-55
Rybne filé, na prírodný spôsob, dusené	Prikytá nádoba	2	[e]	190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch,

ktoré sú pripravované zahrievaním na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky.

Tipy na prípravu jedla s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Jedlo pečte do zlatista, nie príliš do hneda. ■ Väčšina a silnejšie jedlo obsahuje menej akrylamidov.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Koláčiky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajce alebo žltok znížuje tvorbu akrylamidov.
Hranolky z rúry	Hranolky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé varenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj varenie pri nízkej teplote.

Je to ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky vzácné kúsky mäsa (napr. jemné časti hovädzieho mäsa, telacieho mäsa, bravčového mäsa, jahňacieho alebo hydiny), ktoré sa upečú do ružova presne tak, ako si želáte. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké. Výhoda: máte veľa priestoru pre plánovanie menu, pretože jemne uvarené mäso možno bez problémov udržiavať v teplom stave. Počas tepelnej prípravy nemusíte mäso obracať. Počas varenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené, aby sa zachovala rovnomená varná klíma.

Používajte len čerstvý a hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk dáva mäsu pri miernom varení svoju charakteristickú príchuť.

Použiť môžete korenén alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po šetrnom varení možno mäso ihneď rozrezať. Nie je potrebné nechať mäso odstáť. Vďaka špeciálnej metóde tepelnej úpravy zostáva mäso vo vnútri ružové bez toho, aby bolo surové alebo nedopečené.

Upozornenie: Pri šetrnom varení nie je možné uplatniť odloženie ukončenie varenia na neskoršiu dobu.

Riad

Používajte ploché nádoby, napr. servírovaciu dosku z porcelánu alebo skla. Nádoby predharejte vo varnom priestore.

Otvorenú nádobu umiestnite vždy na rošt vo výške 2. Ďalšie informácie nájdete v tipoch pre šetrné varenie za tabuľkou s nastaveniami.

Vás spotrebič disponuje miernym ohrevom. Prevádzku spustite len pri úplne vychladnutom varnom priestore. Varný priestor s nádobou dobre vyhrievajte cca 15 minút.

Mäso na varnej plati prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Ihneď ho vložte do predriatej nádoby. Nádobu s mäsom opäť vložte do varného priestoru a šetrne ho tepelne upravte.

Odporučané hodnoty nastavenia

Teplota a doba pečenia pri šetrnej úprave sú závislé od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí.

Používané druhy ohrevu:

- mierny ohrev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min.	Teplota v °C	Doba v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2	■	6-8	90*	45-60
Filety z kuracích prs, je 200 g	Otvorená nádoba	2	■	5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	2	■	8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5-6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	■	8-10	80*	210-240
Bravčové filety, celé	Otvorená nádoba	2	■	6-8	80*	90-120
Hovädzie medailóny, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2	■	5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie mäso (bok), 6-7 cm vysoké , 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	■	8-10	80*	210-270
Hovädzie filé , celé, 1 kg	Otvorená nádoba	2	■	4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm hrubý	Otvorená nádoba	2	■	6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóny /rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2	■	5-7	80*	30-60
Tel'acie mäso						
Tel'acie mäso, 4-5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	■	8-10	80*	210-240
Tel'acie mäso, 10-15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	■	8-10	80*	210-240
Tel'acie filé, celé, 800 g	Otvorená nádoba	2	■	5-7	80*	120-150
Tel'acie medailóny, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2	■	5-7	80*	45-90
Jahňacie mäso						
Filé z jahňacieho chrbta, á 200 g	Otvorená nádoba	2	■	5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kosti, médium, 1 kg viazané	Otvorená nádoba	2	■	6-8	80*	180-240

* Predhriat'

Tipy pre mierny ohrev

Šetrná tepelná úprava kačacích prs.	Studené kačacie prsia položte do panvice a opečte najprv stranu s kožou. Po ukončení varenia pomocou mierneho ohrevu grilujte 3 až 5 minút do chrumkava.
Šetrne upravené mäso nie je tak horúce ako normálne pečené mäso.	Aby upečené mäso nevychladlo, ohrejte tanier a servírujte omáčku veľmi horúcu.

Sušenie

Pomocou 4D-horúceho vzduchu môžete skvelo sušiť. Pri tomto spôsobe konzervovania dochádza, v dôsledku odobratia vody, ku koncentrácií aromatických látok.

Používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a všetko poriadne umyte. Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a vysušte ho.

Rozkrájajte ho prípadne na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na misku s rezinými plochami hore. Dbajte na to, aby ovocie, ako aj hríby, neležali na roštene na sebe.

Zeleninu postrúhajte a následne blanšírujte. Predvarenú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošt.

Bylinky sušte so stonkami. Bylinky položte na rošt rovnomerne a ľahko nakonené.

Pri sušení používajte nasledovné výšky zasúvania:

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplo v °C	Doba v hodinách
Jadrové ovocie (jablkové krúžky, 3 mm hrubé, á rošt 200 g)	1-2 rošty	-	㊂	80	5-9
Kôstkové ovocie (slivky)	1-2 rošty	-	㊂	80	8-10
Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná, blanšírovaná	1-2 rošty	-	㊂	80	5-8
Plátky hrívov	1-2 rošty	-	㊂	60	6-9
Bylinky, čistené	1-2 rošty	-	㊂	60	2-6

Zaváranie

Vo svojom spotrebici môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Poháre s chybne zavarenými potravinami môžu prasknúť.

Dozdržujte údaje týkajúce sa zavárania.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie gumičky odolné voči vysokým teplotám. Sforky a pružiny vopred skontrolujte.

Pri jednom zaváraní použite len zaváracie poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať maximálne šest' zaváracích pohárov s obsahom $\frac{1}{2}$, 1 alebo $1\frac{1}{2}$ litra. Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie poháre. Veká by mohli prasknúť.

Zaváracie poháre sa nesmú pri zaváraní vo varnom priestore dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu otáčajte častejšie. Vysušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a doba sú závislé od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušeného materiálu. Čím dĺhšie ho sušíte, tým lepšie je konzervovaný. Čím tenšie ho nakrájate, o to rýchlejšie sa sušenie skončí a o to aromatickejší zostane sušený materiál. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí.

Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Používané druhy ohrevu:

- ㊂ 4D-horúci vzduch

Ovocie, resp. zeleniny, podľa druhu ošípte, odkôstkujte a nakrájajte a napríťte do zaváracích pohárov až cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie plňte do zaváracích pohárov s horúcim, odpeneným cukrovým roztokom (cca 400 ml pre 1 litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru pre sladké ovocie
- cca 500 g cukru pre kyslé ovocie

Zelenina

Zeleninu plňte do zaváracím pohárov s horúcou, prevarenou vodou.

Kraje pohárov utrite, musia byť čisté. Na sklo položte mokrú záváraciu gumičku a veko. Poháre uzavrite svorkami. Poháre postavte do univerzálnnej panvice tak, aby sa nedotykali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitej dobe začnú v pohároch vystupovať v krátkych intervaloch blinky. Spotrebič vypnite ihneď, ako začnú perlit všetky záváracie poháre. Po uplynutí uvedenej doby dodatočného ohrevu zostatkovým teplom vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina

Po určitej dobe začnú v pohároch vystupovať v krátkych intervaloch bublinky. Hned, ako začnú perliť všetky záváracie poháre, znižte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ďalej perliť v uzavretom varnom priestore tak, ako to je uvedené v tabuľke. Po tejto dobe spotrebič vypnite a využiť niekoľko minút dodatkového tepia podľa údajov v tabuľke.

Vyberte poháre po zaváraní z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre nekladte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Záváracie poháre zakryte, aby ste ich ochránili pred prievanom. Svorky odoberte, až keď budú poháre studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke sú orientačné časy pre zaváranie ovocia a zeleniny. Ovplyvňujú ich môže teplota v miestnosti, počet pohárov, množstvo, teplo a kvalita obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové okrúhle poháre. Pred preprutím, resp. vypnutím, skontrolujte, či poháre správne perlia. Perlenie začína po cca 30-60 minútach.

Používaný druh ohrevu:

- 4D-horúci vzduch

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. mrkva	1 litrové záváracie poháre	1		160-170 120 -	do perlenia: 30-40 od perlenia: 30-40 zostatkové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1 litrové záváracie poháre	1		160-170 -	do perlenia: 30-40 zostatkové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1 litrové záváracie poháre	1		160-170 -	do perlenia: 30-40 zostatkové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1 litrové záváracie poháre	1		160-170 -	do perlenia: 30-40 zostatkové teplo: 25

Kysnutie cesta

Vo svojom spotrebiči môžete nechať cesto vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplete. Použite horný/dolný ohrev. Prevádzku spustite len pri úplne vychladnutom varnom priestore.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť dvakrát. Dodržujte údaje v tabuľke pre 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a kysnutie tvarovaného cesta).

Kysnutie cesta

Nastavte podľa údajov v tabuľke a vyhrejte spotrebič. Misu s cestom postavte na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka, pretože by inak unikla vlhkosť. Cesto prikryte.

Kysnutie tvarovaného cesta

Vložte pečivo do zásuvnej výšky uvedenej v tabuľke. Ak chcete spotrebič predhriť, kysne tvarované cesto mimo spotrebiča na teplom mieste.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a doba kysnutia sú závislé od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke orientačné hodnoty.

Používaný druh ohrevu:

- horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ľahké a bohaté na tuk	Misa	2		35-40	20-40
	Plech na pečenie	2		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, ryby a pečiva použite režim Mikrovlnná rúra.

Vyberte zmrazený pokrm z obalu a postavte ho v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry na rošt. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry. → "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dverkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Taktô dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné údaje. Závisia od kvality, teploty zmrzenia (-18°C) a vlastnosti potraviny. Preto sú uvedené časové rozpätia. Nastavte najkratšiu dobu a v prípade potreby ju predĺžte. Rozmrazovanie sa často vydarí lepšie, ak sa vykoná v niekol'kych krokoch.

Tip: V tenkej vrstve zmrazené a naporciované kusy sa rozmrzia rýchlejšie ako potraviny v jednom kuse.

Jedlá medzičasom raz alebo dvakrát premiešajte. Veľké kusy niekoľkokrát obráťte. Jedlo počas rozmrazovania oddel'ujte, resp. už rozmrazené kusy vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené potraviny nechajte ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči odpočíniť, aby sa vydrala teplota.

Tip: Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľke, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času..

Použitý druh ohrevu:

-  mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoby	Výška zasunutia ohrevu	Druh	MW-výkon vo Wattoch	Doba v min.
Chlieb, žemle					
Chlieb, 500 g	Otvorená nádoba	2		180 90	3 10-15
Žemle	Rošt	2		180 90	5-10 5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otvorená nádoba	2		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g	Otvorená nádoba	2		180 90	2 10-15
Mäso & hydina					
Kurča, celé, 1,2 kg*	Otvorená nádoba	2		180 90	10 10-15
Časti hydiny, 250 g*	Otvorená nádoba	2		180 90	3 5-10
Kačica, 2 kg*	Otvorená nádoba	2		180 90	10 30-40
Mäso v celku, napr. karé (surové) 800 g*	Otvorená nádoba	2		180 90	15 10-15
Mäso v celku, napr. karé (surové) 1 kg*	Otvorená nádoba	2		180 90	15 20-30
Mäso v celku, napr. karé (surové) 1,5 kg*	Otvorená nádoba	2		180 90	15 25-35
Mäso, rozporciované, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Otvorená nádoba	2		180 90	8 5-10
Mleté mäso, zmes, 200 g*	Otvorená nádoba	2		90	8-15

* * po 1/2 času obrátiť

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	MW-výkon vo wattoch	Doba v min.
Mleté mäso, zmes, 500 g*	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	10-15
Mleté mäso, zmes, 800 g*	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba celá, 300 g*	Otvorená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Rybie filé, 400 g*	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	10-15
Ovocie, Zelenina					
Bobuľové ovocie, 300 g	Otvorená nádoba	2		180	5-10
				90	10
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	2		180	8-13
				90	
Iné					
Rozmrazovanie masla, 125 g	Otvorená nádoba	2		90	7-9

* po 1/2 času obrátiť

Ohrievanie jedál mikrovlnami

S mikrovlnami môžete jedlá ohriat alebo v jenom kroku rozmařiť a ohriat.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V nádobách vhodných do mikrovlnných rúr sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne zložky jedál sa môžu ohrievať s rôznou rýchlosťou.

Ploché jedlá sú uvarené skôr ako vysoké. Ukladajte preto jedlá čo najviac plocho do nádoby. Potraviny by sa nemali ukladať do vrstiev na seba.

Jedlá prikryte. Taktô dosiahnete lepší výsledok. Ak nemáte vhodnú pokrievku pre Vašu nádobu, použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Jedlá medzičasom raz alebo dvakrát premiešajte, resp. obráťte ich. Po zohriatí nechajte jedlá ešte jednu až dve minuty odpočívať, aby sa vyravnali teploty.

Ak zohrievate kojeneckú výživu, položte fľašky na rošt bez cumlíka alebo veka. Po zohriati ju dobre potraste alebo zamiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

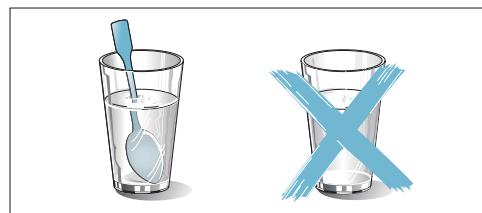
Jedlá odovzdávajú teplo nádobe. Pri výlučne mikrovlnnej prevádzke môže byť veľmi horúca.

Tipp: Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľke, pomôžte Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k omeškaniu varu. To znamená, že sa dosiahne teplota varu bez toho, aby začali vystupovať typické bubliny par. Už pri najmenšom potrasení nádobou môže horúca tekutina náhle vykypieť a vystrieknúť. Pri zohrievaní vždy vložte lyžičku do nádoby. Tým zamedzíte omeškanie varu.



Pozor!

Tvorba iskier: kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialenosť najmenej 2 cm od stien ohrievacieho priestoru a vnútornej steny dvierok. Iskry môžu poškodiť sklenený výplň dvierok.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje/jedlá nastavovacie hodnoty na zohrievanie mikrovlnami. Časové údaje sú orientačné údaje. Závisia od riadu, kvality, teploty a vlastnosti potravín. Preto sú uvedené časové rozsahy. Nastavte najkratšiu dobu a v prípade potreby ju predĺžte.

Tabuľkové hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.

Ak nie sú pre Vaše jedlo uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z varného priestoru. Taktô dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

Po príprave jedla varný priestor vytrite.

Používaný druh ohrevu:

-

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoby	Výška zasunutia ohrevu	Druh ohrevu	MW výkon vo Wattoch	Doba v min.
Zohrievanie nápojov					
200 ml (dobre zamiešať)	Otvorená nádoba	2		900	1-3
400 ml (dobre zamiešať)	Otvorená nádoba	2		900	2-6
Zohrievanie kojeneckej výživy					
Fľašky s mliekom, 150 ml (dobre zamiešať)	Otvorená nádoba	2		360	1-3
Zelenina, chladená					
250 g	Prikrytá nádoba	2		600	3-8
Zelenina, mrazená					
jednotlivá, 250 g	Prikrytá nádoba	2		600	8-12
Špenát so smotanou, v bloku mrazený, 450 g (dobre zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		600	11-16
Jedlá, chladené					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Prikrytá nádoba	2		600	4-8
Polievka, jedlá z jedného hrnca 400 ml (dobre zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, halušky, zemiaky, ryža	Prikrytá nádoba	2		600	5-10
Nákupy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		600	5-10
Jedlá, mrazené					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Prikrytá nádoba	2		600	11-15
Polievka, jedlá z jedného hrnca 400 ml (dobre zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		900	2-4
Prílohy, napr. cestoviny, halušky, zemiaky, ryža	Prikrytá nádoba	2		600	7-10
Nákupy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Prikrytá nádoba	2		600	11-15

Udržiavanie tepla

S druhom ohrevu Udržiavanie tepla môžete udržiavať hotové jedlá v teplom stave. Takto zabráňite tvorbe kondenzátu a nemusíte utierať varný priestor.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dĺžšie ako dve hodiny.

Nezabudnite, že niektoré jedlá sa pri udržiavaní v teplom stave ďalej varia. Jedlá pripadne prikryte.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobné inštitúcie, aby sa im uľahčilo skúšanie spotrebiča.

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

Pečenie

Súčasne zasunuté pečivá na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

Výšky zasunutia pre pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošt
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pre pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavé otváracie formy postavte vedľa seba s odsadením.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: tmavé otváracie formy postavte nad seba s odsadením.

Koláč v otváracích formách z bieleho plechu: pečte s dolným/horným ohrevom v jednej rovine. Namiesto roštú použite univerzálnu panvicu a na ňu postavte otváraciu formu.

Vodové piškoty

Vodové piškoty na dvoch úrovniach: otváracie formy postavte na rošty nad seba s odsadením.

Upozornenia

- Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte pokyny týkajúce sa predhrievania v tabuľkách. Nastavovacie hodnoty platia bez rýchloohrevu.
- Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Používané druhy ohrevu:

-
-
-

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plechy na pečenie + Univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		160*	20-30
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150*	30-40
Drobné pečivo, 3 úrovne	Plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Vodové piškoty	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Vodové piškoty	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Vodové piškoty, 2 úrovne	Otváracia forma Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2x Čierne plechové formy Ø20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2x Čierne plechové formy Ø20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2x Čierne plechové formy Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 m i n . predhrievať, nepoužívajte rýchloohrev

** Predhriať, nepoužívajte rýchloohrev

Grilovanie

Do spotrebiča zasuňte navyše univerzálnu panvicu. Zachytí šľavu z mäsa a varný priestor zostane čistejší.

Použité druhy ohrevu:

- Grilovanie veľkej plochy

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba v min.
Grilovanie					
Toast opečený*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

* Nepredhrievať

** Obrátiť po 2/3 celkového času

Príprava s mikrovlnami

Pre prípravu s mikrovlnami použite vždy teplovzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny týkajúce sa nádob vhodných do mikrovlnnej rúry → "Mikrovlnná rúra" na strane 18"

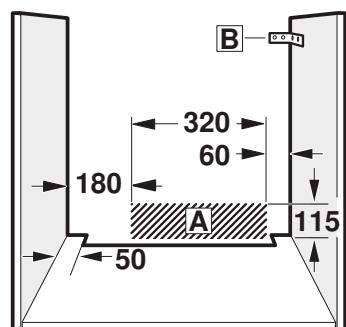
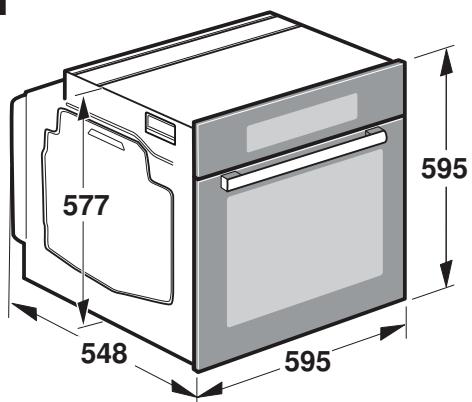
Ak položíte nádobu na rošt, zasuňte ho s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Používané druhy ohrevu:

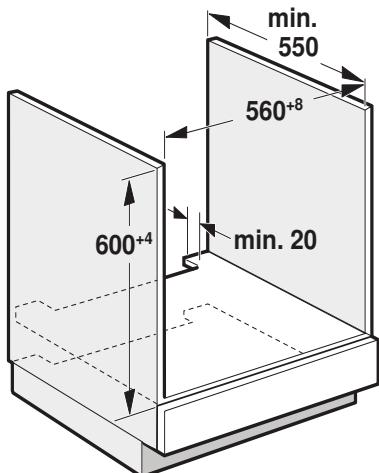
-
-
-

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW-Výkon vo Wattoch	Doba v min.
Rozmrzovanie mikrovlnami						
Mäso	Otvorená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Varenie mikrovlnami						
Žltkové mlieko	Otvorená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Piškóty	Otvorená nádoba	2		-	600	7-9
Fašírky	Otvorená nádoba	2		-	600	22-27
Varenie v kombinácii s mikrovlnami						
Gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		170-190	360	25-30
Koláč	Otvorená nádoba	2		200-220	180	20-25
Kurča	Rošt	2		200-220	360	25-35

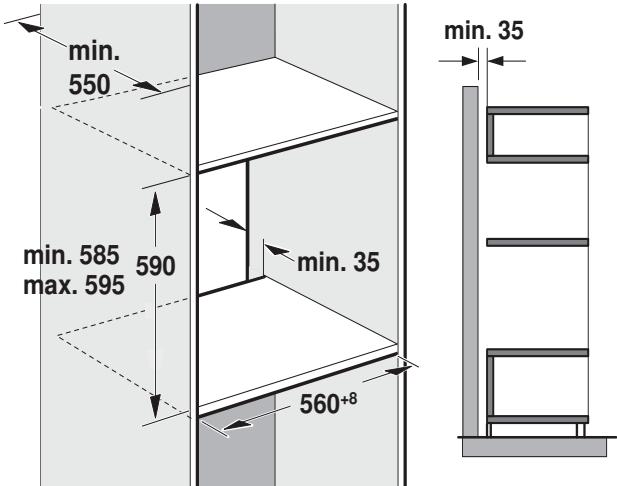
1

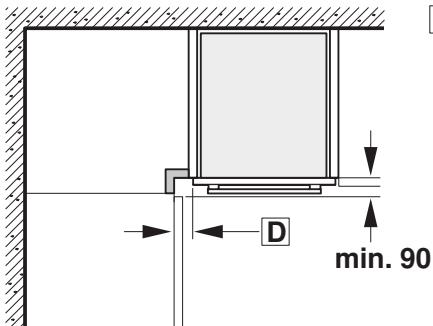
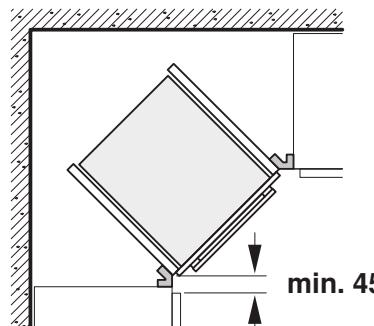
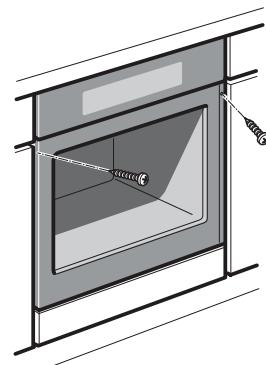
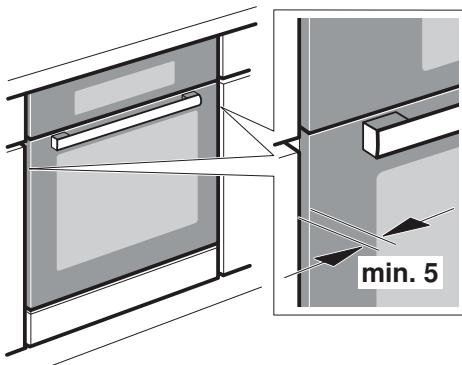


2



3



4**C****5**

Dôležité pokyny – obrázok 1

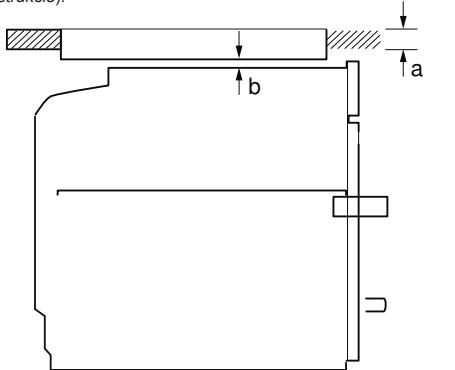
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebčom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnejte výšku, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm². Pri nábytku bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien, 200 cm². S týmto cieľom zreže kryt sokla alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebča skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebča nezarájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, príahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrez v nábytku zhotovte pred zasadnením spotrebča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebčoch s výklopným čelným panelom so spínacími dabajte na to, aby čelný panel so spínacími pri vysunutí nenarazil do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafované plochy A alebo mimo priestoru zabudovania spotrebča.
- Neupravený nábytok pripojené bežne predávaným uholníkom B k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

△ Nositeľstvo elektronických implantátov!

Spotrebč môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulinové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebč pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripojenite k vstavanému nábytku. Je ak spotrebč zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a nasadená	a v rovine	b
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Druh varnej dosky	a nasadená	a v rovine	b
Celoplošná indukčná varná doska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná doska	22 mm	24 mm	2 mm

Na základe potrebej minimálnej vzdialenosť b vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky a.

Dodržiavajte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebč vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebča musí byť v medzidných vetraci výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalší zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebč umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vybrať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Ako bolo možné otvárať dverku spotrebča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmer C. Rozmer D závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebča

Spotrebč zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych práciach musí byť spotrebči odpojený od sieti.

Spotrebč smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebča (zavknut!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise.

Ochrana proti dotykovi musí byť zaistená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebč sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých polov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektricity. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých polov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájajacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dojst k poškodeniu spotrebča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržiavajte farébné rozlišenie: 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 16A

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebč je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť pristupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých polov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebča – obrázok 5

1. Spotrebč celkom zasuňte a stredovo vyravnajte.

2. Spotrebči priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou dosku a spotrebčom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripojené tepelnolizoláčne lišty.

Demontáž

1. Spotrebči odpojte od sieti.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

Spotrebči mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**Radlická 350
158 00 Praha 5

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 dokázateľných 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.

Odporuča 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.

Zápis 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 reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúra 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 chybu, za ktorú 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 domácí 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 kabla, 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, živelou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhľásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí 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 domácí 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 domácomu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklование elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomôžete opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získaťe na miestnom úrade, v zberne odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808

Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041

Email: **dilly@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041

Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednat' opravu pomocou online formulára.

