

SIEMENS



Pečící trouba s mikrovlnami

HM633GNS1

siemens-home.com/welcome

cs Návod k použití



4 242003 671887

Obsah

	Použití dle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	4
	Všeobecné pokyny.....	4
	Mikrovlnný ohřev.....	5
	Příčiny poškození	6
	Všeobecné.....	6
	Mikrovlnný ohřev.....	7
	Ochrana životního prostředí	7
	Úspora energie.....	7
	Ekologická likvidace výrobku.....	7
	Seznámení se spotřebičem	8
	Ovládací panel.....	8
	Ovládací prvky.....	8
	Displej.....	8
	Menu provozních režimů.....	9
	Druhy ohřevů.....	9
	Další informace.....	10
	Funkce pečicího prostoru.....	10
	Příslušenství	10
	Dodané příslušenství.....	10
	Vkládání příslušenství.....	10
	Zvláštní příslušenství.....	11
	Před prvním použitím	12
	První uvedení do provozu.....	12
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství.....	12
	Obsluha přístroje	13
	Zapnutí a vypnutí přístroje.....	13
	Nastartování nebo přerušování provozu.....	13
	Nastavení provozního režimu.....	13
	Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	13
	Rychlý ohřev.....	13
	Funkce času	14
	Budík.....	14
	Doba úpravy pokrmu.....	14
	Čas ukončení přípravy pokrmu.....	15
	Dětská pojistka	15
	Aktivace a deaktivace.....	15
	Základní nastavení	16
	Změna nastavení.....	16
	Seznam nastavení.....	16
	Změna času.....	16
	Mikrovlnný ohřev	17
	Nádobí.....	17
	Výkony mikrovlnného ohřevu.....	17
	Nastavení mikrokombi.....	17
	Nastavení mikrovlnného ohřevu.....	17
	Funkce sušení.....	18
	Nastavení „Sabat“	18
	Zapnutí nastavení „Sabat“.....	18
	Čističe prostředky	19
	Vhodné čisticí prostředky.....	19
	Plochy pečicího prostoru.....	20
	Udržování přístroje v čistotě.....	20
	Pojezdy	20
	Nasazení a vyjmutí pojezdů.....	20
	Dvířka přístroje	21
	Vysazení krytu dvířek.....	21
	Vysazení a nasazení skla dvířek.....	22
	Řešení problémů	23
	Tabulka závad.....	23
	Překročení maximální doby provozu.....	23
	Světlo v pečícím prostoru.....	23
	Zákaznický servis	24
	E-číslo a FD-číslo.....	24
	Pokrm	24
	Pokyny k programům.....	24
	Výběr pokrmu a nastavení.....	24
	Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu ..	25
	Silikonové formy.....	25
	Koláče a malé pečivo.....	25
	Chléb a housky.....	29
	Pizza, quiche a pikantní koláče.....	31
	Nákypy a soufflé.....	32
	Drůbež.....	34
	Maso.....	36
	Ryby.....	39
	Zelenina a přílohy.....	41
	Dezerty.....	42
	Úspora energie s eco-ohřevem.....	43
	Akrylamidv potravinách.....	45
	Sušení.....	45
	Zavařování.....	46
	Kynutí těsta.....	47
	Rozmrazování.....	47
	Ohřívání jídla za použití mikrovlnného ohřevu.....	49
	Udržování v teple.....	50
	Zkušební pokrmy.....	50

Další informace k výrobkům, příslušenství, náhradním dílům a servisu najdete na internetu:
www.siemens-home.com

S produktovými informacemi jako otázky ohledně použití a obsluhy vám poradí naše **Siemens Info Line** na tel.: **251 095 546**

Důležité bezpečnostní pokyny

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 nebo dalšího uživatele.

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

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, spotřebič nezapojujte. 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 pečicího prostoru správným způsobem.

→ viz *"Příslušenství"* na straně 10

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné

Varování

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty umístěné v pečicím prostoru se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Pokud se v pečicím prostoru vyskytuje kouř, nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nejprve spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může dojít ke vznícení. V průběhu přehřívání neumísťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Varování

Nebezpečí popálení!

- Přístroj bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí bude velmi horké. Při vyjímání příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholové výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy obsahující velké množství vysokoprocentních alkoholických nápojů. Používejte pouze malá množství vysokoprocentních nápojů. 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 otevírání dvířek spotřebiče může ven uniknout velké množství páry. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka otvírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

- Voda v horkém pečícím prostoru může vytvářet horkou páru. 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 zákaznického servisu. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky ve skříně s pojistkami. Poté zavolejte zákaznický servis.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se kabely nedostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké ani parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapojte. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.

⚠ 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.

Mikrovlnný ohřev

⚠ 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 obuvi, polštářků plněných zrny nebo obilím, vlhkých utěrek apod. Např. po ohřívání výše uvedených předmětů může i po několika hodinách dojít k jejich vznícení. Přístroj je určen pouze pro přípravu jídel a nápojů.
- Potraviny se mohou vznítit. Nikdy neohřívejte potraviny v přepravních jídonosičích. Nikdy neohřívejte bez dozoru potraviny v nádobách z papíru, plastu nebo jiných vznětlivých materiálů. Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu a dobu ohřívání. Řiďte se podle pokynů uvedených v tomto návodu k použití. Nikdy nesušte potraviny za použití mikrovlnného ohřevu. 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. Za použití mikrovlnného ohřevu 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 vejčička ve skořápce ani neohřívejte vejce uvařená natvrdo. Nevařte korýše. Při přípravě volských ok nebo vajec do skla nejprve napíchněte žlutek. U potravin s pevnou slupkou či skořápkou, jako např. 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 nebo protřepejte. Předtím, než dítěti výživu podáte, zkontrolujte teplotu pokrmu.
- Ohřívání potravin vydávají teplo. Nádobí může být horké. Nádobí či příslušenství vždy z pečicího prostoru vytahujte pomocí kuchyňské rukavice.
- U hermeticky uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dbejte pokynů uvedených na jednotlivých baleních. Pokrmu vytahujte z pečicího 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 otřesu nádoby s tekutinou se horká tekutina může náhle převařit a vystříknout. Při zahřívání vždy do nádoby vložte lžičku. 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 dutiny, může způsobit prasknutí nádobí. Používejte pouze nádobí určené pro mikrovlnný ohřev.

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Přístroj pracuje pod vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte topné těleso.

Varování

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

- Při nedostatečném čištění může být poškozen povrch spotřebiče. Mikrovlnné záření může vycházet ven. Čistěte spotřebič pravidelně a ihned odstraňte případné zbytky jídel. Pečicí prostor, dveřní těsnění dvířka a doraz dvířek udržujte vždy čisté.
- Mikrovlnné záření může vycházet ven přes dvířka pečicího prostoru a dveřní těsnění. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud jsou poškozená dvířka pečicího prostoru, dveřní těsnění nebo plastový rám dveří. V daném případě zavolejte servisní službu.
- U přístrojů bez krytu topného tělesa vychází mikrovlnné záření ven. Kryt tělesa nikdy neodstraňujte. V případě nutné opravy či údržby volejte servisní službu.

Příčiny poškození

Všeobecné

Pozor!

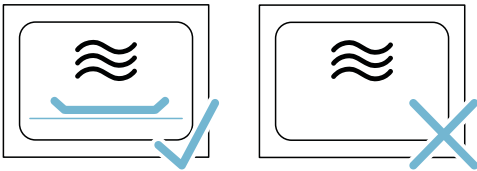
- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: nepokládejte žádné příslušenství na dno pečicího prostoru. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné fólie ani pečicí papír. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, pokud je nastavena teplota vyšší než 50°C. Mohlo by dojít ke kumulování tepla. Doba pečení pak nebude správná a dojde k poškození smaltu.
- Aluminiové fólie: Aluminiové fólie v pečicím prostoru nesmí přijít do kontaktu s dveřním sklem. Mohlo by dojít k trvalému zabarvení dveřního skla.
- Voda v horkém pečicím prostoru: do horkého pečicího prostoru nelijte vodu. Způsobíte tak tvoření vodní páry. Změna teploty může způsobit poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: dlouhodobá vlhkost uvnitř pečicího prostoru může vést ke korozi. Po použití nechejte pečicí prostor vysušit. V zavřeném pečicím prostoru neuchovávejte delší dobu žádné vlhké potraviny. Neskladujte v pečicím prostoru žádné pokrmu.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: po provozu za vysokých teplot nechejte pečicí prostor vychladnout pouze zavřený. I když jsou dvířka jen trochu pootvěřená, mohou být časem poškozeny sousedící části nábytku. Pouze v případě, že je v pečicím prostoru příliš vlhkosti, nechejte troubu vyschnout s otevřenými dvířky.

- **Ovocná šťáva:** při pečení ovocných koláčů, které obsahují mnoho ovocné šťavy, nezaplňujte plech až po okraj. Ovocná šťáva, která kape z plechu, může zanechat skvrny, které nepůjdou 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 vždy v čistotě.
- **Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha:** na otevřená dvířka nesedějte, nic na ně neopkládejte 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 pečicího prostoru vždy až na doraz.
- **Přeprava přístroje:** nenoste ani nedržte přístroj za madlo dvířek. Madlo neunesete hmotnost přístroje a může se zlomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- **Jiskření:** kov, např. lžice ve sklenici, musí být od stěn pečicího prostoru a vnitřní strany dvířek vzdálena minimálně 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. Zasunujte příslušenství každé do jiné výšky.
- **Hliníkové nádoby:** nepoužívejte žádné hliníkové nádoby. Přístroj by se poškodil vzniklým jiskřením.
- **Provoz mikrovlnného ohřevu bez pokrmů:** provoz mikrovlnného ohřevu bez vloženého pokrmu způsobuje přetížení. Nezapínejte mikrovlnný ohřev bez vloženého pokrmu. Výjimkou je krátkodobý test kuchyňského nádobí.
→ viz „Obsluha přístroje“ na str. 13.



- **Příprava popcornu pomocí mikrovlnného ohřevu:** nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu. Používejte maximálně 600 wattů. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Sklo dvířek může vlivem přetížení prasknout.

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.

Úspora energie

- **Přehřejte troubu pouze v případě,** že je to uvedeno v receptu nebo uvedeno v tabulce v tomto manuálu.
- **Používejte tmavé, černé nalakované nebo smaltované pečicí formy.** Přijímají teplo obzvláště dobře.
- **Během provozu otevřete dvířka přístroje co možná nejméně.**
- **Více koláčů pečte pokud možno jeden za druhým.** Pečicí prostor bude ještě horký. Tím se zkracuje doba pečení druhého koláče. Do pečicího prostoru můžete umístit také dvě formy vedle sebe.
- **Při delších časech pečení můžete přístroj vypnout 10 minut před koncem doby pečení a k dopečení použít zbytkové teplo.**

Ekologická likvidace výrobku

Obal likvidujte ekologicky.



Tento přístroj 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 odběr a recyklaci starých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

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

Upozornění: V závislosti na typu přístroje jsou možné odchylky v barvě nebo detailech.





- 1 Tlačítka**
Tlačítka vlevo a vpravo od otočného knoflíku mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.
- 2 Otočný knoflík**
Otočný knoflík můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Displej**
Na displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení, možnosti volby nebo také texty s upozorněním.
- 4 Dotyková pole**
Pod dotykovými poli vlevo < vpravo > od displeje leží senzory. Pro zvolení funkce se dotkněte příslušné šipky.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Zde vidíte krátké vysvětlení významu jednotlivých tlačítek a dotykových polí.

Tlačítko		Význam
on/off		Vypnutí a zapnutí přístroje
menu	Menu	Otevřít menu provozních režimů
	Informace Dětská pojistka	Zobrazení upozornění Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časovač	Otevřít menu časovače

Ovládací panel

Prostřednictvím ovládacího panelu nastavíte pomocí tlačítek, dotykových polí a otočného knoflíku různé funkce Vašeho přístroje. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.

»»»	Rychlý ohřev	Zapnutí a vypnutí rychlého ohřevu
Start/stop		Zahájit, zastavit nebo přerušit provoz
Dotyková pole		
<	Pole vlevo od displeje	Navigace doleva
>	Pole vpravo od displeje	Navigace doprava

Otočný knoflík

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

U většiny seznamů nabídky, např. u druhů ohřevů, začíná po posledním bodě zase první. Při volbě teploty např. musíte knoflíkem znovu otočit zpět, než je dosažena minimální nebo maximální teplota.

Displej

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

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

Stavový řádek

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

Linie postupu

Linie postupu se nachází pod stavovým řádkem. Podle linie postupu vidíte, jak daleko například uběhla doba. Linie nad zvýrazněnou hodnotou se zaplňuje zleva doprava, čím déle postupuje běžící provoz.

Časový průběh

Pokud jste přístroj zapnuli bez nastavení doby, můžete na řádku vpravo nahore sledovat, jak dlouho je již trouba v provozu.

Kontrola teploty


Sloupec kontroly teploty ukazuje fáze zahřátí v pečicím prostoru.

Kontrolka zahřívání	Kontrolka zahřívání ukazuje vzestup teploty v pečicím prostoru. Jakmile se zaplní všechny sloupce, je dosaženo optimální teploty pro vložení pokrmu. U stupňů pro grilování a čištění se sloupce neobjevují.
Ukazatel zbytkového tepla	Když je přístroj vypnutý, objeví se pod stavovým řádkem linie, která ukazuje zbytkové teplo v pečicím prostoru. Údaj zhasne, pokud teplota klesne na cca 60°C.

Upozornění: Vlivem termické setrvačnosti se zobrazená teplota může o něco lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

Druhy ohřevů

Abyste pro svůj pokrm našli vždy správný druh ohřevu, vysvětlíme Vám rozdíly a oblasti použití.








prostoru. Během zahřívání můžete zjistit aktuální teplotu stisknutím tlačítka  .




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 existuje mnoho jemně vyladěných druhů ohřevů.
Pokrmý → "Pokrmý" na straně 24	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro mnoho pokrmů.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	S mikrovlnným ohřevem můžete své pokrmy rychleji uvařit, ohřát nebo rozmrazit.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	Tímto můžete zapnout dodatečně k mikrovlnnému ohřevu i jiný druh ohřevu.
Nastavení → „Základní nastavení“ na straně 16	Základní nastavení vašeho přístroje můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

Při velmi vysokých teplotách po delší dobu přístroj teplotu o něco sníží.


Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D-Horký vzduch	30-275 °C	K pečení masa a koláčů na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozděluje teplo kruhového tělesa na zadní straně trouby rovnoměrně v pečicím prostoru.
 Horní a dolní ohřev	30-300 °C	K tradičnímu pečení masa a koláčů na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče se šťavnatým povrchem. Teplo přichází rovnoměrně zhora a zespodu.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro energeticky optimální pečení vybraných jídel na jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor rozděluje po pečicím prostoru energeticky optimální teplo kruhového topného tělesa na zadní straně trouby.
 Horní a dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro energeticky optimální pečení vybraných pokrmů. Horký vzduch proudí rovnoměrně z horní i spodní části trouby.
 Horkovzdušný gril	30-300 °C	K pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Topné těleso grilu a ventilátor se zapínají a vypínají střídavě. Ventilátor zajišťuje cirkulaci horkého vzduchu okolo pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Ke grilování plochých potravin jako steaky, klobáky nebo toasty a ke gratinování. Celá plocha topného tělesa grilu se zahřívá.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Ke grilování malého množství, jako steaky, klobáky nebo toasty a ke gratinování. Centrální část topného tělesa grilu se zahřívá.

	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.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Pro pečení ve vodní lázni nebo k dopékání. Horký vzduch vychází zespodu.
	Funkce coolStart	30-275 °C	Pro rychlou přípravu hluboce zmrazených potravin na úroveň 3. Teplota se řídí podle údajů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na balení. Doba vaření je stejná, jako doba uvedená nebo kratší. Předehřívání není nutné.

Navrhované hodnoty

Pro každý druh ohřevu je uvedena doporučená teplota nebo stupeň. Tyto hodnoty můžete převzít nebo je změnit.

Další informace

Ve většině případů Vám přístroj nabízí pokyny a další informace pro aktuálně zvolenou akci. Pro tyto informace stiskněte tlačítko . Pokyn se zobrazí na několik sekund.

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

Funkce pečicího prostoru

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

Otevírání dvířek spotřebiče

Pokud během provozu trouby otevřete dvířka, provoz se zastaví. Po zavření dvířek 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 ohřevů 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.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká nad dvířky.

Pozor!

Nezakrývejte větrací štěrbinu, jinak může dojít k přehřátí trouby.

Aby se pečicí prostor po provozu rychleji ochladil, běží chladicí ventilátor ještě po nějakou dobu.

Upozornění: Dobu chodu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních
→ "Základní nastavení" na straně 16

Příslušenství

K Vašemu přístroji je přiloženo různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

Dodané příslušenství

Váš přístroj je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Pro umístování nádobí, pekáčů a plechů. Pro pečení a grilování. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.</p>
	<p>Univerzální plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené potraviny a velké pečení. Lze použít i jako plech na sběr tuků, pokud grilujete přímo na roštu.</p>

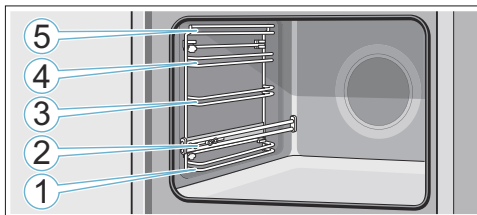
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš spotřebič.

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

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

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 5 výšek pojezdů. Výšky pojezdů jsou očíslovány zespoda nahoru.

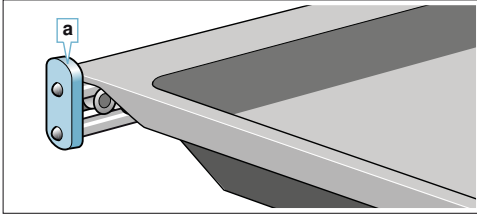


Ve výškách pojezdů 1, 3, 4 a 5 zasunujte příslušenství vždy mezi oba držáky pojezdů.

Příslušenství lze z trouby vysunout zhruba do poloviny, aniž by se převrátilo. Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 můžete příslušenství vysunout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo umístěno za sponou **a** na okraji kolejnice.

Příklad na obrázku: Univerzální plech




Kolejnice se zablokuje, pokud je vysunete až na doraz. Tím je umožněno snadné vyjmutí příslušenství. Pro odblokování kolejnic je třeba lehkým tlakem znovu vsunout pojezd do trouby.

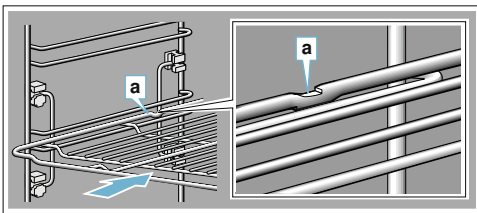
Upozornění

- Dbejte na to, aby bylo příslušenství vždy správně zasunuto do pečicího prostoru.
- Příslušenství vkládejte do trouby vždy až na doraz, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

Funkce zarážka

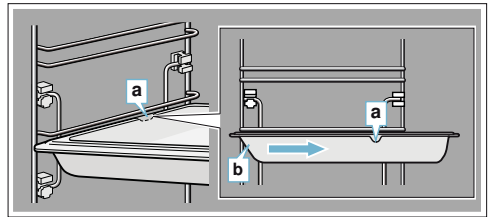
Příslušenství může být z trouby vysunuto zhruba do poloviny, poté dojde k zajištění kolejnic. Tato funkce zamezuje případnému překlolení příslušenství při vysouvání. Příslušenství musí být do trouby vloženo správným způsobem, aby tato funkce fungovala.

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

Zvláštní příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. V našich katalogích nebo na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu.

Dostupnost a možnosti objednání online jsou v jednotlivých zemích různé. Podívejte se prosím do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Při koupi uvádějte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny přístroje. Prosím uvádějte při každém nákupu vždy přesné označení (E-Nr.) Vašeho přístroje → "Zákaznický servis" na straně 24

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro pokládání nádobí, pekáčů a forem a pro pečení a grilování.	HZ634080
Univerzální plech Pro šťavnatě koláčě, pečivo, hluboce zmrazené potraviny a velké pečeně. Plech lze použít i ke shromažďování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.	HZ632070 Schopnost samočištění
Pečicí plech Pro přípravu koláčů, pečiva a sušenek.	HZ631070 Schopnost samočištění
Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HZ324000
Profi-plech Pro přípravu velkého množství jídla.	HZ633070
Víko pro Profi-plech Díky víku se profi-plech stává profi-pekáčem.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a velké kruhové koláče.	HZ617000
Grilovací plech Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním. Používejte pouze v univerzálním plechu.	HZ625071 Schopnost samočištění

Pečící kámen Určeno pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavou spodní stranu. Kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HZ327000 Schopnost samočištění
Skleněná zapékací mísa (5,1 litru) Určena pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim „Pokrmy“.	HZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečené, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
Skleněný plech Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000

Před prvním použitím

Před prvním použitím Vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá nastavení. Vyčistěte pečící 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: Tato nastavení můžete kdykoli změnit v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení" na straně 16

Nastavení jazyka

Je přednastaven jazyk „Němčina“.

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

Nastavení času

Čas začíná na "12:00" hodin.

1. Nastavte aktuální čas pomocí otočného knoflíku.
2. Klepněte na šipku >.

Nastavení data

Je přednastaveno datum "01.01.2014".

1. Nastavte aktuální den, měsíc a rok pomocí otočného knoflíku.
2. Pro potvrzení klepněte na šipku >. Na displeji se objeví upozornění, že je nastaveno první uvedení do provozu.

Čištění pečícího prostoru a příslušenství


Před prvním použitím přístroje pro přípravu pokrmů vyčistěte pečící prostor a příslušenství.

Čištění pečícího prostoru

Pro odstranění pachu novoty zahřejte prázdný uzavřený pečící prostor.

Dbejte na to, aby v pečícím prostoru trouby nezůstaly zbytky balení, jako například polystyrenové kuličky. Před zahřátím utřete hladké plochy v pečícím prostoru uvnitř trouby měkkým vlhkým hadříkem. Během zahřívání trouby kuchyň větrejte.

Provedte následující nastavení:

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní a dolní ohřev 
Teplota	240 °C
Doba	1 hodina

V následující kapitole se dozvíte, jak nastavit druh ohřevu a teplotu.

Vypněte přístroj po uvedené době pomocí on/off.

Jakmile se pečící prostor ochladí, očistěte hladké plochy hadříkem.

Čištění příslušenství

Vyčistěte důkladně příslušenství čisticím přípravkem a hadříkem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha přístroje

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a jejich způsobem fungování. Nyní Vám vysvětlíme, jak svůj spotřebič nastavíte. Dozvíte se, co se stane při vypnutí a zapnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.

Vypnutí a zapnutí přístroje

Předtím, než začnete na Vašem spotřebiči cokoli nastavovat, musíte jej zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík můžete nastavit, i když je spotřebič vypnutý.

Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teple v troubě, jsou viditelné, i když je přístroj vypnutý.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí přístroje

Pomocí tlačítka on/off zapnete přístroj. 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 přístroje

Pomocí tlačítka on/off přístroj vypnete. Osvětlení nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se přeruší.

Na displeji se zobrazí čas.

Upozornění: V základním nastavení můžete zvolit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče zobrazoval čas.

Zahájení nebo přerušení provozu

Po zahájení nebo přerušení běžícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dále běžet chladicí ventilátor.

Po smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka pečícího prostoru, provoz se přeruší. Pro pokračování provozu dvířka opět zavřete.

Nastavení provozního režimu

Pokud chcete nastavit provozní režim, musí být přístroj zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko Menu.
Otevře se menu provozních režimů.

2. Zvolte požadovaný provozní režim otočným knoflíkem. Podle druhu provozního režimu jsou k dispozici různé možnosti volby.
3. Pomocí šipky > dojděte na požadovaný provozní režim.
4. Změňte volbu pomocí otočného knoflíku. Podle volby změňte i další nastavení.
5. Provoz zahájíte pomocí tlačítka start/stop.

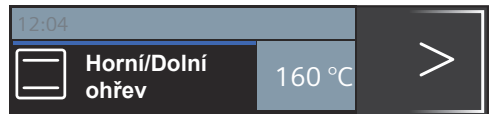
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete ihned spustit pomocí tlačítka start/stop.

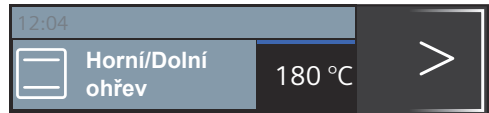
Pro jiná nastavení změňte hodnoty jako na obrázcích.

Příklad: Horní/dolní ohřev na 180°C

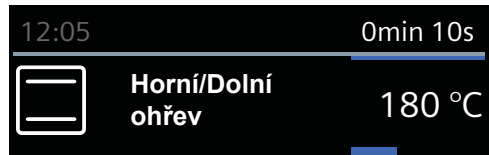
1. Otočným knoflíkem změnit druh ohřevu.



2. Pomocí šipky > dojděte ke změně teploty.
3. Pomocí otočného knoflíku změňte teplotu.



4. Stiskněte tlačítko start/stop.



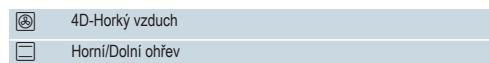
Na displeji se ukáže nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychlý ohřev

Pomocí tlačítka »||| můžete pečící prostor nahřát obzvlášť rychle.

Rychlý ohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

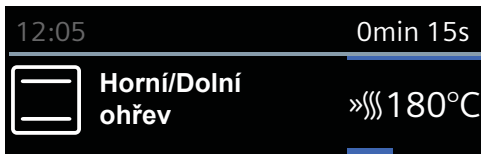


Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

Nastavení

Dbejte na vhodný druh ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100°C, jinak nelze spustit rychlý ohřev.

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



Symbol »||| se objeví vlevo vedle teploty. Začíná se plnit postupová linie.

Jakmile je rychlý ohřev ukončen, zazní signál. Symbol »||| zmizí. Vložte Váš pokrm do trouby.

Upozornění

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

Přerušení

Stisknout tlačítko »|||. Symbol »||| na displeji se rozsvítí.

Funkce času

Váš přístroj disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce	Použití
Budík	Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
Doba	Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Trouba se automaticky vypne.
Konec pečeni	Nastavte dobu a konec pečeni. Trouba se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve Vámi zvolenou dobu.

Upozornění

- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po pětiminutových úsecích.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte otočným knoflíkem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: doleva 10 minut, doprava 30 minut.
- Po uplynutí každé funkce časovače zazní signál.
- Pomocí tlačítka můžete po danou dobu zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

Budík

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

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu budíku.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas. Po několika sekundách se budík nastartuje.

Vlevo na stavovém řádku se objeví symbol pro budík a uplynutý čas.

Po uplynutí času

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

Přerušení budíku

Pomocí tlačítka otevřete menu časovače a čas otočíte zpět. Menu zavřete pomocí tlačítka .

Změna hodnot budíku

Pomocí tlačítka otevřete menu časovače a pomocí otočného knoflíku změníte nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka budík spustíte.

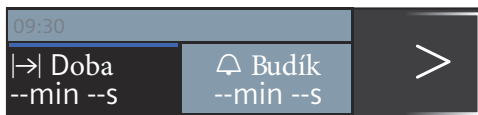
Doba úpravy pokrmu

Pokud nastavíte dobu trvání úpravy pokrmu, je provoz trouby po této době automaticky ukončen. Trouba se již nezahřívá.

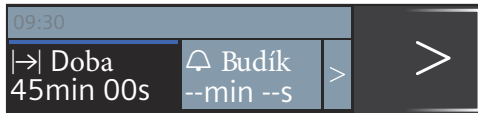
Předpoklad: je nastaven druh ohřevu a teplota.

Příklad: nastavení na 4D horký vzduch, 180°C, doba trvání 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časovače.



2. Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu úpravy pokrmu.




3. Stiskněte tlačítko start/stop. Doba úpravy pokrmu běží viditelně na stavovém řádku.

Uplynutí doby úpravy pokrmu


Zazní signál. Trouba se již nezahřívá.

Signál můžete zastavit předčasně pomocí tlačítka .

Přerušení doby úpravy pokrmu


Pomocí tlačítka  otevřete menu časovače. Otočte čas zpět. Údaj se změní na nastavený ohřev a teplotu.

Změna doby

Pomocí tlačítka  otevřít menu časovače. Pomocí otočného knoflíku změníte dobu trvání.

Čas ukončení úpravy pokrmu

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

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

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

1. Pomocí šipky > klepněte dále na "→| konec".
2. Pomocí otočného knoflíku zvolte čas ukončení.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.





Trouba je v pohotovostním režimu. Na stavovém se objeví symbol →| a čas, kdy bude provoz ukončen. Provoz trouby začne ve správném čase. Doba trvání běží viditelně na stavovém řádku.

Doba uplynula

Zazní signál. Trouba se již nezahřívá. Signál můžete předčasně zrušit pomocí tlačítka .



Úprava koncového času

Úprava je možná, dokud je trouba v pohotovostním režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časovače.
3. Pomocí šipky > změníte na →| konec a upravte koncový čas pomocí otočného knoflíku.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Stiskněte tlačítko start/stop. Trouba je opět v pohotovostním režimu.

Přerušení času ukončení

Přerušení je možné, dokud se trouba nachází v pohotovostním režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časovače.
3. Pomocí šipky > změníte na →| konec a upravte koncový čas pomocí otočného knoflíku.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Zahajte provoz pomocí tlačítka start/stop. Doba uplyne okamžitě.



Dětská pojistka

Váš přístroj je vybaven dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jejímu náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

Ovládací panel se zablokuje a nelze na něm nic nastavit. Přístroj lze pouze vypnout pomocí tlačítka on/off.

Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku lze aktivovat při zapnutém i vypnutém přístroji.

Stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy. Na displeji se objeví výzva k potvrzení a na stavovém řádku se objeví 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.
3. Otevře se menu provozních režimů.
4. Pomocí otočného knoflíku navolte „Nastavení“.
5. Klepněte na šipku >.
6. Změňte hodnoty pomocí otočného knoflíku.
7. Pomocí šipky > změňte vždy na další nastavení a v případě potřeby změňte.
8. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
9. Na displeji se objeví zamítnout nebo uložit.
10. Potvrdit šipkou < nebo >.

Seznam nastavení

V seznamu najdete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, která odpovídají Vašemu přístroji.

Můžete změnit následující nastavení:

Nastavení	Volby
Jazyk	Možnost dalších jazyků
Čas	Nastavit aktuální čas
Datum	Nastavit aktuální datum
Tón signálu	Krátký (30 s.) Střední (1 min) Dlouhý (5min)
Tón tlačítek	Vypnutý (Tón tlačítek zůstane při vypnutí a zapnutí) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Hodiny	Digitální Vypnuté
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Automatické pokračování	Po zavření dveří Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/stop)
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Mikrovlnný ohřev Mikro-kombi Pokrmy*
Noční ztlumení jasu	Vypnuté Zapnuto (displej je ztmavený mezi 22:00 a 5:59).

Logo značky	Zapnuto
	Vypnuto
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená
	Minimální
Tovární nastavení	Vrátit zpět
*) K dispozici podle typu přístroje	

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

Změna času

Čas změňte v základním nastavení.

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
 2. Stiskněte tlačítko menu.
 3. Pomocí otočného knoflíku zvolte „nastavení“.
 4. Pomocí šipky > klepněte na „čas“.
 5. Změňte čas pomocí otočného knoflíku.
 6. Stisknout tlačítko menu.
- Na displeji se objeví uložit nebo smazat.

Výpadek proudu

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

Nastavte znovu jazyk, čas a datum.

Mikrovlnný ohřev

Použitím mikrovlnného ohřevu můžete pokrmy velmi rychle uvařit, ohřát nebo rozmrazit. Mikrovlnný ohřev můžete použít samostatně nebo v kombinaci s určitým typem ohřevu.

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

Nádobí

Ne každý typ nádobí je určen pro mikrovlnný ohřev. Aby se Váš pokrm ohřál a spotřebič nebyl poškozen, používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

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 pro mikrovlnný ohřev.

Nevhodné nádobí

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

Pozor!

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

Test vhodnosti nádobí

Mikrovlnný ohřev nikdy nezapínejte, pokud jste do trouby nevložili pokrm. Jedinou výjimkou je krátký test vhodnosti nádobí.

Pokud si nejste jistí, zda je Vaše nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev, proveďte následující test.

1. Prázdné nádobí vložte na 30 vteřin až 1 minutu do trouby, nastavte mikrovlnný ohřev a 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 mikrovlnný ohřev. Test přerušte.

Výkony mikrovlnného ohřevu

Můžete nastavit 5 různých výkonů mikrovlnného ohřevu.



Výkon	Pokrmy	Maximální doba
90 W	K rozmrazování choulostivých potravin	1hod. 30Min.
180 W	K rozmrazování a následnému vaření	1hod. 30Min.

Výkon	Pokrmy	Maximální doba
360 W	K vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1hod. 30Min.
600 W	K zahřívání a vaření pokrmů	1hod. 30Min.
900 W	K zahřívání tekutin	30Min.

Nastavení mikro-kombi

Můžete nastavit výkony o hodnotě 90 W až 360 W. Ne všechny druhy ohřevu jsou vhodné pro kombinaci s mikrovlnným ohřevem.

Vhodné druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Horkovzdušný gril

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu s provozními režimy.
2. Pomocí otočného knoflíku zvolte „Mikro-kombi“.
3. Klepněte na šipku >. Je navržen výkon mikrovlnného ohřevu, teplota a doba.
4. Pomocí otočného knoflíku nastavte druh ohřevu. Pomocí šipky > zvolte příslušné hodnoty a změňte je otočným knoflíkem.
5. Zapněte režim tlačítkem start/stop. Začíná viditelně běžet čas.

Po zapnutí již nelze druh ohřevu změnit. Teplota a doba trvání lze kdykoli změnit. Stiskněte tlačítko start/stop. Pomocí šipky > nebo < klepněte na požadované pole a hodnoty změňte otočným knoflíkem. Pokud chcete změnit druh ohřevu, nastavte přístroj znovu.

Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Pečící prostor se již nezahřívá. Na displeji stojí 0 min 00 s. Signál můžete předčasně vypnout pomocí tlačítka ☹.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: Trouba je v režimu „pauza“. Po opětovném stisku tlačítka start/stop se provoz znovu spustí.

Otevření dvířek přístroje: Provoz se přeruší. Zavření dvířek přístroje: Provoz běží dál.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

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

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte „mikrovlnný ohřev“.

3. Klepněte na šipku >. Je navržen výkon mikrovlnného ohřevu a doba.
4. Nastavte výkon mikrovlnného ohřevu pomocí otočného knoflíku.
5. Pomocí šipky > dojděte ke změně doby a nastavte dobu otočným knoflíkem.
6. Zapněte mikrovlnný ohřev pomocí tlačítka start/stop. Začíná viditelně běžet čas.

Po zapnutí lze hodnoty kdykoli změnit. Stiskněte tlačítko start/stop. Změňte pozici pomocí šipky > nebo < na požadované pole a hodnoty změňte otočným knoflíkem.

Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Provoz mikrovlnné trouby je ukončen. Na displeji je zobrazena ikona |→| 0min 00s. Signál můžete předčasně zastavit stisknutím tlačítka ⊖.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: Trouba je v režimu „pauza“. Po opětovném stisku tlačítka start/stop se provoz znovu spustí.

Otevření dvířek přístroje: Provoz se přeruší. Zavření dvířek přístroje: Provoz běží dál.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

Funkce sušení

Po každém provozu s mikrovlnným ohřevem použijte funkci sušení . Pečicí prostor se zahřeje a vlhkost se odpaří. Sušení trvá 10 minut a tuto dobu nelze změnit.

1. Otevřete menu druhů ohřevu.
2. Zvolte funkci sušení.
3. Zapněte tlačítkem start/stop. Sušení se zapne a po deseti minutách bude automaticky ukončeno.

Otevřete dvířka přístroje na několik minut, dokud se pečicí prostor plně nevysuší.



Nastavení udržování teploty pokrmu - režim „sabat“

S režimem „sabat“ lze nastavit dobu až na 74 hodin. Pokrmy v pečicím prostoru zůstanou teplé, aniž byste museli troubu zapínat či vypínat.

Zahájení nastavení režimu „sabat“

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivován režim "Nastavení režimu udržování teploty zapnuto" → "Základní nastavení" na straně 16

Pečicí prostor se zahřeje při horním a dolním ohřevu a teplotě mezi 85°C a 140°C.

1. Stiskněte tlačítko on/off. Na displeji se zobrazí navržený druh ohřevu a teplota.
2. Otočte otočným knoflíkem doleva a zvolte druh ohřevu „sabat – nastavení udržení teploty“.
3. Otevřete menu časovače tlačítkem > a teplotu nastavte otočným knoflíkem.
4. Otevřete menu časovače tlačítkem ⊖. Je navrženo 25 hodin.
5. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu.
6. Režim zahájíte stisknutím start/stop. Na stavovém řádku viditelně ubíhá doba.

Zvolená doba uplynula

Zazní signál. Trouba se již nezahřívá.

Posunutí doby ukončení režimu

Posunutí doby ukončení programu není možné.

Přerušení nastavení režimu „sabat“

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

Čistící prostředky

V případě, že budete o přístroj svědomitě pečovat a čistit jej, zůstane dlouho pěkný a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak o přístroj správně pečovat a čistit jej.

Vhodné čistící prostředky

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

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte:

- ostré ani drsné čistící prostředky,
- čistící prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky ani ostré čistící houbičky,
- vysokotlaké ani parní čističe,
- speciální čističe určené k horkému čištění.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Tip: Doporučené čistící a pečující prostředky můžete koupit u zákaznického servisu. Dbejte vždy údajů uváděných výrobcem.

Varování

Nebezpečí popálení!

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

Oblast	Čištění
Přístroj zvenku	
Přední ušlechtilá ocel	Horký mýdlový roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod těmito skvrnami se tvoří koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro teplé povrchy, zakoupíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Prostředky pro údržbu nanášejte v tenké vrstvě jemným hadříkem.
Umělá hmota	Horký mýdlový roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistící prostředky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mýdlový roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horký mýdlový roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistící prostředky na sklo ani škrabku na sklo.

Sklo dvířek	Horký mýdlový roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horký mýdlový roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou odvápnující prostředky, okamžitě je odstraňte, jinak tyto skvrny nepůjdou odstranit.
Přístroj zevnitř	
Emailové a samočistící plochy	Dbejte upozornění pod tabulkou.
Skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru	Horký mýdlový roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čistič na trouby.
Neodstraňujte dveřní těsnění!	Horký mýdlový roztok: Očistěte vlhkým hadříkem. Nedírněte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Nepoužívejte čistící přípravky na ušlechtilou ocel. Při čištění sundejte kryt dvířek.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čistič na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Zabarvení lze takto odstranit. Nepoužívejte čističe na ušlechtilou ocel.
Pojezdy	Horký mýdlový roztok: Navlhčete hadříkem nebo vyčistěte kartáčkem.
Vysouvací systém	Horký mýdlový roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na kolejkách, čistěte nejlépe zasunutě. Nečistěte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mýdlový roztok: Navlhčete a vyčistěte kartáčkem nebo hadříkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení trouby.
- Smalt se při velmi vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku barevných rozdílů. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkci trouby. Hrany tenkých plechů nelze zcela posmaltovat. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikoroziní ochrana.

Plachy pečícího prostoru

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

Dno, horní kryt a boční díly jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných povrchů

Hladké smaltované povrchy vyčistěte hadříkem a horkým mýdlovým roztokem nebo octovou vodou. Vysušte suchým hadříkem.

Připálené kousky jídel navlhčete hadříkem a mýdlovým roztokem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby.

Pečící prostor nechejte po čištění otevřený, aby vyschnul.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou potaženy porézní, matnou keramikou. Postříkání při pečení koláčů a masa se z této vrstvy odsají a odbourají, zatímco je přístroj v provozu.

Pokud se již čistící plochy nečistí dostatečně samy a vznikají tmavé skvrny, můžete je vyčistit cíleným nahřátím.

Nastavení

Vyjměte předem pojezdy, výsuvy, příslušenství a nádoby z pečícího prostoru. Vyčistěte důkladně smaltované plochy v pečícím prostoru, vnitřní dvířka přístroje a skleněný kryt osvětlení pečícího prostoru.

1. Nastavte druh ohřevu 4D-Horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Zapněte troubu a nechejte ji alespoň hodinu běžet.

Keramická vrstva se vyčistí.

Jakmile se pečící prostor ochladí, odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a vlhkou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se mohou na plochách vytvořit červeně zbarvené skvrny. Není to rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví ohrožující a neomezují čistící schopnost samočisticích ploch.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čistič na trouby. Povrchy se poškodí. Pokud se přesto čistič dostane na tyto plochy, ihned jej otřete. Prosím, plochy neškrabějte a nedrhňte.

Udržování přístroje v čistotě

Aby jste zabránili vzniku nevratných znečištění, udržujte přístroj vždy v čistotě a odstraňujte znečištění ihned.

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 použijte univerzální plech.
- Pro pečení masa použijte vhodné nádoby, např. pekáč.

Pojezdy

V případě, že budete o přístroj svědomitě pečovat a čistit jej, zůstane dlouho pěkný a funkční. Zde se dozvíte, jak můžete sundat a vyčistit pojezdy.

Nasazení a vysazení pojezdů

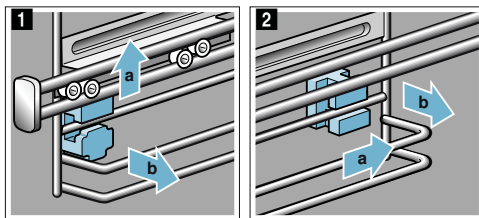
Varování

Nebezpečí popálení!

Pojezdy jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých pojezdů. Přístroj nechejte vždy zchladnout. Děti se musí držet v bezpečné vzdálenosti.

Vysazení pojezdů

1. Přední část pojezdu zatlačte nahoru **a** a vysadte **b** (Obrázek **1**).
2. Poté posuňte celý pojezd trochu dozadu **a** a vyjměte **b** (Obrázek **2**).

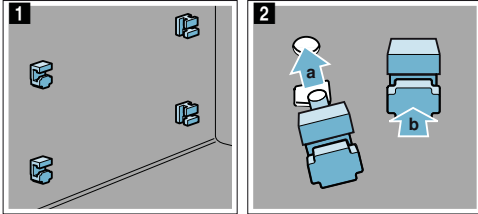


Vyčistěte pojezdy čistícím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

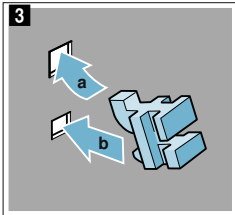
Nasazení držáků

Pokud držáky vypadnou při vysazování pojezdů, musí se 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 lehce šikmo, dole zavěsít a umístit rovně **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).

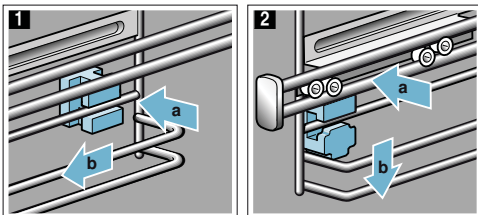


Zavěšení pojezdů

Při nasazování pojezdů dbejte na to, aby zkosení na pojezdu směřovalo vzhůru.

Pojezdy vyhovují buď na levou nebo pravou stranu. Kolejnice se musí vysouvat směrem dopředu.

1. Pojezd nasuňte vzadu nahore a dole **a** a zatáhněte dopředu **b** (Obrázek 1).
2. Poté zasuňte dopředu **a** a zatlačte dolů **b** (Obrázek 2).



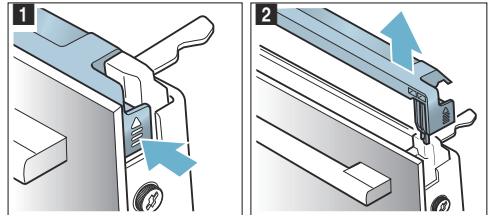
Dvířka přístroje

V případě, že budete o přístroj svědomitě pečovat a čistit jej, zůstane dlouho pěkný a funkční. Zde se dozvíte, jak můžete vyčistit dvířka přístroje.

Sejmutí krytu dvířek

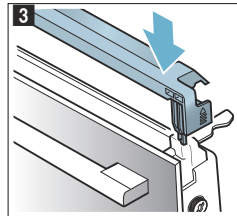
Ušlechtilá ocel na krytu dvířek se může zabarvit. K důkladnému čištění můžete kryt odstranit.

1. Otevřete lehce dvířka.
2. Stiskněte vlevo a vpravo na krytu (Obrázek 1).
3. Odstraňte kryt (Obrázek 2). Opatrně zavřete dvířka přístroje.



Upozornění: Ušlechtilou ocel na krytu vyčistěte čističem na ušlechtilou ocel. Ostatní části krytu dveří vyčistěte mýdlovým roztokem a vlhkým hadříkem.

4. Znovu lehce otevřete dvířka. Nasadte kryt a přitiskněte jej, až slyšitelně zaklapne. (Obrázek 3).



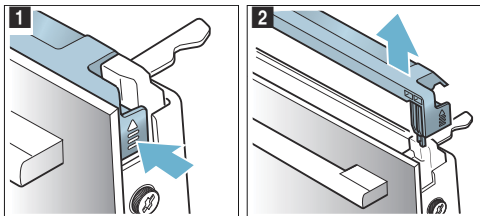
5. Zavřete dvířka přístroje.

Namontování a odmontování skel dvířek

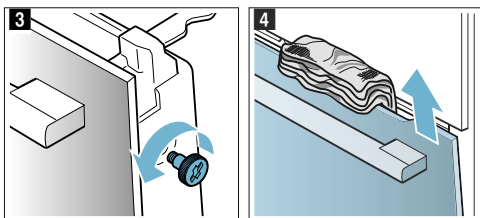
Pro lepší čištění můžete skla dvířek odmontovat.

Odmontování

1. Lehce otevřete dvířka.
2. Stiskněte kryt vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2).



4. Uvonejte a odstraňte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách přístroje (Obrázek 3).
5. Než dvířka znovu zavřete, vložte několikrát poskládanou utěrku (Obrázek 4). Přední sklo vytáhněte nahoru a položte na rovný povrch madlem dolů.



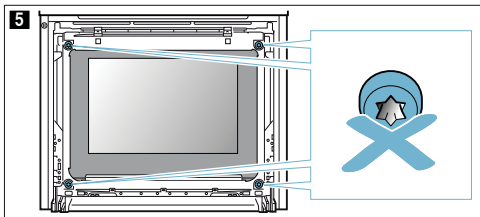
Vyčistěte skla čističem na sklo a vlhkým hadříkem.

⚠ Varování

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Po povolání šroubů není zajištěna bezpečnost přístroje, může docházet k uvolnění vlnového záření. Šrouby nikdy neotáčejte.

Čtyři černé šrouby na rámu nikdy neodšroubovávejte. (Obrázek 5).



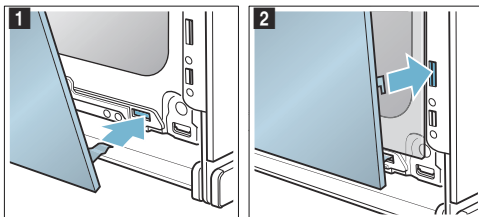
⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

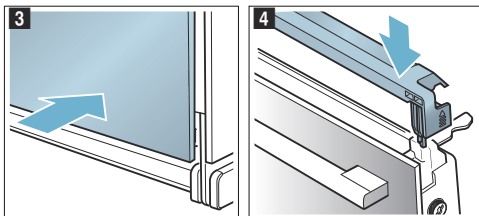
- Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dveří se při otvírání a zavírání pohybují a mohou vás skřípnout. Nesahejte do oblasti těchto závěsů.

Nasazení skla

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



3. Sklo stiskněte dole, až slyšitelně zaklapne (Obrázek 3).
4. Znovu lehce otevřete dvířka přístroje a vysuňte utěrku.
5. Zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasaďte kryt a přitiskněte jej, až slyšitelně zaklapne (Obrázek 4).



7. Zavřete dvířka přístroje.

⚠ Pozor!

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




Řešení problémů

Pokud dojde k nějaké závadě, často ji způsobuje jen malíčkosť. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu sami odstranit s pomocí tabulky.

Upozornění: Pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, podívejte se do tabulkové části na konci tohoto manuálu. Tam naleznete mnoho tipů a upozornění.

Tabulka závad

Při chybových hlášeních E, např. E0111 vypněte a zapněte přístroj. Pokud se hlášení objeví znovu, volejte zákaznický servis.

Závada	Možná příčina	Řešení/rada
Přístroj nefunguje	Je vadná pojistka	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu	Proveďte, zda fungují ostatní spotřebiče.
Zapnutý přístroj nelze ovládat, na displeji se zobrazuje symbol 	Je aktivována dětská pojistka	Držte tlačítko  tak dlouho, dokud nezmizí symbol  .
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno „demo-modus zapnuto“	Přístroj se nachází v režimu demo	Vypněte pojistky v pojistkové skříni a cca po 10 sekundách je znovu zapněte. Zapněte troubu a v nastavení zvolte „Vypnout Demo-Modus“.
Nefunguje osvětlení trouby	Defekt LED lampy	Volejte zákaznický servis.

Překročení maximální doby provozu

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

Okamžik vypnutí se řídí podle teploty a grilovacího stupně.

Přístroj hlásí na displeji, že provoz bude automaticky ukončen. Poté se provoz přeruší.

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

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

→ "Testováno pro Vás v kuchyňském studiu" na straně 25

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Lampy v pečicím prostoru

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

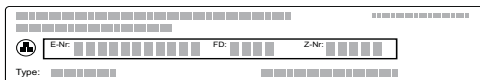
Pokud by přesto došlo k poruše LED lampy nebo krytu lampy, volejte zákaznický servis. Kryt lampy se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

Pokud musí být Váš přístroj opraven, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Nalezneme vždy odpovídající řešení, také abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám personálu zákaznického servisu.

E-číslo a FD-číslo

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



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

E-Nr.	FD-Nr.

Zákaznický servis

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 údaje pro všechny země najdete v příloženém seznamu zákaznických center.

Objednávky oprav a poradenství při závadách

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

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

Pokrmy

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

Upozornění k programům

- Výsledek pečení je závislý na kvalitě potravin a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení použijte pouze nezávadné potraviny a maso chlazené na teplotu v lednici.
- Přístroj za Vás zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Bude po vás pouze požadovat zadání hmotnosti. Nastavení hmotnosti mimo stanovené hmotnostní hranice není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých za vás přístroj přejímá stanovení teploty, lze stanovit teplotu do 300°C. Dbejte proto na použití takto tepelně odolného nádobí.
- Jsou uvedena upozornění k nádobí, výšce zásuvu a přidání tekutiny u masa. U některých jídel je během pečení např. nutné otáčení nebo míchání. To se Vám krátce ukáže na displeji. Signál k tomu připomene správný čas.
- Pokyny pro vhodné nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů najdete na konci tohoto manuálu.

Mikrovlnný ohřev

Přístroj vám nabízí programy s mikrovlnným ohřevem, se kterými můžete své pokrmy připravit jednoduše a rychle. Vlivem mikrovlnného ohřevu se značně zkracuje doba pečení, doba pečení je téměř poloviční. Přístroj poukazuje na to, abyste používali nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev. V kapitole mikrovlnný ohřev naleznete upozornění ke vhodnosti nádobí.
 → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Volba pokrmu a nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Pomocí otočného knoflíku zvolte "Pokrmy".
3. Klepněte na šipku >.
Zobrazí se první pokrm s přednastavenou vahou.
4. Zvolte požadovaný pokrm pomocí otočného knoflíku.
5. Klepněte na šipku >.

Budete provedeni nastavením vašeho zvoleného jídla. Klepněte vždy na šipku >.

Jakmile jste provedli všechna nastavení, zahajte provoz tlačítkem start/stop.

Upozornění: Přístroj upozorňuje na to, pokud je u vašeho zvoleného pokrmu pečící prostor příliš horký.

Program je ukončen

Zazní signál. Trouba se již nezahřívá. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem ☺.

Pokud nejste spokojeni s výsledkem pečení, můžete dobu pečení ještě prodloužit. Klepněte na pole „dopečení“. Bude navržena doba, kterou můžete změnit.

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

Přerušení programu

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

Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

U některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení přípravy. Postupujte podle návodu v kapitole Funkce času. → *"Funkce času" na straně 14.*

V případě, že nastavíte dobu ukončení přípravy pokrmu, trouba se nachází v „čekacím“ režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy se trouba zapne. 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 najdete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a teplota jsou pro Váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete typy 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 vnitřním prostorem trouby a vnějších částí trouby se na vnějších částech spotřebiče (dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) může hromadit sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Přehřátím trouby nebo opatrným otevíráním dvířek lze tomuto jevu zabránit.

Silikonové formy

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme používat tmavé pečicí formy z kovu. Pokud chcete přesto 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

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

Používejte pouze originální příslušenství Vašeho přístroje. Je optimálně přizpůsobeno pečicím prostoru a provozním režimům.

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Pokud pečete v kombinaci s mikrovlnným ohřevem, můžete značně zkrátit dobu pečení.

Používejte vždy tepelně odolné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dbejte pokynů k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev.

→ *"Mikrovlnný ohřev" na straně 17*

Při kombinovaném provozu můžete používat běžné pečicí kovové formy. Pokud se mezi formou a roštem tvoří jiskry, vyzkoušejte, zda je forma zvnějšku čistá. Změňte pozici formy na roštu. Pokud to nepomůže, pečte dál bez mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se tím prodlouží.

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

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

Výšky zásuvů

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

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

- Koláče ve formě: Výška 2
- Koláče na plechu: Výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte 4D-Horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
Pečicí plech: výška 1
- Formy na první rošt: výška 3 Druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečícím 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 procent 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 roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat směrem dolů.

Univerzální plech nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

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

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je určený pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby přes plech nepřesahoval.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé pečivo. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte příště vyšší teplotu.

Upozornění: Doba pečení nelze zkracovat vyšší teplotou. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečené jen na povrchu, ale uvnitř nebude propečené.




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

Pro vybraná jídla je přehřejání trouby nutné a je uvedeno v tabulce.




































Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Další informace naleznete v tipech pro pečení v příloze tabulky.

Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení a šetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:













-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon ve wattch	Doba v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Věncová/hranatá forma	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Věncová/hranatá forma	2		160-180	90	30-40
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Věncová/hranatá forma	3+1		140-150	-	60-80
Třený koláč, jemný	Věncová/hranatá forma	2		150-170	-	60-80
Třený ovocný koláč, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
* přehřívání						
** 5 min. přehřívání, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon ve watttech	Doba v min.
Ovoc. koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	90	35-45
Spodní část dortu z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	-	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma Ø 26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		170-190	-	45-55
Tart (francouzský koláč)	Forma na tart, pocínovaný plech	3		190-210	-	30-45
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kynutý koláč ve formě	Kulatá forma Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170*	-	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma Ø 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 plech + 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 plech + pečící plech	3+1		160-170	-	35-45
Křehký koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	3		160-180	-	55-75
Švýcarský 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 plech + 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 plech + 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, mražený	Univerzální plech	3		200-220	-	35-45
Štrúdl, mražený	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 plech + 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 plech + pečící plech	3+1		150-170	-	25-40
* předeřfátí						
**5 min. předeřfávání, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon ve wattch	Doba v min.
Pečivo z listového těsta	Pečící plech	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta, 2úrovně	Univerzální plech + 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, ploché, 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 odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální plech + 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 plech + 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 plech + 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 plech + pečící plech	3+1		80-90*	-	120-180
Makronky	Pečící plech	3		90-110	-	20-40
Makronky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		90-110	-	25-45
Makronky, 3 úrovně	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1		90-110	-	30-45

* předehřátí

** 5 min. předehřívání, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Tipy na pečení

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, koláč je hotov.
Koláč se rozpadá.	Při příštím pečení použijte méně tekutiny nebo nastavte teplotu o 10° C nižší a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité přísady a návod k přípravě v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte pouze dno pečící formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem. Při příštím pečení použijte univerzální plech.
Ovočná šťáva přetéká.	Při příštím pečení použijte univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Okolo každého kousku by měl být odstup cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte teplotu o 10 stupňů nižší a prodlužte dobu pečení.
Celý koláč je příliš světlý.	Pokud máte správně výšku zásuvy a příslušenství, potom případně zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře světlý, ale dole příliš tmavý.	Při příštím pečení zasuňte plech o jednu úroveň výše.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale dole světlý.	Při příštím pečení vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nepokládejte formu až k zadní stěně, ale doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.

Pečivo je nerovnoměrně hnědé.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy zastříhnete, aby nepřesahoval přes plech. Při pečení drobného cukroví by cukroví mělo mít relativně stejnou velikost a tloušťku. Dbejte na to, aby forma byla umístěna úplně u zadní stěny trouby.
Pekli jste 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 péci více plechů současně, neznamená to, že budou všechny hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte při nižší teplotě a případně přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou polevou nejprve předpečte korpus. Posypte ho sekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po pečení nechejte koláč ještě 15 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte jej opatrně pomocí nože. Po vyklopení koláče formu vytřete vlhkým studeným hadíkem. Při dalším použití formu potřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a pečivo

Váš přístroj nabízí mnoho druhů ohřevů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů v odstavci zabývající se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené Vašemu spotřebiči. Je optimálně nastaveno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Výšky zásuvů

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

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

- Koláče ve formě: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na dvou úrovních

Používejte 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 roštu
První rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 procent 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 roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat směrem dolů.

Univerzální plech nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

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

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je určený pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby plech nepřesahoval.

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte zmrazené produkty pokryté silnou vrstvou ledu. Odstraňte led z jídla.

Hluboce zmrazené produkty jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrně zhnědnutí zůstává i po pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé druhy chleba a pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte příště vyšší teplotu.

Upozornění: Doba pečení nelze zkracovat vyšší teplotou. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečený jen na povrchu, ale vevnitř nebudou propečené.

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

Pro vybraná jídla je nutné předehřátí, které je uvedeno v tabulce. Některá jídla se podaří nejlépe, pokud je upečete ve více krocích. Toto je uvedeno v tabulce.

Hodnoty nastavení pro chlebová těsta platí také pro těsta na pečícím plechu a těsta v hranatých formách.






Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Další informace naleznete v tipech pro pečení v příloze tabulky.


















Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení a šetříte až 20 procent energie.

Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/Dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Grilovací stupeň	Doba v min.
Chléb					
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		180-200*	25-40
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		220*	10
				180	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	2		200-210*	40-50
Celozrný chléb, 1kg	Univerzální plech	2		220*	10
				180	35-40
Celozrný 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
Bageta, předpečená, chlazená**	Univerzální plech	3		-	-
Housky, mražené					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
Louhované pečivo, syrové těsto**	Univerzální plech	3		-	-
Croissant, syrové těsto	Univerzální plech	3		170-190	30-35
Toast					
Toast zapečený, 4 kusy	Rošt	3		190-210	10-15
Toast zapečený, 12 kusy	Rošt	3		230-250	10-15
Toast – opékání (bez předehtání)	Rošt	5		3	3-5

* předehtání

**dbejte pokynů na balení

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš přístroj nabízí mnoho druhů ohřevů pro pečení pizzy, quichů a pikantních koláčů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené Vašemu spotřebiči. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Pokud pečete v kombinaci s mikrovlnným ohřevem, můžete značně zkrátit dobu pečení.

Při kombinovaném provozu můžete používat běžné pečicí kovové formy. Pokud se mezi formou a roštěm tvoří jiskry, vyzkoušejte, zda je forma zvnějšku čistá. Změňte pozici formy na roštu. Pokud to nepomůže, pečte dál bez mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se tím prodlouží.

Pokud použijete formy z umělé hmoty, keramiky nebo skla, vrátí se doba pečení uvedená v tabulce. Koláč ze spodní strany přilíží nezhnědně.

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

Výšky zásuvů

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

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

- Koláče ve formě: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte 4D-Horký vzduch. Současné zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
Pečicí plech: výška 1

- Formy na roštu:
první rošt: výška 3
druhý rošt: 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 procent 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 roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat směrem dolů.

Univerzální plech nebo pečicí plech

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

Při pečení pizzy s mnoha surovinami použijte univerzální plech.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

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

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je určený pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastrihněte tak, aby plech nepřesahoval.

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte zmrazené produkty pokryté silnou vrstvou ledu. Odstraňte led z jídla.

Hluboce zmrazené produkty jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zhnědnutí zůstává i po pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé druhy chleba a pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte přístě vyšší teplotu.

Upozornění: Doba pečení nelze zkracovat vyšší teplotou. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečený jen na povrchu, ale uvnitř nebudou propečené.



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



Pro vybraná jídla je nutné přehřátí, které je uvedeno v tabulce. Některá jídla se podaří nejlépe, pokud je upečete ve více krocích. Toto je uvedeno v tabulce.
























Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Další informace naleznete v tipech pro pečení v příloze tabulky.

Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení, a šetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

-  Stupeň pro pizzu
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon ve wattch	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, chlazená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, mražená						
Pizza, tenký korpus, 1 ks**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 ks	Univerzální plech	2		200-220	90	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, silný korpus, 1 ks**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, silný korpus, 1 ks	Univerzální plech	2		180-200	90	15-25
Pizza, silný korpus, 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza - Bageta**	Rošt	3		-	-	-
Pizza - Bageta, 2 ks	Univerzální plech	2		180-200	90	10-20
Mini-pizzy**	Univerzální plech	3		-	-	-
Mini-pizzy, 9 ks	Univerzální plech	2		210-230	90	10-20
Mini-pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče & quiche						
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Forma na tart, pocinovaný plech	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
* předehřátí						
** dbejte pokynů na balení						

Nákypy a soufflé

Váš přístroj nabízí mnoho druhů ohřevů pro pečení nákypů a soufflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Používejte pouze originální příslušenství určené Vašemu spotřebiči. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokud používáte přípravu pouze s mikrovlnným ohřevem nebo v kombinaci, můžete značně zkrátit čas pečení.

Používejte vždy tepelně odolné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dbejte pokynů k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17.

Hotová jídla vyjměte z obalu. V nádobí pro mikrovlnný ohřev budete ohřívát rychleji a rovnoměrněji.

Výšky zásuvů

Použijte vždy uvedené výšky zásuvů.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo na univerzálním plechu.

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

Soufflé lze připravovat také ve vodní lázni na univerzálním plechu. Zasuňte univerzální plech do výšky 2.

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 procent energie. Postavte formy vedle sebe.

Príslušenství

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

Rošt

Nápis "Microwave" na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat směrem dolů.

Univerzální plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz.

Nádobí

Pro nákypy a gratinování používejte široké, ploché nádobí. Ve vysokém a úzkém nádobí potřebují pokrmy více času a v horní části budou tmavší.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé druhy nákypů a soufflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte příště vyšší teplotu.






Upozornění: Dobu pečení nelze zkracovat vyšší teplotou. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečené jen na povrchu, ale vevnitř nebude propečené.

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

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Další informace naleznete v tipech pro pečení v příloze tabulky.

Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení a šetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní-/Dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Stupeň pro pizzu
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon ve watttech	Doba v min.
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Forma na nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantní, vařené 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, 400 g **	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	2		200-210	180	20-25
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-190	-	50-70
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		170-190	360	20-25
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm, 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

* přehřátí

**dbejte pokynů uvedených na balení

Drůbež

Váš přístroj nabízí různé programy pro přípravu drůbeže. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro jednotlivá jídla.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je zvláště vhodné pro velkou drůbež nebo větší kousky 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.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až půl litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Za takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistější.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda nádoba vejde do pečicího prostoru.

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

Dbejte údajů výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, 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.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte 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 mikrovlnným ohřevem

Drůbež můžete zvláště dobře připravit v kombinaci s mikrovlnným ohřevem. Doba pečení se tím výrazně zkrátí.

Narozdil od konvekčního provozu se řídí doba pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem podle celkové hmotnosti.

Tip: Pokud máte jiné množství masa, než je uvedeno v tabulce, pomůže vám následující základní pravidlo: dvojnásobné množství masa odpovídá dvojnásobné době pečení.

Používejte vždy nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám a je určeno pro přípravu pokrmů za použití mikrovlnného ohřevu. Pečicí formy z kovu nebo římský hrnec jsou vhodné pouze pro pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Grilování

Při grilování nechejte dvířka přístroje zavřená. Nikdy neotvírejte a otevřenými dvířky přístroje.

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

Upozornění: U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Ke grilování použijte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a váhou. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky masa určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro Vaši drůbež. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, tuhosti a teplotě potravin. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte příště vyšší teplotu.

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 předeřtejte, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

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

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

Po cca 1/2 až 2/3 uvedené doby maso obraťte.






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























Tipy

- Pokud pečete husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži nařízněte. Prsa neutáčejte.
- Když otáčíte drůbež, dbejte na to, aby prsní strana byla nejprve dole.
- 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. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20% energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Grilovací stupeň	Výkon ve watttech	Doba v min.
Kuře						
Kuře, 1kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1kg	Uzavřená nádoba	2		230-250	360	25-35
Kuřecí prsní filety, po 150 g (grilování) (5 min. předehřátí)	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuřecí prsní filety, 2 kusy po 150 g (grilování)	Otevřená nádoba	2		190-210	180	25-30
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, 4 kusy po 250 g	Otevřená nádoba	2		190-210	360	20-30
Kuřecí prsty, nugety, mražené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Kuřecí prsty, nugety, mražené, 250 g	Univerzální plech	2		190-210	360	15-20
Poulard, 1,5kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Poulard, 1,5kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	360	30
					180	15-25
Kachna & husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Kachní prsa, 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
Krůta						
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Krůtí prso, bez kostí 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno s kostí 1 kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	360	45-50

* předehřátí

** dbejte pokynů uvedených na balení

Maso

Váš přístroj nabízí četné programy pro přípravu masa. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho položte kousky slaniny.

Kůži masa naříznete mřížkovitě. Pokud maso otáčíte, dbejte na to, aby bylo nejprve kůži dolů.

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

Pečení na roštu

Pečení na roštu je zvláště vhodné pro velkou drůbež nebo větší kousky 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.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až půl litru vody.

Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečení zůstane čistější.

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 nádoby, které je určené pro použití v pečící troubě. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do prostoru pečící trouby.

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

Pro pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Dno skleněné nádoby by mělo být pokryto cca ½ cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa, materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé kovové nádobě, je třeba více tekutiny než při pečení ve skleněné nádobě.

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

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

Odkryté nádoby

K pečení masa používejte nejlépe vysokou pečící formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečící prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistější. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a že ji dobře uzavírá. Postavte nádobu na rošt.

Odstup mezi masem a pokličkou by měl být alespoň 3 cm. Maso se může během pečení roztahovat.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte 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 do výšky 1-2 cm.

Během pečení se odpařuje voda v nádobě. V případě potřeby opatrně přilévajte tekutinu.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Určitá jídla lze připravit v kombinaci s mikrovlnným ohřevem. Doba pečení se tím výrazně zkrátí. Na rozdíl od konvekčního provozu se řídí doba pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem podle celkové hmotnosti.

Tip: Pokud máte jiné množství masa, než je uvedeno v tabulce, pomůže vám následující základní pravidlo: dvojnásobné množství masa odpovídá dvojnásobné době pečení.

Používejte vždy nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám a je určeno pro přípravu pokrmů za použití mikrovlnného ohřevu. Pečící formy z kovu nebo římský hrnec jsou vhodné pouze pro pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí.
→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Pozor!

Pokud používáte pečící sáček, nezavírejte jej pomocí kovových klipů. Použijte kuchyňský provázek. Pro rolády nepoužívejte kovové špičky. Mohlo by dojít k tvoření jisker.

Grilování

Při grilování nechejte dvířka přístroje zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky přístroje.

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

Upozornění: U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Ke grilování použijte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a váhou. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté.

Kousky masa určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu mnoha druhů masa. Teplota a doba pečení závisí na množství, tuhosti a teplotě potraviny. Proto jsou uvedena rozmezí nastavení. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnoty. 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 jednotlivé kusy masa s navrženou hmotností. Pokud připravujete drůbež o vyšší hmotnosti, než je uvedená, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podél nejtěžšího kusu. Jedinlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.






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













Po cca 1/2 až 2/3 uvedené doby maso obraťte.

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobných pokrmů uvedených v tabulce. Doplňující informace naleznete v tipech na pečení a dušení v příloze tabulky.

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Grilovací stupeň	Výkon ve wattch	Doba v min.
Vepřové maso						
Vepřové maso bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřové maso 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 svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřová svičková, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	90	50-60
Vepřový fileť, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Žebro s kostí, 1 kg (s přidáním vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	70-90
Žebro s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	360	40-50
Vepřový steak, tloušťka 2 cm	Rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, tloušťka 3 cm (5 min. předehřátí)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí fileť, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí fileť, medium, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	90	30-40
* předehřátí						
** neobracet						
*** pod maso vložit univerzální plech na úrovni 2						

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Grilovací stupeň	Výkon ve wattch	Doba v min.
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		240-260	180	30-40
Steak, tloušťka 3cm, medium (nepředehřívát)	Rošt	5		3	-	15-20
Burger, výška 3-4 cm	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 nožičky, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí nožičky, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	90	60-70
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		260-280	360	30-40
Jehněčí hřbet s kostí**	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí, 1 kg**	Otevřená nádoba	2		190-210	90	30-40
Jehněčí kotleta***	Rošt	5		3	-	12-16
Grilovací 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
* předehřátí						
** neobracet						
*** pod maso vložit univerzální plech na úrovni 2						

Tipy na pečení a dušení

Pečící prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako speciální příslušenství.
Pečené je příliš tmavé a křusta místy spálená nebo je pečené vysušené.	Přezkoušejte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš tenká.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečené 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 přiléhat na nádobu a musí být dobře nasazená. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Pečené není propečené.	Pečení nařizněte. Ve varné nádobě připravte šťavu a plátky masa vložte do nádoby. Maso dopečte pomocí mikrovlnného ohřevu.

Ryby

Váš přístroj nabízí různé druhy ohřevu pro přípravu ryb. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

Celou rybu není třeba obracet. Celou rybu uložte do trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte nařiznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, což rybě dává stabilitu.

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

Pečení a grilování na rošt

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „Microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech.

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

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až půl litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Za takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečící prostor zůstane čistější.

Během grilování nechejte dvířka přístroje zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky.

Ke grilování použijte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a váhou. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky masa určené ke grilování položte přímo na rošt. Kousky obraťte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

Nejvhodnější je nádoby 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 odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Ryba se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

K pečení ryb používejte nejlépe vysokou pečící formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečící prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistější. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a že ji dobře uzavírá. Postavte nádobu na rošt.

Při dušení přidejte do nádoby 2-3 lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Po upečení ryby a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

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

Dušení za použití mikrovlnného ohřevu

Rybu lze dusit také za použití mikrovlnného ohřevu.

Používejte k tomu uzavřené nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev nebo k zakrytí vezměte talíř nebo speciální fólii na mikrovlnný ohřev. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí pro mikrovlnný ohřev. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 17*

Vlastní chuť ryby zůstane zachována, pokud šetříte se solí a kořením. Při přípravě celé ryby použijte jednu až tři polévkové lžice vody nebo citronové šťávy.

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

Hotové pokrmy vybalte z obalů. V nádobí vhodném pro mikrovlnný ohřev se ohřeje rychleji a rovnoměrněji.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu mnoha druhů ryb. Teplota a doba pečení závisí na množství, tuhosti a teplotě potraviny. Proto jsou uvedena rozmezí nastavení. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

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





Obecně platí: čím větší je ryba, tím nižší je teplota a delší doba pečení.

















Pokud není ryba na plechu umístěna v poloze plavání, tj. hřbetní ploutví nahoru, obraťte ji po cca 1/2 až 2/3 uvedených doby.

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

Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení a šetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  Horní/dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Grilovací stupeň	Výkon ve wattch	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	3
					360	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	10
					360	10-15
Rybí filety						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybí filet, přírodní, dušený, 400 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	4
					360	3-8
Rybí kotlety						
Rybí kotlet, tloušťka 3 cm**	Rošt	4		3	-	10-20
Mražené ryby						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600	5
					360	7-12
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí filet, přírodní, 400 g	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 průběhu otáčet)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30
Pokrm z ryb						
Rybí terina, 1000 g	Forma na terinu	2		-	360	20-25
* předeheřtí						
** pod pokrm vložte univerzální plech na úroveň 2						

Zelenina a přílohy

Zde naleznete údaje pro přípravu grilované zeleniny, brambor a hluboce zmrazených bramborových produktů.

Nepoužívané příslušenství vyjměte z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení a šetříte energii.

Příprava v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Pokud chcete péct v kombinaci s mikrovlnným ohřevem, použijte vždy uzavřenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev. Pokud nemáte vhodnou poklici, použijte speciální fólii. Dbejte pokynů výrobce nádobí.

Ploché pokrmy jsou připraveny rychleji než vysoké.

Proto pokrm co možná nejvíce rozprostřete po dně nádoby.

Obiloviny při přípravě silně pěň. Pro všechny obilninové produkty, jako je např. rýže, použijte vysoké nádoby s poklicí.

Vlastní chuť pokrmů zůstane zachována, pokud budete šetřit soli a kořením.

Pokud pro Vámi připravovaný pokrm nenaleznete údaje v tabulce, prodlužte nebo zkráťte dobu přípravy podle následujícího pravidla: dvojnásobnou množství odpovídá dvojnásobná doba přípravy.

Během přípravy dvakrát až třikrát pokrmy zamíchejte nebo obračejte. Po zahřátí nechejte pokrmy ještě dvě až tři minuty odpočívat při pokojové teplotě.

Pokrmy předávají teplo nádobám. I při provozu mikrovlnného ohřevu mohou být nádoby velmi horké.

Výšky zásuvů

Používejte uvedené výšky zásuvů.

Příprava na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Příprava na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Nápis „Microwave“ musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

Univerzální nebo pečící plech

Univerzální plech nebo pečící plech zasuňte opatrně do trouby až na doraz zkosením směrem ke dvířkům přístroje.

Pečící papír

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






Doporučené hodnoty nastavení







V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, tuhosti a teplotě potraviny. Proto jsou uvedena rozmezí nastavení. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí jídel do studené trouby. Pokud troubu předehejete, uvedenou dobu pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pokud chcete připravovat jídla podle vlastního receptu, orientujte se podle podobných jídel v tabulce.

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch
-  Horkovzdušný gril
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Grilovací stupeň	Výkon ve wattch	Doba v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-10
Zelenina, čerstvá, 500g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	10-15
Zelenina, mražená						
Špenát, 450g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-16
Zeleninová směs, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-12
Zeleninová směs, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	13-18
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	-	10-15
* během přípravy jednou nebo dvakrát zamíchat						
** dbejte údajů na obalu						

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Grilovací stupeň	Výkon ve wattch	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 loupáčku, celé, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-11
Solené brambory, čtvrcené, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	12-15
Bramborové produkty, mražené						
Bramborové růsti**	Univerzální plech	3		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	Univerzální plech	3		-	-	-
Krokety**	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky**	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	-	30-40
Rýže						
Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	7-9
					180	13-16
Rýže natur, 250 g + 650 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	12-14
					180	22-27
Obilniny						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-8
Jáhly celé, 250 g+ 600 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukuřičná kaše, 125 g + 500 ml vody*	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-8
					180	4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-13
					180	25-30
Vejce						
Sázená vejce ze 2 vajec	Uzavřená nádoba	2		-	360	6-8
* během přípravy jednou až dvakrát zamíchat						
** dbejte údajů uvedených na obale						

Dezerty

S Vaším přístrojem můžete připravit jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu za použití mikrovlnného ohřevu použijte vždy tepelně odolné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dbejte pokynů ke vhodnosti nádobí pro mikrovlnný ohřev.

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Když pokládáte nádobí na rošt, nápis „Microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a ohyb směřovat dolů.

Příprava jogurtu

Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a pojezdy. Pečicí prostor musí být prázdný.

- Ohřejte 1 litr mléka (3,5% tuku) na sporáku na 90°C a zchladte jej na 40°C. U trvanlivého mléka stačí zahřátí na 40°C.
- Přimíchejte 150g jogurtu (teplota z ledničky).
- Naplňte do šálků nebo malých sklenic a přikryjte potravinářskou fólií.
- Šálky nebo sklenice postavte na dno pečicího prostoru a nastavte podle údajů v tabulce.
- Po přípravě nechejte jogurt zchladit v lednici.

Puding z prášku

Pudinkový prášek zamíchejte s mlékem a cukrem podle údajů na obalu ve vysoké míse vhodné pro mikrovlnný ohřev. Nastavte podle údajů v tabulce.

Jakmile mléko zpění, silně promíchejte. Zopakujte to dvakrát až třikrát.

Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 4 násobné množství mléka.
2. Rýži a mléko vložte do vysoké mísy vhodné pro mikrovlnný ohřev.
3. Nastavte podle údajů v tabulce.
4. Jakmile mléko zpění, silně promíchejte a snižte výkon mikrovlnného ohřevu tak, jak je uvedeno v tabulce. Během dalšího vaření několikrát promíchejte.

Kompot

Zvažte ovoce v míse vhodné pro mikrovlnný ohřev a přidejte jednu polévkovou lžici vody na každých 100 g. Podle chuti přidejte cukr a koření. Přikryjte nádobu a nastavte podle údajů v tabulce.

Během přípravy dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn do mikrovlnné trouby

Použijte tepelně odolné, ploché nádoby, např. víko formy na náky. Nepoužívejte porcelán ani hodně klenuté talíře.

Položte sáček s popcornem označenou stranou dolů na nádobu. Nastavte podle údajů v tabulce. Dle produktu a jeho množství se může lišit jeho doba přípravy.

Aby se popcorn nepřipálil, vyjměte sáček s popcornem po 1 ½ minutě a zatřepejte s ním. Po přípravě popcornu vytřete pečící prostor hadříkem.



Varování

Nebezpečí popálení!

U neprodyšně 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
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Grilovací stupeň	Výkon ve watttech	Doba v min.
Puding z pudinkového prášku*	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	Dno trouby		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 do mikrovlnné trouby, 1 sáček á 100 g**	Otevřená nádoba	2		-	600	4-6

* během přípravy jednou až dvakrát zamíchat

** zavřený sáček položit na nádobu

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 pečení nechávejte dvířka přístroje uzavřená.

Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečícího prostoru. Tak docílíte optimálního výsledku pečení a šetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství Vašeho přístroje. Je optimálně přizpůsobeno pečícímu prostoru a druhům ohřevu.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste používali vhodné příslušenství a správně jej zasunuli do pečícího prostoru.

Rošt

Nápis "Microwave" musí být u dvířek trouby a záhyb směrovat dolů.

Univerzální plech nebo pečící plech

Univerzální plech nebo pečící plech zasuňte opatrně až na doraz záhybem směrem ke dvířkům přístroje.

Pečící formy a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé pečící formy z kovu. Tím ušetříte až 35 procent energie.

Nádobí z ušlechtilé oceli nebo hliníku odráží teplo jako zrcadlo. Vhodnější je nádobí neodrážející teplo ze smaltu, tepelně odolného skla nebo hliníkové formy. Pocínované formy, keramické formy a skleněné formy prodlužují dobu pečení a koláče nezhnědnou rovnoměrně.

Pečící papír



Používejte pouze pečící papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy utřihněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.





























Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a tuhosti těsta. Proto jsou uvedena rozmezí nastavení. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnoty. Nižší teplota umožní rovnoměrné zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nelze zkrátit nastavením vyšší teploty. Koláče a pečivo bude zvnějšku hotové, ale uvnitř nepropečené.

Použité druhy ohřevu:

-  Horký vzduch
-  Horní-/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Věncová/hranatá forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z tředního těsta	Forma na dortový korpus	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 2 vejce	Forma na dortový korpus	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma Ø 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	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Sušenky	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&houšky					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Mazanec	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 pečeně bez kůže, např. krk 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Zavřená 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	Zavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Zavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený	Zavřená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamidv potravinách

Akrylamid vzniká především u obilninových a bramborových produktů, jako např. bramborové lupínky,

hranolky, toasty, housky, chléb a drobné pečivo (sušenky, perníčky a karamelové cukrovinky – spekulatius).

Tipy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidu

Všeobecné	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipekujte, měly by být zlatavé. ■ Velké, silnější kusy potravin obsahují méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200°C. Horký vzduch max.180°C.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max.190°C. Horký vzduch max.170°C.
Hranolky do trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Sušení

Pomocí režimu 4D-horký vzduch můžete potraviny i sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky vypařování koncentrují aromatické látky. Používejte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečící či pergamenový papír. Ovoce nechte dobře odkapat a osušte je.

Ovoce nakrájejte na stejné velké kousky 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 následně ji blanšírujte. Blanširovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na rošt.

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

K sušení použijte následující výšky zásuvů:


- 1 Rošt: výška 3
- 2 Rošty: výška 3+1






Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát otočte. Usušené kousky uvolněte z papíru ihned po usušení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba jsou závislé na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušeného materiálu. Čím déle necháte potraviny sušit, tím lépe jsou konzervovány. Čím tenčí plátky nakrájíte, tím rychlejší je sušení a potravina aromatictější. Proto jsou uvedena rozmezí nastavení. Pokud chcete sušit další potraviny, orientujte se podle podobných potravin v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

-  4D-Horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v hod.
Jádrové ovoce (ovocné kroužky, tloušťka 3 mm, 200 g na jeden rošt)	1-2 Rošty	-		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 Rošty	-		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkve),strouhaná,blanširovaná	1-2 Rošty	-		80	5-8
Houby na plátky	1-2 Rošty	-		60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 Rošty	-		60	2-6

Zavařování

Ve Vašem přístroji můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování

Nebezpečí poranění!

U špatně zavařených potravin mohou sklenice prasknout. Řiďte se údaji pro zavařování.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Svorky a pružiny předem vyzkoušejte.

Během jednoho zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V pečicím prostoru můžete zavařovat současně maximálně šest sklenic o obsahu 1/2, 1 nebo 1 1/2 litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout. Sklenice se nesmí během zavařování dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Ovoce, příp. zeleninu v závislosti na druhu oloupejte, vypeckujte, nakrájejte a naplňte sklenice 2 cm pod okraj.

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem zbaveným pěny (cca 400 ml na 1 litrovou sklenici). Na jeden litr vody:

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou, převařenou vodou.

Otřete okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice zavřete svorkami. Sklenice postavte na univerzální plech tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80°C). Troubu nastavte podle tabulky.

Ukončení zavařování

Ovoce

Po nějaké době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Přístroj vypněte, jakmile všechny zavařovací sklenice perlí. Sklenice vyjměte z trouby po uplynutí uvedené doby dohřívání.

Zelenina


Po nějaké době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile perlí všechny zavařovací sklenice, snižte teplotu na 120°C a podle údajů v tabulce nechejte sklenice dále perlit v zavřené troubě. Po této době vypněte troubu a použijte ještě několik minut dohřívání podle údajů v tabulce.

Po zavařování vyjměte sklenice z pečicího prostoru a položte je na čistou utěrku. Horké sklenice nepokládejte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice zakryjte, aby byly chráněny před průvanem. Svorky odstraňte, až budou sklenice studené.

Doporučené hodnoty nastavení

Uvedené časy v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou obsahu sklenic. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Před přepnutím nebo vypnutím trouby se ujistěte, že všechny sklenice perlí. Perlení začne po 30 – 60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D-Horký vzduch

Pokrm	Nádobí	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Do doby perlení: 30-40
				120	Po perlení: 30-40
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Do doby perlení: 30-40
				-	Dohřívání: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Do doby perlení: 30-40
				-	Dohřívání: 35
Jádrovitě ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Do doby perlení: 30-40
				-	Dohřívání: 25

Kynutí těsta

Kynuté těsto může v troubě vykynout rychleji 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 kynutí jednotlivých kusů).

Kynutí celého těsta

Nastavte přístroj podle údajů v tabulce a zahřejte troubu.

Postavte mísu s těstem na rošt.

Během kynutí neotevírejte dvířka přístroje, jinak bude unikát vlhkost. Těsto zakryjte.

Kynutí jednotlivých kusů


Pečivo umístěte do výšky podle údajů v tabulce.





Pokud troubu chcete předehřát, pečivo mimo troubu uchovávejte na teplém místě.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba provozu jsou závislé na druhu a množství přísad. Proto údaje v tabulce nastavení slouží jako orientační hodnoty.

Použitý druh ohřevu:

-  Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška zásuvu	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Kynuté těsto, lehké	Mísa	2		35-40	25-30
	Pečící plech	2		35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké s vyšším obsahem tuku	Mísa	2		35-40	20-40
	Pečící plech	2		35-40	15-25

Rozmrazování

Pro rozmrazování ovoce, zeleniny, drůbeže, masa, ryba a pečiva použijte režim mikrovlnného ohřevu.

Mražené potraviny vyjměte z obalu, vložte do vhodné nádoby a postavte na rošt. Dbejte pokynů pro nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis "Microwave" u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů.

Před použitím vytáhněte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační. Závisí na kvalitě, teplotě (-18°C) a tuhosti potravin. Jsou uvedena časová rozmezí. Nejprve nastavte kratší dobu

a v případě potřeby ji prodlužte. Rozmrazování se lépe podaří v několika krocích. Ty jsou v tabulce uvedeny pod sebou.


Tip: Plátky nebo porcované kusy se rozmrazí rychleji než potraviny vcelku.




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

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

















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

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška výsuvu	Druh ohřevu	Výkon MW ve wattch	Doba v min.
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	Otevřená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Housky	Rošt	2		180	5-10
				90	5-10
Koláč					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otevřená nádoba	2		180	5
				90	15-20

* v polovině času obrátit

Porkm	Příslušenství/nádobí	Výška výsuvu	Druh ohřevu	Výkon MW ve wattch	Doba v min.
Koláč, suchý, 750g	Otevřená nádoba	2		180	2
				90	10-15
Kuře, celé, 1,2kg *	Otevřená nádoba	2		180	10
				90	10-15
Kuřecí díly, 250g *	Otevřená nádoba	2		180	3
				90	5-10
Kachna, 2kg *	Otevřená nádoba	2		180	10
				90	30-40
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800g*	Otevřená nádoba	2		180	15
				90	10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1kg*	Otevřená nádoba	2		180	15
				90	20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Otevřená nádoba	2		180	15
				90	25-35
Maso, kousky neob plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Otevřená nádoba	2		180	8
				90	5-10
Mleté maso, směs, 200 g*	Otevřená nádoba	2		90	8-15
				180	5
Mleté maso, směs, 500 g*	Otevřená nádoba	2		90	10-15
				180	10
Mleté maso, směs, 800 g*	Otevřená nádoba	2		90	15-20
				180	10
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	Otevřená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Rybí fileť, 400 g*	Otevřená nádoba	2		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	Otevřená nádoba	2		180	5-10
				90	10
Zelenina, 600 g	Otevřená nádoba	2		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Máslo, 125 g	Otevřená nádoba	2		90	7-9

* v polovině času obrátit

Ohřívání jídel za použití mikrovlnného ohřevu

Použitím mikrovlnného ohřevu můžete pokrm ohřát nebo v jednom kroku rozmrazit a ohřát. Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobí určeném pro mikrovlnný ohřev se jídlo ohřeje rychleji a rovnoměrněji. Různé komponenty jídla se mohou ohřívát různě rychle.

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

Pokrmy přikryjte. Tak dosáhnete lepšího výsledku přípravy. Pokud nemáte vhodnou poklici, použijte speciální fólii na mikrovlnný ohřev.

Při zahřívání pokrm jednou nebo dvakrát zamíchejte, resp. obraťte. Po ohřátí nechte pokrm 1 až 2 minuty odpočívat, aby se vyrovnaly teploty.

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

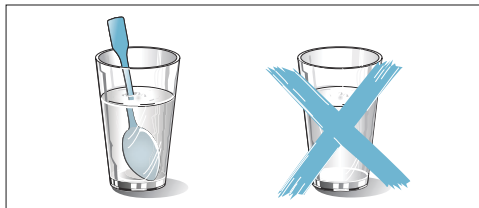
Pokrmy předávají teplo nádobě. I po použití pouze mikrovlnného ohřevu mohou být velmi horké.

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. Již při malém otřesu nádoby s tekutinou se horká tekutina může náhle převařit a vystříknout. Při zahřívání vždy do nádoby vložte lžici. Tím zamezíte přehřátí.



Pozor!

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete hodnoty pro ohřívání různých pokrmů a nápojů za použití mikrovlnného ohřevu. Údaje jsou pouze orientační. Záleží na nádobí, kvalitě, teplotě a tuhosti potraviny. V tabulce jsou uvedena časová rozmezí. Nejprve nastavte kratší dobu přípravy a v případě potřeby ji prodlužte.


Hodnoty uvedné v tabulce platí pro vložení pokrmu do studené trouby.


Pokud pro Váš pokrm nejsou uvedeny žádné hodnoty, orientujte se podle podobných potravin v tabulce.

Z pečícího prostoru odstraňte nepoužívané příslušenství. Tak dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Pečící prostor po použití vytřete.

Použitý druh ohřevu:

-  Mirkovlnná trouba

Pokrm	Nádobí	Výška výsuvu	Druh ohřevu	Výkom MW ve wattech	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 stravy					
Láhev mléka, 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 zamíchat)	Uzavřená nádoba	2		600	11-16
Pokrmy, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		600	4-8
Polévka, Eintopf, 400 ml (dobře zamíchat)	Uzavřená nádoba	2		600	5-7

Pokrm	Nádobí	Výška výsuvu	Druh ohřevu	Výkom MW ve wattch	Doba v min.
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		600	5-10
Pokrmly mražené					
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		600	11-15
Polévka, Eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	Uzavřená nádoba	2		900	2-4
Přílohy, 500 g, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, gratinované brambory	Uzavřená nádoba	2		600	11-15

Udržování teploty

Hotové pokrmy můžete udržovat v teple pomocí horního/dolního ohřevu 70°C. Tím zamezíte tvorbě páry a nemusíte pak pečící prostor vytírat.

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

Zkušební pokrmy

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

Podle EN60350-1:2013 příp. IEC60350-1:2011 a podle normy EN60705:2012, IEC60705:2010.

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 roštu: 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: tmavá kulatá forma.

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

Koláče v kulatých formách z pocínovaného plechu: pečte na jedné úrovni s horním/dolním ohřevem.

Použijte univerzální plech místo roštu a položte na něj kulatou formu.

Piškotový koláč

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

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vsunutí pokrmu do studené trouby.
- Dbejte pokynů k předehřívání trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez rychlého zahřátí.
- Pro pečení použijte nejprve nižší z uvedených hodnot.

Použití druhu ohřevu:

- 4D-Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň pro pizzu

Pokrm		Výška výsuvu	Druh ohřevu	Teplota v °C	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
Sušenky, 3 úrovně	Pečící plechy + univerzální plech	5+3+1		140*	35-55
* 5 min. předehřívání, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					
** přehřívání, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání					

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška výsuvu	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Piškotový koláč	Kulatá forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškotový koláč	Kulatá forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškotový koláč, 2 úrovně	Kulatá forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min. předehřívání, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání
 ** předehřívání, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

Současně vložte i univerzální plech. Tekutina se zachytí a pečící prostor zůstane čistý.

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška výsuvu	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba v min.
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 ks**	Rošt	4		3	25-30

* nepředehřívát
 ** po uplynutí 2/3 doby pokrm otočit

Příprava za použití mikrovlnného ohřevu

Pro přípravu pokrmů za použití mikrovlnného ohřevu použijte vždy nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev, které je odolné vůči vysokým teplotám. Dbejte upozornění týkajících se vhodnosti použití mikrovlnného ohřevu.

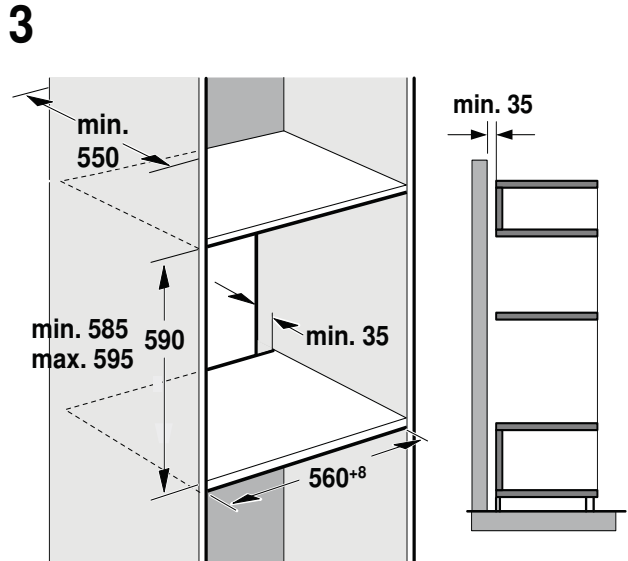
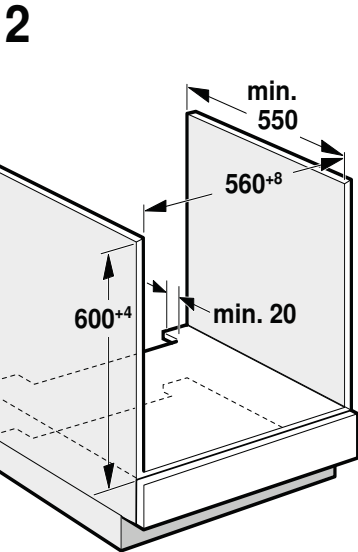
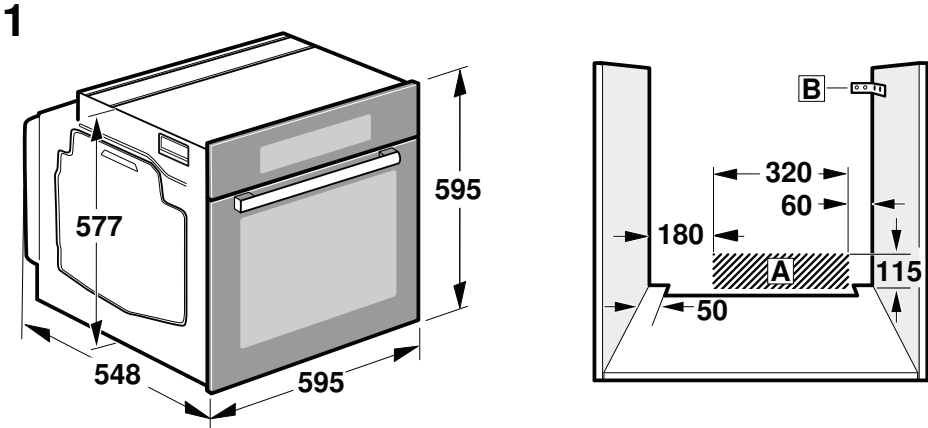
→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Když umístíte nádobí na rošt, musí být rošt napsán "Microwave" směrem ke dvířkům a zakřivení směřovat dolů.

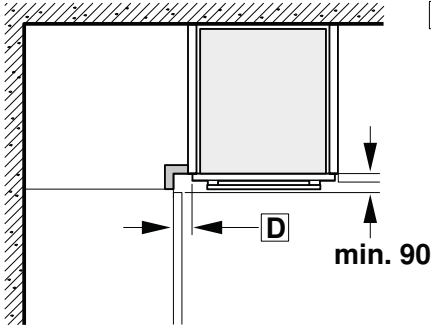
Použitý druh ohřevu:

- 4D-Horký vzduch
- Horkovzdušný gril
- Mikrovlnný ohřev

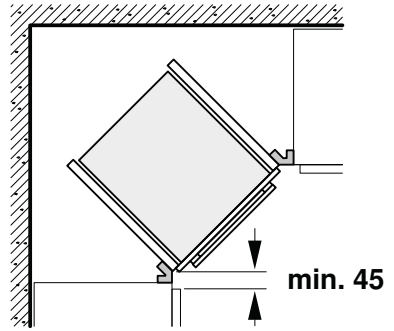
Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška výsuvu	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve wattch	Doba v min.
Rozmrazování za použití mikrovlnného ohřevu						
Maso	Otevřená nádoba	2		-	180 90	5 10-15
Příprava za použití mikrovlnného ohřevu						
Vaječné mléko	Otevřená nádoba	2		-	360 180	20 20-25
Piškot	Otevřená nádoba	2		-	600	7-9
Sekaná pečeně	Otevřená nádoba	2		-	600	22-27
Příprava v kombinaci s MV						
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



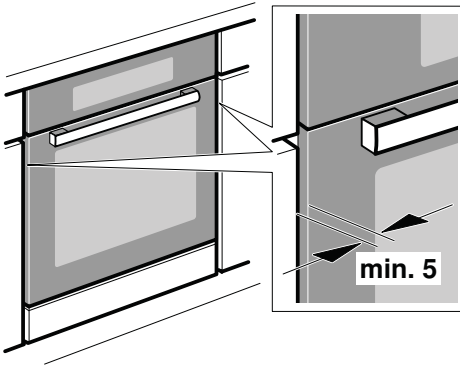
4



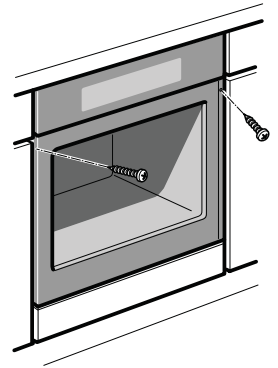
C



5



min. 5



Důležité pokyny – obrázek 1

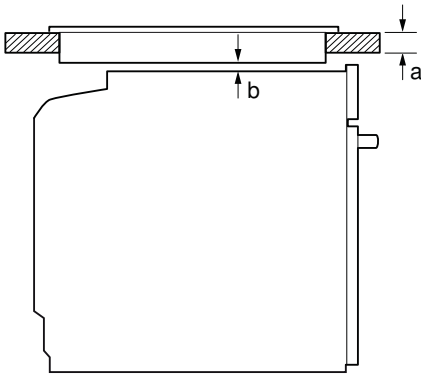
- Vestavná skříňka nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky umístěné výše, musí být zachována vzdálenost minimálně 35 mm.
- Vestavná skříňka musí mít na přední straně větrací otvor 50 cm². U nábytkových korpusů bez větracího výřezu v zadní části postranních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

▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní deskou 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	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm

Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
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**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit. Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!).

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

Ochrana proti dotykům musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

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 pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

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

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Rúra na pečenie s mikrovlnami

HM633GNS1

siemens-home.com/welcome

sk Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia.....	4	 Mikrovlnný ohrev.....	17
 Dôležité bezpečnostné pokyny.....	4	Riad.....	17
Všeobecné pokyny.....	4	Výkony mikrovlnného ohrevu.....	17
Mikrovlnný ohrev.....	5	Nastavenie mikrokombi.....	17
 Príčiny poškodenia.....	6	Nastavenie mikrovlnného ohrevu.....	17
Všeobecné.....	6	Funkcia sušenia.....	18
Mikrovlnný ohrev.....	7	 Nastavenie „Sabat“.....	18
 Ochrana životného prostredia.....	7	Spustenie nastavenia „Sabat“	18
Úspora energie.....	7	 Čistiace prostriedky.....	19
Ekologická likvidácia výrobku.....	7	Vhodné čistiace prostriedky.....	19
 Zoznámenie sa so spotrebičom.....	8	Plochy priestoru na pečenie.....	20
Ovládací panel.....	8	Udržiavanie prístroja v čistote.....	20
Ovládacie prvky.....	8	 Stojany.....	20
Displej.....	8	Nasadenie a vysadenie stojanov.....	20
Menu prevádzkových režimov.....	9	 Dvierka prístroja.....	21
Druhy ohrevov.....	9	Vysadenie krytu dvierok.....	21
Ďalšie informácie.....	10	Vysadenie a nasadenie skla dvierok.....	22
Funkcia priestoru na pečenie.....	10	 Čo robiť v prípade poruchy?.....	23
 Príslušenstvo.....	10	Tabuľka porúch.....	23
Dodané príslušenstvo.....	10	Prekročenie maximálneho času prevádzky .	23
Zasúvanie príslušenstva.....	10	Svetlo v priestore na pečenie.....	23
Špeciálne príslušenstvo.....	11	 Zákaznícky servis.....	24
 Pred prvým použitím.....	12	E-číslo a FD-číslo.....	24
Prvé uvedenie do prevádzky.....	12	 Pokrmý.....	24
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva.....	12	Pokyny k programom.....	24
 Obsluha prístroja	13	Výber pokrmu a nastavenie.....	24
Zapnutie a vypnutie prístroja.....	13	 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu.....	25
Spustenie alebo prerušenie prevádzky.....	13	Silikónové formy.....	25
Nastavenie prevádzkového režimu.....	13	Koláče a malé pečivo.....	25
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	13	Chlieb a žemle.....	29
Rýchloohrev.....	13	Pizza, quiche a pikantné koláče.....	31
 Časové funkcie.....	14	Nákypy a suflé.....	32
Budík.....	14	Hydina.....	34
Doba.....	14	Mäso.....	36
Čas ukončenia prípravy pokrmu.....	15	Ryby.....	39
 Detská poistka.....	15	Zelenina a prílohy.....	41
Aktivácia a deaktivácia	15	Dezerty.....	42
 Základné nastavenie .	16	Úspora energie s eco-ohrevom.....	43
Zmena nastavenia.....	16	Akrylamid v potravinách.....	45
Zoznam nastavení.....	16	Sušenie.....	45
Zmena času.....	16	Zaváranie.....	46
		Kysnutie cesta.....	47
		Rozmrazovanie.....	47
		Ohrievanie jedla s použitím mikrovlnného ohrevu.....	49
		Udržiavanie pokrmov v teple.....	50
		Skúšobné pokrmy.....	50

Ďalšie informácie k výrobkom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internete:
www.siemens-home.com

S produktovými informáciami, ako aj otázkami týkajúcimi sa použitia a obsluhy, vám pomôže naša
SiemensInfoLine na Tel.: **251 095 546**

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Iba tak budete schopní váš spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu alebo ďalšieho používateľa. Tento spotrebič je určený iba na účely zabudovania. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Spotrebič môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku. Tento prístroj je určený výhradne pre súkromné domácnosti. Používajte ho iba na prípravu jedál a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Prístroj je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti do 8 rokov veku a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.

Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie správnym spôsobom. →
 pozrite „Príslušenstvo“ na strane 10

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety umiestnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Nikdy neuchovávajte v priestore na pečenie horľavé predmety. Pokiaľ sa v priestore na pečenie vyskytuje dym, nikdy neotvárajte dverka spotrebiča. Najprv spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poisťky.
- Pokiaľ dverka spotrebiča otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže dôjsť k vznieteniu. V priebehu predhrievania neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie pokryté vždy len požadovanú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj bude dosahovať veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo ohrievacieho telesa. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad budú veľmi horúce. Pri vyberaní príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholové výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy obsahujúce veľké množstvo vysokopercenčných alkoholických nápojov. Používajte iba malé množstvá vysokopercenčných nápojov. Dverka rúry otvárajte opatrne.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

- Časti, ktoré sú v dosahu, sú pri pečení horúce. Týchto častí sa nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča môže von uniknúť veľké množstvo pary. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dverka otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

- Voda v horúcom priestore na pečenie môže vytvárať horúcu paru. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného pripájacieho kábla smie vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky v skrini s poistkami. Potom zavolajte zákaznícky servis.
- Izolácia kábla sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa káble nedostali do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapájajte. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo spôsobené magnetizmom!

V oblasti ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Pokiaľ máte elektronický implantát, dodržujte minimálne 10 cm vzdialenosť od ovládacích prvkov.

Mikrovlnný ohrev

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Použitie prístroja iným spôsobom, ako je tu uvedené, je nebezpečné a môže spôsobiť poškodenie. Nie je povolené sušenie jedál alebo oblečenia, ohrievanie domácej obuvi, vankúšikov plnených zrnom alebo obilím, vlhkých utierok a pod. Napr. po ohrievaní vyššie uvedených predmetov môže i po niekoľkých hodinách dôjsť k ich vznieteniu. Prístroj je určený iba na prípravu jedál a nápojov.
- Potraviny sa môžu vznietiť. Nikdy neohrievajte potraviny v prepravných boxoch na jedlo. Nikdy neohrievajte bez dozoru potraviny v nádobách z papiera, plastu alebo iných horľavých materiálov. Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu a čas ohrievania. Riadte sa pokynmi uvedenými v tomto návode na použitie. Nikdy nesusušte potraviny s použitím mikrovlnného ohrevu. Nikdy nerozmrazujte ani neohrievajte potraviny s nízkym obsahom vody, ako je napr. chlieb, pri vysokom výkone a na dlhý čas.
- Stolový olej sa môže vznietiť. S použitím mikrovlnného ohrevu nikdy nezahrievajte iba samotný stolový olej.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo explózie!

Tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzatvorených nádobách môžu explodovať. Nikdy nezahrievajte tekutiny a potraviny v pevne uzatvorených nádobách.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s pevnou šupkou alebo škrupinou môžu počas ohrievania, ale i po ňom, prasknúť. Nikdy nevarujte vajíčka v škrupinke ani neohrievajte vajcia uvarené na tvrdo. Nevarujte kôrovce. Pri príprave volských ôk alebo vajec na mätko najprv napichnete žltok. Pri potravinách s pevnou šupkou či škrupinkou, ako napr. jablkách, paradajkách, zemiakoch alebo párkoch môže šupka prasknúť. Pred ohrievaním preto šupku narežte.

- Teplota v detskej výžive sa nerozdeľuje rovnomerne. Nikdy neohrievajte detskú výživu v uzatvorenej nádobe. Vždy odstráňte viečko alebo cumel' fľaše. Po ohriatí výživu dobre premiešajte alebo pretrepte. Predtým, ako dieťaťu výživu podáte, skontrolujte teplotu pokrmu.
- Ohrievané potraviny vydávajú teplo. Riad môže byť horúci. Riad či príslušenstvo vždy z priestoru na pečenie vyťahujte pomocou kuchynskej rukavice.
- Pri hermeticky uzatvorených potravinách môže obal prasknúť. Vždy dbajte na pokyny uvedené na jednotlivých baleniach. Pokrmu vyťahujte z priestoru na pečenie vždy pomocou kuchynskej rukavice.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri zahrievaní tekutín môže dôjsť k prehriatiu. To znamená, že sa dosiahne bod varu bez toho, aby sa vyskytovali typické bublinky. Už pri malom otrase nádoby s tekutinou sa horúca tekutina môže náhle prevariť a vystrieknuť. Pri zahrievaní vždy do nádoby vložte lyžicu. Tým zamedzíte prehriatiu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Nevhodný riad môže prasknúť. Riad z porcelánu a keramiky môže mať na rukoväti a veku drobné otvory. Za týmito otvormi sa nachádza dutina. Vlhkosť, ktorá vnikne do dutiny, môže spôsobiť prasknutie riadu. Používajte iba riad určený na mikrovlnný ohrev.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Prístroj pracuje pod vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte ohrievacie teleso.

Varovanie

Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!

- Pri nedostatočnom čistení môže byť poškodený povrch spotrebiča. Mikrovlnné žiarenie môže vychádzať von. Čistite spotrebič pravidelne a ihneď odstráňte prípadné zvyšky jedál. Priestor na pečenie, tesnenie dvierok, dvierka a ich zarážku udržiavajte vždy čisté.
- Mikrovlnné žiarenie môže vniknúť von cez dvierka priestoru na pečenie a dverné tesnenie. Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ sú poškodené dvierka priestoru na pečenie, tesnenie dvierok alebo plastový rám dverí. V danom prípade zavolajte servisnú službu.
- Spotrebiče bez krytu uvoľňujú mikrovlnné žiarenie. V žiadnom prípade neodstraňujte kryt spotrebiča. Na opravy či údržby volajte zákaznícky servis.



Príčiny poškodenia

Všeobecné

Pozor!

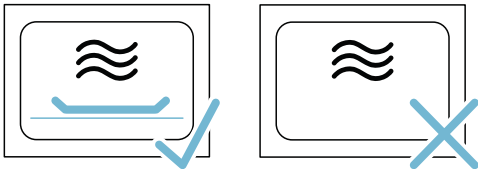
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: nekladte žiadne príslušenstvo na dno priestoru na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne fólie ani papier na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, pokiaľ je nastavená teplota vyššia ako 50 °C. Mohlo by dôjsť ku kumulovaniu tepla. Čas pečenia potom nebude správny a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Hliníkové fólie: hliníkové fólie v priestore na pečenie nesmú prísť do kontaktu so sklom dvierok. Mohlo by dôjsť k trvalému zafarbeniu skla dvierok.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: do horúceho priestoru na pečenie nelejte vodu. Spôsobíte tak tvorenie vodnej pary. Zmena teploty môže spôsobiť poškodenie smaltu.
- Vlhkosť v horúcom priestore na pečenie: dlhodobá vlhkosť vo vnútri priestoru na pečenie môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vysušiť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Neskladujte v priestore na pečenie žiadne pokrmy.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: po prevádzke pri vysokých teplotách nechajte priestor na pečenie vychladnúť iba zatvorený. I keď sú dvierka len trochu pootvorené, môžu časom poškodiť susediace časti nábytku. Iba v prípade, že je v priestore na pečenie príliš vlhko, nechajte rúru vyschnúť s otvorenými dvierkami.

- Ovocná šťava: pri pečení ovocných koláčov, ktoré obsahujú veľa ovocnej šťavy, nezapliňte plech až po okraj. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu, môže zanechať škvrny, ktoré sa nebudú dať odstrániť. Pokiaľ je to možné, používajte hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silne znečistené tesnenie: pokiaľ je tesnenie rúry silne znečistené, dvierka rúry sa správne nedovierajú. Môže dôjsť k poškodeniu susediaceho nábytku. Udržujte tesnenie rúry vždy v čistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: na otvorené dvierka nesadajte, nič na ne nekladte ani nevesajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad ani príslušenstvo.
- Vkládanie príslušenstva: v závislosti od zvoleného modelu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať panel dvierok pri ich zatváraní. Vkladajte príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy až na doraz.
- Preprava prístroja: nenoste ani nedržte prístroj za rukoväť dvierok. Rukoväť neunesie hmotnosť prístroja a môže sa zlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Pozor!

- Iskrenie: kov, napr. lyžica v pohári, musí byť od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok vzdialená minimálne 2 cm. Iskry by mohli poškodiť vnútorné sklo dverí.
- Kombinovanie príslušenstva: nekombinujte rošt s univerzálnym plechom. Pri vsunutí na seba by mohlo dôjsť k iskreniu. Zasúvajte príslušenstvo každé do inej výšky.
- Hliníkové nádoby: nepoužívajte žiadne hliníkové nádoby. Prístroj by sa poškodil vzniknutým iskrením.
- Prevádzka mikrovlnného ohrevu bez pokrmov: prevádzka mikrovlnného ohrevu bez vloženého pokrmu spôsobuje preťaženie. Nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého pokrmu. Výnimkou je krátkodobý test kuchynského riadu. → *pozrite „Obsluha prístroja“ na str. 13.*



- Príprava pukancov pomocou mikrovlnného ohrevu: Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu a čas ohrievania. Používajte maximálne 600 wattov. Vrecúško s pukancami vždy položte na sklenný tanier. Sklo dvierok môže vplyvom preťaženia prasknúť.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. Tu nájdete tipy, ako môžete pri používaní spotrebiča ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne zlikvidovať.

Úspora energie

- Predhrievajte rúru iba v prípade, že je to uvedené v recepte alebo v tabuľke uvedenej v tejto príručke.
- Používajte tmavé, čierne nalakované alebo smaltované formy na pečenie. Prijímajú teplo obzvlášť dobre.
- Počas prevádzky otvárajte dvierka prístroja čo možno najmenej.
- Viac koláčov pečte pokiaľ možno jeden za druhým. Priestor na pečenie bude ešte horúci. Tým sa skraca čas pečenia druhého koláča. Do priestoru na pečenie môžete umiestniť tiež dve formy vedľa seba.
- Pri dlhších časoch pečenia môžete prístroj vypnúť 10 minút pred koncom času pečenia a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia výrobku

Obal likvidujte ekologicky.



Tento prístroj je označený symbolom podľa európskej smernice 2012/19/EU o triedení elektrických a elektronických odpadov (wastelectrical and electronic equipment – WEEE). Smernica stanovuje európsky rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení.

Zoznámene sa so spotrebičom

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

Upozornenie: V závislosti od typu prístroja sú možné odchýlky vo farbe alebo detailoch.



1 Tlačidlá
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo.

2 Otočný volič
Otočný volič môžete otáčať doprava alebo doľava.

3 Displej
Na displeji vidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti voľby alebo tiež texty s upozornením.

4 Dotykové polia
Pod dotykovými poľami vľavo < a vpravo > od displeja ležia senzory. Pre zvolenie funkcie sa dotknite príslušnej šípky.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte krátko vysvetlenie významu jednotlivých tlačidiel a dotykových polí.

Tlačidlo		Význam
on/off		Vypnutie a zapnutie prístroja
menu	Menu	Otvoriť menu prevádzkových režimov
i	Informácie	Zobrazenie upozornenia
	Detská poistka	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky
	Časové funkcie	Otvoriť menu časových funkcií

Ovládaci panel

Prostredníctvom ovládacieho panelu nastavíte pomocou tlačidiel, dotykových polí a otočného voliča rôzne funkcie vášho prístroja. Na displeji sa zobrazujú aktuálne nastavenia.

>>>>	Rýchloohrev	Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu
štart/stop		Spustiť, zastaviť alebo prerušiť prevádzku
Dotykové pole		
<	Pole vľavo od displeja	Navigácia doľava
>	Pole vpravo od displeja	Navigácia doprava

Otočný volič

Pomocou otočného voliča meníte hodnoty nastavenia, ktoré sa zobrazujú na displeji. Pri väčšine zoznamov ponuky, napr. pri druhoch ohrevov, začína po poslednom bode zase prvý. Pri voľbe teploty napr. musíte voličom znovu otočiť späť, kým je dosiahnutá minimálna alebo maximálna teplota.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste mohli údaje odčítať na prvý pohľad. Hodnota, ktorú práve môžete nastavovať, je zvýraznená. Je zobrazená bielym písmom a pozadie je tmavé.

Stavový riadok

Riadok so zvoleným stavom sa nachádza hore na displeji. Je na ňom uvedený čas a nastavené hodnoty časových funkcií.

Línka postupu

Línka postupu sa nachádza pod stavovým riadkom. Podľa líny postupu vidíte, ako ďaleko napríklad uplynul čas. Línka nad zvýraznenou hodnotou sa zaplňuje zľava doprava, tak ako postupuje aktuálna prevádzka.

Časový priebeh

Pokiaľ ste prístroj zapli bez nastavenia času, môžete vpravo hore v stavovom riadku sledovať, ako dlho je už rúra v prevádzke.

Kontrola teploty


Stĺpec kontroly teploty ukazuje fázy zahriatia v priestore na pečenie.

Kontrolka zahrievania	Kontrolka zahrievania ukazuje vzostup teploty v priestore na pečenie. Hneď, ako sa zaplnia všetky stĺpce, je dosiahnutá optimálna teplota na vloženie pokrmu. Pri stupňoch na grilovanie a čistenie sa stĺpce neobjavujú.
Ukazovateľ zostatkového tepla	Keď je prístroj vypnutý, objaví sa pod stavovým riadkom línia, ktorá ukazuje zostatkové teplo v priestore na pečenie. Údaj zhasne, keď teplota klesne na cca 60 °C.

Upozornenie: Vplyvom termickej zotrvačnosti sa zobrazená teplota môže o niečo líšiť od skutočnej teploty v priestore.

Druhy ohrevov

Aby ste pre svoj pokrm našli vždy správny druh ohrevu, vysvetlíme vám rozdiely a oblasti použitia.








na pečenie. Počas zahrievania môžete zistiť aktuálnu teplotu stlačením tlačidla .




Menu prevádzkových režimov

Menu je rozdelené do rôznych prevádzkových režimov. Vďaka tomu môžete rýchlo dosiahnuť požadovanú funkciu.

Prevádzkový režim	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho pokrmu existuje mnoho presne prispôbených druhov ohrevov.
Pokrm → „Pokrm“ na strane 24	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre mnoho pokrmov.
Mikrovlnný ohrev → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17	S mikrovlnným ohrevom môžete svoje pokrmy rýchlejšie uvariť, ohriať alebo rozmraziť.
Mikro-kombi → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17	Týmto môžete zapnúť dodatočne k mikrovlnnému ohrevu i iný druh ohrevu.
Nastavenie → „Základné nastavenie“ na strane 16	Základné nastavenie vášho prístroja môžete prispôbiť svojim zvyklostiam.

Pri veľmi vysokých teplotách na dlhší čas prístroj teplotu o niečo zníži.


Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
 4D-Horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie mäsa a koláčov na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo kruhového telesa na zadnej strane rúry rovnomerne v priestore na pečenie.
 Horný a dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie mäsa a koláčov na jednej úrovni. Obzvlášť vhodné na koláče so šľavnatým povrchom. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zospodu.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Pre energeticky optimálne pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozdeľuje po priestore na pečenie energeticky optimálne teplo kruhového ohrievacieho telesa na zadnej strane rúry.
 Horný a dolný ohrev eco	30-300 °C	Pre energeticky optimálne pečenie vybraných pokrmov. Horúci vzduch prúdi rovnomerne z hornej i spodnej časti rúry.
 Teplovzdušný gril	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Ohrievacie teleso grilu a ventilátor sa zapínajú a vypínajú striedavo. Ventilátor zaisťuje cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pokrmu.
 Veľkopošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie plochých potravín ako steaky, klobásky alebo hrianky a na gratinovanie. Celá plocha ohrievacieho telesa grilu sa zahrieva.
 Malopošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie malého množstva, ako steaky, klobásky alebo hrianky a na gratinovanie. Centrálna časť ohrievacieho telesa grilu sa zahrieva.

	Pizza stupeň	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré vyžadujú vysokú teplotu zo spodnej časti. Zahrieva sa spodné ohrievacie teleso a kruhový ohrev v zadnej stene rúry.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na pečenie vo vodnom kúpeli alebo na dopekanie. Horúci vzduch vychádza zospodu.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Na rýchlu prípravu hlboko zmrazených potravín na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Použite najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na balení. Čas varenia je rovnaký, ako uvedený čas alebo kratší. Predhrievanie nie je nutné.

Navrhované hodnoty

Pre každý druh ohrevu je uvedená odporúčaná teplota alebo stupeň. Tieto hodnoty môžete prevziať alebo ich zmeniť.

Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov vám prístroj ponúka pokyny a ďalšie informácie pre aktuálne zvolenú akciu. Pre tieto informácie stlačte tlačidlo . Pokyn sa zobrazí na niekoľko sekúnd.

Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky, napr. po potvrdení alebo ako výzva či varovanie.

Funkcie priestoru na pečenie

Niektoré funkcie uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Priestor na pečenie je napr. celoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otváranie dvierok spotrebiča

Pokiaľ počas prevádzky rúry otvoríte dvierka, prevádzka sa zastaví. Po zavretí dvierok prevádzka pokračuje.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď otvoríte dvierka rúry, zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie. Pokiaľ dvierka zostanú otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa vypne.

Pri väčšine druhov ohrevov je osvetlenie zapnuté po celý čas prevádzky rúry. Hneď, ako je prevádzka ukončená, osvetlenie sa vypne.

Upozornenie: V základnom nastavení si môžete zvoliť, aby sa osvetlenie počas prevádzky nezapínalo.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká nad dvierkami.

Pozor!

Nezakrývajte vetraciu štrbinu, inak môže dôjsť k prehriatiu rúry. Aby sa priestor na pečenie po prevádzke rýchlejšie ochladil, beží chladiaci ventilátor ešte nejaký čas.

Upozornenie: Čas chodu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach

→ „Základné nastavenie“ na strane 16

Príslušenstvo

K vášmu prístroju je priložené rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom použití.

Dodané príslušenstvo

Váš prístroj je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

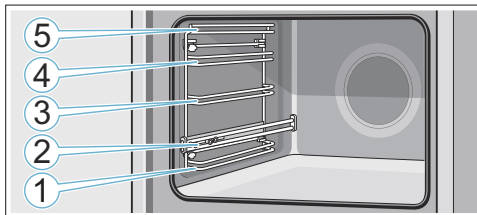
	Rošt Na umiestňovanie riadu, pekáčov a plechov. Na pečenie a grilovanie. Rošt je vhodný na mikrovlnný ohrev.
	Univerzálna panvica Na šľavnaté koláče, pečivo, zmrazené potraviny a veľké kusy mäsa. Je možné použiť i ako plech na zber tukov, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

Používajte iba originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre váš spotrebič. Príslušenstvo je možné zakúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete.

Upozornenie: Pri zahrievaní príslušenstva môže dôjsť k deformácii príslušenstva. Táto deformácia nemá žiadny vplyv na funkciu príslušenstva. Deformácia po ochladení zmizne.

Zasúvanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sú očíslované zdola nahor.

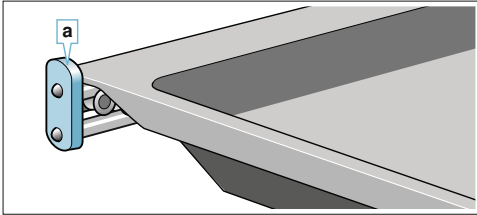


Vo výškach 1, 2, 3, 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyčky príslušnej zásuvnej výšky.

Príslušenstvo je možné z rúry vysunúť zhruba do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou teleskopického výsuvu vo výške 2 môžete príslušenstvo vysunúť ešte viac.

Dbajte na to, aby bolo prísluženstvo umiestnené za príložkou **a** na okraji koľajnice.

Príklad na obrázku: Univerzálna panvica




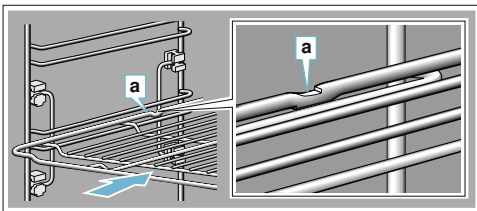
Výsuvný systém oľajnice sa zablokuje, pokiaľ ho vysuniete až na doraz. Tým je umožnené ľahké vybratie prísluženstva. Pre odblokovanie je potrebné ľahkým tlakom znova vsunúť teleskopický výsuv do rúry.

Upozornenie

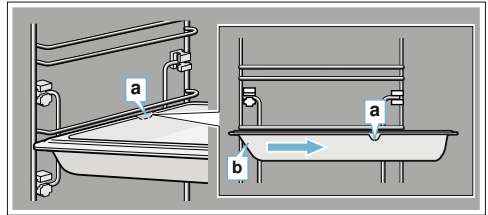
- Dbajte na to, aby bolo prísluženstvo vždy správne zasunuté do priestoru na pečenie.
- Prísluženstvo vkladajte do rúry vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.

Funkcia západky

Prísluženstvo môže byť z rúry vysunuté zhruba do polovice, až kým nezaklapne. Táto funkcia zamedzuje prípadnému preklopeniu prísluženstva pri vysúvaní. Prísluženstvo sa musí do rúry vložiť správnym spôsobom, aby táto funkcia fungovala. Pri vysúvaní roštu dbajte na to, aby bol výstupok západky **a** vzadu a smeroval dole. Nápis „microwave“ musí byť vpredu a zakrivenie musí smerovať dole .



Pri vkladaní plechov dbajte na to, aby bol výstupok západky **a** vzadu a smeroval dole. Skosenie prísluženstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam rúry. Príklad na obrázku: univerzálna panvica



Špeciálne prísluženstvo

Špeciálne prísluženstvo je možné zakúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. V našich katalógoch alebo na internete nájdete širokú ponuku prísluženstva pre vašu rúru. Dostupnosť a možnosti objednania online sú v jednotlivých krajinách rôzne. Pozrite sa, prosím, do vašich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe. Pri kúpe uvádzajte presné objednávacie číslo špeciálneho prísluženstva.

Upozornenie: Nie všetko špeciálne prísluženstvo je vhodné pre všetky prístroje. Prosím, uvádzajte pri každom nákupe vždy presné označenie (E-Nr.) vášho prístroja → „Zákaznický servis“ na strane 24

Špeciálne prísluženstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na ukladanie riadu, pekáčov a foriem a na pečenie a grilovanie.	HZ634080
Univerzálna panvica Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené potraviny a veľké kusy mäsa. Plech je možné použiť i na zachytávanie tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.	HZ632070 Schopnosť samočistenia
Plech na pečenie Na prípravu koláčov, pečiva a sušienok.	HZ631070 Schopnosť samočistenia
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálnej panvice, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.	HZ324000
Profi-plech Na prípravu veľkého množstva jedla.	HZ633070
Veko na profi-plech Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké kruhové koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana pred striekaním. Používajte iba v univerzálnej panvici.	HZ625071 Schopnosť samočistenia

Kameň na pečenie Určené na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú mať chrumkavú spodnú stranu.	HZ327000 Schopnosť samočistenia
Sklenená zapiekacia misa (5,1 litra) Určená na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmy“.	HZ915001
Sklenená misa Na veľké kusy mäsa, šľavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
Sklenený plech Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím vášho nového spotrebiča musíte vykonať určité nastavenia. Vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do siete alebo výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť v základných nastaveniach.

→ „Základné nastavenie“ na strane 16

Nastavenie jazyka

Prednastavený jazyk je „Nemčina“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Kliknite na šípku >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas začína na „12:00“ hodine.

1. Nastavte aktuálny čas pomocou otočného voliča.
2. Kliknite na šípku >.

Nastavenie dátumu

Je prednastavený dátum „01. 01. 2014“.

1. Nastavte aktuálny deň, mesiac a rok pomocou otočného voliča.
2. Pre potvrdenie kliknite na šípku >. Na displeji sa objaví upozornenie, že je ukončené prvé uvedenie do prevádzky.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Pred prvým použitím prístroja na prípravu pokrmov vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie pachu novoty zahrejte prázdny uzatvorený priestor na pečenie. Dbajte na to, aby v priestore na pečenie rúry nezostali zvyšky obalov, ako napríklad polystyrénové guľky. Pred zahriatím utrite hladké plochy v priestore na pečenie vo vnútri rúry mäkkou vlhkou handričkou. Počas zahrievania rúry kuchyňu vetrajte. Vykonajte nasledujúce nastavenia.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný a dolný ohrev <input type="checkbox"/>
Teplota	240 °C
Čas	1 hodina

Ako nastaviť teplotu a druhy ohrevu nájdete v ďalšej kapitole.

Vypnite prístroj po uvedenom čase pomocou on/off. Hneď, ako sa priestor na pečenie ochladí, očistite hladké plochy handričkou.

Čistenie príslušenstva

Vyčistíte dôkladne príslušenstvo čistiacim prípravkom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha prístroja

Už ste sa zoznámili s ovládacími prvkami a ich spôsobom fungovania. Teraz vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa stane pri vypnutí a zapnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

Vypnutie a zapnutie prístroja

Predtým, ako začnete na vašom spotrebiči čokoľvek nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detskú poistku a budík môžete nastaviť, i keď je spotrebič vypnutý.

Údaje na displeji alebo upozornenia, napr. údaj o zvyškovom teple v rúre, sú viditeľné, i keď je prístroj vypnutý.

Pokiaľ spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie prístroja

Pomocou tlačidla on/off zapnete prístroj. On/off nad tlačidlom bude modro svietiť.

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

Upozornenie:

Druh prevádzkového režimu, ktorý sa objaví po zapnutí spotrebiča, môžete zmeniť v základnom nastavení.

Vypnutie prístroja

Pomocou tlačidla on/off prístroj vypnete. Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa preruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete zvoliť, či chcete, aby sa na displeji vypnutého spotrebiča zobrazoval čas.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Pre spustenie alebo prerušenie bežiackej prevádzky stlačte tlačidlo start/stop. Po prerušení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Pre zmazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off. Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dverka priestoru na pečenie, prevádzka sa preruší. Pre pokračovanie prevádzky dverka opäť zavrite.

Nastavenie prevádzkového režimu

Pokiaľ chcete nastaviť prevádzkový režim, musí byť prístroj zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu prevádzkových režimov.

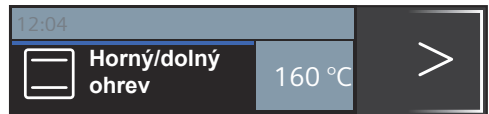
2. Zvoľte požadovaný prevádzkový režim otočným voličom. Podľa druhu prevádzkového režimu sú k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Pomocou šípky > prejdite na požadovaný prevádzkový režim.
4. Zmeňte voľbu pomocou otočného voliča. Podľa voľby zmeňte i ďalšie nastavenia.
5. Prevádzku začnete pomocou tlačidla start/stop.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

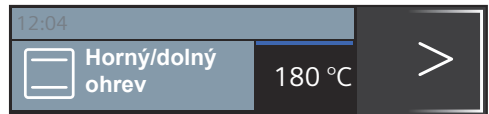
Po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete ihneď spustiť pomocou tlačidla start/stop. Pre iné nastavenia zmeňte hodnoty, ako na obrázkoch.

Príklad: Horný/dolný ohrev na 180 °C

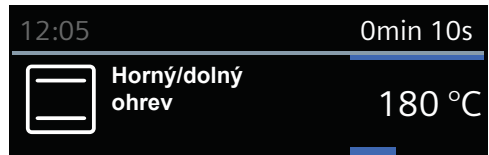
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Pomocou šípky > prejdite k zmene teploty.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



4. Stlačte tlačidlo start/stop.

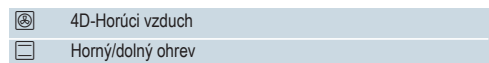


Na displeji sa ukáže nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Pomocou tlačidla >>> môžete priestor na pečenie nahriať obzvlášť rýchlo. Rýchly ohrev nie je možný pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

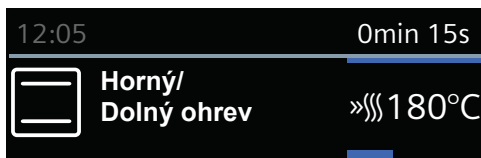


Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viac ako 100 °C, inak nie je možné spustiť rýchloohrev.

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



Symbol »|||» sa objaví vľavo vedľa teploty. Začína sa plniť postupová línia.

Hneď, ako je rýchloohrev ukončený, zaznie signál. Symbol »|||» zmizne. Vložte váš pokrm do rúry.

Upozornenie

- Nastavený čas beží ihneď od štartu nezávisle od rýchloohrevu.
- Počas rýchleho ohrevu môžete pomocou tlačidla ⓘ zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo »|||» Symbol »|||» na displeji sa rozsvieti.

Časové funkcie

Váš prístroj disponuje rôznymi časovými funkciami.

Funkcia času	Použitie
Budík	Budík funguje ako minútka. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
Doba	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Rúra sa automaticky vypne.
Koniec pečenia	Nastavte dĺžku a koniec pečenia. Rúra sa automaticky vypne, takže prevádzka bude ukončená vo vami zvolenom čase.

Upozornenie

- Čas do jednej hodiny môžete nastaviť na minútu presne. Čas dlhší ako jedna hodina môžete nastaviť po päťminútových úsekoch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčate otočným voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Pomocou tlačidla ⓘ môžete v danom čase zistiť informácie, ktoré sa krátko zobrazia na displeji.

Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, i keď je rúra vypnutá. Budík beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný signál. Tak budete počuť, či zvoní budík alebo uplynul čas pečenia. Môžete nastaviť max. 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu budíka.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas. Po niekoľkých sekundách sa budík spustí.

Vľavo na stavovom riadku sa objaví symbol pre budík a uplynutý čas.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „Čas uplynul“. Pomocou tlačidla môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie budíka

Pomocou tlačidla otvoríte menu časových funkcií a čas otočíte späť. Menu zavriete pomocou tlačidla .

Zmena hodnôt budíka

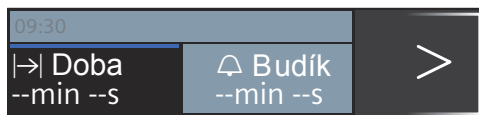
Pomocou tlačidla otvoríte menu časových funkcií a pomocou otočného voliča zmeníte nastavenie hodnôt. Stlačením tlačidla budík spustíte.

Doba

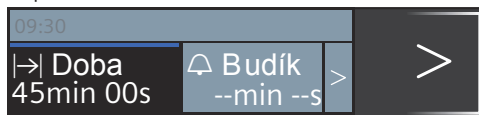
Pokiaľ nastavíte dobu trvania úpravy pokrmu, je prevádzka rúry po tomto čase automaticky ukončená. Rúra sa už nezahrieva. Predpoklad: je nastavený druh ohrevu a teplota.

Príklad: Nastavenie na 4D horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Pomocou otočného voliča nastavte dĺžku úpravy pokrmu.




3. Stlačte tlačidlo start/stop. Čas úpravy pokrmu beží viditeľne na stavovom riadku.

Uplynutie doby úpravy pokrmu


Zaznie signál. Rúra sa už nezahrieva.

Signál môžete zastaviť predčasne pomocou tlačidla .

Prerušenie doby úpravy pokrmu


Pomocou tlačidla  otvorte menu časových funkcií. Otočte čas späť. Údaj sa zmení na nastavený ohrev a teplotu.

Zmena doby

Pomocou tlačidla  otvorte menu časových funkcií. Pomocou otočného voliča zmeníte čas trvania.

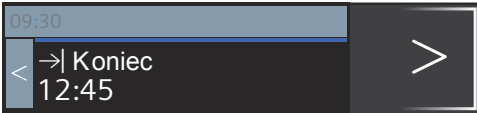
Čas ukončenia úpravy pokrmu

Pri nastavovaní času ukončenia prípravy pokrmu sa uistíte, aby sa pokrm i pri dlhšom skladovaní v rúre neskazil.

Predpoklad: nastavený prevádzkový režim nie je začatý. Je nastavený čas úpravy pokrmu. Je otvorené menu časových funkcií .


Príklad na obrázku: o 9:30 vložíte pokrm do rúry. Príprava pokrmu trvá 45 minút, pokrm teda bude hotový o 10:15. Vy ale chcete, aby bol pokrm pripravený o 12:45.

1. Pomocou šípky  kliknite ďalej na "→| koniec".
2. Pomocou otočného voliča zvolte čas ukončenia.




3. Potvrďte tlačidlom start/stop.






Rúra je v pohotovostnom režime. Na stavovom riadku sa objaví symbol  a čas, kedy bude prevádzka ukončená. Prevádzka rúry začne v správnom čase. Čas trvania beží viditeľne na stavovom riadku.

Čas uplynul

Zaznie signál. Rúra sa už nezahrieva. Signál môžete predčasne zrušiť pomocou tlačidla .




Úprava koncového času

Úprava je možná, kým je rúra v pohotovostnom režime.

1. Stlačte tlačidlo start/stop.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Pomocou šípky  zmeňte na "→| koniec" a upravte koncový čas pomocou otočného voliča.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Stlačte tlačidlo start/stop.
Rúra je opäť v pohotovostnom režime.

Prerušenie času ukončenia

Prerušenie je možné, kým sa rúra nachádza v pohotovostnom režime.

1. Stlačte tlačidlo start/stop.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Pomocou šípky  zmeňte na "→| koniec" a upravte koncový čas pomocou otočného voliča.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Začnite prevádzku pomocou tlačidla start/stop. Čas uplynie okamžite.



Detská poistka

Váš prístroj je vybavený detskou poistkou, ktorá zaisťuje, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavení.

Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné na ňom nič nastaviť. Prístroj je možné iba vypnúť pomocou tlačidla on/off.

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku je možné aktivovať pri zapnutom i vypnutom prístroji.

Stlačte tlačidlo  na cca 4 sekundy. Na displeji sa objaví výzva na potvrdenie a na stavovom riadku sa objaví symbol .

Základné nastavenie

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

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
4. Pomocou otočného voliča zvolte „Nastavenie“.
5. Kliknite na šípku >.
6. Zmeňte hodnoty pomocou otočného voliča.
7. Pomocou šípky > zmeňte vždy na ďalšie nastavenie a v prípade potreby zmeňte.
8. Na uloženie stlačte tlačidlo menu.
9. Na displeji sa objaví zamietnuť alebo uložiť. Potvrďte šípku < alebo >.

Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia iba tie nastavenia, ktoré zodpovedajú vášmu prístroju.

Môžete zmeniť nasledujúce nastavenia:

Nastavenie	Voľby
Jazyk	Možnosť ďalších jazykov
Čas	Nastaviť aktuálny čas
Dátum	Nastaviť aktuálny dátum
Tón signálu	Krátky (30 s.) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Tón tlačidiel	Vypnutý (Tón tlačidiel zostane pri vypnutí a zapnutí) Zapnutý
Jas displeja	Nastaviteľný v 5 stupňoch
Hodiny	Digitálne Vypnuté
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté Počas prevádzky vypnuté
Automatické pokračovanie	Po zatvorení dvierok Nepokračovať automaticky (stlačiť tlačidlo start/stop)
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Mikrovlnný ohrev Mikro-kombi Pokrmý*
Nočné stmavenie jasu	Vypnuté Zapnuté (displej je stmavený medzi 22:00 a 5:59).

Logo značky	Zapnuté
	Vypnuté
Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaná Minimálna
Továrenské nastavenie	Vrátiť späť
*) K dispozícii podľa typu	

Upozornenie: Zmeny v nastavení jazyka, tóne tlačidiel a jasu displeja sú aktivované okamžite. Ostatné nastavenia sú aktivované až po uložení.

Zmena času

Čas zmeníte v základnom nastavení. Príklad: zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Pomocou otočného voliča zvolte „nastavenie“.
4. Pomocou šípky > kliknite na „čas“.
5. Zmeňte čas pomocou otočného voliča.
6. Stlačte tlačidlo menu.

Na displeji sa objaví uložiť alebo odmietnuť.

Výpadok prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji objaví nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte znovu jazyk, čas a dátum.

Mikrovlnný ohrev

Použitím mikrovlnného ohrevu môžete pokrmy veľmi rýchlo uvariť, ohriať alebo rozmraziť. Mikrovlnný ohrev môžete použiť samostatne alebo v kombinácii s určitým typom ohrevu.

Aby ste mohli mikrovlnný ohrev optimálne používať, dbajte na pokyny na riade a orientujte sa podľa údajov uvedených v tabuľke použitia na konci tejto príručky.

Riad

Nie každý typ riadu je určený na mikrovlnný ohrev. Aby sa váš pokrm ohrial a spotrebič nebol poškodený, používajte iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Vhodný riad

Vhodný je riad, ktoré je odolný proti vysokým teplotám, ako je sklo, sklokeramika, porcelán, keramika alebo plast odolný proti vysokým teplotám. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlnné žiarenie. Môžete použiť i riad, v ktorom pokrm servírujete. Riad so zlatým alebo strieborným dekorom používajte iba vtedy, keď jeho výrobca garantuje, že je vhodný na mikrovlnný ohrev.

Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad. Kov neprepúšťa vlnové žiarenie. Pokrmy v uzatvorených kovových nádobách zostávajú studené.

Pozor!

Iskrenie: kov, napr. lyžica v pohári, musí byť od vnútorných dvierok a stien rúry vzdialený najmenej 2 cm. Iskry by mohli poškodiť vnútorné sklo dvierok.

Test vhodnosti riadu

Mikrovlnný ohrev nikdy nezapínajte, pokiaľ ste do rúry nevložili pokrm. Jedinou výnimkou je krátky test vhodnosti riadu.

Pokiaľ si nie ste istí, či je váš riad vhodný na mikrovlnný ohrev, vykonajte nasledujúci test.

1. Prázdny riad vložte na 30 sekúnd až 1 minútu do rúry, nastavte mikrovlnný ohrev a maximálny výkon.
2. Medzitým vyskúšajte teplotu riadu.

Riad musí zostať studený alebo teplý tak, aby sa dal uchopiť rukou.

Pokiaľ je riad horúci alebo vznikajú iskry, riad nie je vhodný na mikrovlnný ohrev. Test prerušte.

Výkony mikrovlnného ohrevu

Môžete nastaviť 5 rôznych výkonov mikrovlnného ohrevu.

Výkon	Pokrmy	Maximálny čas
90 W	Na rozmrazovanie chúlolistých potravín	1 hod. 30 min.
180 W	Na rozmrazovanie a následné varenie	1 hod. 30 min.

Výkon	Pokrmy	Maximálny čas
360 W	Na varenie mäsa a ohrievanie chúlolistých pokrmov	1 hod. 30 min.
600 W	Na zahrievanie a varenie pokrmov	1 hod. 30 min.
900 W	Na zahrievanie tekutín	30 min.

Nastavenie mikro-kombi

Môžete nastaviť výkony s hodnotou 90 W až 360 W. Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na kombináciu s mikrovlnným ohrevom.

Vhodné druhy ohrevu:

	4D-Horúci vzduch
	Teplovzdušný gril

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu s prevádzkovými režimami.
2. Pomocou otočného voliča zvolte „Mikro-kombi“.
3. Kliknite na šípku >. Je navrhnutý výkon mikrovlnného ohrevu, teplota a čas.
4. Pomocou otočného voliča nastavte druh ohrevu. Pomocou šípky > zvolte príslušné hodnoty a zmeňte ich otočným voličom.
5. Zapnite režim tlačidlom start/stop. Začína viditeľne bežať čas.

Po zapnutí už nie je možné druh ohrevu zmeniť. Teplotu a čas trvania je možné kedykoľvek zmeniť. Stlačte tlačidlo start/stop. Pomocou šípky > alebo < kliknite na požadované pole a hodnoty zmeňte otočným voličom. Pokiaľ chcete zmeniť druh ohrevu, nastavte prístroj znovu.

Čas prípravy uplynul

Zaznie signál. Priestor na pečenie sa už nezahrieva. Na displeji stojí 0 min 00 s. Signál môžete predčasne vypnúť pomocou tlačidla ☺.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo start/stop: rúra je v režime „pauza“. Po opätovnom stlačení tlačidla start/stop sa prevádzka znovu spustí.

Otvorenie dvierok prístroja: prevádzka sa preruší. Zatvorenie dvierok prístroja: prevádzka beží ďalej.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu



Aby ste dosiahli optimálny výsledok, vsuňte rošt vždy do zásuvnej výšky 2.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Pomocou otočného voliča nastavte „mikrovlnný ohrev“.

- Kliknite na šípku **>**.
Je navrhnutý výkon mikrovlnného ohrevu a čas.
- Nastavte výkon mikrovlnného ohrevu pomocou otočného voliča.
- Pomocou šípky **>** dôjdite k zmene času a nastavte čas otočným voličom.
- Zapnite mikrovlnný ohrev pomocou tlačidla start/stop. Začína viditeľne bežať čas.

Po zapnutí je možné hodnoty kedykoľvek zmeniť. Stlačte tlačidlo start/stop. Zmeňte pozíciu pomocou šípky **>** alebo **<** na požadované pole a hodnoty zmeňte otočným voličom.

Čas prípravy uplynul

Zaznie signál. Prevádzka mikrovlnnej rúry je ukončená. Na displeji je zobrazená ikona  0min 00s. Signál môžete predčasne zastaviť stlačením tlačidla .

Zastavenie prevádzky


Stlačte tlačidlo start/stop: rúra je v režime „pauza“. Po opätovnom stlačení tlačidla start/stop sa prevádzka znovu spustí.

Otvorenie dvierok prístroja: prevádzka sa preruší.
Zatvorenie dvierok prístroja: prevádzka beží ďalej.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Funkcia sušenia

Po každej prevádzke s mikrovlnným ohrevom použite funkciu sušenia . Priestor na pečenie sa zahreje a vlhkosť sa odparí. Sušenie trvá 10 minút a tento čas nie je možné zmeniť.

- Otvorte menu druhov ohrevu.
- Zvoľte funkciu sušenia.
- Zapnite tlačidlom start/stop.
Sušenie sa zapne a po desiatich minútach bude automaticky ukončené.

Otvorte dvierka prístroja na niekoľko minút, kým sa priestor na pečenie úplne nevysuší.




Nastavenie „sabat“

S režimom „sabat“ je možné nastaviť čas až na 74 hodín. Pokrmu v priestore na pečenie zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru zapínať či vypínať.

Spustenie nastavenia režimu „sabat“

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktívovaný režim „Nastavenie režimu sabat zapnuté“ →
„Základné nastavenie“ na strane 16

Priestor na pečenie sa zahreje pri hornom a dolnom ohreve a teplote medzi 85 °C a 140 °C.

- Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
- Otočte otočným voličom doľava a zvoľte druh ohrevu „sabat – nastavenie udržiavania teploty“.
- Stlačte tlačidlo **>** a teplotu nastavte otočným voličom.
- Stlačte tlačidlo  Je navrhnuté 25 hodín.
- Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas.
- Režim začnete stlačením start/stop.
Na stavovom riadku viditeľne plynie čas.

Zvolený čas uplynul

Zaznie signál. Rúra sa už nezahrieva.

Posunutie času ukončenia režimu

Posunutie času ukončenia programu nie je možné.

Prerušenie nastavenia režimu „sabat“

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa zrušia. Môžete vybrať nové nastavenie.



Čistiace prostriedky

V prípade, že sa budete o prístroj svedomito starať a čistiť ho, zostane dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako sa o prístroj správne starať a čistiť ho.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniam rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na type prístroja.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré ani drsné čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové ani parné čističe,
- špeciálne čističe určené na čistenie horúcich povrchov.

Nové hobkové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Obzvlášť odporúčané prostriedky na čistenie a starostlivosť môžete kúpiť v zákazníckom servise. Dbajte vždy na údaje uvádzané výrobcom.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj bude veľmi horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo ohrievacieho telesa. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Predná časť prístroja	
Predná časť z ušľachtilej ocele	Teplý umývaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvryny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod týmito škvrymami sa tvorí korózia. Zvláštne prostriedky na starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy, zakúpite v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Prostriedky na údržbu nanášajte v tenkej vrstve jemnou handričkou.
Umelá hmota	Teplý umývaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Teplý umývaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Teplý umývaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.

Sklo dvierok	Teplý umývaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani oceľovú drôtenku.
Rukoväť dvierok	Teplý umývaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na rukoväť dostanú odvápnujúce prostriedky, okamžite ich odstráňte, inak sa tieto škvryny nebudú dať odstrániť.
Vnútorný priestor	
Smaltované a samočistiace plochy	Dbajte na upozornenia pod tabuľkou.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Teplý umývaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistič na rúry.
Neodstraňujte tesnenie dvierok!	Teplý umývaci roztok: Očistite vlhkou handričkou. Nedrhňte.
Kryt dvierok z ušľachtilej ocele	Čistič na ušľachtilú oceľ: Nepoužívajte čistiace prípravky na ušľachtilú oceľ. Pri čistení zložte kryt dvierok
Vnútorný rám dvierok z ušľachtilej ocele	Čistič na ušľachtilú oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu. Zafarbenie je možné takto odstrániť. Nepoužívajte čističe na ušľachtilú oceľ.
Stojany	Teplý umývaci roztok: Navlhčite handričkou alebo vyčistite kefkou.
Teleskopický výsuv	Teplý umývaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na koľajniach, čistite najlepšie zasunutú. Nečistite v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplý umývaci roztok: Navlhčite a vyčistite kefkou alebo handričkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej strane rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako napr. sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku farebných rozdielov. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu rúry. Hrany tenkých plechov nie je možné celkom posmaltovať. Preto môžu byť trocha drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je samočistiaca. Poznáte to podľa drsného povrchu.

Dno, horný kryt a bočné diely sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných povrchov

Hladké smaltované povrchy vyčistíte handričkou a teplým umývacím roztokom alebo octovou vodou. Vysušte suchou handričkou. Pripálené kúsky jedál navlhčite handričkou a mydlovým roztokom. Pri silnom znečistení použijete drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry. Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby vyschol.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté poréznuou, matnou keramikou. Postriekanie pri pečení koláčov a mäsa sa z tejto vrstvy vypáľa, keď je prístroj v prevádzke.

Pokiaľ sa už čistiace plochy nečistia dostatočne samé a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieleným nahriatím.

Nastavenie

Vyberte vopred stojany, výsuvy, príslušenstvo a riad z priestoru na pečenie. Vyčistite dôkladne smaltované plochy v priestore na pečenie, vnútorné dvierka prístroja a sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie.

1. Nastavte druh ohrevu 4D-Horúci vzduch
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Zapnite rúru a nechajte ju aspoň hodinu bežať. Keramická vrstva sa vyčistí.

Hneď, ako sa priestor na pečenie ochladí, odstráňte hnedasté a biele zvyšky vodou a vlhkou hubkou.

Upozornenie: Počas prevádzky sa môžu na plochách vytvoriť na červeno sfarbené škvrny. Nie je to hrdza, ale zvyšky potravín. Tieto škvrny nie sú zdravie ohrozujúce a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistič na rúry. Povrchy sa poškodia. Pokiaľ sa napriek tomu čistič dostane na tieto plochy, ihneď ho utrite hubkou a vodou. Prosím neškrabte a nedrhňte.

Udržiavanie prístroja v čistote

Aby ste zabránili vzniku nevratných znečistení, udržiujte prístroj vždy v čistote a odstraňujte znečistenie ihneď.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistíte po každom použití. Tým zabránite vznieteniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škvrny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Na pečenie mäsa používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Stojany

V prípade, že sa budete o prístroj svedomito starať a čistiť ho, zostane dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete zložiť a vyčistiť vodiace lišty.

Nasadenie a vysadenie stojanov

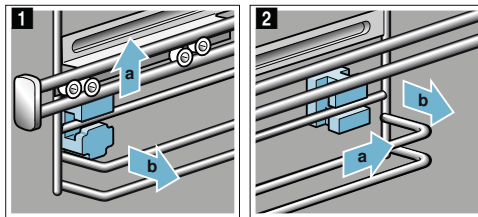
Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Stojany sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich stojanov. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia držať v bezpečnej vzdialenosti.

Vysadenie stojanov

1. Prednú časť stojanov zatlačte nahor **a** vysadte **b** (Obrázok 1).
2. Potom posuňte celý stojan trochu dozadu **a** a vyberte ho **b** (Obrázok 2).

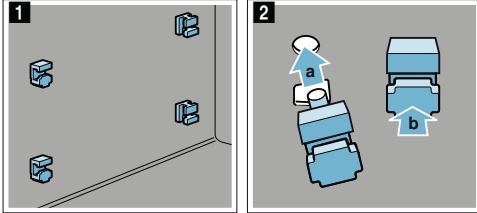


Vyčistite stojan čistiacim prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefkou.

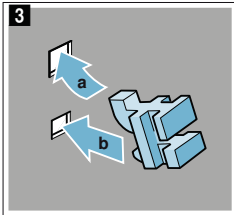
Nasadenie držiakov

Pokiaľ držiaky vypadnú pri vysadzovaní stojanov, musia sa znovu správne nasadiť.

1. Držiaky v prednej a zadnej časti sú odlišné (Obrázok 1).
2. Držiak v prednej časti vsuňte pomocou horného háčika do okrúhleho otvoru **a** tak, aby bol umiestnený mierne šikmo, dole zaveste a umiestnite rovno **b** (Obrázok 2).



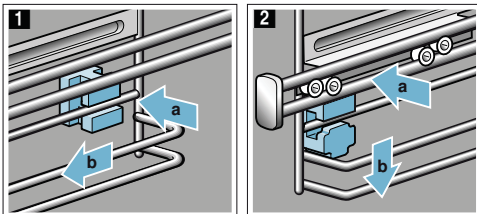
3. Držiak v zadnej časti vsuňte pomocou háčika do horného otvoru **a**, spodnú časť držiaka zatlačte do spodného otvoru **b** (Obrázok 3).



Nasadenie stojanov

Pri nasadzovaní stojanov dbajte na to, aby skosenie na stojane smerovalo hore. Stojany pasujú buď na ľavú alebo pravú stranu. Kolečnice sa musia vysúvať smerom dopredu.

1. Stojan nasuňte vzadu hore a dole **a** a zatiahnite dopredu **b** (Obrázok 1).
2. Potom zasunúť dopredu **a** a zatlačte dole **b** (Obrázok 2).



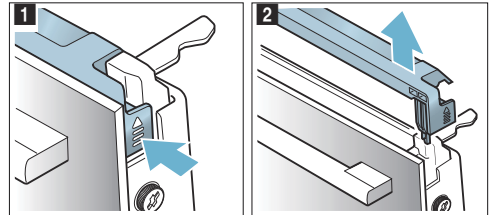
Dvierka prístroja

V prípade, že sa budete o prístroj svedomito starať a čistiť ho, zostane dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka prístroja.

Vysadenie krytu dvierok

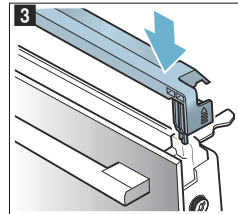
Ušľachtilá oceľ na kryte dvierok sa môže zafarbiť. Na dôkladné čistenie môžete kryt odstrániť.

1. Otvorte zľahka dvierka.
2. Stlačte vľavo a vpravo na kryte (Obrázok 1).
3. Odstráňte kryt (Obrázok 2).
Opätne zavrite dvierka prístroja.



Upozornenie: Ušľachtilú oceľ na kryte vyčistíte čističom na ušľachtilú oceľ. Ostatné časti krytu dverí vyčistíte mydlovým roztokom a vlhkou handričkou.

4. Znovu zľahka otvorte dvierka. Nasadíte kryt a priložíte ho, až počuteľne zaklapne. (Obrázok 3).



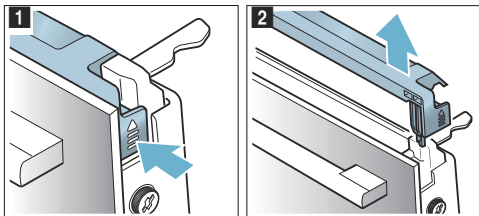
5. Zavrite dvierka prístroja.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

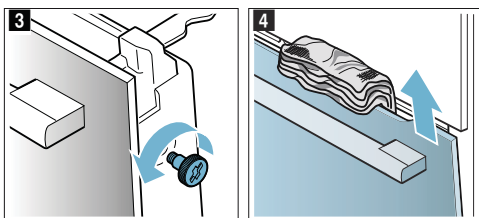
Pre lepšie čistenie môžete sklo dvierok odmontovať.

Odmontovanie

1. Zľahka otvorte dvierka.
2. Stlačte kryt vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Snímte kryt (Obrázok 2).



4. Uvoľnite a odstráňte skrutky vľavo a vpravo na dvierkach prístroja (Obrázok 3).
5. Skôr, ako dvierka znovu zavriete, vložte niekoľkokrát poskladanú utierku (Obrázok 4). Predné sklo vyťahnite hore a položte na rovný povrch rukoväťou dole.



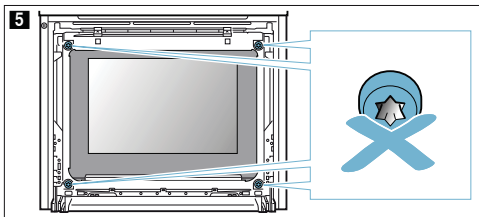
Vyčistite sklá čističom na sklo a vlhkou handričkou.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Po povolení skrutiek nie je zaistená bezpečnosť prístroja, môže dochádzať k uvoľneniu mikrovlnného žiarenia. Skrutky nikdy neotáčajte.

Štyri čierne skrutky na ráme nikdy neodskrutkujte. (Obrázok 5).



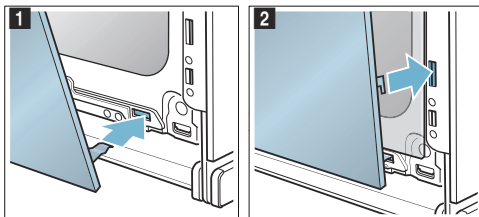
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dverí sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškrpnúť. Nesiahajte do oblasti týchto závesov.

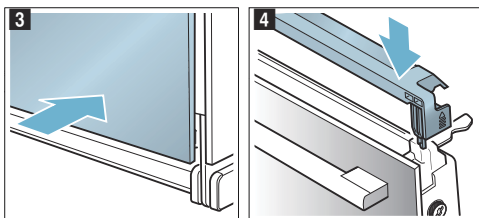
Nasadenie skla dvierok

1. Sklo nasuňte do spodných držiakov (Obrázok 1).
2. Predné sklo upevnite pomocou háčikov do otvorov proti smeru otvárania. (Obrázok 2).



3. Sklo stlačte dole, až počuteľne zaklapne (Obrázok 3).

4. Znovu zľahka otvorte dvierka prístroja a vysuňte utierku.
5. Zaskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasadte kryt a pritlačte ho, až počuteľne zaklapne (Obrázok 4).



7. Zavrite dvierka prístroja.

Pozor!

Priestor na pečenie použite až potom, ako budete mať istotu, že sú dvierka správne nasadené.

Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ dôjde k nejakej poruche, často ju spôsobuje len maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu sami odstrániť s pomocou tabuľky.

Upozornenie: Pokiaľ sa vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, pozrite sa do tabuľkovej časti na konci tejto príručky. Tam nájdete mnoho tipov a upozornení.

Tabuľka porúch

Pri chybových hláseniach E, napr. E0111, vypnite a zapnite prístroj. Pokiaľ sa hlásenie objaví znovu, volajte zákaznícky servis.

Chyba	Možná príčina	Riešenie/rada
Prístroj nefunguje	Je chybná poistka	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu	Preverte, či fungujú ostatné spotrebiče.
Zapnutý prístroj nie je možné ovládať, na displeji sa zobrazuje symbol ↔	Je aktivovaná detská poistka	Držte tlačidlo ↔ tak dlho, kým nezmizne symbol ↔
Priestor na pečenie sa nezahrieva a na displeji je napísané „demo režim zapnuté“	Prístroj sa nachádza v režime demo.	Vypnite poistky v poistkovej skrini a cca po 10 sekundách ich znovu zapnite. Zapnite rúru a v nastavení zvolte „Vypnúť Demo režim“
Nefunguje osvetlenie rúry	Chybné LED osvetlenie	Volajte zákaznícky servis

Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš prístroj automaticky ukončí prevádzku, pokiaľ nenastavíte čas prípravy a pokiaľ dlhší čas nedôjde k žiadnej zmene nastavenia. Okamih vypnutia sa riadi podľa teploty a grilovacieho stupňa. Prístroj hlási na displeji, že prevádzka bude automaticky ukončená. Potom sa prevádzka preruší. Aby ste mohli rúru znovu použiť, najprv ju vypnite. Potom ju znovu zapnite a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby sa rúra automaticky nevypla, napr. pri veľmi dlhom čase prípravy pokrmu, nastavte čas prípravy. Rúra bude hriať, kým tento čas neuplynie.

→ „Testované pre vás v kuchynskom štúdiu“ na strane 25

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy môžu byť nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného pripojného kábla môže vykonávať iba kvalifikovaný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistku v skrini s poistkami. Volajte zákaznícky servis.

Žiarovky v priestore na pečenie

Na osvetlenie priestoru na pečenie slúži jedna alebo viac LED žiaroviek s dlhou životnosťou. Pokiaľ by napriek tomu došlo k poruche LED žiarovky alebo krytu žiarovky, volajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis

Pokiaľ musí byť váš prístroj opravený, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Nájdeť vždy zodpovedajúce riešenie, také, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám personálu zákazničkeho servisu.

E-číslo a FD-číslo

Pri volaní nášho servisu uveďte vždy úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok, na ktorom sú tieto čísla uvedené, nájdete, keď otvoríte dvierka rúry.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazničkeho servisu zapísať tu:

E-Nr.	FD-Nr.

Zákaznícky servis

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika na účely opravy chyby sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote. Kontaktné údaje pre všetky krajiny nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že bude oprava vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý má pre váš spotrebič k dispozícii originálne náhradné diely.

Pokrmy

V prevádzkovom režime „pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič sám vyberie väčšinu nastavení.

Upozornenie k programom

- Výsledok pečenia je závislý od kvality potravín a druhu riadu. Pre optimálny výsledok pečenia používajte iba neškodné potraviny a mäso vychladené na teplotu v chladničke.
- Prístroj za vás zvolí optimálny druh ohrevu a nastavenie času a teploty. Bude od vás iba požadovať zadanie hmotnosti. Nastavenie hmotnosti mimo stanovenej hmotnostnej hranice nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých za vás prístroj preberá stanovenie teploty, je možné stanoviť teplotu do 300 °C. Dbajte preto na použitie takto tepelne odolného riadu.
- Sú uvedené upozornenia k riadu, výške zásuvu a pridaniu tekutiny pri mäse. Pri niektorých jedlách je počas pečenia napr. nutné otáčanie alebo miešanie. To sa vám krátko ukáže na displeji. Signál k tomu pripomenie správny čas.
- Pokyny pre vhodný riad a tipy a triky na prípravu pokrmov nájdete na konci tejto príručky.

Mikrovlnný ohrev

Prístroj vám ponúka programy s mikrovlnným ohrevom, s ktorými môžete svoje pokrmy pripraviť jednoducho a rýchlo. Vplyvom mikrovlnného ohrevu sa značne skracuje čas pečenia, čas pečenia je takmer polovičný. Prístroj poukazuje na to, aby ste používali riad vhodný na mikrovlnný ohrev. V kapitole mikrovlnný ohrev nájdete upozornenia k vhodnosti riadu.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Voľba pokrmu a nastavenia


1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Pomocou otočného voliča zvolte „Pokrmy“.
3. Kliknite na šípku >.
Zobrazí sa prvý pokrm s prednastavenou hmotnosťou.
4. Zvolte požadovaný pokrm pomocou otočného voliča.
5. Kliknite na šípku >.

Budete prevedení nastavením vášho zvoleného jedla. Kliknite vždy na šípku >.

Hneď, ako ste vykonali všetky nastavenia, spustíte prevádzku tlačidlom start/stop.

Upozornenie: Prístroj upozorňuje na to, pokiaľ je pri vašom zvolenom pokrme priestor na pečenie príliš horúci.

Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra sa už nezahrieva. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Pokiaľ nie ste spokojní s výsledkom pečenia, môžete čas pečenia ešte predĺžiť. Kliknite na pole „dopečenie“. Bude navrhnutý čas, ktorý môžete zmeniť.

Pokiaľ ste spokojní s výsledkom pečenia, kliknite na „Ukončené“. Na displeji sa zobrazí „Dobrá chuť“.

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia budú vymazané. Môžete vykonať nové nastavenia.

Posunutie času ukončenia prípravy pokrmu

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť čas ukončenia prípravy. Postupujte podľa návodu v kapitole Časové funkcie. → „Časové funkcie“ na strane 14.

V prípade, že nastavíte čas ukončenia prípravy pokrmu, rúra sa nachádza v „čakacom“ režime. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa rúra zapne. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenia. Dbajte, prosím, na to, aby potraviny, ktoré ľahko podliehajú skaze, neboli príliš dlho v priestore na pečenie.



Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a k nim optimálne nastavenia. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy k riadu a metódam prípravy.

Upozornenie: Pri príprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para. Vaša rúra je energeticky úsporná a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry sa na vonkajších častiach spotrebiča (dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) môže hromadiť vyžrážaná voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhriatím rúry alebo opatrným otváraním dvierok je možné tomuto javu zabrániť.

Silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame používať tmavé kovové formy na pečenie. Pokiaľ chcete napriek tomu používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov výrobcu a receptov. Silikónové formy sú často menšie ako formy kovové. Preto sa môžu údaje o množstve líšiť.

Koláče a pečivo

Váš prístroj ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete tipy na optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo vášho prístroja. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Pokiaľ pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete značne skrátiť čas pečenia.

Používajte vždy tepelne odolný riad vhodný na mikrovlnný ohrev. Dbajte na pokyny k riadu vhodnému na mikrovlnný ohrev.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Pri kombinovanej prevádzke môžete používať bežné kovové formy na pečenie. Pokiaľ sa medzi formou a roštom tvoria iskry, overte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa tým predlží.

Pokiaľ použijete formy z umelej hmoty, keramiky alebo skla, vráti sa čas pečenia uvedený v tabuľke. Koláč zo spodnej strany príliš nezhnedne.

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

Výšky zásuvov

Používajte nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky na vloženie príslušenstva:

- Koláče vo forme: Výška 2
- Koláče na plechu: Výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť i súčasne hotové.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Výška 3
Plech na pečenie: Výška 1
- Formy na rošte
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 s papierom na pečenie
Prvý rošt: výška 5
Druhý rošt: výška 3
Tretí rošt: výška 2
Štvrtý rošt: výška 1

Pečením viacerých plechov naraz môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

Rošt

Nápis „Microwave“ na rošte musí byť pri dvierkach rúry a záhyb musí smerovať smerom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz.

Na pečenie šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu, aby vytekajúca šťava neznečistila priestor na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických a sklenených formách sa predlži čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne. Pokiaľ pečiete s týmito formami a chcete použiť horný a dolný ohrev, vsuňte formy do výšky 1.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je určený na zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pečivo. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia nastavenia. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skracovať vyššou teplotou. V takom prípade bude koláč alebo pečivo upečené len na povrchu, ale vo vnútri nebudú prepečené.




Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Tak ušetríte až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.

Pre vybrané jedlá je predhriatie rúry nutné a je uvedené v tabuľke.

Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie v prílohe tabuľky.




















Odstraňte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Tak dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Pizza stupeň

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Koláče vo forme						
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/hranatá forma	2		150-170	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/hranatá forma	2		160-180	90	30-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/hranatá forma	3+1		140-150	-	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová/hranatá forma	2		150-170	-	60-80
Trený ovocný koláč, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
* predhrievanie						
** 5 min. predhrievanie, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu						

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvy	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Ovoc. koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2	☉	160-180	90	35-45
Spodná časť torty z treného cesta	Tortová forma	3	☐	160-180	-	20-30
Ovocný alebo tvarohový torta z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø 26 cm	2	☉	150-170	-	65-85
Ovocný alebo tvarohový torta z krehkého	Okrúhla forma Ø 26 cm	2	☉	160-180	180	30-40
				100	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3	☉	170-190	-	45-55
Tarte	Forma na tarte, pocínovaný plech	3	☉	190-210	-	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2	☐	150-170	-	50-70
Kysnutý koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	2	☐	150-170*	-	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	2	☉	160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 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
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3	☐	170-190	-	25-35
Krehký koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	☉	160-170	-	35-45
Krehký koláč so šľavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3	☐	160-180	-	55-75
Švajčiarsku koláč	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 šľavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3	☐	180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šľavnatou oblohou, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	☉	150-170	-	45-60
Kysnutý vrkoč, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2	☐	160-170	-	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	☐	180-190*	-	15-20
Štóra z 500 g múky	Plech na pečenie	2	☐	150-170	-	45-60
Štrúdlá, sladká	Univerzálna panvica	2	☉	170-180	-	50-60
Štrúdlá, mrazená	Univerzálna panvica	3	☉	200-220	-	35-45
Štrúdlá, mrazená	Univerzálna panvica	3	☉	200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Sušienky **	Plech na pečenie	3	☐	160*	-	20-30
Sušienky **	Plech na pečenie	3	☉	150*	-	25-35
Sušienky, 2 úrovne**	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	☉	150*	-	30-40
Sušienky, 3 úrovne**	Plech 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
Kysnuté drobné pečivo	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	25-40
Kysnuté drobné pečivo, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1	☉	150-170	-	25-40
* predhriatie						
**5 min. predhrievanie, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu						

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Čas 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	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, 4 úrovne	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
Plundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
Cukrovinky						
Striekané cukrovinky**	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané cukrovinky**	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané cukrovinky, 2 úrovne**	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané cukrovinky, 3 úrovne**	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140-160	-	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-90*	-	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
Makróvky	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45
Makróvky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		90-110	-	30-45
* predhriatie						
** 5 min. predhrievanie, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu						

Tipy pre pečenie

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnete drevenou špajľou do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak sa po vytiahnutí špajle na drevo nelepí žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč sa rozpadáva.	Pri nasledujúcom pečení použite menej tekutiny alebo nastavte teplotu o 10 °C nižšiu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité prísady a návod na prípravu v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomazajte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom. Pri nasledujúcom pečení použite univerzálnu panvicu.
Ovocná šťava preteká.	Pri nasledujúcom pečení použite univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepje.	Okolo každého kúsku by mal byť odstup cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne vo všetkých stranách.
Koláč je príliš suchý.	Nastavte teplotu o 10 stupňov nižšiu a predĺžte čas pečenia.
Celý koláč je príliš svetlý.	Pokiaľ máte správne výšku zásuvu a príslušenstva, potom prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je hore svetlý, ale dole príliš tmavý.	Pri nasledujúcom pečení zasuňte plech o jednu úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale dole svetlý.	Pri nasledujúcom pečení vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nekladte formu až k zadnej stene, ale doprostred príslušenstva.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.

Pečivo je nerovnomerne hnedé	Zvoľte nižšiu teplotu. Aj papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy zastrihnite, aby dobre pasoval na plech. Pri pečeni drobných cukroviniek by cukrovinky mali mať relatívne rovnakú veľkosť a hrúbku. Dbajte na to, aby bola forma umiestnená úplne pri zadnej stene rúry.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, neznamená to, že budú všetky hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený.	Pečte pri nižšej teplote a prípadne pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šľavnatou polevou najprv predpečte korpus. Posypte ho sekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šľavnatú vrstvu.
Koláč sa nedá vyklopiť z formy.	Po pečení nechajte koláč ešte 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ sa ani potom nedá z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Po vyklopení koláča formu vytrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu potrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

Váš prístroj ponúka mnoho druhov ohrevov na pečenie chleba a zemiľ. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre mnoho jedál.

Dbajte na pokyny v odseku zaoberajúcim sa kysnutím cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo určené k vášmu spotrebiču. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Výšky zásuvov

Používajte nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky na vloženie príslušenstva:

- Koláče vo forme: Výška 2
- Koláče na plechu: Výška 3

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť i súčasne hotové.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Výška 3
 - Plech na pečenie: Výška 1
- Formy na rošte
 - Prvý rošt: Výška 3
 - Druhý rošt: Výška 1

Pečením viacerých plechov naraz môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

Rošt

Nápis „Microwave“ na rošte musí byť pri dvierkach rúry a záhyb musí smerovať smerom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických a sklenených formách sa predlži čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne. Pokiaľ pečiete s týmito formami a chcete použiť horný a dolný ohrev, vsuňte formy do výšky 1.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je určený na zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte zmrazené produkty pokryté hrubou vrstvou ľadu. Odstráňte ľad z jedla. Hlboko zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostáva i po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne druhy chleba a pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia nastavenia. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skracovať vyššou teplotou. V takom prípade bude koláč alebo pečivo upečené len na povrchu, ale vnútri nebudú prepečené.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Tak ušetríte až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa skrátiť iba o pár minút.

Pre vybrané jedlá je nutné predhriatie, ktoré je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa podaria najlepšie, keď ich upečiete vo viacerých krokoch. Toto je uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cestá platia tiež pre cestá na plechu na pečenie a cestá v hranatých formách.






Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie v prílohe tabuľky.


















Odstráňte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Tak dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!

Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte riad s vodou. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/Dolný ohrev
-  Teplotzdušný gril
-  Veľkopošný gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C /Gril. stupeň	Čas v min.
Chlieb					
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo hranatá forma	2		180-200*	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		220*	10
				180	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	40-50
Celozrný chlieb, 1kg	Univerzálna panvica	2		220*	10
				180	35-40
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	3		250-270	20-25
Žemle					
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené**	Univerzálna panvica	3		-	-
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	15-20
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170*	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Bageta, predpečená, chladená**	Univerzálna panvica	3		-	-
Žemle, mrazené					
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené**	Univerzálna panvica	3		-	-
Lúhované pečivo, surové cesto**	Univerzálna panvica	3		-	-
Croissant, surové cesto	Univerzálna panvica	3		170-190	30-35
Hrianka					
Hrianka zapečená, 4 kusy	Rošt	3		190-210	10-15
Hrianka zapečená, 12 kusov	Rošt	3		230-250	10-15
Hrianka – opekánie (bez predhriatia)	Rošt	5		3	3-5

* predhriatie

** dbajte na pokyny na balení

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš prístroj ponúka mnoho druhov ohrevov na pečenie pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre mnoho jedál.

Dbajte na pokyny v odseku zaoberajúcim sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Pokiaľ pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete značne skrátiť čas pečenia.

Pri kombinovanej prevádzke môžete používať bežné kovové formy na pečenie. Pokiaľ sa medzi formou a roštom tvoria iskry, overte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa tým predlžuje.

Pokiaľ použijete formy z umelej hmoty, keramiky alebo skla, doba pečenia uvedená v tabuľke sa skráti. Koláč zo spodnej strany príliš nezhnedne.

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

Výšky zásuvov

Používajte nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky na vloženie príslušenstva:

- Koláče vo forme: Výška 2
- Koláče na plechu: Výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť i súčasne hotové.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Výška 3
Plech na pečenie: Výška 1
- Formy na rošte
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

Pečením viacerých plechov naraz môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo nad seba s odsadením.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

Rošt

Nápis „Microwave“ na rošte musí byť pri dvierkach rúry a záhyb musí smerovať smerom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz. Na pečenie šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu, aby vytekajúca šťava neznečistila priestor na pečenie. Pri pečení pizze s mnohými surovinami použijete univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických a sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne. Pokiaľ pečiete s týmito formami a chcete použiť horný a dolný ohrev, vsuňte formy do výšky 1.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je určený na zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte zmrazené produkty pokryté hrubou vrstvou ľadu. Odstráňte ľad z jedla.

Hlboko zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnedenie zostáva i po pečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne druhy chleba a pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia nastavenia. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte najbližšie vyššiu teplotu.



Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skracovať vyššou teplotou. V takom prípade bude koláč alebo pečivo upečené len na povrchu, ale vnútri nebudú prepečené.



Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Tak ušetríte až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.
























Pre vybrané jedlá je nutné predhriatie, ktoré je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa podaria najlepšie, keď ich upečiete vo viacerých krokoch. Toto je uvedené v tabuľke.

Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie v prílohe tabuľky. Odstráňte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Tak dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Pizza stupeň
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvy	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Čas 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 ks**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 ks	Univerzálna panvica	2		200-220	90	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 ks	Univerzálna panvica + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 ks**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 ks	Univerzálna panvica	2		180-200	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 ks	Univerzálna panvica + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-	-
Pizza-bageta, 2 ks	Univerzálna panvica	2		180-200	90	10-20
Mini-pizze**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Mini-pizze, 9 ks	Univerzálna panvica	2		210-230	90	10-20
Mini-pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantné koláče a Quiche						
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Forma na tarte, pocínovaný plech	3		190-210	-	35-45
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	3		260-280*	-	10-15
Pirohy	Forma na náky	2		190-200	-	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	3		180-190	-	30-45
Turecký börek (burek)	Univerzálna panvica	1		200-220*	-	20-30
* predhriatie						
** dbajte na pokyny na balení						

Nákypy a suflé

Váš prístroj ponúka mnoho druhov ohrevov na pečenie nákyrov a suflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenia pre mnoho jedál. Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pokiaľ používate prípravu iba s mikrovlnným ohrevom alebo v kombinácii, môžete značne skrátiť čas pečenia.

Používajte vždy tepelne odolný riad vhodný na mikrovlnný ohrev. Dbajte na pokyny k riadu vhodnému na mikrovlnný ohrev. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade na mikrovlnný ohrev budete ohrievať rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky zásuvov

Používajte vždy uvedené výšky zásuvov.

Môžete piecť na jednej úrovni vo formách alebo na univerzálnej panvici.

■ Formy na rošte: Výška 2

■ Univerzálna panvica: Výška 3

Soufflé je možné pripravovať tiež vo vodnom kúpeli na univerzálnej panvici. Zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 2.

Pečením viacerých plechov naraz môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

Rošt

Nápis „Microwave“ na rošte musí byť pri dvierkach rúry a záhyb musí smerovať smerom dole.

Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz.

Riad

Na nákypy a gratin používajte široký, plochý riad.

Vo vysokom a úzkom riade potrebujú pokrmy viac času a v hornej časti budú tmavšie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne druhy nákypov a soufflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia nastavenia. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skracovať vyššou teplotou. V takom prípade bude koláč alebo pečivo upečené len na povrchu, ale vnútri nebudú prepečené.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Tak ušetríte až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skrátia iba o pár minút.

Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie v prílohe tabuľky. Odstráňte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Tak dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Horný/Dolný ohrev
- Teplovzdušný gril
- Pizza stupeň
- Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C /Grilovací st.	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Forma na nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené prísady	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, mrazené, 400 g **	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	2		200-210	180	20-25
Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		170-190	360	20-25
Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyp	3+1		150-170	-	60-80
Sufilé	Forma na nákyp	2		160-180*	-	35-45
Sufilé	Formy na jednotlivé porcie	2		170-190	-	65-75

* predhriatie

** dbajte na pokyny uvedené na balení

Hydina

Váš prístroj ponúka rôzne programy na prípravu hydiny. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenia pre jednotlivé jedlá.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné na veľkú hydinu alebo väčšie kúsky mäsa.

Rošt vsuňte do rúry do požadovanej výšky tak, aby bol nápis „microwave“ pri dvierkach rúry a zakrivenie smerovalo dole. Pod rošt vsuňte univerzálnu panvicu.

Podľa druhu a veľkosti mäsa pridajte do univerzálnej panvice až pol litra vody. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Z takto vzniknutej tekutiny môžete pripraviť omáčku. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba vojde do priestoru na pečenie. Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci kuchynský riad ukladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, pokiaľ by bolo postavené na vlhky alebo studený povrch.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná na príslušnú nádobu a správne ju uzatvára. Postavte nádobu doprostred roštu.

Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže uniknúť horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Hydinu môžete obzvlášť dobre pripraviť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas pečenia sa tým výrazne skráti.

Na rozdiel od konvekčnej prevádzky sa riadi čas pečenia v kombinácii s mikrovlnným ohrevom podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Pokiaľ máte iné množstvo mäsa, ako je uvedené v tabuľke, pomôže vám nasledujúce základné pravidlo: dvojnásobné množstvo mäsa zodpovedá dvojnásobnému času pečenia.

Používajte vždy riad, ktorý je odolný proti vysokým teplotám a je určený na prípravu pokrmov s použitím mikrovlnného ohrevu. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dbajte na pokyny týkajúce sa vhodnosti riadu. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Grilovanie

Pri grilovaní nechajte dvierka prístroja zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami prístroja.

Rošt vsuňte do rúry do požadovanej výšky tak, aby bol nápis „microwave“ pri dvierkach rúry a zakrivenie smerovalo dole. Pod rošt vsuňte univerzálnu panvicu. Tuk bude odkvapkávať do panvice.

Upozornenie: Pri veľmi tučných druhoch mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Na grilovanie použite pokiaľ možno rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a váhou. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky mäsa určené na grilovanie položte priamo na rošt. Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále vypína a zapína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a tuhosti a teploty potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia nastavenia. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte najbližšie vyššiu teplotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie neplnenej hydiny do rúry pripravenej na pečenie a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak ušetríte až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou, ako je uvedená, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte čas pečenia. Po cca 1/2 až 2/3 uvedeného času mäso obráťte.






Upozornenie: Použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na danú teplotu. Papier vždy odstrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.























Tipy

- Pokiaľ pečiete hus alebo kačku, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu narežte. Prsia neatáčajte.
- Keď otáčate hydinu, dbajte na to, aby prsná strana bola najprv dole.
- Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiachnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použitie druhů ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Teplovzdušný gril
-  Veľkoplášňový gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvy	Druh ohrevu	Teplota v °C /Grilovací st.	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Zakrytá nádoba	2		230-250	360	25-35
Kuracie prsné filety, po 150 g (grilovanie) (5 min. predhriatie)	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuracie prsné filety, 2 kusy po 150 g (grilovanie)	Otvorená nádoba	2		190-210	180	25-30
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, 4 kusy po 250 g	Otvorená nádoba	2		190-210	360	20-30
Kuracie prsty, nugetky, mrazené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Kuracie prsty, nugetky, mrazené, 250 g	Univerzálna panvica	2		190-210	360	15-20
Celé kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Celé kurča, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		210-230	360	30
					180	15-25
Kačica a hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	90-110
Kačica, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		170-190	180	80-90
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		170-190	180	30-40
Morka						
Baby morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Baby morka, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Morčacie prsia, bez kostí 1 kg	Zakrytá nádoba	2		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, 1 kg	Zakrytá nádoba	2		210-230	360	45-50
* predhriatie						
** dbajte na pokyny uvedené na balení						

Mäso

Váš prístroj ponúka množstvo programov na prípravu mäsa. V tabuľke nájdete optimálne nastavenia pre mnoho jedál.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa narežte mriežkovito. Pokiaľ mäso otáčate, dbajte na to, aby bolo najprv kožou dole.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a uzatvorenej rúre. Pečené mäso lepšie nasiakne šťavu. Zabalte mäso do hliníkovej fólie. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas „odpočívania“ mäsa.

Pečenie na rošte

Pod rošt vsuňte univerzálnu panvicu. Podľa druhu a veľkosti mäsa pridajte do univerzálnej panvice až pol litra vody.

Tuk bude odkvapkávať do plechu. Z takto vzniknutej tekutiny môžete pripraviť omáčku. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Rošt vsuňte do rúry do požadovanej výšky tak, aby bol nápis „microwave“ pri dvierkach rúry a zakrivenie smerovalo dole.

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť i omáčku. Používajte iba riad, ktorý je určený na použitie v rúre na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba pasuje do priestoru rúry na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci kuchynský riad ukladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, pokiaľ by bolo postavené na vlhký alebo studený povrch.

Pri pečení chudého mäsa pridajte trochu tekutiny. Dno sklenenej nádoby by malo byť pokryté cca 0,5 cm. Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa, materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej kovovej nádobe, prilieže viac tekutiny ako pri pečení v sklenenej nádobe. Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatie. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia. Dbajte na údaje výrobcu riadu.

Otvorené nádoby

Na pečenie mäsa používajte najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná na príslušnú nádobu a že ju dobre uzatvára. Postavte nádobu na rošt.

Odstup medzi mäsom a pokrievkou by mal byť aspoň 3 cm. Mäso sa môže počas pečenia roztráhať. Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najskôr odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Pri dusení mäso najskôr krátko opečte. Ako tekutina je vhodná voda, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 – 2 cm.

Počas pečenia sa odparuje voda v nádobe. V prípade potreby opatrne prilieže tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v zakrytej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Určité jedlá je možné pripraviť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas pečenia sa tým výrazne skráti.

Na rozdiel od konvekčnej prevádzky sa riadi čas pečenia v kombinácii s mikrovlnným ohrevom podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Pokiaľ máte iné množstvo mäsa, ako je uvedené v tabuľke, pomôže vám nasledujúce základné pravidlo: dvojnásobné množstvo mäsa zodpovedá dvojnásobnému času pečenia.

Používajte vždy riad, ktorý je odolný proti vysokým teplotám a je určený na prípravu pokrmov s použitím mikrovlnného ohrevu. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dbajte na pokyny týkajúce sa vhodnosti riadu. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Pozor!

Pokiaľ používate vrecúško na pečenie, nezatvárajte ho pomocou kovových klíps. Použite kuchynský povrázok. Na roľady nepoužívajte kovové ihlice. Mohlo by dôjsť k vytváraniu iskier.

Grilovanie

Pri grilovaní nechajte dvierka prístroja zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami prístroja.

Rošt vsuňte do rúry do požadovanej výšky tak, aby bol nápis „microwave“ pri dvierkach rúry a zakrivenie smerovalo dole. Pod rošt vsuňte univerzálnu panvicu. Tuk bude odkvapkávať do plechu.

Upozornenie: Pri veľmi tučných druhoch mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Na grilovanie použite pokiaľ možno rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a váhou. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Kusky mäsa určené na grilovanie položte priamo na rošt. Kusy obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené. Steaky osoľte až po grilovaní. Soľ vyťahuje z mäsa vodu.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále vypína a zapína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu mnohých druhov mäsa. Teplota a čas pečenia závisí od množstva, tuhosti a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozmedzia nastavení. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu hodnotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie neplnenej hydiny do rúry pripravenej na pečenie a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak ušetríte až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.






V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé kusy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s hmotnosťou vyššou ako je uvedená, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte čas pečenia. Po cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času mäso obráťte.

Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných pokrmov uvedených v tabuľke. Doplňujúce informácie nájdete v tipoch na pečenie a dusenie v prílohe tabuľky.

Pred použitím vyberte z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Teplotovzdušný gril
-  Veľkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvy	Druh ohrevu	Teplota v °C /Grilovací st.	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		220-240	360	55-65
Bravčové s kožou, napr. plece, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		210-230	90	50-60
Bravčová fileta, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Rebro s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytá nádoba	2		210-230	-	70-90
Rebro s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	360	40-50
Bravčový steak, hrúbka 2 cm	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriatie)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Zakrytá nádoba	2		240-260	90	30-40

* predhriatie

** neobracat'

*** pod mäso vložte univerzálnu panvicu na úroveň 2

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C /Grilovací st.	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		240-260	180	30-40
Steak, hrúbka 3 cm, medium (nepredhrievat)	Rošt	5		3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		3	-	25-30
Telacie mäso						
Telacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telacie pečené mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		200-210	90	70-80
Telacie nožičky, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	100-120
Telacie nožičky, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	90	60-70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		260-280	360	30-40
Jahňací chrbát s kosťou**	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou, 1 kg**	Otvorená nádoba	2		190-210	90	30-40
Jahňacia kotleta***	Rošt	5		3	-	12-16
Grilovacie klobásky	Rošt	4		3	-	10-15
Mäsové pokrmy						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	360	30-40
* predhriatie						
** neobracať						
*** pod mäso vložte univerzálnu panvicu na úrovni 2						

Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Prípravte mäso v zakrytej nádobe alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako špeciálne príslušenstvo.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Preskúšajte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Najbližšie zvolte nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Najbližšie použite menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Najbližšie použite väčšiu nádobu a pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáľuje.	Pokrievka musí dobre pasovať na nádobu a musí byť dobre nasadená. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Pečené mäso narežte. Vo varnej nádobe pripravte šťavu a plátky mäsa vložte do nádoby. Mäso dopečte pomocou mikrovlnného ohrevu.

Ryby

Váš prístroj ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľke nájdete optimálne nastavenia na prípravu mnohých jedál.

Celú rybu nie je potrebné obracať. Celú rybu uložte do rúry v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, čo rybe dáva stabilitu. To, či je ryba hotová, spoznáte, keď sa dá chrbtová plutva ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt vsuňte do rúry do požadovanej výšky tak, aby bol nápis „microwave“ pri dvierkach rúry a zakrivenie smerovalo dole. Pod rošt vsuňte univerzálnu panvicu.

Upozornenie: pri veľmi tučných kúskoch ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 2.

Podľa druhu a veľkosti mäsa pridajte do univerzálnej panvice až pol litra vody. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Z takto vzniknutej tekutiny môžete pripraviť omáčku. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka prístroja zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami.

Na grilovanie použite pokiaľ možno rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a váhou. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Kúsky mäsa určené na grilovanie položte priamo na rošt. Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále vypína a zapína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je určený na použitie v rúre na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba pasuje do priestoru rúry na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci kuchynský riad ukladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, pokiaľ by bolo postavené na vlhký alebo studený povrch.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia. Dbajte na údaje výrobcu riadu.

Otvorené nádoby

Na pečenie rýb používajte najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná na príslušnú nádobu a že ju dobre uzatvára. Postavte nádobu na rošt.

Pri dusení pridajte do nádoby 2 – 3 lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení ryby a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najskôr odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzavretej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

Dusenie s použitím mikrovlnného ohrevu

Rybu je možné dusiť tiež s použitím mikrovlnného ohrevu. Používajte na to uzatvorený riad vhodný na mikrovlnný ohrev alebo na zakrytie vezmite tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dbajte na pokyny týkajúce sa vhodnosti riadu na mikrovlnný ohrev. →

„Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Vlastná chuť ryby zostane zachovaná, pokiaľ šetríte soľou a korením. Pri príprave celej ryby použite jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po upečení nechajte rybu ešte 2 – 3 minúty odpočívať pri izbovej teplote.

Hotové pokrmy vybalte z obalov. V riade vhodnom na mikrovlnný ohrev sa ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu mnohých druhov rýb. Teplota a čas pečenia závisí od množstva, tuhosti a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozmedzia nastavení. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Uvedené hodnoty platia pre zasunutie neplnených rýb do rúry pripravenej na pečenie a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak ušetríte až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé kusy rýb s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s hmotnosťou vyššou ako je uvedená, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky rýb by mali byť zhruba rovnako veľké.





Všeobecne platí: čím väčšia je ryba, tým nižšia je teplota a dlhší čas pečenia.

















Pokiaľ nie je ryba na plechu umiestnená v polohe plávania, t. j. chrbtovou plutvou hore, obráťte ju po cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

Upozornenie: Použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na danú teplotu. Papier vždy odstrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.

Odstráňte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Tak dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Teplotvzdušný gril
-  Veľkopošný gril
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvy	Druh ohrevu	Teplota v °C /Grilovací st.	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Ryby						
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	Zakrytá 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 1,5 kg, napr. losos	Zakrytá nádoba	2		-	600 360	10 10-15
Rybie filé						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybia fileta, prírodná, dusená, 400 g	Zakrytá nádoba	2		-	600 360	4 3-8
Rybie kotlety						
Rybia kotleta, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		3	-	10-20
Mrazené ryby						
Ryba, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytá nádoba	2		-	600 360	5 7-12
Rybie filé, prírodné	Zakrytá nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, prírodné, 400 g	Zakrytá 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 (v priebehu otáčať)	Univerzálna panvica	3		200-220	-	20-30
Pokrm z rýb						
Rybia terina, 1 000 g	Forma na terinu	2		-	360	20-25
* predhriatie						
** pod pokrm vložte univerzálnu panvicu na úrovni 2						

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a hlboko zmrazených zemiakových produktov. Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Tak dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Príprava v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Pokiaľ chcete piecť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, použite vždy zakrytú nádobu vhodnú na mikrovlnný ohrev. Pokiaľ nemáte vhodnú pokrievku, použite špeciálnu fóliu. Dbajte na pokyny výrobcu riadu.

Ploché pokrmy sú pripravené rýchlejšie ako vysoké. Preto pokrm čo možno najviac rozprestrite po dne nádoby.

Obilniny pri príprave silne penia. Na všetky obilninové produkty, ako je napr. ryža, použite vysoké riady s pokrievkou.

Vlastná chuť pokrmov zostane zachovaná, pokiaľ budete šetriť soľou a korením.

Pokiaľ pre vami pripravovaný pokrm nenájdete údaje v tabuľke, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho pravidla: dvojnásobnému množstvu zodpovedá dvojnásobný čas prípravy.

Počas prípravy dvakrát až trikrát pokrmy zamiešajte alebo obracajte. Po zahriatí nechajte pokrmy ešte dve až tri minúty odpočívať pri izbovej teplote.

Pokrmy odovzdávajú teplo nádobám. I pri prevádzke mikrovlnného ohrevu môžu byť nádoby veľmi horúce.

Výšky zásuvov

Používajte uvedené výšky zásuvov.

Príprava na jednej úrovni

Riadte sa údajmi v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D-Horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálna panvica: Výška 3
- Plech na pečenie: Výška 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

Rošť

Nápis „microwave“ musí byť pri dvierkach rúry a záhyb musí smerovať dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasunúť opatrne do rúry až na doraz skosením smerom k dvierkam prístroja.

Papier na pečenie






Použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na danú teplotu. Papier vždy odstrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych pokrmov. Teplota a čas pečenia závisí od množstva, tuhosti a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozmedzia nastavenia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota umožňuje rovnomernejšie hnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Uvedené hodnoty platia pre zasunutie jedál do studenej rúry. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skrátiť iba o pár minút.

Pokiaľ chcete pripravovať jedlá podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použitie druhy ohrevov:

-  4D-Horúci vzduch
-  Teplovzdušný gril
-  Veľkoplošný gril
-  Funkcia coolStart
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Zakrytá nádoba	2		-	600	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Zakrytá nádoba	2		-	600	10-15
Zelenina, mrazená						
Špenát, 450 g*	Zakrytá nádoba	2		-	600	11-16
Zeleninová zmes, 250 g*	Zakrytá nádoba	2		-	600	8-12
Zeleninová zmes, 500 g*	Zakrytá nádoba	2		-	600	13-18
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	5		3	-	10-15

* počas prípravy raz alebo dvakrát zamiešajte dbajte na údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polené	Univerzálna panvica	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polené, 1 kg	Univerzálna panvica	3		200-220	360	15-20
Zemiaky na čistenie, celé, 250 g*	Zakrytá nádoba	2		-	600	8-11
Solené zemiaky, štvrtené, 500 g*	Zakrytá nádoba	2		-	600	12-15
Zemiakové produkty, mrazené						
Zemiakové Rosti**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Krokety**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Hranolčeky**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne	Univ. panvica + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
Ryža						
Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytá nádoba	2		-	600	7-9
					180	13-16
Ryža natur, 250 g + 650 ml vody	Zakrytá nádoba	2		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Zakrytá nádoba	2		-	600	12-14
					180	22-27
Obilniny						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody		2		-	600	6-8
Pšeno celé, 250 g + 600 ml vody	Zakrytá nádoba	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/Kukurličná kaša, 125 g + 500 ml vody*	Zakrytá nádoba	2		-	600	6-8
					180	4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Zakrytá nádoba	2		-	600	11-13
					180	25-30
Vajcia						
Volské oká z 2 vajec	Zakrytá nádoba	2		-	360	6-8
* počas prípravy raz až dvakrát zamiešajte						
** dbajte na údaje uvedené na obale						

Dezerty

S vaším prístrojom môžete pripraviť jogurt a rôzne dezerty.

Na prípravu s použitím mikrovlnného ohrevu použite vždy tepelne odolný riad vhodný na mikrovlnný ohrev. Dbajte na pokyny týkajúce sa vhodnosti riadu na mikrovlnný ohrev.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Keď kladiete riad na rošt, nápis „microwave“ na rošte musí byť pri dvierkach rúry a ohyb musí smerovať dole.

Príprava jogurtu

Vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a stojany. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- Ohrejte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) na sporáku na 90 °C a ochlaďte ho na 40 °C. Pri trvanlivom mlieku stačí zahriať na 40 °C.
- Primiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a prikryte potravinárskou fóliou.
- Šálky alebo poháre postavte na dno priestoru na pečenie a nastavte podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave nechajte jogurt vychlaďiť v chladničke.

Puding z prášku

Pudingový prášok zamiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej mise vhodnej na mikrovlnný ohrev. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Hneď, ako sa mlieko spení, silne premiešajte. Zopakujte to dvakrát až trikrát.

Príprava mliečnej ryže

1. Odvážte ryžu a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko vložte do vysokej misy vhodnej na mikrovlnný ohrev.
3. Nastavte podľa údajov v tabuľke.
4. Hneď, ako sa mlieko spení, silno premiešajte a znížte výkon mikrovlnného ohrevu tak, ako je uvedené v tabuľke. Počas ďalšieho varenia niekoľkokrát premiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie v mise vhodnej na mikrovlnný ohrev a pridajte jednu polievkovú lyžicu vody na každých 100 g. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Prikrýte nádobu a nastavte podľa údajov v tabuľke.

Počas prípravy dvakrát až trikrát zamiešajte.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Čas v min.
Puding z pudingového prášku*	Zakrytá nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Formy na jednotlivé porcie	Dno rúry		40-45	-	480-540
Mliečna ryža, 125 g + 500 ml mlieka*	Zakrytá nádoba	2		-	600	10
Ovocný kompót, 500 g	Zakrytá nádoba	2		-	600	9-12
Pukance do mikrovlnnej rúry, 1 vrecúško á 100 g**	Otvorená nádoba	2		-	600	4-6

* počas prípravy raz alebo dvakrát zamiešajte

** zatvorené vrecúško položte na nádobu

Úspora energie s eco ohrevom

Vďaka energetickejšiemu režimu horúci vzduch eco a horný a dolný ohrev eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdnej a studenej rúry. Len tým docielite úsporu energie. Počas pečenia nechávajte dvierka prístroja uzatvorené.

Odstráňte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Tak docielite optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo vášho prístroja.

Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a druhom ohrevu.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste používali vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli do priestoru na pečenie.

Rošt

Nápis „Microwave“ musí byť pri dvierkach rúry a záhyb musí smerovať dole.

Pukance do mikrovlnnej rúry

Použite tepelne odolný, plochý riad, napr. veko formy na nákyb. Nepoužívajte porcelán ani veľmi klenuté taniere.

Položte vrecúško s pukancami označenou stranou dole na nádobu. Nastavte podľa údajov v tabuľke. Podľa produktu a jeho množstva sa môže líšiť jeho čas prípravy. Aby sa pukance nepripáli, vyberte vrecúško s pukancami po 1,5 minúte a zatrepťe s ním. Po príprave pukancov vytrite priestor na pečenie handričkou.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Pri nepriedušne uzatvorených potravinách môže ich balenie prasknúť. Vždy dbajte na pokyny uvedené na obale. Pokrm vyťahujte z rúry pomocou kuchynských rukavíc.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhov ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Mikrovlnný ohrev

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasunite opatrne až na doraz záhybom smerom ku dvierkam prístroja.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Tým ušetríte až 35 percent energie.

Riad z ušľachtilej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Vhodnejší je riad neodrážajúci teplo zo smaltu, tepelne odolného skla alebo hliníkové formy.

Pocínované formy, keramické formy a sklenené formy predlžujú čas pečenia a koláče nezhnedia rovnomerne.

Papier na pečenie



Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na danú teplotu. Papier vždy odstrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.





















Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a tuhosti cesta. Preto sú uvedené rozmedzia nastavenia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota umožní rovnomerné zhnedenutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a pečivo bude zvonku hotové, ale vnútri neprepečené.

Použitie druhu ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Vencová/hranatá forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Piškvótová torta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Piškvótová torta, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškvótová torta, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z krehkého cesta so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškvótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Kysnutý vrkoč, kysnutý veniec	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
Sušienky	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Kysnuté drobné pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a žemle					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Mazanec	Univerzálna panvica	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Zatvorená nádoba	2		200-220	140-160
Telacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zatvorená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zatvorená nádoba	2		190-210	45-55
Rybie filety, prírodné, dusené	Zatvorená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ako napr. zemiakové lupienky,

hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb a drobné pečivo (sušienky, perníčky a karamelové cukrovinky – spekulatius).

Tipy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatisté. ■ Veľké, hrubšie kusy potravín obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C. Horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max. 190 °C. Horúci vzduch max. 170 °C.
Hranolčky do rúry	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčky nevysušili.

Sušenie

Pomocou režimu 4D-horúci vzduch môžete potraviny i sušiť. Pri tomto spôsobe konzervácie sa vďaka vyparovaniu koncentrujú aromatické látky.

Používajte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Na rošt položte papier na pečenie, či pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie nakrájajte na rovnako veľké kusy alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.

Nastrúhajte zeleninu a následne ju oblanštrujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošt.

Bylinky i so stonkou osušte. Rovnomerne ich rozložte na rošt.

Na sušenie používajte nasledujúce výšky zásuvov:


- 1 Rošt: Výška 3
- 2 Rošty: Výška 3 + 1






Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát otočte. Usušené kusy uvoľnite z papiera ihneď po usušení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas sú závislé od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušeného materiálu. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým lepšie sú konzervované. Čím tenšie plátky nakrájate, tým rýchlejšie je sušenie a potravina aromatickejšia. Preto sú uvedené rozmedzia nastavenia. Pokiaľ chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Jadrové ovocie (ovocné krúžky, hrúbka 3 mm, 200 g)	1 – 2 Rošty	-		80	5-9
Kóstkovité ovocie (slivky)	1 – 2 Rošty	-		80	8-10
Koreňová zelenina (mrkva), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 Rošty	-		80	5-8
Huby na plátky	1 – 2 Rošty	-		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 Rošty	-		60	2-6

Zaváranie

Vo vašom prístroji môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Pri zle zavarených potravinách môžu poháre prasknúť. Riadte sa údajmi na zaváranie.

Poháre

Používajte iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre.

Používajte iba tepelne odolné, čisté a nepoškodené gumičky. Svrky a pružiny vopred vyskúšajte.

Počas jedného zavárania používajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V priestore na pečenie môžete zavárať súčasne maximálne šesť pohárov s obsahom 1/2, 1 alebo 1 1/2 liter. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť. Poháre sa nesmú počas zavárania dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, príp. zeleninu v závislosti od druhu olúpte, vykostujte, nakrájajte a naplňte poháre 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom zbváreným peny (cca 400 ml na 1 litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru pri sladkom ovocí
- cca 500 g cukru pri kyslom ovocí

Zelenina

Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zavrite svorkami. Poháre postavte na univerzálnu panvicu tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Rúru nastavte podľa tabuľky.

Koniec zavárania

Ovocie

Po nejakom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Prístroj vypnite hneď, ako všetky zaváracie poháre perlia. Poháre vyberte z rúry po uplynutí uvedeného času dohrievania.

Zelenina


Po nejakom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď, ako perlia všetky zaváracie poháre, znížte teplotu na 120 °C a podľa údajov v tabuľke nechajte poháre ďalej perliť v zatvorenej rúre. Po tomto čase vypnite rúru a použite ešte niekoľko minút dohrievania podľa údajov v tabuľke.

Po zaváraní vyberte poháre z priestoru na pečenie a položte ich na čistú utierku. Horúce poháre nekladte na studený alebo mokrý podklad, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svrky odstráňte, až budú poháre studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Uvedené časy v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou v miestnosti, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Pred prepnutím alebo vypnutím rúry sa uistite, že všetky poháre perlia. Perlenie začne po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. mrkva	Zaváracie poháre, 1 litrové	1		160-170	Do času perlenia: 30 – 40
				120	Po perlení: 30 – 40
				-	Dohrievanie: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 litrové	1		160-170	Do času perlenia: 30 – 40
				-	Dohrievanie: 30
				-	Dohrievanie: 35
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 litrové	1		160-170	Do času perlenia: 30 – 40
				-	Dohrievanie: 35
				-	Dohrievanie: 25
Jadrovité ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 litrové	1		160-170	Do času perlenia: 30 – 40
				-	Dohrievanie: 25
				-	Dohrievanie: 25

Kysnutie cesta

Kysnuté cesto môže v rúre vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite horný a dolný ohrev. Prevádzku začinite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o prvom a druhom kysnutí (kysnutie cesta a kysnutie jednotlivých kusov).

Kysnutie celého cesta

Nastavte prístroj podľa údajov v tabuľke a zahrejte rúru. Postavte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dverka prístroja, inak bude unikať vlhkosť. Cesto zakryte.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvy	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké s vyšším obsahom tuku	Misa	2		35-40	20-40
	Plech na pečenie	2		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa, rýb a pečiva použite režim mikrovlnného ohrevu.

Mrazené potraviny vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt. Dbajte na pokyny k riadu vhodnému na mikrovlnný ohrev. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Rošt vsuňte do rúry do požadovanej výšky tak, aby bol nápis „Microwave“ pri dverkách rúry a zakrivenie smerovalo dole.

Pred použitím vytiahnite z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiachnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné. Závisia od kvality, teploty (-18 °C) a tuhosti potravín. Sú uvedené časové rozmedzia. Najprv nastavte kratší čas

Pokrm	Riad	Výška zásuvy	Druh ohrevu	Výkon vo Wattoch	Čas v min.
Chlieb, žemle	Otvorená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Žemle	Rošt	2		180	5-10
				90	5-10
Koláč	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	15-20

* v polovici času obráťte

Kysnutie jednotlivých kusov

Pečivo umiestnite do výšky podľa údajov v tabuľke. Pokiaľ chcete rúru predhriať, pečivo mimo rúry uchovávajte na teplom mieste.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas prevádzky sú závislé od druhu a množstva prísad. Preto údaje v tabuľke nastavení slúžia ako orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

a v prípade potreby ho predĺžte. Rozmrazovanie sa lepšie podarí v niekoľkých krokoch. Tie sú v tabuľke uvedené pod sebou.

Tip: Plátky alebo porciované kusy sa rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v celku.

















Pokrm počas rozmrazovania raz až dvakrát obráťte či zamiešajte. Veľké kusy je nutné obrátiť viackrát. Počas rozmrazovania môžete potravinu rozdeliť a už rozmrazené kusy vybrať z rúry.

Rozmrazenú potravinu nechajte ešte 10 až 30 minút odpočívať vo vypnutej rúre, aby došlo k vyrovnaniu teploty.

Tip: Pokiaľ máte iné množstvo, než je uvedené v tabuľke nastavení, pomôže vám základné pravidlo: dvojnásobnému množstvu potraviny zodpovedá dvojnásobný čas rozmrazovania.

Použitý druh ohrevu:

- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Výkon vo Wattoch	Čas v min.
Koláč, suchý, 750 g	Otvorená nádoba	2		180	2
				90	10-15
Mäso a hydina					
Kurča, celé, 1,2 kg *	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	10-15
Kuracie diely, 250 g *	Otvorená nádoba	2		180	3
				90	5-10
Kačica, 2 kg *	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	30-40
Mäso, v celku, napr. pečené (surové mäso) 800 g*	Otvorená nádoba	2		180	15
				90	10-15
Mäso, v celku, napr. pečené (surové mäso) 1 kg*	Otvorená nádoba	2		180	15
				90	20-30
Mäso, v celku, napr. pečené (surové mäso) 1,5 kg*	Otvorená nádoba	2		180	15
				90	25-35
Mäso, kusky alebo plátky, napr. Guláš (surové mäso), 500 g*	Otvorená nádoba	2		180	8
				90	5-10
Mleté mäso, zmes, 200 g*	Otvorená nádoba	2		90	8-15
				180	5
Mleté mäso, zmes, 500 g*	Otvorená nádoba	2		90	10-15
				180	10
Mleté mäso, zmes, 800 g*	Otvorená nádoba	2		90	15-20
				180	10
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	Otvorená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Rybie filety, 400 g*	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobuľovité ovocie, 300 g	Otvorená nádoba	2		180	5-10
				90	10
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	8-13
Ostatné					
Maslo, 125 g	Otvorená nádoba	2		90	7-9

* v polovici času obráťte

Ohrievanie jedál s použitím mikrovlnného ohrevu

Použitím mikrovlnného ohrevu môžete pokrm ohriať alebo v jednom kroku rozmraziť a ohriať. Hotový pokrm vyberte z obalu. V riade určenom na mikrovlnný ohrev sa jedlo ohreje rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne komponenty jedla sa môžu ohrievať rôzne rýchlo.

Ploché pokrmy sa ohrievajú rýchlejšie ako vysoké. Preto pokrm rozprestrite po celej nádobe. Potraviny by sa nemali prekryvať.

Pokrmy prikryte. Tak dosiahnete lepší výsledok prípravy. Pokiaľ nemáte vhodnú pokrievku, použite špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev.

Pri zahrievaní pokrm raz alebo dvakrát zamiešajte, resp. obráťte. Po ohriatí nechajte pokrm 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnali teploty.

Keď ohrievate detskú výživu, postavte na rošt fľašu bez veka či cumla. Po ohriatí fľašu dobre premiešajte a skontrolujte teplotu pokrmu.

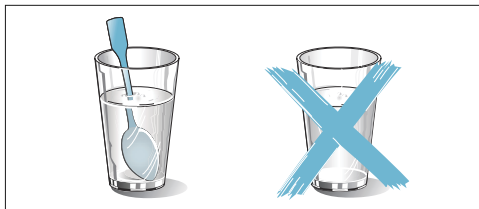
Pokrmy odovzdávajú teplo nádobe. I po použití iba mikrovlnného ohrevu môžu byť veľmi horúce.

Tip: pokiaľ ohrievate iné množstvo, než je uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: dvojnásobnému množstvu zodpovedá dvojnásobný čas prípravy.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri zahrievaní tekutín môže dôjsť k prehriatiu. To znamená, že sa dosiahne bod varu bez toho, aby sa vyskytovali typické bublinky. Už pri malom otrase nádoby s tekutinou sa horúca tekutina môže náhle prevariť a vystriechnuť. Pri zahrievaní vždy do nádoby vložte lyžicu. Tým zamedzíte prehriatiu.



Pozor!

Tvorba iskier: kov, napr. lyžica v pohári, musí byť vzdialená min. 2 cm od stien rúry na pečenie a vnútornej strany dvierok. Iskry by mohli poškodiť vnútorné sklo dvierok.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete hodnoty na ohrievanie rôznych pokrmov a nápojov s použitím mikrovlnného ohrevu. Údaje sú iba orientačné. Závisia od riadu, kvality, teploty a tuhosti potraviny. V tabuľke sú uvedené časové rozmedzia. Najprv nastavte kratší čas prípravy a v prípade potreby ho predĺžte.

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry.

Pokiaľ pre váš pokrm nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Z priestoru na pečenie odstráňte nepoužívané príslušenstvo. Tak dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu. Priestor na pečenie po použití vytrite.

Použitý druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Výkon vo Wattoch	Čas v min.
Ohrievanie nápojov					
200 ml (dobré zamiešajte)	Otvorená nádoba	2		900	1-3
400 ml (dobré zamiešajte)	Otvorená nádoba	2		900	2-6
Ohrievanie detskej stravy					
Fľaša mlieka, 150 ml (dobré zamiešajte)	Otvorená nádoba	2		360	1-3
Zelenina, chladená					
250 g	Zakrytá nádoba	2		600	3-8
Zelenina, mrazená					
Jednotlivá, 250 g	Zakrytá nádoba	2		600	8-12
Smotanový špenát, mrazený v bloku, 450 g (dobré zamiešajte)	Zakrytá nádoba	2		600	11-16
Pokrmy, chladené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Zakrytá nádoba	2		600	4-8
Polievka, Eintopf, 400 ml (dobré zamiešajte)	Zakrytá nádoba	2		600	5-7

Pokrm Riad		Výška zásuvu	Druh ohrevu	Výkon vo Wattoch	Čas v min.
Prílohy, napr. rezance, knedle, zemiaky, ryža	Zakrytá nádoba	2		600	5-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratin, zemiaky	Otvorená nádoba	2		600	5-10
Pokrm mrazené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Zakrytá nádoba	2		600	11-15
Polievka, Eintopf, 200 ml (dobře zamiešajte)	Zakrytá nádoba	2		900	2-4
Prílohy, 500 g, napr. rezance, knedle, zemiaky, ryža	Zakrytá nádoba	2		600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Zakrytá nádoba	2		600	11-15

Udržiavanie pokrmov v teple

Hotové pokrmy môžete udržiavať v teple pomocou horného/dolného ohrevu 70 °C. Tým zamedzíte tvorbe pary a nemusíte potom priestor na pečenie vytierať. Hotové pokrmy neudržiujte v teple dlhšie ako 2 hodiny.

Dbajte na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania v teple ešte varia. Pokrm môžete prípadne i prikryť.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.

Podľa EN60350 – 1:2013 príp. IEC60350 – 1:2011 a podľa normy EN60705:2012, IEC60705:2010.

Pečenie

Súčasne vložené plechy či formy nemusia byť i súčasne hotové.

Výšky na vloženie príslušenstva pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Výška 3
Plech na pečenie: Výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3 druhý rošt: výška 1

Výšky na vloženie príslušenstva pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Výška 5
- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma najprv vpravo, potom vľavo.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: tmavé tortové formy vložte nad seba.

Koláče v okrúhlych formách z pocinovaného plechu: pečte na jednej úrovni s horným/dolným ohrevom.

Použite univerzálnu panvicu miesto roštu a položte naň okrúhlu formu.




Piškvôtový koláč









Piškvôtový koláč na dvoch úrovniach: Okrúhle formy umiestnite nad seba na rošty.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie pokrmu do studenej rúry
- Dbajte na pokyny k predhrievaniu rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez rýchloohrevu
- Na pečenie použite najprv nižšie z uvedených hodnôt

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Pizza stupeň

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Pečenie					
Striekané cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Striekané cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Sušienky	Plech na pečenie	3		160*	20-30
Sušienky	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Sušienky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150*	30-40
Sušienky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55

* 5 min. predhrievať, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu

** predhriať, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Piškové koláč		2		160-170**	25-35
Piškové koláč	Okrúhla forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Piškové koláč, 2 úrovne	Okrúhla forma Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min. predhrievať, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu
 ** predhriať, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu

Grilovanie

Súčasne vložte i univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistý.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Gril. stupeň	Čas v min.
Grilovanie					
Opekánie hriank*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 ks**	Rošt	4		3	25-30

* nepredhrievajte
 ** po uplynutí 2/3 času pokrm otočte

Príprava s použitím mikrovlnného ohrevu

Na prípravu pokrmov s použitím mikrovlnného ohrevu použite vždy riad vhodný na mikrovlnný ohrev, ktorý je odolný proti vysokým teplotám. Dbajte na upozornenia týkajúce sa vhodnosti použitia mikrovlnného ohrevu.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

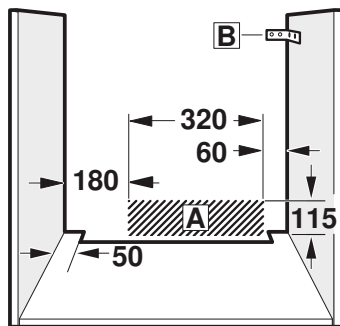
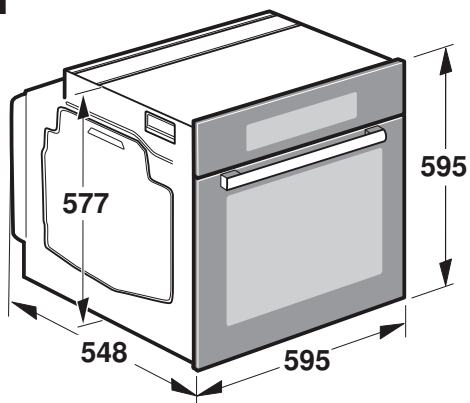
Keď umiestňujete riad na rošt, musí byť rošt nápisom „Microwave“ smerom k dverkam a zakrivenie musí smerovať dole.

Použitý druh ohrevu:

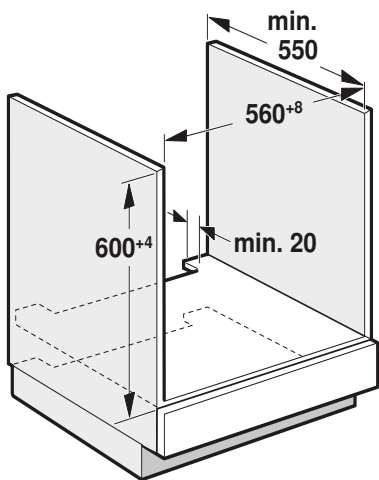
- 4D-Horúci vzduch
- Teplovzdušný gril
- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zásuvu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo Wattoch	Čas v min.
Rozmrazovanie s použitím mikrovlnného ohrevu						
Mäso	Otvorená nádoba	2		-	180 90	5 10-15
Príprava s použitím mikrovlnného ohrevu						
Vaječné mlieko	Otvorená nádoba	2		-	360 180	20 20-25
Piškóta	Otvorená nádoba	2		-	600	7-9
Sekané mäso	Otvorená nádoba	2		-	600	22-27
Príprava v kombinácii s MV						
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

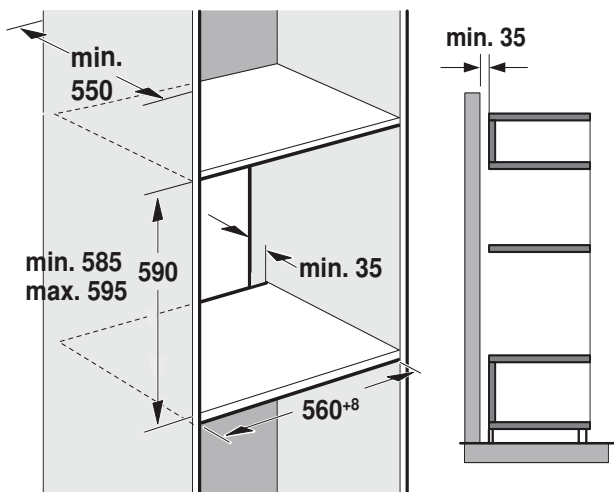
1



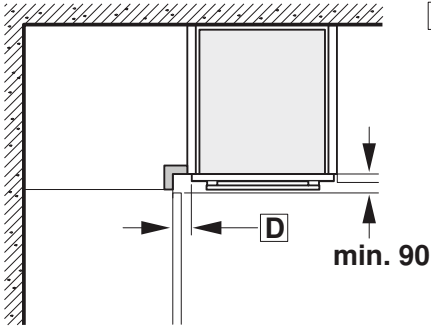
2



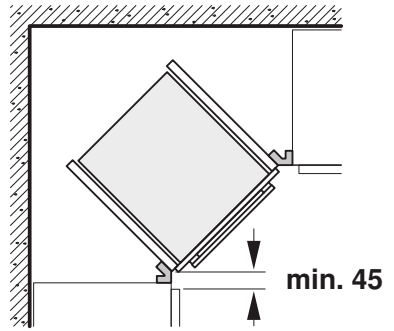
3



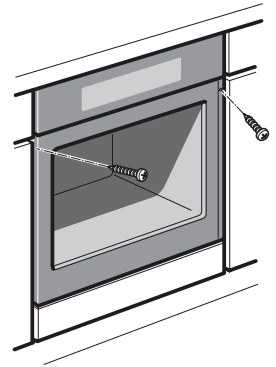
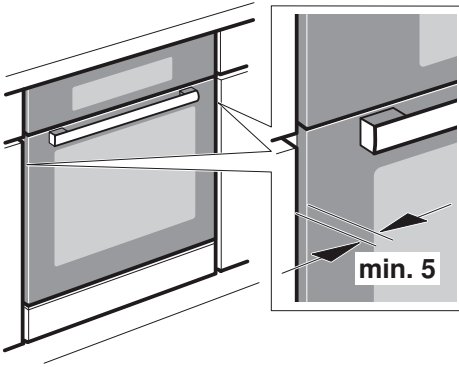
4



C



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

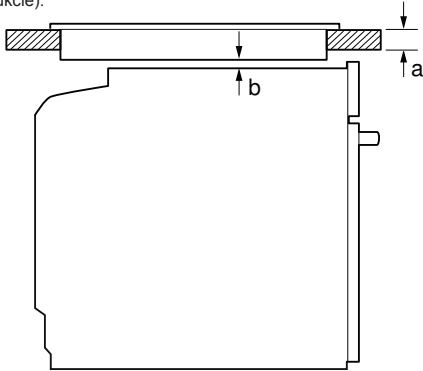
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetraci otvor 50 cm². Pri nábytku bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien, 200 cm². S týmto cieľom zrežeť kryt sokla alebo namontujte vetráciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebiča skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku zhotovte pred zasadením spotrebiča. 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 spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy A alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom B k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

▲ Nositeľia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
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 potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**. Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetraci výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákaznickom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákaznickom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom. Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájajúcej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16A

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokazateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácomu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava