

SIEMENS



Kombinovaná trouba s mikrovlnami a funkcí přidané páry






















HN678G4W1

cz Vestavná trouba



4 242003 672181

Obsah

 Používání v souladu s daným účelem.....	4	 Základní nastavení	19
 Důležité bezpečnostní informace	5	Změna nastavení.....	19
Všeobecně.....	5	Seznam nastavení.....	19
Mikrovlnná trouba.....	6	Změna času.....	20
Pára.....	7	 Mikrovlnná trouba.....	20
Teploměr na pečení.....	7	Nádobí.....	20
Funkce čištění.....	7	Výkony mikrovlnné trouby.....	20
 Příčiny poškození	8	Nastavení mikrovlnné trouby v kombinaci s druhem ohřevu.....	20
Všeobecné informace	8	Nastavení mikrovlnné trouby.....	21
Mikrovlnná trouba.....	8	Sušení.....	21
Pára.....	8	 Pára.....	21
 Ochrana životního prostředí.....	9	Ohřev s párou.....	21
Úspora energie.....	9	Regenerace.....	22
Ekologická likvidace.....	9	Kynutí těsta.....	22
 Seznámení se spotřebičem.....	10	Plnění nádoby na vodu.....	22
Ovládací panel.....	10	Po každém programu s párou.....	23
Ovládací prvky.....	10	 Teploměr na pečení.....	24
Displej.....	10	Druhy ohřevů	24
Druhy programu.....	11	Zasunutí teploměru do pokrmu.....	24
Druhy ohřevu.....	11	Nastavení vnitřní teploty pokrmu.....	25
Další informace.....	12	Vnitřní teplota různých potravin	25
Funkce ohřívacího prostoru.....	12	 Nastavení dlouhodobého ohřevu.....	26
 Příslušenství.....	13	Spuštění nastavení dlouhodobého ohřevu.....	26
Dodané příslušenství.....	13	 Čisticí prostředky.....	26
Vkládání příslušenství	13	Vhodné čisticí prostředky.....	26
Zvláštní.....	14	Jak spotřebič udržovat čistý.....	27
 Před prvním použitím	15	 Funkce čištění.....	27
Před prvním použitím.....	15	Samočištění.....	27
První uvedení do provozu.....	15	Odvápnění.....	28
Čištění ohřívacího prostoru	15	 Závěsné rošty.....	30
Čištění příslušenství.....	15	Zavěšení a sundání závěsných roštů.....	30
 Obsluha spotřebiče.....	16	 Dvířka trouby.....	31
Zapnutí a vypnutí spotřebiče.....	16	Sundání krytu dvířek.....	31
Spuštění nebo přerušení programu	16	Vysazení a nasazení dveřního skla	31
Nastavení programu.....	16	 Co dělat v případě závad?.....	33
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	16	Tabulka závad.....	33
Rychloohřev.....	17	Překročení maximální doby provozu	34
 Časové funkce.....	17	Žárovky v ohřívacím prostoru.....	34
Budík.....	17	 Zákaznický servis	34
Čas	18	Číslo výrobku a výrobní číslo.....	34
Čas ukončení.....	18		
 Dětská pojistka.....	19		
Aktivace a deaktivace.....	19		
Blokace dvířek.....	19		

 Pokrmy.....	35
Pokyny k nastavení	35
Pečící senzor.....	35
Výběr a nastavení pokrmu.....	35

 Testováno za Vás v našem kuchyňském studiu..	36
Nepoužívejte žádné silikonové formy.....	36
Koláče a malé pečivo.....	36
Chléb a housky.....	40
Pizza, slané a pikantní koláče.....	42
Nákyp a suflé.....	44
Drůbež.....	46
Maso.....	48
Ryby.....	52
Zelenina a přílohy.....	54
Dezerty.....	56
Úspora energie pomocí Eco ohřevu.....	57
Acrylamid v potravinách.....	59
Mírné pečení.....	59
Sušení.....	60
Zavařování.....	61
Kynutí těsta.....	62
Rozmrazování.....	63
Ohřívání a regenerace pokrmů.....	64
Udržování teploty.....	66
Testované pokrmy.....	67

Další informace týkající se produktů, příslušenství, náhradních dílů a servisu naleznete na internetu:

www.siemens-home.com a v online shopu:
www.siemens-eshop.com

Ohledně informací k produktům, použití a obsluze Vám poradíme na naší **Siemens Infoline** na čísle
Tel.: 089 21 751 751* (Po-Pá: 8.00-18.00 hod) nebo
na Siemens-info-line@bshg.com

*) Platí pouze pro Německo.

Používání v souladu s daným účelem

Pečlivě si přečtěte tento návod. Až poté budete umět obsluhovat Vaši troubu bezpečně a správně. Návod k použití a montáži uchovejte pro pozdější použití nebo pro příštího majitele.

Tato trouba je určena pouze pro vestavbu. Dodržujte speciální návod k montáži. Po vybalení troubu zkontrolujte. V případě poškození vzniklém při transportu troubu nepřipojujte. Pouze odborník s licencí smí připojit troubu bez zástrčky. V případě poškození kvůli chybnému připojení nevzniká nárok na záruční plnění.

Tato trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti a domácím prostředí. Troubu lze používat pouze k přípravě jídla a nápojů. Při provozu trouby je nutné na ni dohlížet a používat ji pouze v uzavřené místnosti.

Tuto troubu mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností nebo znalostí pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou poučeny o bezpečném používání a porozuměly nebezpečí, které z tohoto používání vyplývá.

S troubou si nesmí hrát děti. Děti také nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu, s výjimkou dětí starších 8 let, které jsou pod dohledem.

Troubu a napájecí vedení chraňte před dětmi mladšími 8 let.

Příslušenství vkládejte vždy správně do ohřívacího prostoru. → "Příslušenství" na straně 13

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné

⚠ Pozor nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v prostoru trouby se mohou vznítit. V prostoru nikdy neuchovávejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Troubu vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Při otevírání dveří trouby vzniká průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s výhřevnými tělesy a tím se může vznítit. Při předehřívání nikdy nepokládejte pečicí papír volně na příslušenství. Vždy je nutné ho zatížit nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem vykládejte pouze potěšnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

⚠ Pozor nebezpečí popálenin!

- Trouba může být velice horká. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch prostoru trouby nebo výhřevných těles. Troubu vždy nechte vychladnout. Troubu uchovávejte mimo dosah dětí.
- Příslušenství nebo samotná trouba mohou být velice horké. Při vyndávání příslušenství nebo nádobí z prostoru trouby vždy používejte chňapky.
- Alkoholové páry se mohou v horkém prostoru trouby vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocenního alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocenním alkoholem. Dvířka spotřebiče otevřete opatrně.

⚠ Pozor nebezpečí opaření!

- Přístupné díly jsou během provozu spotřebiče horké. Těchto částí se nikdy nedotýkejte. Děti držte mimo dosah.
- Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Tato pára není v závislosti na své teplotě viditelná. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka otevírejte opatrně. Děti držte mimo dosah.
- Kvůli vodě v horkém prostoru trouby může vznikat horká vodní pára. Nikdy nelijte vodu do horkého prostoru.

⚠ Pozor nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek trouby může prasknout. Nepoužívejte žádné škrabky na sklo nebo ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek trouby se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou se zablokovat. Nesahejte do oblasti závěsů.

⚠ Pozor nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborně provedené opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a přípojné vedení vyměňovat pouze výrobce vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.
- Na horkých částech spotřebiče může dojít k roztavení izolace kabelů elektrických přístrojů. Zamezte kontaktu přípojných kabelů elektrických přístrojů s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zasažení elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zasažení elektrickým proudem. Poškozený spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou pojistku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

⚠ Pozor Ohrožení magnetickým polem!

Na ovládacím panelu nebo u obslužných prvků jsou použity permanentní magnety. Ty mohou mít vliv na elektronické implantáty, jako např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Osoby s elektronickými implantáty musí dodržovat minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Mikrovlnná trouba

⚠Pozor

nebezpečí požáru!

- Neodborné používání spotřebiče je nebezpečné a může způsobit škody. Není dovoleno sušit pokrmy nebo oděv, ohřívat pantofle, polštáře se zrníčky nebo obilím, houby, vlhké čisticí hadříky a podobné. Ohřáté pantofle, polštáře se zrníčky nebo obilím se například mohou vznítit i po několika hodinách. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů.
- Potraviny se mohou vznítit. Nikdy je neohřívejte v obalech k udržení tepla. Nikdy neohřívejte bez dohledu potraviny v obalech z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů. Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby nebo příliš dlouhou dobu ohřevu. Řiďte se údaji v tomto návodu k používání. V mikrovlnné troubě nikdy nesušte potraviny. Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte na příliš velký výkon nebo dlouhou dobu ohřevu potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chleba.
- Stolní olej se může vznítit. V mikrovlnné troubě nikdy neohřívejte pouze olej.

⚠Pozor

nebezpečí výbuchu!

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

⚠Pozor

nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou slupkou nebo kůrou mohou během nebo i po ohřátí explozivně prasknout. Nikdy neohřívejte vajíčka se skořápkou nebo vajíčka natvrdo. Nikdy neohřívejte koryše. U sázených vajec nebo vajec ve skle před ohřevem propíchněte žloutek. U potravin s pevnou slupkou nebo kůrou, jako např. jablko, rajče, brambory nebo klobásy může slupka prasknout. Před ohřevem slupku nebo kůru propíchněte.

- Teplo se v dětské výživě rozděluje nerovnoměrně. Dětskou výživu nikdy neohřívejte v uzavřených nádobách. Vždy sundejte víčko nebo dětský nástavec. Po ohřátí dobře promíchejte nebo zatřepte. Než podáte výživu dítěti, zkontrolujte teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádobí může být horké. Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z pečicího prostoru používejte chňapky.
- U hermeticky uzavřených potravin může prasknout obal. Vždy dodržujte údaje uvedené na obalu. Pokrmy vždy vyndávejte z pečicího prostoru pomocí chňapek.

⚠Pozor

nebezpečí opaření!

Při ohřevu kapalin může dojít k jejich přehřátí. To znamená, že bude dosaženo teploty varu, aniž by se tvořily typické parní bublinky. Už při malém otřesu nádoby může horká tekutina náhle překypět a vystříknout. Při ohřevu do nádoby vždy vkládejte lžičku. Tím zamezíte přehřátí tekutiny.

⚠Pozor

nebezpečí poranění!

Nevhodné nádobí může popraskat. Nádobí z porcelánu a keramiky může mít drobné otvory v úchopech a víku. Za těmito otvory je dutý prostor. Nádobí může popraskat kvůli vlhkosti, která pronikla do těchto dutých prostorů. Používejte proto pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

⚠Pozor

nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neoddělávejte kryt.

⚠Pozor

nebezpečí těžkých ublížení na zdraví!

- Nedostatečným čištěním se může poškodit povrch spotřebiče. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Provádějte pravidelné čištění spotřebiče a zbytky potravin okamžitě odstraňte. Prostor ohřevu, těsnění dvířek, dvířka a doraz dvířek udržujte v čistotě.

- V případě poškozených dvířek ohřívacího prostoru nebo těsnění může docházet k úniku mikrovlnné energie. Jsou-li dvířka ohřívacího prostoru, těsnění dvířek nebo plastový rám dvířek poškozeny, spotřebič nepoužívejte. Zavolejte servisní službu.
- U spotřebičů bez krytu dochází k úniku mikrovlnné energie. Kryt spotřebiče nikdy neodstraňujte. Při údržbě či opravě zavolejte servisní službu.

Pára

Pozor

nebezpečí opaření!

- Voda v nádrži na vodu se při provozu spotřebiče může ohřát na vysoké teploty. Nádrž na vodu po každém provozu vyprázdněte párou.
- V ohřívacím prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s párou nesahejte do ohřívacího prostoru.
- Při vyndávání příslušenství může vystříknout horká tekutina. Horké příslušenství vyndávejte opatrně a pouze za použití chňapek.

Pozor

nebezpečí zranění a požáru!

Hořlavé tekutiny se mohou v ohřívacím prostoru vznítit (explodovat). Do nádrže na vodu nenalévejte žádné hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Nádobu na vodu plňte pouze vodou nebo námi doporučeným prostředkem na odvápnění.

Teploměr na pečení

Pozor

nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Při použití špatného teploměru na pečení může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměr určený pro tento spotřebič.

Funkce čištění

Pozor

nebezpečí požáru!

- Volné zbytky jídel, tuk a vypečená šťáva se mohou během funkce čištění vznítit. Před každým spuštěním funkce čištění odstraňte z ohřívacího prostoru a z příslušenství případné nečistoty.

- Spotřebič je během funkce čištění velmi horký i z vnějšku. Na úchyt dvířek nikdy nevěste hořlavé předměty, jako jsou např. utěrky na nádobí. Přední stranu spotřebiče nechávejte volnou. Děti držte mimo dosah.


Pozor

nebezpečí těžkých ublížení na zdraví!

Spotřebič je během funkce čištění velmi horký. Antiadhezní nátěr plechů a forem se zničí, čímž vznikají jedovaté plyny. Nikdy nenechávejte ve spotřebiči plechy a formy s antiadhezním povrchem, zapínáte-li funkci čištění. Čistit lze pouze smaltované příslušenství.

Pozor

nebezpečí popálení!

- Ohřívací prostor je během funkce čištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče nebo rukou neposouvejte blokovací závěs. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte mimo dosah.
-  Spotřebič je během funkce čištění velmi horký i z vnějšku. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte mimo dosah.

Příčiny poškození

Všeobecné informace

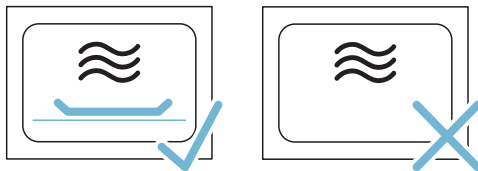
Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně ohřívacího prostoru: Na dno ohřívacího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno ohřívacího prostoru nepokládejte žádnou fólií, je jedno, jakého druhu, ani pečicím papírem. Je-li nastavena teplota vyšší než 50 °C, nedávejte na dno ohřívacího prostoru žádné nádoby. Dochází k hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Hliníková fólie: Hliníková fólie nesmí v ohřívacím prostoru přijít do kontaktu s oknem dveří. Mohlo by dojít k trvalému zbarvení okna dveří.
- Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy ani fólie s obsahem silikonu, kryty ani příslušenství. Senzor pečení by se mohl poškodit.
- Voda v ohřívacím prostoru: Nikdy nelijte vodu do ohřívacího prostoru. Tvoří se vodní pára. Změnami teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v ohřívacím prostoru: Delší vlhkost v ohřívacím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte ohřívací prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny v uzavřeném ohřívacím prostoru. V ohřívacím prostoru neskladujte žádné pokrmy.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky: Po použití při vysokých teplotách nechávejte ohřívací prostor vychladnout s uzavřenými dvířky. Do dvířek trouby nic nezasunujte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození čelních částí sousedícího nábytku. Pouze při použití při vysoké vlhkosti nechávejte ohřívací prostor vyschnout při otevřených dvířkách.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Je-li to možné, použijte hlubší univerzální pánvev.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako dosedací nebo odkládací plocha: Na dvířka spotřebiče nic nestavte, nepokládejte ani nevěšte. Na dvířka neodkládejte žádné nádobí ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: Podle typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškřábat okno dvířek. Příslušenství vložte vždy do ohřívacího prostoru vždy až nadoraz.
- Převrácení spotřebiče: Spotřebič nepřenasázejte ani neberte za úchyt dvířek. Úchyt dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Mikrovlnná trouba

Pozor!

- Jiskření: Kov, např. lžička ve skle, musí být vzdálený minimálně 2 cm od stěn ohřívacího prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit vnitřní sklo dvířek.
- Kombinace příslušenství: Rošt nekombinujte s univerzální pánví. Budou-li zasunuty přímo na sobě, může dojít k jiskření. Vkládejte rošt i pánvev pouze každý ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte žádné hliníkové misky. Spotřebič by se poškodil jiskřením.
- Provoz mikrovlnné trouby bez pokrmu: Používání spotřebiče bez pokrmu v ohřívacím prostoru vede k přetížení. Spotřebič nikdy nespouštějte bez pokrmu v ohřívacím prostoru, pouze v případě krátkého testu nádobí. → "Obsluha spotřebiče " na straně 16



- Popcorn určený do mikrovlnné trouby: Nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby. Použijte maximálně 600 Watt. Sáček s popcornem vždy pokládejte na skleněný talíř. Okno dveří by mohlo kvůli přetížení prasknout.

Pára

Pozor!

- Pečicí formy: Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti působení páry. Silikonové pečicí formy nejsou vhodné pro kombinované použití s párou.
- Nádoby se zrezivělými místy: Nepoužívejte nádoby, které vykazují korozi. Už jen malé skvrny mohou způsobit korozi v ohřívacím prostoru.
- Odkapávající tekutiny: Při dušení vkládejte společně s děrovanou nádobou dospodu vždy také pečicí plech, univerzální pánvev nebo jinou neděrovanou nádobu pro ohřev. Tím dojde k zadržování odkapávajících tekutin.
- Horká voda v nádobě na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádoby doplňujte pouze studenou vodu.
- Poškození smaltu: Stojí-li na dně ohřívacího prostoru voda, spotřebič nespouštějte. Vodu ze dna ohřívacího prostoru před spuštěním odstraňte.
- Přípravek pro odvápnění: Přípravek pro odvápnění nenanázejte na ovládací panel ani jiné choulostivé povrchy. Může tím dojít k jejich poškození. Pokud se to přesto stane, okamžitě připravek na odvápnění odstraňte vodou.
- Čištění nádrže na vodu: Nádoby na vodu nečistěte v myčce na nádobí. Poškodila by se. Čistěte ji pomocí měkkého hadříku a běžným mycím prostředkem.

Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky účinný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně likvidovat.

Šetření energií

- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečící formy. Dobře pojmají teplo.
- Otevírejte dvířka spotřebiče během provozu co nejméně.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Ohřívací prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. V ohřívacím prostoru můžete také použít 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete spotřebič 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obaly likvidujte v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU odpadních elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice udává rámec zpětný odběr a likvidaci starých zařízení, platný pro celou Evropu.

Seznámení se spotřebičem

V této kapitole Vám vysvětlíme zobrazení na displeji a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi Vašeho spotřebiče.

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

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítkem a otočného voliče různé funkce Vašeho spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.







1 Tlačítka
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče spustíte stisknutím.

2 Otočný volič funkcí
Otočným voličem funkcí můžete točit doleva nebo doprava.

3 Dotykový displej
Na dotykovém displeji vidíte aktuálně nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také upozorňující texty. Pro nastavení se dotknete příslušného textového pole. V závislosti na volbě se mění i textová pole.

4 Dotykové pole
Tuknutím na dané pole se otevře přední část a je možné vyndat nádobu na vodu.

	Časové funkce	otevřít nabídku časových funkcí
	Rychloohřev	vypnutí a zapnutí rychlého ohřevu
	start/stop	spustit, zastavit nebo zrušit provoz
	otevřít lištu	Plnění a vyprazdňování nádoby na vodu

Otočný volič

Otočným voličem měníte nastavené hodnoty, které jsou zobrazeny na displeji.



U většiny funkcí, např. druhů ohřevu, začíná po posledním bodě opět první. Např. u teploty musíte otočným voličem otáčet zpět, jakmile je dosaženo minimální nebo maximální teploty.

Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou sladěny s různými funkcemi Vašeho spotřebiče. Tak můžete Váš spotřebič ovládat jednoduše a přímo.

Tlačítka

Niže naleznete stručné vysvětlení různých tlačítek.

Tlačítka	Význam
on/off	Vypnutí a zapnutí spotřebiče
menu	Nabídka programu
 	Informace Dětská pojistka
	Zobrazení pokynů Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Displej

Displej je strukturován tak, aby bylo možné údaje přečíst na první pohled.

Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zaostřená. Je znázorněna bílým písmem na tmavém pozadí.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zobrazeny jsou čas a nastavené časové funkce.

Časová linie

Na základě časové linie vidíte stav ohřevu pečící trouby nebo už uplynulý čas. Rovná přímková pod nastavenou hodnotou ubíhá zleva doprava, v závislosti na délce průběhu.

Časový průběh


Pokud jste spustili Váš spotřebič bez zadání času, vidíte vpravo nahoře ve stavovém řádku, jak dlouho již trouba běží.

Pokud jste nastavili čas a ten byl poté smazán, převezme časový průběh již uplynulý čas a z tohoto času odečítá dále. Tak můžete kdykoli kontrolovat, jak dlouho již trouba běží.

Kontrola teploty






Kontroly teploty zobrazují fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v ohřívacím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu zobrazuje nárůst teploty v ohřívacím prostoru. Jakmile jsou všechny kontroly vyplněné, je optimální čas pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se tyto kontroly neobjevují.
Zobrazení zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, zobrazují teplotní kontroly zbytkové teplo v ohřívacím prostoru. Zobrazení se vypne, jakmile teplota klesne na cca. 60 °C.

Upozornění: Na základě tepelné setrvačnosti se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty v ohřívacím prostoru. Během ohřevu si můžete tlačítkem  zobrazit aktuální teplotu ohřevu.

Druhy ohřevu

Abyste vždy zvolili správný druh ohřevu pro Váš pokrm, vysvětlíme Vám rozdíly a oblasti použití.

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D-horkovzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo vícero úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém ohřívacím prostoru.
 Horní/spodní ohřev	30-300 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodné na koláče se šťavnatým obložením. Teplo přichází rovnoměrně zespoda a zvrchu.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozvádí energeticky účinné teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém ohřívacím prostoru.
 Vrchní/spodní ohřev eco	30-300 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů. Teplo přichází rovnoměrně zvrchu a zespodu.
 Cirkulační gril	30-300 °C	zvrchu a zespodu. Na pečení drůbeže, celých ryb a větších masových kousků. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.

Nabídka druhu programu

Nabídka je rozdělena do různých programů. Tak máte rychlý přístup k požadovaným funkcím.

Druh programu	Použití
druhy ohřevu	Pro přípravu Vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů programu.
Pokrm → "Pokrm" na straně 35	Zde naleznete vhodné přednastavené hodnoty pro mnoho pokrmů.
Mikrovlnná trouba → "Mikrovlnná trouba" na straně 20	Vaše pokrmy můžete rychleji dovařit, ohřívát nebo rozmrazovat při použití mikrovlnné trouby.
Kombinace mikrovlnné trouby → "Mikrovlnná trouba" na straně 20	Dodatečně k mikrovlnné troubě můžete zapnout i druh ohřevu.
Pára → "Pára" na straně 21	Použitím páry dosáhnete i některých pokrmů lepšího výsledku.
Funkce sušení → ~ "Pára" na straně 21 → ~ "Mikrovlnná trouba" na straně 20	Používejte po každém použití páry nebo mikrovlnné trouby.
Odvápnění → ~ "funkce čištění" na straně 27	Tím odstraníte vodní kámen z odpařovače.
Samočištění → "Funkce čištění" na straně 27	Funkce samočištění čistí Vaši pečící troubu samostatně.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 19	Základní nastavení Vašeho spotřebiče můžete upravit dle Vašich zvyklostí.


Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době trochu snižuje teplotu.

	Velkoplošný gril	stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů k zapékání. Rozpálí se celá plocha grilovacího topného tělesa.
	Maloplošný gril	stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malých množství, jako jsou steaky, klobásky nebo toasty k zapékání. Zahřeje se střední část grilovacího tělesa.
	Pizza stupeň	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespodu. Teplota proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného
	Intenzivní teplo	30-300 °C	tělesa na zadní stěně. Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplota proudí zvrchu a zvláště silně zespodu.
	Mírné pečení	70-120 °C	Pro šetrné a pomalé dopékání osmažených křehkých kousků masa v otevřeném nádobí.
	Spodní teplo	30-250 °C	Teplota proudí u nižších teplot rovnoměrně zvrchu a zespodu. Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplota proudí zespodu.
	Sušení	30-150 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty	60-100 °C	K udržování teploty uvařených jídel.
	Přehřívání nádobí	30-70 °C	Pro ohřev nádobí.
	Funkce coolStart	30-275 °C	Pro rychlou přípravu hluboce zamražených produktů na stupni 3. Teplota se řídí podle údajů od výrobce. Používejte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obalu. Doba ohřevu odpovídá uvedené době nebo může být kratší. Přehřívání není nutné.
	Ohřívání	80-180 °C	Pro šetrné ohřátí pokrmů a pečení pečiva. Díky přiváděné páře se pokrmy nevysušují.
	Kynutí těsta	30-50 °C	Pro kynutí kynutých těst a kvásku a pro zrání jogurtu. Těsto kyne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta nevysychá.

Navrhované hodnoty

Ke každému druhu ohřevu spotřebič navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít nebo změnit.

Další informace

Ve většině případů Vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě provedené činnosti. Stiskněte tlačítko . Příslušný pokyn bude na pár vteřin rozbrazen.

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

Funkce ohřívacího prostoru

Některé funkce zjednodušují provoz Vašeho spotřebiče. Například ohřívací prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevírání dvířek trouby

Otevřete-li dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se opět spustí.

Osvětlení ohřívacího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení ohřívacího prostoru. Zůstanou-li dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

U většiny programů se osvětlení ohřívacího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Po ukončení se osvětlení opět vypne.

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení ohřívacího prostoru při provozu nezapínalo.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná při provozu spotřebiče. Teplý vzduch uniká dvířky.

Pozor!

Větrací kanál nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřívát.

Chladicí ventilátor běží ještě určitou dobu po ukončení ohřevu, aby se ohřívací prostor dostatečně ochladil.

Upozornění: Dobu dohánění chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 19

Příslušenství

Ke spotřebiči patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven tímto příslušenstvím:

	<p>Rošt Na nádoby, koláčové a zapékací formy. Na pečení a grilovaná masa. Rošt je vhodný pro použití do mikrovlnné trouby.</p>
	<p>Univerzální pánev Na štávanaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečení. Lze použít jako nádobu na odkapávající tuk, pokud grilujete přímo na roštu.</p>
	<p>Pečící plech Na koláče a malé pečivo.</p>
	<p>Teploměr na pečení Umožňuje přesné pečení. Jeho použití je popsáno v příslušné kapitole → "teploměr na pečení" na straně 24</p>

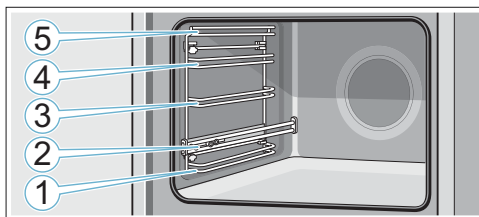
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš spotřebič.

Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis, ve specializovaném obchodě nebo na internetu.

Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se deformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

Zasunování příslušenství

Ohřívací prostor má celkem 5 úrovní zasunování. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.

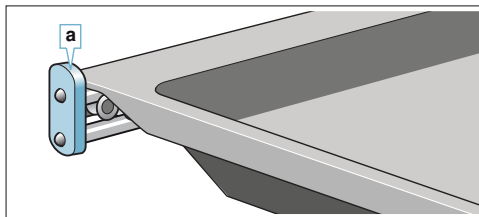


V úrovních 1, 3, 4 a 5 zasouvajte příslušenství vždy mezi dvě vodičí drážky dané úrovně.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Díky vysunovacím kolejničkám na úrovni 2 lze příslušenství vysunout ještě více.

Dávejte pozor na to, aby se zakřivení **a** nacházelo na zadním konci příslušenství. Jen tak bude přesně sedět

Příklad: Univerzální pánev



Výsuvné kolejničky se zacvaknou, když jsou zcela vysunuty. Díky tomu je možné příslušenství lehce vložit. Pro odblokování zasuňte výsuvné kolejničky lehkým potlačením zpět do ohřívacího prostoru.

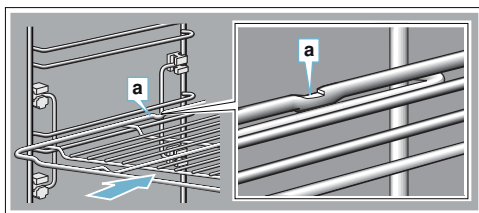
Upozornění

- Dbejte na to, abyste vkládali příslušenství do ohřívacího prostoru vždy ve správné poloze.
- Vždy ho vložte do ohřívacího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

Funkce zacvaknutí

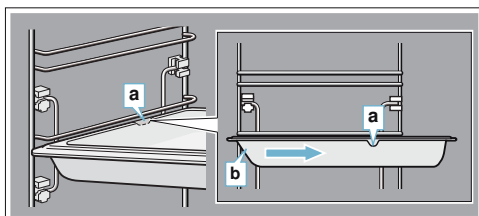
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zacvaknutí zabraňuje převrnutí příslušenství při vysouvání. Aby tato ochrana převrnutí fungovala, musí být příslušenství vkládáno do ohřívacího prostoru ve správné poloze.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez vzadu **a** směrem dolů. Nápis "microwave" musí být vepředu a zakřivení musí být směrem dolů



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez vzadu **a** směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí být vepředu směrem ke dvírkům trouby.

Příkla: Univerzální pánev



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné zakoupit přes zákaznický servis, ve speciálním obchodě nebo na internetu. Rozsáhlou nabídku k Vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Dostupnost a možnosti online objednání se liší dle států. Podívejte se do Vašich prodejních dokumentů.

Při koupi uvádějte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Ne každé zvláštní příslušenství se hodí pro Váš spotřebič. Při koupi prosím uvádějte vždy přesné označení – číslo výrobku (E-Nr.).

→ "Zákaznický servis" na straně 34

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Na nádoby, formy na koláče a zapékací formy, na pečení a grilování.	HZ634080
Univerzální pánev Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít jako nádobu na odkapávající tuk, pokud grilujete přímo na roštu.	HZ632070 Samočistící
Pečicí plech Na koláče na plechu a malé pečivo.	HZ631070 Samočistící

Vkládací rošt Na maso, drůbež a ryby. Pro vkládání do univerzální pánve, na zachycování odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HZ324000
Profi pánve Na přípravu velkých množství.	HZ633070
Víko na profi pánve Víko dělá z profi pánve pánve na pečení a dušení.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním. K použití pouze v univerzální pánvi.	HZ625071 samočistící
Pečicí kámen K přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct do křupava. Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu	HZ327000 samočistící
Skleněný pekáč (5,1 Litru) Na dušení a zapékání pokrmů. Obzvláště vhodný pro program "pokrm".	HZ915001
Skleněná mísa Na velké pečeně, šťavnaté koláče a zapečené pokrmy.	HZ86S000
skleněná pánve Pro nákypy, zeleninová jídla a pečivo.	HZ636000

Před prvním použitím

Před tím, než můžete poprvé použít Váš nový spotřebič, je nutné provést některá nastavení. Očistěte ohřívací prostor a příslušenství.

Před prvním použitím

Nez poprvé použijete tento spotřebič, informujte se u Vašeho poskytovatele dodávek vody o tvrdosti Vaší vody.

Je nutné správně nastavit tvrdost Vaší vody, aby Vás spotřebič mohl spolehlivě informovat o potřebě odvápnění.

Upozornění

Poškození spotřebiče kvůli použití nevhodných tekutin. Nepoužívejte destilovanou vodu, ani vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloru (> 40 mg/l) nebo jiné kapaliny.

Používejte pouze čerstvou, studenou vodu z kohoutku, změkčenou nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

Upozornění

- Je-li Vaše voda příliš vápenatá, doporučujeme Vám ji změkčovat.
- Pokud používáte pouze změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit rozsah tvrdosti vody na "změkčená".
- Používáte-li minerální vodu, nastavte rozsah tvrdosti vody na "4 velmi tvrdá".
- Používáte-li minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

Rozsah tvrdosti vody	nastavení
0	0 změkčená
1 (bis 1,3 mmol/l)	1 měkká
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 střední
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (über 3,8 mmol/l)	4 velmi tvrdá

První použití

Po připojení do zásuvky nebo při výpadku proudu se na displeji objeví nastavení pro první spuštění.

Upozornění: Tato nastavení můžete kdykoli změnit na základní nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 19

Nastavení jazyka

Přednastavený je německý jazyk.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku \checkmark
Objeví se další nastavení.

Nastavení času

Čas se spouští ve 12:00 hod.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku \checkmark

Nastavení datumu

Je přednastaveno datum 1.1.2014.

1. Klepněte na šipku \checkmark pro další nastavení.
2. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastaven je rozsah tvrdosti vody "velmi tvrdá".

Je-li Vaše voda měkká, změňte toto nastavení. Informujte se u Vašeho poskytovatele dodávek vody o tvrdosti vody.

1. Otočným voličem nastavte rozsah tvrdosti.
2. Klepněte na šipku \checkmark .
Na displeji se objeví upozornění, že první uvedení do provozu je ukončeno.

Vyčištění ohřívacího prostoru

Pro odstranění zápachu novoty prázdný a uzavřený ohřívací prostor zahřejte.

1. Z ohřívacího prostoru vyndejte příslušenství.
2. Odstraňte zbytky obalu jako např. polystyrenové kuličky z ohřívacího prostoru.
3. Rovné plochy ohřívacího prostoru před zahřátím otřete vlhkým měkkým hadříkem.
4. Spotřebič zapněte pomocí tlačítka on/off.
5. Naplňte nádobu na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a páru a spotřebič spusťte.

Nastavení

druh ohřevu vrchní/spodní ohřev s párou (nízká intenzita)

teplota 240 °C

doba 1 hodina

7. Po dobu ohřevu spotřebiče větrejte kuchyň.
8. Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte dotykovým tlačítkem on/off.
9. Počkejte, dokud se ohřívací prostor neochladí.
10. Očistěte rovné plochy mýdlovým roztokem a hadříkem.
11. Vyprázdněte nádobu na vodu a vysušte ohřívací prostor.

Čištění příslušenství

Příslušenství pečlivě očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcemi jste se již seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak nastavit Váš spotřebič. Dozvíte se, co se děje při zapnutí a vypnutí a jak nastavit druh programu.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Než začnete s nastavováním, musíte nejdříve spotřebič zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavovat i ve vypnutém stavu.

Informace na displeji nebo pokyny, např. zobrazení zbytekového tepla v ohřívacím prostoru, jsou zobrazeny i ve vypnutém stavu spotřebiče.

Pokud spotřebič momentálně nepotřebujete, vypínejte ho. Není-li delší dobu provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne sám.

Nastavení spotřebiče

Spotřebič zapnete tlačítkem on/off. on/off nad tlačítkem svítí modře.

Na displeji se objeví logo Siemens a poté druh ohřevu a teplota.

Upozornění: V základním nastavení můžete určit, jaký druh programu se má objevit po zapnutí spotřebiče.

Vypnutí spotřebiče

Spotřebič vypnete tlačítkem on/off. Kontrolka nad tlačítkem se vypne.

Nastavená funkce se přeruší. Na displeji se objeví čas.

Upozornění: V základním nastavení můžete určit, zda se má ve vypnutém stavu zobrazovat čas nebo ne.

Spuštění a přerušení chodu

Pro spuštění nebo přerušení chodu stisknete tlačítko start/stop. Po přerušení chodu může dále běžet chladicí ventilátor.

Pro smazání všech nastavení stisknete tlačítko on/off. Chod se přeruší, pokud během něho otevřete ohřívací prostor. Pro pokračování chodu ohřívací prostor opět zavřete.

Tip: V základních nastaveních můžete toto nastavení změnit. → "Základní nastavení" na straně 19

Nastavení druhu programu

Při volbě druhu programu musí být spotřebič zapnutý.

1. Stisknete tlačítko menu. Otevře se nabídka programů.
2. Klepněte na požadovaný program. V závislosti na druhu programu jsou k dispozici různé možnosti.
3. Otočným voličem změňte výběr. Dle výběru změníte další nastavení.
4. Spustíte tlačítkem start/stop. Na displeji se objeví časový průběh. Zobrazeny jsou nastavení a časová přímka.

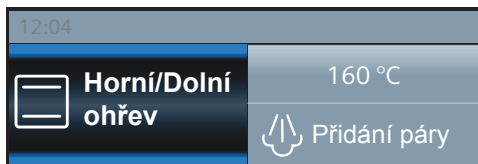
Druh ohřevu a nastavení teploty

Po zapnutí spotřebiče se nejdříve objeví přednastavený navržený druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete okamžitě aktivovat tlačítkem start/stop. Chcete-li nastavit jiný druh ohřevu, postupujte následovně.

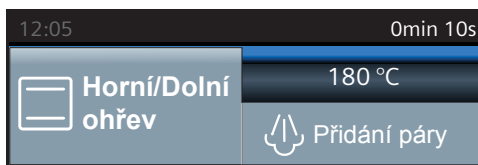
Pro další nastavení změňte tyto hodnoty:

Příklad: Vrchní/spodní ohřev se 180 °C.

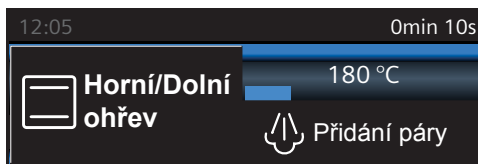
1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



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



4. Spustíte tlačítkem start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »||| můžete zapnout rychlý ohřev ohřívacího prostoru.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

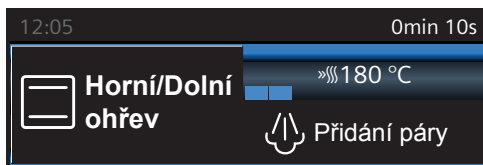
	4D-horkovzduch
	Vrchní/spodní ohřev
	Intenzivní ohřev

Pro dosažení rovnoměrného ohřevu vložte pokrm do ohřívacího prostoru až po dokončení procesu rychloohřevu.

Nastavení

Dbejte na správný druh ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100 °C, jinak není možné rychloohřev spustit.

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



Symbol »||| se objeví vedle údaje o teplotě. Kontrolka teploty se začne plnit.

Jakmile je rychloohřev dokončen, zazní signál. Rozsvítí se symbol »||| Vložte pokrm do ohřívacího prostoru.

Upozornění

- Nastavená doba ohřevu začne ubíhat okamžitě po spuštění nezávisle na rychloohřevu.
- Během rychloohřevu můžete zapnout zobrazení teploty ohřívacího prostoru pomocí tlačítka

Přerušení

Stiskněte tlačítko »|||. Symbol »||| na displeji se vypne.

Časové funkce

Váš spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití
Budík	Budík funguje podobně jako přesýpací hodiny. Po uplynutí času zazní akustický signál.
Doba ohřevu	Po uplynutí nastavené doby ohřevu zazní signál. Spotřebič se automaticky vypne.
Doba ukončení	Nastavte dobu ohřevu a dobu ukončení ohřevu. Spotřebič se v požadovaný čas vypne.

Upozornění

- Dobu do jedné hodiny lze nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jednu hodinu lze nastavit v rozmezí 5 minut.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte voličem, je čas nastaven od navržené hodnoty: vlevo 10 minut, vpravo 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní signál a ve stavovém řádku se objeví hláška „ukončeno“.
- Tlačítkem můžete přepínat mezi informacemi, které se poté krátce zobrazí na displeji.

Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i pokud je spotřebič vypnutý. Běží paralelně s ostatními nastavenými časy a má vlastní signál. Tak je možné rozeznat, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo nastavená doba chodu. Nastavit lze maximálně 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se pole pro budík.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Budík se spustí po několika vteřinách.

Symbol označující budík a uplynulý čas se zobrazí vlevo ve stavovém řádku.

Po uplynutí času

Zazní signál. Na displeji se objeví "čas budíku uběhl". Tlačítkem můžete tento signál předčasné vypnout.

Přerušení doby budíku

Tlačítkem otevřete menu časových funkcí a otočným voličem čas vynulujete. Menu zavřete tlačítkem .

Změna doby budíku

Tlačítkem otevřete menu časových funkcí a otočným voličem v následujících vteřinách změňte dobu budíku. Tlačítkem spustíte budík.

Doba ohřevu

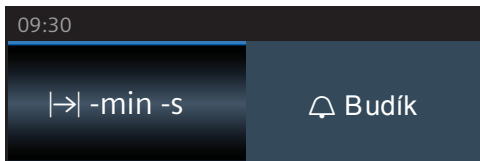
Pokud nastavíte dobu ohřevu pro Váš pokrm, bude provoz spotřebiče po uplynutí této doby automaticky ukončen. Trouba přestane péct.

Nastavit lze maximálně 23 hodin a 59 minut.

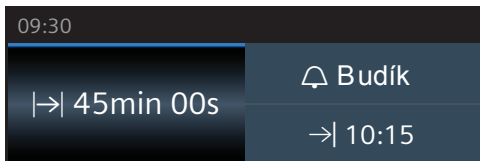
Předpoklad: Druh ohřevu a teplota jsou nastaveny.

Příklad: Nastavení na 4D-horkovzduch, 180 °C, délka 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se nabídka časových funkcí.




2. Otočným voličem nastavte délku ohřevu.




3. Troubu spusťte tlačítkem start/stop.
Ubíhající čas \rightarrow je zobrazen ve stavovém řádku.


Uplynutí délky ohřevu

Zazní signál. Trouba přestala hřát. Ve stavovém řádku se objeví „ukončeno“. Signál je možné předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení doby ohřevu


Tlačítkem  otevřete nabídku časových funkcí. Voličem čas vynulujte. Zobrazí se druh ohřevu a teplota.

Změna doby ohřevu

Tlačítkem  se otevře nabídka časových funkcí. Otočným voličem změňte dobu ohřevu.

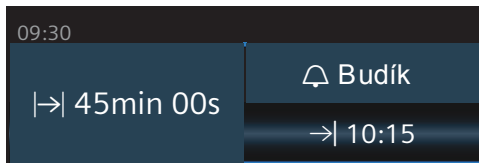
Doba ukončení ohřevu

Pokud posouváte dobu ukončení ohřevu, dbejte na to, že rychle se kazící potraviny nesmí stát příliš dlouho v ohřívacím prostoru.

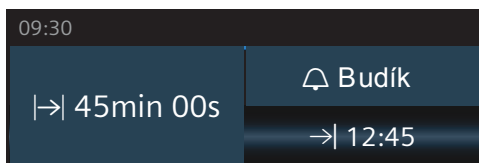
Předpoklad: Nastavený chod je spuštěn. Doba ohřevu je nastavena. Nabídka časových funkcí  je otevřena.

Příklad: V 9.30 hod dáte pokrm do ohřívacího prostoru. Ohřev trvá 45 minut a pokrm je hotový v 10.15 hod. Chcete ale, aby byl hotový v 12.45 hod.

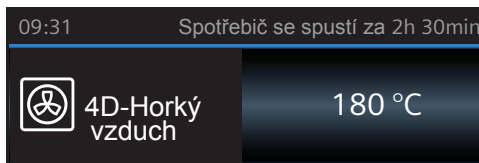
1. Klepněte na pole "konec \rightarrow "
 \rightarrow " Zobrazí se čas ukončení ohřevu.



2. Otočným voličem čas posuňte.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.





Trouba je nyní v čekacím režimu. Spustí se ve správný čas. Ubíhající čas je zobrazen ve stavovém řádku.


Uplynutí délky ohřevu

Zazní signál. Trouba přestala hřát. Ve stavovém řádku se objeví „ukončeno“. Signál je možné předčasně vypnout tlačítkem .

Oprava doby ukončení ohřevu

Oprava je možná, jen když je trouba v čekacím režimu. Tlačítkem  otevřete nabídku časových funkcí, klepněte na "konec \rightarrow " a otočným voličem opravte dobu ukončení ohřevu. Nabídku zavřete tlačítkem .

Zrušení doby ukončení ohřevu



Zrušení je možné, jen pokud je trouba v čekacím režimu. Tlačítkem  otevřete nabídku časových funkcí. Klepněte na "konec \rightarrow " a otočným voličem dobu ukončení ohřevu vynulujte. Doba ukončení ohřevu se okamžitě vypne.

Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, která zabrání tomu, aby děti troubu omylem zapnuly nebo změnily její nastavení.


Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat a deaktivovat, pokud je spotřebič zapnutý i vypnutý.

Stiskněte po dobu cca. 4 vteřin tlačítko  / . Na displeji se objeví pokyn k potvrzení a ve stavovém řádku se objeví symbol .

Zablokování dvířek trouby


V základním nastavení lze nastavit, aby se dodatečně k ovládacímu panelu zablokovaly i dvířka trouby.

Dvířka se zablokují, pokud je v ohřívacím prostoru dosaženo teploty cca. 50°C. Ve stavovém řádku se objeví symbol . Je-li trouba vypnutá, zablokují se dvířka okamžitě po aktivaci dětské pojistky.

Základní nastavení

Pro optimální a jednoduchou obsluhu Vašeho spotřebiče máte k dispozici různá nastavení. Tato nastavení můžete dle potřeby měnit.

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu režimu.
2. Zvolte režim "nastavení". Objeví se první základní nastavení.
3. Otočným voličem změňte hodnotu.
4. Klepněte na šipku  tím se dostanete do dalšího základního nastavení.
5. Pro uložení stiskněte tlačítko menu. Na displeji se objeví „zrušit“ nebo „uložit“.

Seznam nastavení

V tomto seznamu naleznete veškerá základní nastavení a možnosti jejich změn. V závislosti na vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, která se hodí k Vaší troubě.

Měnit můžete tato nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	Další jazyky jsou možné
Čas	nastavení aktuálního času
Datum	nastavení aktuálního data

tón signálu	krátký(30sec) střední(1mi) dlouhý (5 min)
hlasitost	nastavitelná v 5 stupních
tón tlačítek	vypnutý (tón tlačítek při zapnutí a vypnutí tlačítkem on/off zůstane zachován) zapnutý
Display Helligkeit	nastavitelná v 5 stupních
Uhranzeige	digitální s datem analogové vypnuté
osvětlení	při provozu zapnuté při provozu vypnuté
dětská pojistka	blokace dvířek + blokace tlačítek jen blokace
tlačítek pokračovat	automaticky zavření dvířek nepokračovat automaticky (stiskněte tlačítko start/ stop)
Provoz po zapnutí	hlavní menu druhy ohřevu pokrmý* mikrovlnná trouba kombinace mikrovlnné trouby a páry
noční ztmavení	vypnuto zapnuto (displej se ztmaví mezi 22:00 a 5:59 hod)
firemní logo	zobrazovat nezobrazovat
Doba doběhu ventilátoru	doporučená minimální
Tvrdost vody	0 (změkčená) 1 (měkká) 2 (střední) 3 (tvrdá) 4 (velmi tvrdá)
Nastavení dlouhodobého ohřevu	zapnuto vypnuto
Nastavení výrobce	nastavit nenastavovat

***** je k dispozici v závislosti na typu spotřebiče

Upozornění: Změny nebo nastavení jazyku, tónu kláves a jasnosti displeje se aktivují okamžitě. Všechna ostatní nastavení až po jejich uložení.

Změna času

Čas změníte v základních nastaveních. Příklad:

Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se nabídka režimů
2. Klepněte na "nastavení".
3. Šipkou ∇ přejedte na "čas".
4. Otočným voličem změňte čas.
5. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se objeví „uložit“ nebo „zrušit“.

Výpadek proudu

Po delším výpadku proudu se na displeji objeví nastavení pro první zapnutí.

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.



Mikrovlnná trouba

Pomocí mikrovlnné trouby můžete své pokrmy ohřát nebo rozmrazit obzvláště rychlým způsobem. Mikrovlnnou troubu můžete použít samotnou nebo v kombinaci s jiným druhem ohřevu.

Pro optimální využití mikrovlnné trouby dbejte pokynů k nádobí a orientujte se podle údajů v tabulce použití na konci návodu.

Nádobí

Ne každé nádobí je vhodné do mikrovlnné trouby. Pro optimální ohřev Vašich pokrmů a pro zamezení poškození spotřebiče používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby.

Vhodné nádobí

Vhodné je žáruvzdorné nádobí ze skla, skleněné keramiky, porcelánu, keramiky nebo plastů odolných proti vysokým teplotám. Tyto materiály propouští mikrovlny. Použít můžete také servírovací nádobí. Tak si ušetříte přelévání. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte jen tehdy, garantuje-li výrobce, že je vhodné pro mikrovlnné trouby.

Nevhodné nádobí

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

Pozor!

Jiskření: kov, např. lžička ve skle, musí být minimálně 2 cm od stěn ohřívacího prostoru a dvířek trouby. Jiskry mohou zničit vnitřní sklo dvířek.

Test nádobí

Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínejte, aniž by v ní bylo nádobí. Jedinou výjimkou je test nádobí.

Pokud si nejste jistí, zda je Vaše nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, proveďte tento test.

1. Prázdné nádoby vložte na $\frac{1}{2}$ - 1 minuty při maximálním výkonu do ohřívacího prostoru.
2. Mezitím zkontrolujte teplotu nádobí.

Nádobí musí zůstat studené nebo vlažné.

Pokud se ohřeje nebo začne jiskřit, je nevhodné.

Přerušte test.

Výkon mikrovlnné trouby

Nastavit můžete 5 různých výkonů mikrovln.

výkon	pokrmý	maximální doba
90 W	rozmrazování choulostivých jídel	1 hod. 30 min
180 W	rozmrazování a další vaření	1 hod. 30 min
360 W	vaření ryb a ohřev choulostivých jídel	1 hod. 30 min
600 W	ohřev a vaření jídel	1 hod. 30 min
900 W	ohřev tekutin	30 Min.

Nastavení mikrovlnné trouby kombinované s ohřevem

Nastavit můžete výkon od 90 Watt do 360 Watt. Ne všechny druhy ohřevu jsou hodné pro kombinaci s mikrovlnnou troubou.

Vhodné druhy ohřevu:

	4D-horkovzduch
	vrchní/spodní ohřev
	cirkulační gril
	velkoplošný gril
	maloplošný gril

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se nabídka režimů.
2. Zvolte režim "kombinace mikrovlnné trouby". Zobrazí se navržený druh ohřevu, teplota, výkon mikrovlnné trouby a čas.
3. Klepněte na příslušné pole a otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
4. Spusťte tlačítkem start/stop. Začne se odečítat čas.

Můžete měnit zadané hodnoty. Stiskněte tlačítko start/stop, trouba je nyní v režimu pauzy. Klepněte na příslušné políčko mikrovlnná trouba a otočným voličem změňte čas. Opět spusťte tlačítkem start/stop.

Nastavený čas uplynul

Zazní zvukový signál. Ohřívací prostor přestal hřát. Na displeji je \rightarrow 0min 00s a ve stavovém řádku se objeví „ukončeno“. Signální tón můžete předčasně vypnout tlačítkem

Zastavení chodu

Stiskněte tlačítko start/stop: Trouba je nyní v režimu paupy. Znovu stikněte tlačítko start/stop, chod se opět spustí.

Otevření dvířek trouby: Chod je přerušen. Zavření dvířek trouby: Trouba běží dál.

Přerušení chodu

Stiskněte tlačítko on/off.


Nastavení mikrovlnné trouby

Pro dosažení optimální výsledku, zasouvejte rošt vždy do úrovně 2.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se nabídka režimů.
2. Zvolte "mikrovlnná trouba".
Zobrazí se navržený výkon mikrovlnné trouby a délka ohřevu.
3. Klepnutím zvolte výkon mikrovlnné trouby.
4. Klepněte na políčko "délka ohřevu" a otočným voličem zvolte délku ohřevu.
5. Tlačítkem start/stop spustíte mikrovlnnou troubu. Zobrazí se odečítání času.

Výkon mikrovlnné trouby můžete změnit. Stiskněte tlačítko start/stop, trouba je nyní v režimu paupy. Klepněte na příslušné pole mikrovlnné trouby. Tlačítkem start/stop ji opět spustíte. Během zapnutého chodu můžete čas kdykoli měnit.

Čas ohřevu uplynul

Zazní zvukový signál. Proces je ukončen. Na displeji se objeví \rightarrow 0min 00s a ve stavovém řádku se objeví „ukončeno“. Tento signál můžete předem vypnout tlačítkem . Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnné trouby, klepněte na příslušné políčko a zadejte dobu ohřevu. Trouba se opět spustí.

Zastavení chodu

Stiskněte tlačítko start/stop: Trouba je nyní v režimu paupy. Opět stiskněte tlačítko start/stop, trouba se opět spustí.

Otevření dvířek trouby: Chod se přeruší. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko start/stop. Trouba se opět spustí.

Přerušení chodu

Stiskněte tlačítko on/off.

Sušení

V režimu "funkce sušení" se ohřívací prostor zahřeje a vlhkost v ohřívacím prostoru se vypaří. Po každém chodu mikrovlnné trouby použijte funkci sušení.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se nabídka režimů.

2. Zvolte režim "funkce sušení".
3. Stiskněte tlačítko start/stop.
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky ukončí.

Dvířka trouby otevřete na 1 až 2 minuty, aby mohla ucházet pára.

Pára

U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravovat s podporou páry. Kromě toho máte k dispozici druh ohřevu kynutí těsta a regeneraci.

Pozor

nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek trouby může vycházet horká pára. Pára není v závislosti na teplotě není viditelná. Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče. Dvířka otevírejte opatrně. Děti držte mimo dosah.

Vaření s podporou páry

Při vaření s podporou páry je během provozu spotřebiče možné v různých časových odstupech a při různé intenzitě páry v ohřívacím prostoru. Použitím páry dosáhnete lepšího výsledku vaření.

Váš vařený pokrm

- bude mít křupavou kůrku
- bude mít lesklý povrch
- bude uvnitř šťavnatý a křehký
- jen minimálně ubývá na objemu

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si nastavujete sami. Pro výběr vhodného druhu ohřevu a intenzity páry použijte údaje v tabulce nebo zvolte program.







Intenzita páry

Pro použití páry máte k dispozici různou intenzitu:

- nízká
- střední
- velká

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu je možné použít páru:

- 4D-horkovzduch 
- vrchní/spodní ohřev 
- cirkulační gril 
- udržování teploty 
- regenerace 
- kynutí těsta 

Spuštění

1. Naplňte nádobu na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Klepněte na teplotu a nastavte ji otočným voličem.
4. Klepněte na políčko “přidání páry” a otočným voličem nastavte její intenzitu.
5. Spusťte tlačítkem start/stop.
Spotřebič se ohřeje. Po ukončení zahřívání zazní zvukový signál a spustí se chod.

Upozornění: Pokud se nádoba na vodu během provozu s párou vyprázdní, objeví se na displeji vyzvání k doplnění. Spotřebič běží dál bez přidání páry.

Přerušení přidání páry

Pro předčasné vypnutí páry klepněte na políčko “přidání páry”. Otočným voličem nastavte “vyp”.

Upozornění: Spotřebič běží dál bez přidání páry.


Přerušení chodu spotřebiče

Pro přerušení chodu spotřebiče stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení


Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off.


Regenerace

Druhem ohřevu “Regenerace ” můžete šetrně ohřívát již uvažené pokrmy nebo rozehrát pečivo z předešlého dne. Pára se zapne automaticky.

Upozornění: Pokud se nádoba na vodu během programu regenerace vyprázdní, chod se přeruší. Doplňte vodu do nádoby.

Spuštění

1. Naplňte nádobu na vodu.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko “pára”.
4. Otočným voličem nastavte “regenerace ”.
5. Klepněte na teplotu a nastavte ji otočným voličem.
6. Klepněte na délku ohřevu a nastavte ji otočným voličem.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
Spotřebič se začne zahřívát.

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hrát. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .


Přerušení

Pro přerušení chodu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte klávesu on/off.


Kynutí těsta


Druhem ohřevu “kynutí těsta ” kyně těsto podstatně rychleji než při pokojové teplotě a zároveň se nevysušuje.

Pro správné nastavení použijte údaje v tabulkách.
→ *Testováno v našem kuchyňském studiu* na straně 36

Upozornění: Pokud se nádoba na vodu během programu kynutí těsta vyprázdní, chod se přeruší. Doplňte vodu do nádoby.

Spuštění

1. Naplňte nádobu na vodu.
Upozornění: Program kynutí těsta zapínáte pouze pokud je ohřívací prostor zcela vychladnutý (pokojová teplota).
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko “Dämpfen”.
4. Otočným voličem nastavte program “kynutí těsta ”.
5. Klepněte na teplotu a nastavte ji otočným voličem.
6. Klepněte na délku ohřevu a otočným voličem ji nastavte.
7. Spusťte tlačítkem start/stop.
Spotřebič se začne zahřívát.

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hrát. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení

Pro přerušení chodu stiskněte tlačítko start/stop.

Ukončení

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte klávesu on/off.

Plnění nádoby na vodu

Nádoba na vodu se nachází za krytem. Předtím než spustíte program s párou, otevřete kryt a do nádoby doplňte vodu.

Ujistěte se, že jste správně nastavili tvrdost vody.
→ *“Základní nastavení” na straně 19*

Pozor

nebezpečí poranění a požáru!

Do nádoby na vodu doplňujte pouze vodu nebo námi doporučený roztok na odvápnění. Nedoplňujte žádné hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Páry hořlavých tekutin se mohou v ohřívacím prostoru kvůli horkým povrchům vznítit (explodovat). Dvíčka trouby mohou prasknout. Z trouby můžou vystupovat horká pára a plameny.

⚠Pozor**nebezpečí popálení!**

Během provozu spotřebiče se nádoba na vodu může zahřát. Před dalším spuštěním spotřebiče počkejte, dokud se nádoba na vodu neochladí. Nádobu na vodu vyjměte z drážek.


Pozor!

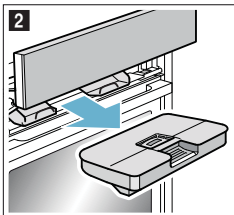
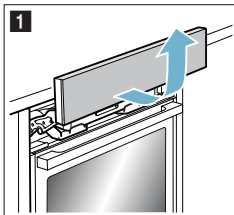
Poškození spotřebiče kvůli použití nevhodných tekutin. Nepoužívejte destilovanou vodu ani vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.

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

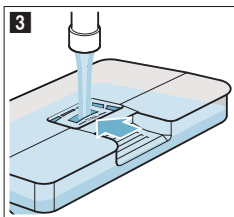
Upozornění

- Je-li Vaše voda příliš vápenatá, doporučujeme Vám ji změkčovat.
- Pokud používáte pouze změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit rozsah tvrdosti vody na "změkčená".
- Používáte-li minerální vodu, nastavte rozsah tvrdosti vody na "4 velmi tvrdá"
- Používáte-li minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

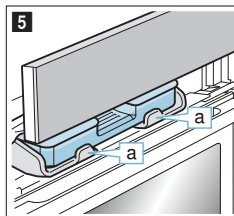
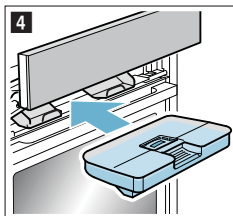
1. Klepněte na políčko . Kryt se automaticky posune dopředu.
2. Kryt oběma rukama posuňte dopředu a poté nahoru, dokud nezacvakne (obr. 1).
3. Nádobu na vodu zvedněte a vytáhněte z drážek (obr. 2).



4. Nádobu na vodu naplňte až po značku "max" studenou vodou (obr. 3).



5. Naplněnou nádobu nasadte zpět (obr. 4). Dejte pozor, aby nádoba zapadla za obě zarážky a (obr. 5).



6. Kryt pomalu posuňte dolů, poté ji zatlačte dozadu, dokud se zcela nezavře. Nádoba je naplněna. Můžete spustit program s párou.

Doplnění nádoby na vodu

Pokud se nádoba na vodu během programu s párou vyprázdní, objeví se na displeji výzva k doplnění.

Upozornění

- Programy s párou se při nedostatku páry nezastaví, ale běží dál.
- Pokud v nádrži dojde voda během programu kynutí těsta nebo regenerace, chod se přeruší. Je nutné nádobu doplnit.

1. Otevřete kryt.
2. Vyndejte nádobu a doplňte ji.
3. Nasadte doplněnou nádobu a zavřete kryt.

Po každém programu s párou**⚠Pozor****nebezpečí opaření!**

Při otevření spotřebiče může vycházet horká pára. V závislosti na teplotě není pára viditelná. Při otvírání nestůjte příliš blízko spotřebiče. Dvířka trouby otevřete opatrně. Děti držte v dostatečné vzdálenosti.

⚠Pozor**nebezpečí popálení!**


Spotřebič se během provozu zahřívá na vysoké teploty. Před tím, než troubu začnete čistit, nechte ji dostatečně vychladnout.

Pozor!

Poškození smaltu: Stojí-li na dně ohřívacího prostoru voda, spotřebič nespouštějte. Vodu ze dna ohřívacího prostoru před spuštěním odstraňte.

Po každém programu s párou se do nádoby na vodu načerpává zbytková pára. Poté nádobu na vodu vyprázdněte a vysušte. V ohřívacím prostoru zůstává vlhkost. Pro jeho vysušení můžete použít buď program „funkce sušení“ nebo ho vysušit manuálně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče zůstane políčko  svítit o něco déle, aby Vás upozornilo na potřebu vyprázdnění nádoby na vodu.
- Vápenné usazeniny odstraňte hadříkem navlhčeným v octu, přetřete čistým hadříkem a jemným hadříkem vysušte.

Vyprázdnění nádoby na vodu!

Nádobu na vodu nevysušujte v horkém ohřívacím prostoru. Poškodila by se tím.

Pozor!

Nádobu na vodu nemyjte v myčce na nádobí. Poškodila by se tím.

1. Otevřete kryt.
2. Vyjměte nádobu na vodu.
3. Opatrně sundejte kryt nádoby na vodu.
4. Nádobu na vodu vyprázdněte a vypláchněte.
5. Všechny díly osušte jemným hadříkem.
6. Na nádobu nasadte víko a přitlačte ho.
7. Nádobu na vodu nasadte zpět a zavřete kryt.

Spuštění funkce sušení

Při sušení se ohřívací prostor zahřívá, aby se vypařila veškerá vlhkost. Poté otevřete dvířka trouby, aby se vodní pára dostala z ohřívacího prostoru.

1. Spotřebič nechte vychladnout.
2. Odstraňte hrubé nečistoty v ohřívacím prostoru a setřete případnou vlhkost.
3. V případě potřeby stiskněte tlačítko on/off, tím spotřebič zapnete.
4. Stiskněte tlačítko menu. Objeví se volba programu.
5. Klepněte na políčko "dále".
6. Klepněte na políčko "funkce sušení".
7. Stiskněte tlačítko start/stop. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka trouby a nechte je 1 až 2 minuty otevřené, aby z ohřívacího prostoru vyšla vlhkost ven.

Manuální vysušení ohřívacího prostoru

1. Spotřebič nechte vychladnout.
2. Odstraňte nečistoty z ohřívacího prostoru.
3. Ohřívací prostor vysušte jemným hadříkem.
4. Dvířka trouby nechte otevřená na 1 minutu, aby se ohřívací prostor zcela vysušil.









Teploměr na pečení

Teploměr na pečení Plus Vám umožní přesné propečení jídla. Měří teplotu uvnitř potravin. Po dosažení nastavené teploty se spotřebič vypne automaticky.

Druhy ohřevů

Pokud jste do ohřívacího prostoru zasunuli teploměr na pečení, máte k dispozici tyto druhy ohřevů.

U některých druhů ohřevů je možné je kombinovat s mikrovlnnou troubou nebo párou. Změňte program na "kombinace s mikrovlnnou troubou nebo párou".

	4D-horkovzduch	mikrovlnná trouba nebo pára
	horkovzduch eco	
	vrchní/spodní ohřev	mikrovlnná trouba nebo pára
	vrchní/spodní ohřev eco	
	pizza	
	cirkulační gril	mikrovlnná trouba nebo pára
	intenzivní ohřev	
	regenerace	

Upozornění

- Teploměr na pečení měří teplotu ve vnitřním prostoru potravin mezi 30 °C a 99 °C.
- Použijte pouze přiložený teploměr. Je možné ho dokoupit jako náhradní díl u našeho servisního oddělení.
- Po použití teploměru vždy vyndejte z ohřívacího prostoru. Nikdy ho neuchovávejte v ohřívacím prostoru.

Teplota ohřívacího prostoru

Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C, jinak se teploměr na pečení poškodí.

Nastavená teplota ohřívacího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota uvnitř pokrmu.

Zasunutí teploměru na pečení do potravin

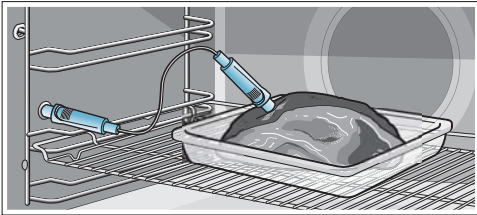
Před tím než vložíte Váš pokrm do ohřívacího prostoru, zasuňte do něj teploměr na pečení.

Tento teploměr má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravíně.

Pozor!

Při zapnutí mikrovlnné trouby musí být hrot teploměru zasunutý v pokrmu.

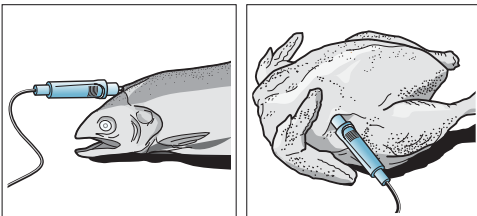
Ryby: U větších kusů zasuňte teploměr na pečení zvrchu šikmo do masa až nadoraz. U slabších kusů ho zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.



Upozornění: Příslušenství vkládejte vždy pod zásuvkou na teploměr.

Ryby: Celou rybu s pomocí půlky brambory položte v pozici, v níž plave, na rošt. Teploměr zasuňte až nadoraz vzadu za hlavu ve směru ke středu.

Drůbež: Celou drůbež položte na rošt prsy nahoru. Teploměr zasuňte v oblasti prsou od jednoho křídla k druhému až nadoraz.




Pozor! Dejte pozor, abyste neskřípli kabel teploměru. Neupoužívejte žádné uzavíratelné nádoby. Aby nedošlo k poškození teploměru příliš vysokými teplotami, musí být mezi grilovacím topným tělesem a teploměrem odstup několika centimetrů. Maso může během pečení nabývat.

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

1. Teploměr zasuňte do zdíčky vlevo v ohřívacím prostoru.
2. Otočným voličem zvolte druh ohřevu "pokrm".
3. Klepněte na navrženou teplotu a nastavte ji otočným voličem.
4. Klepněte na políčko "teplota uvnitř pokrmu" a nastavte ji otočným voličem. Dle potřeby můžete použít mikrovlnnou troubu nebo páru.
5. Spustíte tlačítkem start/stop. Časová přímka zobrazuje nárůst teploty uvnitř pokrmu.

Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hrát. Teploměr můžete vytáhnout ze zásuvky. Symbol  přestane svítit.

Změna teploty uvnitř pokrmu

Teplotu uvnitř pokrmu můžete kdykoli změnit.

Ukončení

Vytáhněte teploměr ze zásuvky.

Pozor

nebezpečí popálení!

Ohřívací prostor a pokrmy samotné dosahují vysokých teplot. Snímač teploty zasunujte a vyndávejte při použití chňapek.

Pozor nebezpečí zasažení

elektrickým proudem!

V případě použití špatného snímače teploty uvnitř pokrmu může dojít k poškození izolace. Použijte snímač teploty určený pouze pro tento spotřebič.

Vnitřní teploty různých potravin

Nepoužívejte zamražené pokrmy. Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlnatostech dané potraviny.

Podrobné informace k druhu ohřevu a teplotám naleznete na konci tohoto návodu k použití → "Testovali jsme za Vás v našem kuchyňském studiu." na straně 36

potraviny	Vnitřní teplota v °C
Drůbež	
Kuře	80-85
Kuřecí prsa	75-80
Kachna	80-85
Kachní prsa, růžové	55-60
Krůta	80-85
Krůtí prsa	80-85
husa	80-90
Vepřové maso	
Vepřový bok	85-90
Vepřový filet, růžový	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80
Hovězí maso	
Hovězí hřbet nebo Roastbeef, po anglicku	45-52
Hovězí hřbet nebo Roastbeef, růžový	55-62
Hovězí hřbet, propečený	65-75
Telecí maso	
Telecí pečené nebo předek, libové	75-80
Telecí pečené, plecko	75-80
Telecí kýta	85-90

potraviny	Vnitřní teplota v °C
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí zadní, růžové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybí fileta	60-65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy mas	80-90
Ohřev, regenerace pokrmů	65-75

Nastavení dlouhodobého ohřevu


Pomocí dlouhodobého ohřevu můžete nastavit dobu ohřevu až 74 hodin. Pokrmy v ohřevacím prostoru zůstanou teplé, aniž byste troubu museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění dlouhodobého ohřevu

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali "dlouhodobý ohřev zapnutý".

→ "Základní nastavení" na straně 19

Ohřevací prostor se vyhřívá pomocí vrchního/spodního ohřevu a teploty mezi 85 °C a 140 °C.

1. Stiskněte Stiskněte on/off.
Na displeji se objeví druh ohřevu a navržená teplota.
2. Otočte voličem doleva a vyberte druh ohřevu „dlouhodobý ohřev“.
3. Klepněte na navrženou teplotu a nastavte ji otočným voličem.
4. Tlačítkem  otevřete nabídku časových funkcí a klepněte na políčko "délka ohřevu". Objeví se navržený čas 25:00 hodin.
5. Otočným voličem nastavte požadovaný čas.
6. Spusťte tlačítkem start/stop.
Ve stavovém řádku začne ubíhat čas.

Uplynutí doby ohřevu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hrát.

Ve stavovém řádku se objeví „ukončeno“.

Posun konce doby ohřevu

Není možné posunout konec doby ohřevu.

Ukončení dlouhodobého ohřevu

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení se smažou.

Můžete provést nové nastavení.

Čisticí prostředky

Při pečlivé péči a čištění Váš spotřebič zůstane dlouho hezký a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak o Váš spotřebič správně pečovat.

Vhodné čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů z důvodu použití nevhodných čisticích prostředků, respektujte údaje uvedené v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče jsou u Vašeho spotřebiče k dispozici jen některé části.

Pozor! Poškození povrchů!

Nepoužívejte žádné

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

Nové hadříky na čištění před použitím řádně vymyjte.

Tip: Doporučené čisticí prostředky a prostředky pro údržbu lze koupit u našeho zákaznického servisu. Respektujte příslušné údaje výrobce.

Pozor

nebezpečí popálení!

Spotřebič se ohřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch vnitřního prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Děti udržujte v dostatečné vzdálenosti.

část	čištění
spotřebič zvenku	
ocelová čelní strana	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem a dosušte jemným hadříkem. Vápenité, mastné, škrobnaté a bílkovinné skvrny okamžitě odstraňte. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. U našeho zákaznického servisu nebo ve speciálních obchodech jsou k dostání speciální ochranné prostředky na ocelové povrchy, které jsou vhodné na teplé povrchy. Takovýto ochranný prostředek naneste jemným hadříkem ve slabé vrstvě.
plast	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem a dosušte jemným hadříkem. Nepoužívejte žádný čistič skla nebo škrabku na sklo.
Lakované povrchy	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem a dosušte jemným hadříkem.
Ovládací panel	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem a dosušte jemným hadříkem.

Dvířka trouby	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem a dosušte jemným hadříkem. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo ani ocelovou drátěnku.
Chyt dveří	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem a dosušte jemným hadříkem. Pokud se na chyt dveří dostane prostředek proti vodnímu kameni, okamžitě ho setřete. Tyto skvrny se jinak nedají odstranit.
Spotřebič zevnitř	
smaltované plochy	horký prostředek na umývání nebo octová voda: Očistěte omývacím hadříkem a dosušte jemným hadříkem. Připalované zbytky jídel rozmočte vlhkým hadříkem a prostředkem na umývání. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na trouby. Ohřívací prostor po čištění nechte pro vyschnutí otevřený. Nejlépe použijte funkci čištění. → <i>"funkce čištění" na straně 27</i>
kryty osvětlení ve vnitřním prostoru	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem a dosušte jemným hadříkem. Při silném znečištění použijte čistič na trouby.
ocelový kryt dvířek	čistič ocelových povrchů: Dbejte na upozornění výrobce. Nepoužívejte žádné ochranné prostředky na ocelové povrchy.
dveřní rám z oceli	Čistič na ocelové povrchy: Dbejte na upozornění výrobce. Zbarvení tím lze odstranit. Nepoužívejte žádné čističe na ocelové povrchy.
konstrukce	horký prostředek na umývání: Namočte a očistěte omývacím hadříkem nebo kartáčkem.
vyndávací systém	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk na kolejničkách, nejlépe je čistěte zasunutě. Nevkládejte do myčky na nádoby.
příslušenství	horký prostředek na umývání: Namočte a očistěte omývacím hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.
nádoba na vodu	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem a řádně vypláchněte čistou vodou, aby se odstranily zbytky prostředku na umývání. Dosušte jemným hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víkem. Vysušte těsnění na viku. Nevkládejte do myčky na nádoby.

Teploměr na pečení	horký prostředek na umývání: Očistěte omývacím hadříkem nebo kartáčkem. Nevkládejte do myčky na nádoby.
--------------------	---

Upozornění

- Malé barevné rozdíly na čelní straně spotřebiče vznikají kvůli použití různých materiálů, např. sklo, plast nebo kov.
- Stíny na dvířkách trouby, které opticky vytváří pruhy, jsou odrazy světla osvětlení vnitřního prostoru.
- Smalt se při velmi vysokých teplotách vypaluje. Tím mohou vznikat malé barevné rozdíly. Je to normální a nemá to žádný vliv na funkci. Na hrany tenkých plechů není možné nanést smalt. Z toho důvodu mohou mít drsný povrch. Protikoroziní ochrana tím není narušena.

Jak spotřebič udržovat čistý

Aby se netvořilo žádné těžko odstranitelné znečištění, je nutné spotřebič neustále udržovat čistý a případné nečistoty ihned odstraňovat.

Tipy

- Ohřívací prostor čistěte po každém použití. Tak nemůže dojít k vypálení nečistot.
- Vápenité, mastné, škrobové a bílkovinné skvrny okamžitě odstraňte.
- Pro pečení šťavnatých či řídkých koláčů použijte univerzální pánev.
- K pečení používejte vhodné nádobí, např. pánev na pečení.



Funkce čištění

Váš spotřebič je vybaven programem „samočištění“ a „odvápění“. Pomocí programu samočištění lehce vyčistíte Váš ohřívací prostor. Pomocí funkce „odvápění“ odstraníte vodní kámen z odpařovače.


Samočištění

Ohřívací prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky po pečení či grilování se vypálí.

Zvolit lze mezi třemi stupni čištění.


stupeň	stupeň čištění	délka trvání
1	lehké	ca. 1 hodina, 15 minut
2	střední	ca. 1 hodina, 30 minut
3	intenzivní	ca. 2 hodiny

Čím silnější a starší nečistoty jsou, tím vyšší by měl být stupeň čištění. Dostačující je čistit ohřívací prostor každé dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete čistit i častěji. Čištění zabere ca. 2,5-4,7 kilowatt hodin.

Upozornění: Pro Vaši bezpečnost se dvířka trouby automaticky zablokují. Lze je otevřít, až když zhasne symbol  pro blokaci ve stavovém řádku. Během čištění je osvětlení ohřívacího prostoru vypnuto.

Pozor

nebezpečí popálení!

- Ohřívací prostor se během funkce čištění zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy neotvírejte dvířka trouby nebo rukou neposouvajte blokovací háček. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte v dostatečné vzdálenosti.
-  **Samotný spotřebič je během funkce čištění zvonku velmi horký. Nedotýkejte se dvířek trouby. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte v dostatečné vzdálenosti.**

Před čištěním

Pozor!

Před spuštěním čištění vyndejte nádobu na vodu ze spotřebiče. → *"Pára" na straně 21*

Během čištění můžete nechat čistit také příslušenství, např. univerzální pánev nebo pečící plech. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty. Příslušenství vložte do úrovně 2.

Očistěte dvířka spotřebiče a krajní plochy ohřívacího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte.

Upozornění: Dodané smaltované příslušenství můžete také nechat čistit během funkce čištění. Rošty však čistit nechat nelze. Nejdou vhodně pro funkci čištění a mohly by se zbarvit. Další příslušenství, které je vhodné pro funkci čištění, naleznete v tabulce pro zvláštní příslušenství. → *"Příslušenství" na straně 13*

Pozor

nebezpečí požáru!

- Volné zbytky jídel, tuk a vypečená šťáva se během čištění mohou vznítit. Před každým spuštěním funkce čištění z ohřívacího prostoru a příslušenství odstraňte veškeré hrubé nečistoty.
- Spotřebič se během čištění zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy nevěšete např. na dvířka trouby hořlavé předměty, např. utěrky. Přední stranu spotřebiče nechte volnou. Děti držte v dostatečné vzdálenosti.

Pozor

nebezpečí těžkých ublížení na zdraví!



Spotřebič se během čištění zahřívá na velmi vysoké teploty. Protiadhezní nátěr plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nenechávejte během čištění v prostoru ohřevu plechy a formy s antiadhezní vrstvou. Je možné nechat čistit pouze smaltované příslušenství.

Nastavení samočištění


1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se nabídka programů.
2. Zvolte program "samočištění". Nastaví se navržený stupeň čištění 3. Čištění můžete ihned spustit tlačítkem start/stop nebo

3. otočným voličem zvolte jiný stupeň čištění.


4. Tlačítkem start/stop spustíte čištění.

Ohřívací prostor se krátce po spuštění uzamkne. Vpravo ve stavovém řádku vedle ubíhajícího času se objeví symbol  pro uzamčení. Ohřívací prostor je opět možné otevřít až poté, co symbol  ve stavovém řádku zhasne.

Po ukončení čištění

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se objeví „dokončeno“. Signál můžete vypnout tlačítkem  Ve stavovém řádku se objeví "spotřebič se ochlazuje".

Přerušení čištění

Tlačítkem on/off troubu vypnete. Dvířka trouby se dají otevřít až poté, co ve stavovém řádku zhasne symbol .

Oprava stupně čištění

Po spuštění již nelze měnit stupeň čištění.

Čištění je možné spustit přes noc

V kapitole časových nastavení se můžete dočíst, jak lze posunout čas ukončení čištění. Tak budete moci troubu přes den neomezeně používat. → *"časové funkce" na straně 17*

Po čištění

Po zchlazení ohřívacího prostoru otřete vlhkým hadříkem zbylý popel v ohřívacím prostoru, na příslušenství, na rámech a v oblasti dvířek.

Po čištění se mohou objevit zbarvení na vysunovacím mechanismu. To nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Otřete vysunovací mechanismy vlhkým hadříkem. Poté všechny vysunovací mechanismy několikrát zasuňte a vysuňte.

Během čištění dochází ke zbarvení rámu na vnitřní straně dvířek. To je normální a nemá to žádný vliv na funkčnost. Zbarvení lze odstranit pouze čističem na ušlechtilou ocel.

Odvápnění

Pro zachování funkčnosti Vašeho spotřebiče je nutné ho pravidelně odvápnovat.

Odvápnění se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí být odvápnění kompletně ukončeno, aby byl spotřebič opět připraven k provozu. Odvápnění trvá celkem cca. 70 - 90 minut.

- Odvápnění (cca. 55 - 70 minut), vyprázdněte poté nádobu na vodu a znovu ji naplňte
- První fáze vyplachování (cca. 6 - 9 minut), vyprázdněte poté nádobu na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhá fáze vyplachování (cca. 6 - 9 minut), vyprázdněte poté nádobu na vodu a vysušte ji.

Pokud dojde k přerušení procesu odvápnění (např. kvůli výpadku proudu nebo vypnutím spotřebiče), budete po opětovném zapnutí spotřebiče vyzváni ke dvojmu vypláchnutí. Spotřebič zůstane až do ukončení druhé fáze vyplachování zablokovaný.

Nutná četnost odvápnování závisí na tvrdosti používané vody. Pokud je možných už jen 5 nebo méně programů s párou, upozorní Vás spotřebič pomocí hlášky na displeji na nutnost odvápnění. Počet zbývajících programů se zobrazí po zapnutí. Tak máte čas pro včasnou přípravu odvápnění.

Spuštění

Pozor!

Poškození spotřebiče: Pro odvápnování použijte pouze námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek. Ostatní odvápnovací prostředky mohou způsobit škody na spotřebiči.

Odvápnovací přípravek obj. číslo 311 680

Pozor!

Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok nenanášejte na ovládací panel ani ostatní citlivé povrchy. Mohly by se tím poškodit. Pokud se to však stane, okamžitě odvápnovací roztok odstraňte vodou.

Proces odvápnění může být spuštěn jen tehdy, je-li ohřívací prostor vychladnutý. Pokud je teplota v ohřívacím prostoru příliš vysoká, objeví se na displeji hláška. Je nutné počkat, než se ohřívací prostor ochladí. Poté znovu spusťte proces odvápnění.

Pokud jste před odvápnováním použili program s párou, nejdříve spotřebič vypněte, aby se z odpařovacího zařízení odčerpala zbytková voda.

1. Z 500 ml vody se 150 ml tekutého odvápnovacího prostředku namíchejte roztok.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyndejte nádobu na vodu a naplňte ji odvápnovacím roztokem.
4. Nádobu s odvápnovacím roztokem nasadte zpět.
5. Zavřete kryt.
6. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se nabídka programu.
7. Zvolte program odvápnění.
Pokud klepnete na políčko "dále", zobrazí se informace o čištění.
Zobrazí se délka trvání odvápnování. Nelze ji měnit.
8. Tlačítkem start/stop spusťte čištění.
Spotřebič je odvápnován. Ve stavovém řádku ubíhá čas. Po dokončení procesu odvápnění zazní zvukový signál.

První fáze vyplachování

1. Otevřete kryt.
2. Vyjměte nádobu na vodu, řádně ji vypláchněte, naplňte vodou a nasadte zpět.
3. Zavřete kryt.
4. Spusťte tlačítkem start/stop.
Spotřebič se začne vyplachovat. Po ukončení vyplachování zazní zvukový signál.

Druhá fáze vyplachování

1. Otevřete kryt.
2. Vyjměte nádobu na vodu, řádně ji vypláchněte, naplňte vodou a nasadte zpět.
3. Zavřete kryt.
4. Spusťte tlačítkem start/stop.
Spotřebič se začne vyplachovat. Po ukončení vyplachování zazní zvukový signál.

Dodatečné čištění

1. Otevřete kryt.
2. Nádobu na vodu vyprázdněte a vysušte.
3. Vypněte spotřebič.
Proces odvápnění je ukončen a spotřebič je opět připraven k provozu.

Závěsné rošty

Při řádné péči a čištění zůstane Váš spotřebič dlouho hezký a funkční. Zde se dozvíte, jak sundávat a čistit závěsné rošty.

Vysazení a zavěšení závěsných roštů

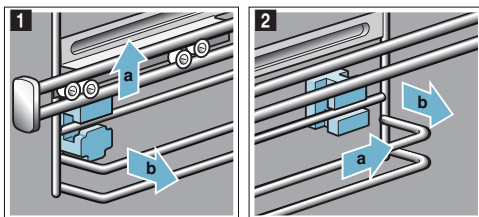
⚠ Varování

nebezpečí popálení!

Závěsné rošty se ohřívají na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Děti držte v dostatečné vzdálenosti.

Vysazení závěsných roštů

1. Rošt vpředu zatlačte směrem nahoru **a** a vysadte ho **b** (obr **1**).
2. Poté posuňte celý závěsný rošt dozadu **a** a vyjměte ho **b** (obr. **2**).

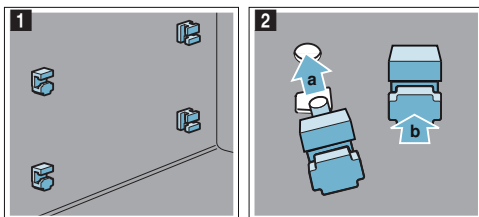


Rošty očistíte houbičkou a prostředkem na umývání. Na usazené nečistoty použijte kartáček.

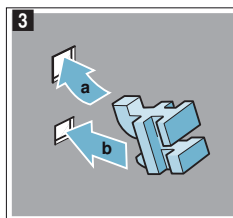
Nasazení závěsných roštů

Pokud při sundávání roštů upadnou držáky, musíte je opět správně nasadit.

1. Vpředu a vzadu jsou odlišné závěsné rošty (obr **1**).
2. Přední držák s háčkem nahoře navlékněte do kulatého otvoru **a**, natočte šikmo, dole zavěste a narovnejte **b** (obr **2**).



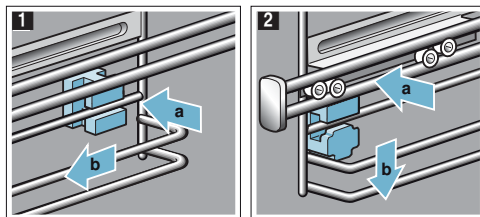
3. Držák vzadu s háčkem zavěste do vrchního otvoru **a** a zatlačte do spodního otvoru **b** (obr **3**).



Zavěšení roštů

Při zavěšování dejte pozor na to, aby bylo zkosení na roštech vždy směrem nahoru. Závěsné rošty pasují pouze vpravo nebo vlevo. Vynávací kolejničky musí být možné vysunout směrem dopředu.

1. Závěsný rošt vzadu nahoře a dole navlékněte **a** a posuňte dopředu **b** (obr **1**).
2. Poté vpředu nasadte **a** a zatlačte směrem dolů **b** (obr **2**).



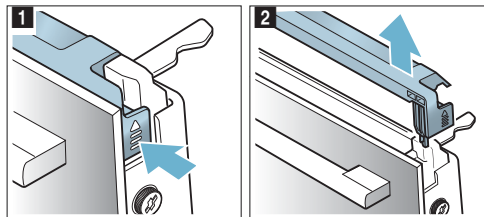
Dvířka trouby

Při řádné péči a čištění zůstane Váš spotřebič dlouho hezký a funkční. Zde se dozvíte, jak čistit dvířka trouby.

Sundání krytu dvířek

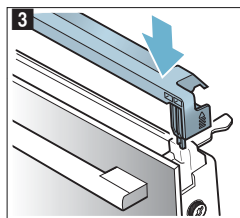
Vodící žlábky z ušlechtilé oceli v krytu dvířek se mohou zbarvit. Za účelem čištění je možné kryt sundat.

1. Dvířka trouby pootevřete.
2. Zatlačte vlevo a vpravo na kryt (obr. 1).
3. Kryt sundejte (obr. 2).
Dvířka trouby opatrně zavřete.



Upozornění: Ocelový vodící žlábek v krytu čistěte prostředkem na ušlechtilou ocel. Ostatní kryty dvířek čistěte jemným hadříkem a prostředkem na umývání.

4. Dvířka trouby pootevřete. Nasadíte kryt a přitlačte ho, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 3).



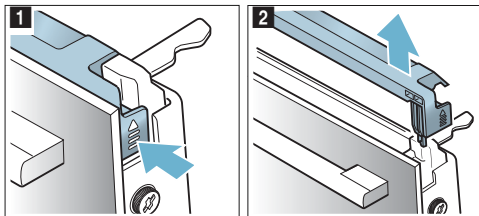
5. Dvířka trouby zavřete.

Montáž a demontáž skleněné tabule

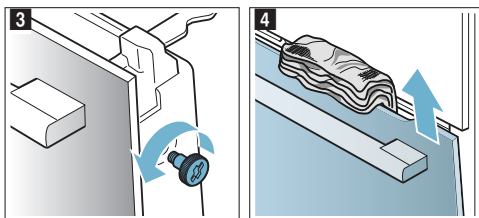
Z důvodu lepšího čištění můžete skleněnou tabuli ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž na spotřebiči

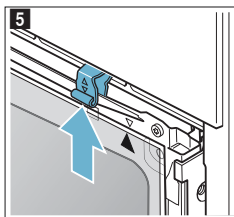
1. Dvířka trouby pootevřete.
2. Zatlačte vlevo a vpravo na kryt (obr. 1).
3. Sundejte kryt (obr. 2).



4. Povolte a sundejte šrouby na dvířkách trouby vlevo a vpravo (obr. 3).
5. Než opět zavřete dvířka, sevřete ve dvířkách několikrát složenou utěrku (obr. 4).
Přední sklo vytáhněte nahoru a odložte ho chytem dolů na rovnou plochu.



6. Na meziskle nahoře zatlačte oba držáky nahoru, nesundávejte ho (obr. 5). Skleněnou tabuli přidržete jednou rukou. Poté ji sundejte.



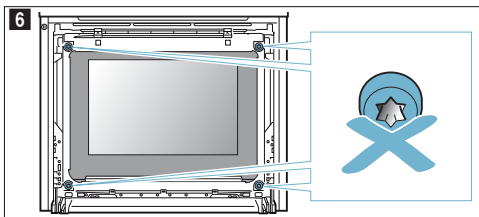
Skleněné tabulky očistěte čističem na sklo a jemným hadříkem.

⚠Pozor

Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

Kvůli odšroubování šroubů není zajištěna bezpečnost spotřebiče. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Šrouby nikdy nepovolujte.

Čtyři černé šrouby neodšroubovávejte (obr. 6).



⚠Pozor

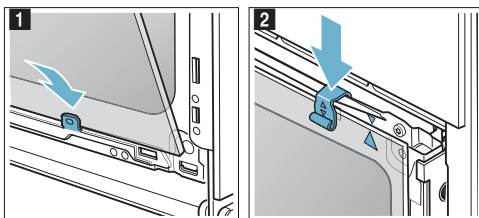
nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo nebo dvířka trouby mohou prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek trouby se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou se vzpříčit. Nesahejte do oblasti dveřních závěsů.

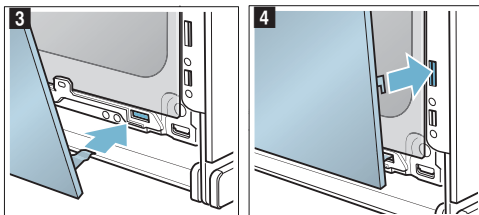
Montáž na spotřebič

Při montáži vnitřního skla dejte pozor na to, aby byla šípka na skleněné tabuli vpravo nahoře a shodovala se se šípkou na plechu.

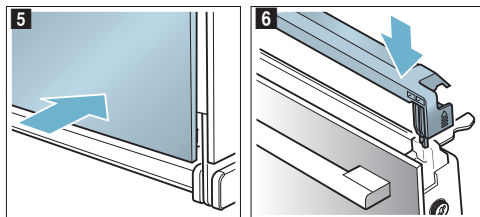
1. Mezísklo nasadte dolů do držáku (obr. 1) a nahoře ho přitlačte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obr. 2).



3. Přední sklo zasuňte dolů do držáků (obr. 3).
4. Přední sklo zavírejte, dokud nebudou oba vrchní háčky naproti otvorům (obr. 4).



5. Přední sklo přitlačte dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 5).
6. Opět pootevřete dvířka trouby a odstraňte utěrku.
7. Přišroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
8. Nasadte kryt a dotlačte ho, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 6).



9. Dvířka trouby zavřete.

Pozor!

Ohřívací prostor použijte až tehdy, jsou-li sklěněné tabule opět řádně nasazené.








Co dělat v případě závad?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o malíčkosť. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se prosím pomoci tabulky závadu sami odstranit.

Upozornění: Pokud se Vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do tabulky na konci tohoto návodu k použití. Tam nalezte velké množství tipů a pokynů.

Tabulka závad

V případě chybové hlášky s E, např. E0111, spotřebič vypněte a zapněte. Pokud se hláška objeví znovu, zavolejte zákaznický servis.

Závada	Možná příčina	Pokyny/náprava
trouba nefunguje	je vadná pojistka	zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka v pořádku
	výpadek proudu	Zkontrolujte, zda ostatní kuchyňské spotřebiče fungují
dvířka trouby nelze otevřít, na displeji svítí symbol  .	dvířka trouby jsou až do ochlazení ohřivacího prostoru zablokována	Počkejte, až zhasne symbol  .
zapnutou troubu nelze ovládat, na displeji svítí symbol  .	je aktivována dětská pojistka	tláčičko  držte stlačené, dokud nevyjde symbol  .
E8010	dvířka se otevřely ihned po stisknutí tlačítka  .	zavřete dvířka a stiskněte tlačítko on/off
výpadek osvětlení ohřivacího prostoru	defektní LED kontrolka	zavolejte zákaznický servis
program s párou nebo odvápnění nelze spustit nebo bylo přerušeno	nádoba na vodu je prázdná je otevřený kryt odvápnění blokuje program s párou poškozený senzor	doplňte nádobu na vodu zavřete kryt provedte odvápnění zavolejte zákaznický servis
trouba Vás vyzývá k odvápnění	během odvápnění byl přerušen přívod proudu nebo vypnuta trouba.	po opětovném zapnutí spotřebiče pokračujte v procesu odvápnění
trouba Vás vyzývá k odvápnění, aniž by se před tím objevilo počítadlo	nastavená tvrdost vody je příliš nízká.	provedte odvápnění zkontrolujte tvrdost vody a příp. upravte nastavení
blikající tlačítka	normální jev způsobený kondenzovanou vodou za krytem ovládacího panelu.	jakmile se kondenzovaná voda vypaří, tlačítka přestanou blikat
ohřivací prostor neheje a na displeji svítí "zapnutý demo režim"	spotřebič se nachází v demo režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a po cca. 10 vteřinách ji opět zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „demo režim vypnutý“.
objeví se hláška "prázdná nádoba", i když je nádoba na vodu plná	otevřený ikryt poškozený senzor	zavřete kryt zavolejte zákaznický servis
kryt nelze otevřít 	výpadek proudu poškozená pojistka poškozený senzor	zkontrolujte, zda ostatní kuchyňské spotřebiče fungují v pojistkové skříni zkontrolujte, zda je pojistka spotřebiče v pořádku zavolejte zákaznický servis v případě potřeby vyprázdněte nádobu na vodu: Otevřete dvířka trouby, pravo a vlevo sáhněte prsty pod kryt a kryt vytáhněte

→ "Testovali jsme za Vás v našem studiu " na straně 36

Pozor nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborně provedené opravy jsou nebezpečné. Provádět opravy a vyměňovat přípojky smí pouze námi vyškolený technik zákaznického servisu. Je-li spotřebič poškozený, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Překročení maximální doby provozu

Váš spotřebič automaticky vypne provoz, pokud není nastavena žádná doba trvání a delší dobu nebyly změněny nastavené údaje.

Vypnutí provozu se řídí podle nastavené teploty nebo stupně grilování.

Spotřebič oznámí na displeji, že automaticky vypne provoz. Poté se provoz přeruší.

Pro opětovné zapnutí spotřebiče ho nejdříve vypněte. Poté ho opět zapnete a nastavte požadovaný program.

Tip: Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí trouby, např. při velmi dlouhých dobách přípravy, nastavte dobu trvání. Trouba bude hřát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

Žárovky v ohřívacím prostoru

V ohřívacím prostoru jsou jako osvětlení použity jedna nebo více LED žárovek s dlouhou životností.


Pokud by přesto došlo k poškození LED žárovky nebo skleněného krytu žárovky, zavolejte zákaznický servis. Kryt žárovky se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

V případě opravy Vaše spotřebiče je zde pro Vás náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení a zabráníme zbytečným osobním návštěvám techniků zákaznického servisu.

Číslo výrobku (E-Nummer) a výrobní číslo (FD-Nummer)

Při telefonickém ohlášení uvádějte kompletní číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Jen tak Vám budeme moci kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly pro otevření dvířek trouby.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a small icon of a person. The label is divided into three main sections: 'E-Nr.' (model number), 'FD' (production number), and 'Z-Nr.' (serial number). Below these sections, there is a 'Type:' field. The label is surrounded by a dashed border.

Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

Dbejte na to, že výjezd technika zákaznického servisu musíte v případě chybné obsluhy spotřebiče uhradit i během záruční doby.

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

Objednávka opravy a poradenství v případě závady

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

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Vás spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

Pokrmy

Pomocí programu "Pokrmy" můžete připravovat nejrůznější jídla. Trouba zvolí optimální nastavení za Vás.

Upozornění k nastavení

- Výsledek tepelné úpravy je závislý na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádobí. Pro optimální výsledek tepelné úpravy použijte pouze bezvadné potraviny a maso s teplotou odpovídající teplotě v lednici. U zmražených pokrmů používejte potraviny pouze přímo z mrazáku.
- U některých jídel je navržena teplota, druh ohřevu a doba ohřevu. Teplotu a dobu ohřevu můžete měnit dle Vašich potřeb.
- U ostatních pokrmů budete vyzváni zadat hmotnost. Uvádějte vždy celkovou hmotnost, s výjimkou případů, kdy budete pečení troubou vyzváni zadat jinou hmotnost. Trouba poté za Vás přiřadí nastavení času a teploty. Není možné nastavit hmotnost mimo určenou hmotnostní oblast.
- U pečených pokrmů, u nichž trouba sama volí teplotu, mohou být uloženy teploty až do 300 °C. Proto dávejte pozor na to, abyste používali dostatečně žáruvzdorné nádobí.
- V případě masa Vás trouba upozorní např. na nádobí, výšku vkládání nebo přidání tekutin. U některých jídel je během tepelné úpravy nutné jídlo obrátit nebo zamíchat. Tato informace se zobrazí krátce po spuštění na displeji. Zvukový signál Vás upozorní na správný čas.
- Upozornění na vhodné nádobí a tipy a triky pro přípravu naleznete na konci tohoto návodu k použití. → "Testovali jsme za Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 36

Mikrovlnná trouba

U některých jídel se automaticky aktivuje mikrovlnná trouba. Díky mikrovlnné troubě se značně zkracuje doba ohřevu, skoro až na polovinu. Spotřebič Vás upozorní na to, abyste použili nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. V kapitole mikrovlnná trouba naleznete informace k tomuto nádobí. → "mikrovlnná trouba" na straně 20

Teploměr pečení

U některých jídel můžete použít také teploměr na pečení. Po zapojení teploměru pečení do spotřebiče budete mít k dispozici pouze ty pokrmy, které jsou vhodné pro použití teploměru na pečení. Můžete měnit teplotu ohřívacího prostoru a teplotu uvnitř pokrmu. → "teploměr na pečení" na straně 24

Pečící senzor

Váš spotřebič má pečící senzor. Ten se automaticky aktivuje po zvolení příslušného pečiva ze seznamu. Trouba zde přebírá kontrolu. Trouba se vypne, jakmile je pečivo hotové. Zazní zvukový signál. Doba tepelné úpravy odpovídá přibližně receptu Vašeho pečiva a je zobrazena na displeji.

Nepoužívejte pečící formy ze silikonu nebo příslušenství obsahující silikon. Došlo by k poškození pečícího senzoru.

Po dobu, co na displeji svítí "pečící senzor aktivní", nesmíte otvírat dvířka trouby. Došlo by k výmazu nastavení. Trouba Vám poté nabídne nastavení, které musíte sami hlídat.

Výběr a nastavení jídel


1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se nabídka programů.
2. Zvolte program "pokrmy". První skupina programů se zobrazí na displeji.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou skupinu programů.
4. Klepněte na políčko "další".
5. Otočným voličem zvolte dané jídlo.

Budete kompletně provedeni procesem nastavení Vašeho zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na políčko "další".

Po provedení všech nastavení spusťte troubu tlačítkem start/stop

Upozornění: Trouba Vás upozorní, pokud je ohřívací prostor pro Váš zvolený pokrm ještě příliš horký.

Program je ukončen

Zazní zvukový signál. Ve stavovém řádku se rozsvítí "ukončeno". Trouba přestane hrát. Signál můžete předem vypnout tlačítkem .

Pokud nejste spokojeni s výsledkem tepelné úpravy, můžete dobu ohřevu ještě jednou prodloužit. Klepněte na políčko "dodatečná tepelná úprava". Doba trvání bude navržena, můžete ji však změnit. Pokud jste s výsledkem tepelné úpravy spokojeni, klepněte na "ukončeno". Na displeji se rozsvítí "dobrou chuť".

Přerušení programu

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

Posunutí doby ukončení ohřevu

U některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení ohřevu. Jak posun provést se dočtete v kapitole časové funkce. → "časové funkce" na straně 17

Pokud jste nastavili čas ukončení, změňte se údaj na displeji na dobu čekání. Ve stavovém řádku je zobrazen čas spuštění provozu. Nelze měnit žádná nastavení. Dbejte na to, že lehce se kazící potraviny nesmí být příliš dlouho v ohřívacím prostoru.

Otestovali jsme za Vás v kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a jejich optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu, jaká teplota jsou pro Vaše pokrmy nejvhodnější. Získáte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho vkládání do pečicí trouby. Na závěr zde naleznete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

Upozornění: Při přípravě potravin může v ohřívacím prostoru vznikat velké množství vodní páry. Váš spotřebič je energeticky velmi úsporný a během provozu vyzařuje jen minimum tepla směrem ven. Kvůli velkým teplotním rozdílům mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, na ovládacím panelu nebo na předních částech sousedícího nábytku kondenzovat voda. Jedná se o normální fyzikální jev. Kondenzovanou vodu lze minimalizovat předehříváním nebo opatrným otevřením dvířek trouby.

Při provozu za použití páry je žádoucí, aby v ohřívacím prostoru vznikalo velké množství vodní páry. Po ukončení tepelné úpravy, ohřívací prostor po jeho zchlazení vyčistěte.

Nepoužívejte žádné silikonové formy

Za účelem optimálního výsledku tepelné úpravy Vám doporučujeme používat tmavé kovové pečicí formy.

Pozor!

Nepoužívejte silikonové formy nebo příslušenství s obsahem silikonu či fólie. Pečicí senzor by se mohl poškodit.

I pokud není pečicí senzor nasazen, může dojít k poškození.

Koláče a malé pečivo

Váš spotřebič Vám nabízí velké množství druhů ohřevů pro přípravu koláčů a malého pečivo. V tabulce nastavení naleznete optimální nastavení Vašich pokrmů. Dbejte na pokyny v obstavci týkajícím se kynutí těsta. Používejte pouze originální příslušenství k Vaší troubě. Je optimálně uzpůsobeno ohřívacímu prostoru a programům.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Pokud pečete v kombinaci s mikrovlnnou troubou, můžete zkrátit dobu tepelné úpravy.

Vždy používejte jen žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí vhodném pro použití v mikrovlnné troubě. → "mikrovlnná trouba" na straně 20

Při kombinovaném pečení můžete používat běžné kovové pečicí formy. Pokud se mezi pečicí formou a roštem tvoří jiskry, zkontrolujte, zda je forma zvenku čistá. Změňte polohu formy na roštu. Pokud ani toto nepomůže, pečte dále bez použití mikrovlnné trouby. Doba pečení se tím prodlouží.

Používáte-li plastové, keramické nebo skleněné formy, doba pečení uvedená v tabulce nastavení se zkrátí. Koláč zesopdu zhnědne o něco méně.

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

Pečení s párou

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) bude mít po použití páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se také méně vysušuje.

Pečení s párou je možné pouze na jedné úrovni. Některé pokrmy se vydaří jen tehdy, pečou-li se v několika krocích. Tyto pokrmy jsou uvedeny v tabulce.

Výšky vkládání do trouby

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte tyto výšky vkládání:

- vysoké pečivo: výška 2
- rovné pečivo: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte 4D-horkovzduch. Pečivo na plechách nebo ve formách vložené do trouby ve stejný čas, nemusí být hotové ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální pánve: výška 3
Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

Současnou přípravou několika pokrmů najednou můžete ušpóřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do trouby vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně ho umístili do trouby.

Rošt

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem ke dvířkům a zakřivením směrem dolů.

Univerzální pánve nebo pečicí plech

Univerzální pánve nebo pečicí plech vkládejte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům trouby.

Na šťavnaté koláče používejte univerzální pánev, aby přetékající šťáva neznečistila ohřívací prostor.

Pečící formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové pečící formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít vrchní/spodní ohřev, posuňte formu do úrovně 1. Pro pečení s párou musí být pečící formy žáruvzdorné a odolné proti působení páry.

Pečící papír

Používejte pouze pečící papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečící papír ořežte na přesnou velikost.

Doporučená nastavení





V tabulce naleznete různá pečiva a jejich optimální druh ohřevu. Teplota a délka pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Výsledkem nižší teploty je stejnoměrné hnědé zbarvení. Je-li to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění:Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláče nebo pečivo by bylo upečené jen zvrchu, ale uvnitř by bylo nedopecené.

Hodnoty nastavení platí pro vkládání pokrmu do studeného ohřívacího prostoru. Tím uspoříte až 20 procent energie. V případě přehřívání se zkracují uvedené časy pečení o několik minut. Pro určité pokrmy je přehřívání nutností. Jsou uvedeny v tabulce.


















Pokud chcete péci podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného druhu pečiva v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole tipy na pečení na konci tabulky s hodnotami nastavení. Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-horkovzduch
-  vrchní/spodní ohřev
-  pizza
-  intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnné trouby ve watttech	Intenzita páry	Délka trvání v min.
Koláč 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	Věncová/hranatá forma	2		150-160	-	1	50-70
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
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková forma	2		160-180	-	-	40-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková forma	2		160-180	90	-	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na obrácený koláč	3		160-180	-	-	20-30
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na obrácený koláč	2		150-160	-	1	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Otvírací dort.forma Ø26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Otvírací dort.forma Ø26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	-	50-60
Obrácený koláč	Forma na obrácený koláč, bílý	1		220-240	-	-	30-45
Obrácený koláč	Forma na obrácený koláč, bílý	3		210-220	-	1	30-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-170	-	-	50-70
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-160	-	1	60-70
Kynutý koláč v otvírací dort. formě	Otvírací dort.forma Ø28 cm	2		160-170	-	-	20-30

* přehřívání

** 5 Min. přehřívání, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Pokrm	příslušenství / nádoby	Výška vložení	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch páry	Intenzita páry	Délka ohřevu v minutách
Kynutý koláč v dortové formě	Otvírací dortová forma Ø28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Piškotový dort, 2 vejce	Forma na dortový korpus	2	☐	150-170*	-	-	20-30
Piškotový dort, 2 vejce	Forma na dortový korpus	2	☉	150-160	-	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	Otvírací dortová forma Ø26 cm	2	☉	160-170*	-	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Otvírací dortová forma Ø26 cm	2	☉	150-160	-	1	10
						-	20-25
Piškotový dort, 6 vajec	Otvírací dortová forma Ø28 cm	2	☉	150-170*	-	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Otvírací dortová forma Ø28 cm	2	☉	150-160	-	1	10
						-	30-35
Koláče na plechu							
Obložený třený koláč	Pečící plech	3	☐	160-180	-	-	20-40
Obložený třený koláč	Pečící plech	3	☉	160-170	-	1	30-40
Třený koláč, 2 vrstvy	Univerzální pánve + Pečící plech	3+1	☉	140-160	-	-	30-50
Křehký koláč se suchým obložením	Pečící plech	3	☐	180-200	-	-	25-30
Křehký koláč se suchým obložením, 2 vrstvy	Univerzální pánve + Pečící plech	3+1	☉	160-170	-	-	35-45
Křehký koláč se šťavnatým obložením	Univerzální pánve	3	☐	160-180	-	-	55-75
Švýcarský koláč	Univerzální pánve	3	☐	200-210	-	-	50-60
Kynutý koláč se suchým obložením	Univerzální pánve	3	☐	160-180*	-	-	15-25
Kynutý koláč se suchým obložením	Pečící plech	3	☉	150-160	-	1	20-30
Kynutý koláč se suchým obložením, 2 vrstvy	Univerzální pánve + Pečící plech	3+1	☉	150-170	-	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatým obložením	Univerzální pánve	3	☐	180-200	-	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatým obložením, 2 vrstvy	Univerzální pánve + Pečící plech	3+1	☉	150-170	-	-	45-60
Kynutá pletýnka, kynutý věnec	Pečící plech	2	☐	160-170	-	-	25-35
Kynutá pletýnka, kynutý věnec	Pečící plech	2	☉	150-160	-	2	25-35
Piškotová roláda	Pečící plech	3	☐	180-190*	-	-	15-20
Piškotová roláda	Pečící plech	3	☉	180-190*	-	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Pečící plech	2	☐	150-170	-	-	45-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální pánve	3	☉	140-150	-	2	80-90
Závin, sladký	Univerzální pánve	2	☉	170-180	-	-	50-60
Závin, sladký	Univerzální pánve	3	☉	180-190	-	2	50-60
Závin, zamražený	Univerzální pánve	3	☉	200-220	-	-	35-45
Závin, zamražený	Univerzální pánve	3	☉	180-200	-	1	35-45
Závin, zamražený	Univerzální pánve	3	☉	200-220	90	-	20-25
Drobné pečivo							
Small Cakes**	Pečící plech	3	☐	160*	-	-	20-30
Small Cakes**	Pečící plech	3	☉	150*	-	-	25-35
Small Cakes, 2 vrstvy **	Univerzální pánve + Pečící plech	3+1	☉	150*	-	-	30-40

* předehřívát

** 5 Min. předehřívát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Pokrm	Príslušenství / nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Intenzita páry	Délka ohřevu min.
Small Cakes, 3 úrovně**	Pečicí plechy + Univerzální pánve	5+3+1		140*	-	-	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3		150-160	-	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	-	15-30
Malé kynuté pečivo	Pečicí plech	3		160-180	-	-	25-40
Malé kynuté pečivo	Pečicí plech	3		160-170	-	2	20-30
Malé kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální pánve + Pečicí plech	3+1		150-170	-	-	25-40
Lístkové pečivo	Pečicí plech	3		170-190*	-	-	20-35
Lístkové pečivo	Pečicí plech	3		200-220*	-	1	15-25
Lístkové pečivo, 2 úrovně	Univerzální pánve + Pečicí plech	3+1		170-190*	-	-	20-45
Lístkové pečivo, 3 úrovně	Pečicí plechy + Univerzální pánve	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Lístkové pečivo, rovné, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Pečivo z páleného těsta	Pečicí plech	3		200-220	-	-	30-40
Pečivo z páleného těsta	Pečicí plech	3		200-220*	-	1	25-35
Pečivo z páleného těsta, 2 úrovně	Univerzální pánve + Pečicí plech	3+1		190-210	-	-	35-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3		160-180	-	-	20-30
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3		160-170	-	1	20-30
Cukroví							
Stříkané pečivo**	Pečicí plech	3		140-150*	-	-	25-40
Stříkané pečivo**	Pečicí plech	3		140-150*	-	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně **	Univerzální pánve + Pečicí plech	3+1		140-150*	-	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně **	Pečicí plechy + Univerzální pánve	5+3+1		130-140*	-	-	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	-	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální pánve + Pečicí plech	3+1		140-160	-	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plechy + Univerzální pánve	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Pěnové cukroví	Pečicí plech	3		80-90*	-	-	120-150
Pěnové cukroví, 2 úrovně	Univerzální pánve + Pečicí plech	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	-	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální pánve + Pečicí plech	3+1		90-110	-	-	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí plechy + Univerzální pánve	5+3+1		90-110	-	-	30-45
* předeřhívat							
** 5 min. předeřhívat, nepoužívejte funkci rychloohřevu							

Tipy na pečení

Chcete zjistit, zda je koláč propečený	Píchněte dřívkem na nejvyšším místě do koláče. Pokud se těsto na dřívko nelepí, je koláč hotový.
Koláč se rozpadá.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny týkající se příslušenství.
Koláč je uprostřed vyfouklý a na krajích nízký.	Tukem namažte pouze dno otvácí dortové formy. Po pečení koláč opatrně odlepte nožem
Ovocný koláč přetekl.	Příště použijte univerzální pánve.
Drobné pečivo zůstává při pečení splepené.	Kolem každého kousku pečiva by měl být rozestup cca. 2 cm. Tak bude dostatek místa pro nakynutí a zhnědnutí okrajů.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte teplotu o 10 °C vyšší a zkrátte dobu pečení.

Koláč je celkově příliš světlý.	Je-li výška vkládání a příslušenství v pořádku, pak nastavte vyšší teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale dole příliš tmavý.	Příště vložte koláč o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale dole příliš světlý.	Příště vložte koláč o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč z kulaté formy nebo hranaté formy je vzadu příliš tmavý.	Nevkládejte pečící formu přímo na zadní stěnu, ale doprostřed na příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo není rovnoměrně zbarvené.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přeňhřívající pečící papír může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Pečící papír vždy orižněte na vhodnou velikost. Dávejte pozor, aby pečící forma nebyla přímo před otvory zadní stěny ohřívacího prostoru. Při pečení malého pečiva byste měli používat pokud možno stejné velikosti a šířky.
Pekli jste na vícero úrovních. Na vyšším plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na vícero úrovních vždy používejte 4D-horkovzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové vždy ve stejný čas.
Koláč vypadá dobře, není ale propečený.	Pečte o něco déle při nižších teplotách a přidejte příp. méně tekutin. U koláčů se šřavnatým obloženíím nejdříve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a až poté rovnajte ovoce.
Koláč se při vyklopení lepi.	Koláč nechte po pečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud by ani tak nešel vyklopnout, uvolněte okraj ještě jednou opatrně nožem. Znovu se pokuste koláč vyklopnout a formu několikrát přikrejte mokrou studenou utěrkou. Při příštím pečení formu vymažte a vysypte strouhankou.

Chleba a housky

Váš spotřebič nabízí velký počet druhů ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulce naleznete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Dbejte také pokynů v odstavci týkajícím se kynutí těsta. Používejte pouze originální příslušenství k Vašemu spotřebiči. Je optimálně uzpůsobeno ohřívacímu prostoru a programům.

Pečení s párou

Chleba a housky díky páře budou mít křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se tolik nevysouší.

Pečení s párou je možné pouze na jedné úrovni.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky vkládání:

- vysoké pečivo: výška 2
- rovné pečivo: výška 3

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D-horkovzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové vždy ve stejný okamžik.

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

- Formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Současnou přípravu více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Univerzální pánve nebo pečící plech

Univerzální pánve nebo pečící plech vsuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

Pečící formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít vrchní/spodní ohřev, posuňte formu do výšky 1.

Pro pečení s párou musí být použity žáruvzdorné pečící formy odolné proti působení páry.

Pečící papír

Používejte pouze pečící papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy ořežte na správnou velikost.

Zmražené produkty

Použijte hluboce zamražené produkty. Z pokrmu odstraňte led.

Zmražené produkty jsou zčásti nerovnoměrně předpečený. Nerovnoměrné zbarvení zůstane i po upečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro různé chleby a housky. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Z toho důvodu jsou uvedeny rozsahy nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. Pokud je to nutné, přišťe nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Chleba nebo housky by byly hotové pouze zvenčí, ale nebyly by propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného ohřívacího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracují se uvedené doby pečení o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Některé pokrmy se povedou jen tehdy, jsou-li pečený ve více krocích. Tyto pokrmy jsou rovněž uvedeny v tabulce.






Hodnoty nastavení pro chlebové těsto platí jak pro těsto na pečícím plechu, tak i pro těsto v hranaté pečící formě. Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva v tabulce.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!













Do horkého ohřívacího prostoru nikdy nelejte vodu nebo nepokládejte nádobí s vodou na dno ohřívacího prostoru. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.

Používané druhy ohřevu:

-  4D-horkovzduch
-  Vrchní/spodní ohřev
-  cirkulační gril
-  grilování velké plochy
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce ve formě čísel:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilu	Intenzita páry	Délka ohřevu v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální pánev nebo hranatá	2		180-200*	-	25-40
Bílý chléb, 750 g	Univerzální pánev nebo hranatá	2		210-220 180-190	3 -	10-15 25-35
Směsný chléb, 1,5 kg	Hranatá pečící forma	2		220* 180	- -	10 20-30
Směsný chléb, 1,5 kg	Univerzální pánev	2		200-210*	-	40-50
Směsný chléb, 1,5 kg	Univerzální pánev nebo hranatá	2		210-220 180-190	3 -	15-20 45-60
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální pánev	2		220* 180	- -	10 35-40
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální pánev	2		200-210*	-	40-50
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální pánev	2		210-220 180-190	3 -	10-15 45-60
Nízký kulatý chléb	Univerzální pánev	3		250-270	-	20-25
Nízký kulatý chléb	Univerzální pánev	3		220-230	3	25-35
Housky						
Propečené houky nebo bagety, předpečené **	Univerzální pánev	3		-	-	-
Propečené houky nebo bagety, předpečené	Pečící plech	3		200-220	2	10-15
* předehřívát						
** Dbejte na údaje na obalu						

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Délka ohřevu v min
Houska, sladká, čerstvá	Pečící plech	3		170-190*	-	15-20
Houska, sladká, čerstvá	Pečící plech	3	☐	150-160	3	25-35
Houska, sladká, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální pánve + Pečící plech	3+1	☉	150-170*	-	20-30
Houska, čerstvá	Pečící plech	3	☐	180-200	-	20-30
Houska, čerstvá	Pečící plech	3	☉	200-220	2	20-25
Bageta, přepečená, chlazená**	Univerzální pánve	3	☉☒	-	-	-
Bageta, přepečená, chlazená	Pečící plech	3	☐	200-220	1	10-20
Housky, zmražené						
Propečené housky nebo bagety, předpečené**	Univerzální pánve	3	☉☒	-	-	-
Propečené housky nebo bagety, předpečené	Pečící plech	3	☐	180-200	1	15-25
Louhové pečivo, předpečené**	Univerzální pánve	3	☉☒	-	-	-
Louhové pečivo, předpečené	Pečící plech	3	☐	210-230	1	18-25
Croissant, předpečený	Univerzální pánve	3	☉	170-190	-	30-35
Croissant, předpečený	Pečící plech	3	☉	180-200	1	20-25
Toast						
Toast zapečený, 4 kusy	Rošt	3	☒	190-210	-	10-15
Toast zapečený, 12 kusů	Rošt	3	☒	230-250	-	10-15
Toast opečený (nepředehřívát)	Rošt	5	☐	3	-	3-5
* předehřívát						
** Dbejte na údaje na obalu						

Pizza, slaný koláč a pikantní koláč

Váš spotřebič nabízí velký počet druhů ohřevu pro přípravu pizzy, slaných koláčů nebo pikantních koláčů. V tabulce nastavení naleznete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Dbejte také pokynů v odstavci týkajícím se kynutí těsta. Používejte pouze originální příslušenství k Vašemu spotřebiči. Je optimálně uzpůsobeno ohřívacím prostorem a programům.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Pokud pečete v kombinaci s mikrovlnnou troubou, můžete výrazně zkrátit dobu pečení. V kombinovaném programu můžete použít běžné kovové pečicí formy. Pokud dochází mezi pečicí formou a roštem k jiskření, zkontrolujte, zda je forma zvenku čistá. Změňte pozici formy na roštu. Pokud to nepomůže, pokračujte v pečení bez mikrovlnné trouby. Doba pečení se prodlouží.

Použijete-li plastové, keramické nebo skleněné formy, zkrátí se doba pečení uvedená v tabulce nastavení. Pikantní koláč se zbarví zespod o něco méně. Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou je možné jen na jedné úrovni.

Pečení s párou

Určité druhy pečiva (např. kynuté pečivo) bude mít díky páře křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se tolik nevysouší.

Pečení s párou je možné pouze na jedné úrovni.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky vkládání:

- vysoké pečivo: výška 2
- rovné pečivo: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte 4D-horkovzduch. Současné vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové vždy ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální pánve: výška 3
- Pečící plech: výška 1
- Formy na roštu
- první rošt: výška 3
- druhý rošt: 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

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušpóřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Príslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem k dvířkům trouby a zahnutím dolů.

Univerzální pánve nebo pečící plech

Univerzální pánve nebo pečící plech vsuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům trouby. U pizzy s více obložením použijte univerzální pánve.

Pečící formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít vrchní/spodní ohřev, posuňte formu do výšky 1.

Pro pečení s párou musí být použity žáruvzdorné pečící formy odolné proti působení páry.

Pečící papír

Používejte pouze pečící papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy ořežte na správnou velikost.

Zmražené produkty

Používejte hluboce zamražené produkty. Z pokrmu odstraňte led.

Zmražené produkty jsou zčásti nerovnoměrně předpečený. Nerovnoměrné zbarvení zůstane i po upečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Z toho důvodu jsou uvedeny rozsahy nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. Pokud je to nutné, přistě nastavte vyšší teplotu.






Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Pokrmy by byly hotové pouze zvenčí, ale nebyly by propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného ohřívacího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracují se uvedené doby pečení o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu v tabulce. Nepoužívání příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení až ušetříte až 20 procent energie.

Používané druhy ohřevu:

-  4D- horkovzduch
-  Vrchní/spodní ohřev
-  pizza
-  intenzivní ohřev
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce ve formě čísel:

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

Pokrm	Príslušenství / nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Intenzita páry	Délka ohřevu min.
Pizza							
Pizza, čerstvá	Pečící plech	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální pánve + Pečící	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, čerstvá, nízké těsto	Pečící plech	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, čerstvá, nízké těsto	Pečící plech	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, zmražená**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizza, zmražená							
Pizza, nízké těsto, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizza, nízké těsto, 1 kus	Univerzální pánve	2		200-220	90	-	15-25
Pizza, nízké těsto, 2 kusy	Univerzální pánve + Rošt	3+1		190-210	-	-	20-25

* předehřívát

** Dbejte na údaje na obalu

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Intenzita páry	Délka ohřevu min.
Pizza, silné těsto, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizza, silné těsto, 1 kus	Univerzální pánve	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, silné těsto, 2 kusy	Univerzální pánve + Rost	3+1		190-210	-	-	20-30
Bagetová pizza**	Rošt	3		-	-	-	-
Bagetová pizza, 2 kusy	Univerzální pánve	2		180-200	90	-	10-20
Mini-Pizza**	Univerzální pánve	3		-	-	-	-
Mini-Pizza, 9 kusů	Univerzální pánve	2		210-230	90	-	10-20
Mini-Pizza, Ø7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Pikantní & slaný koláč							
Pikantní koláč ve formě	Otvírací dort.forma Ø28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Pikantní koláč ve formě	Otvírací dort.forma Ø28 cm	2		170-180	-	1	60-70
Pikantní koláč ve formě	Otvírací dort.forma Ø28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Slaný koláč	Fomra na obrácený koláč, bílý plech 1		190-210	-	-	-	45-55
Slaný koláč	Fomra na obrácený koláč, bílý plech 3		190-210	-	-	-	35-45
"Flammkuchen"	Univerzální pánve	3		280-300*	-	-	10-18
"Flammkuchen"	Univerzální pánve	2		200-210*	-	2	15-25
Pírohy	Zapékací forma	2		190-200	-	-	30-45
"Empanada"	Univerzální pánve	3		180-190	-	-	30-45
"Empanada"	Univerzální pánve	2		170-180	-	2	30-40
Börek	Univerzální pánve	3		200-210	-	-	30-40
* předehtřivat							
** Dbejte na údaje na obalu							

Nákyp a suflé

Váš spotřebič nabízí velký počet druhů ohřevu pro přípravu nákyů a suflé. V tabulce naleznete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Používejte pouze originální příslušenství k Vašemu spotřebiči. Je optimálně uzpůsobeno ohřívacímu prostoru a programům.

Příprava s mikrovlnnou troubou

Pokud pokrm připravujete jen za použití mikrovlnné trouby nebo v kombinaci s mikrovlnnou troubou, můžete dobu tepelné úpravy výrazně zkrátit.

Používejte pouze žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro použití v mikrovlnné troubě. → "mikrovlnná trouba" na straně 20

Hotové pokrmy vyjměte z obalu. V nádobí určeném pro použití v mikrovlnné troubě probíhá tepelná úprava rychleji a rovnoměrněji.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pokrm lze připravovat na jedné úrovni ve formách nebo univerzální pánvi.

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

Pro suflé použijte páru. Nepotřebujete žádnou vodní lázeň.

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do vyhřívacího prostoru vedle sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem k dvířkům trouby a zahnutím dolů.

Univerzální pánve

Univerzální pánve vsuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

Nádobí

Na náky, suflé a zapékané pokrmy používejte široké rovné nádoby. V úzkém vysokém nádobí potřebují pokrmy více času a na vrchní straně bývají tmavší. Při tepelné úpravě s párou musí být formy žáruvzdorné a odolné proti působení páry.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete různé nákypy a suflé a jejich optimální druh ohřevu. Teplota a délka pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek pečení nákypu je závislý na velikosti nádobí a výšce nákypu. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Výsledkem nižší teploty je stejnoměrné hnědé zbarvení. Je-li to nutné, příště natavte vyšší teplotu.






Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Nákyp nebo suflé by byl hotový pouze zvenčí, ale uvnitř by byl nedopečený.

Hodnoty nastavení platí pro vkládání pokrmu do studeného ohřívacího prostoru. Tím ušetříte až 20 procent energie. V případě přehřívání se zkracují uvedené časy pečení o několik minut.

Pokud chcete péci podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu v tabulce.



















Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použitě druhy ohřevu:

-  4D- horkovzduch
-  vrchní/spodní ohřev
-  cirkulační gril
-  pizza
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnné trouby ve watttech	Intenzita páry	Délka ohřevu v min.
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Forma na nákyp	2		200-220	-	-	30-50
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Forma na nákyp	2		150-170	-	2	40-45
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		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Rošt	2		-	-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Otevřené nádobí	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, zmrazené, 400 g	Otevřené nádobí	2		200-210	180	-	20-25
Zapékané brambory, syrové přísady, 4 cm vysoké	Forma na nákyp	2		160-190	-	-	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, 4 cm vysoké	Forma na nákyp	2		160-170	-	3	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, 4 cm vysoké	Forma na nákyp	2		170-190	360	-	20-25
Zapékané brambory, syrové přísady, 4 cm vysoké, 2 úrovně	Forma na nákyp	3+1		150-170	-	-	60-80
Suflé	Forma na nákyp	2		160-180*	-	-	35-45
Suflé	Forma na nákyp	2		170-180	-	2	30-40
Suflé	Formy na jednotlivé porce	2		170-190	-	-	65-75

* Přehřívát

** Dbejte na údaje na obalu

Drůbež

Váš spotřebič Vám nabízí velké množství druhů ohřevů pro přípravu drůbeže. V tabulce nastavení naleznete optimální nastavení Vašich pokrmů.

Pečení na roštu

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

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem ke dvířkám a zakřivením směrem dolů do uvedené výšky. Dodatečně zasuňte univerzální pánev zkosením směrem ke dvířkám trouby do příslušné výšky pod rošt.

Do univerzální pánve dejte až ½ litru vody podle velikosti a druhu drůbeže. Odkapávající omastek bude zachycen. Z této vypečené šťávy můžete připravit omáčku. Zároveň tak vzniká méně kouře a ohřívací prostor zůstává čistší.

Pečení v nádobí

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro pečící trouby. Zkontrolujte, zda se nádobí vejde do ohřívacího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí odstavit na suchém podstavci.

Pokud by byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

Lesklé pečící pánve z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo a jsou proto vhodné jen v omezené míře. Drůbež se peče pomaleji a méně se zbarví. Použijte vyšší teplotu a delší dobu pečení. Dbejte údajů k pečicímu nádobí od výrobce.

Otevřené nádobí

Pro pečení drůbeže používejte nejlépe vysoké pečící formy. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte žádné vhodné nádobí, použijte univerzální pánev.

Uzavřené nádobí

Ohřívací prostor zůstane při tepelné úpravě v uzavřeném nádobí podstatně čistější. Dávejte pozor na to, aby víko dobře dosedlo a uzavřelo se. Nádobí postavte na rošt. Při otírání víka po pečení může ucházet velmi horká pára. Víko vzadu nadzvedněte, aby horká pára mohla ucházet.

Drůbež může být křupavá i v uzavřené formě na pečení. Použijte pečící formu se skleněným víkem a nastavte vyšší teplotu.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Drůbež můžete velmi dobře tepelně upravovat v kombinaci s mikrovlnnou troubou. Doba pečení se tím značně zkrátí.

Doba tepelné úpravy se při pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou řídí jinak než u běžného provozu podle celkové hmotnosti.

Tip: Pokud máte jiné množství než je uvedeno v tabulce, pomůže Vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá skoro dvojitě délce pečení.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Kovové pečící formy nebo římské hrnce jsou vhodné pouze pro pečení bez mikrovlnné trouby.

Dbejte na pokyny týkající se nádobí vhodného pro mikrovlnnou troubu. → "Mikrovlnná trouba" na straně 20

Pečení s párou

Určité pokrmy jsou díky použití páry křupavější. Výsledkem je lesklý povrch a méně vysušený pokrm. Používejte otevřené nádoby. Toto nádobí musí být odolné proti žáru a působení páry.

Páru zapněte dle údajů v tabulce nastavení. Některé pokrmy je třeba péct ve více krocích. Jsou uvedeny v tabulce.

Grilování

Během grilování nechávejte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky. Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem ke dvířkám a zakřivením směrem dolů do uvedené výšky. Dodatečně pod něj vložte univerzální pánev zkosením směrem dolů. Odkapávající tuk bude zachycován.

Upozornění: U velmi tučných mas na grilování nevkládějte univerzální pánev přímo pod rošt, ale do úrovně 2.

Snažte se péct pokud možno stejné kusy masa s podobnou šířkou a vahou. Maso se zbarví rovnoměrně a zůstane šťavnaté. Maso položte přímo na rošt.

Maso obračejte grilovacími kleštěmi. Pokud píchnete do masa vidličkou, maso ztratí šťávu a vysuší se.

Upozornění

- Topné grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná, to je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Teploměr na pečení

Pomocí teploměru na pečení můžete péci úplně přesně. Přečtete si důležité pokyny k použití teploměru v příslušné kapitole. Naleznete tam informace k zapojení teploměru, možným druhům ohřevu a další informace. → "Teploměr na pečení" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro Vaši drůbež. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení. Zpočátku pečte s nižšími teplotami.

Je-li to nutné, přistě natavejte vyšší teplotu. Hodnoty nastavení platí pro vkládání neplněné drůbeže, vytažené z lednice, připravené k pečení do studeného ohřívacího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkrátí se uvedené doby pečení o pár minut.

V tabulce naleznete údaje k drůbeži s navrženou váhou. Chcete-li péci drůbež o velké hmotnosti, použijte v každém případě nižší teploty. V případě více kusů drůbeže se orientujte pro stanovení doby pečení podle hmotnosti nejtěžšího kusu masa. Jednotlivé kousky by měly být přibližně stejné. Obecně platí: Čím větší drůbež, tím nižší teplota a tím delší doba pečení.

Drůbež obračejte po cca. 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Upozornění: Používejte pouze pečící papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečící papír vždy ořežte na správnou velikost.

Tipy

- U kachny nebo husy propíchejte kůži pod křídly. Tak může odkapávat tuk.

- U kachních křidel nařizněte kůži. Kachní křídla neobračejte.
- Obračíte-li drůbež, dbejte na to, aby směrem dolů byla nejdříve křídla resp. strana s kůží.
- Drůbež je obzvláště křupavá, pokud ji ke konci doby pečení potřáete máslem, solenou vodou nebo pomerančovým džusem.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použitě druhy ohřevu:

- 4D- horkovzduch
- vrchní/spodní ohřev
- cirkulační gril
- velkoplošný gril
- funkce coolStart























Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch páry	Intenzita páry	Délka trvání v min.
Kuře							
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	2		190-200	-	1	20-25
				200-220	-	-	35-40
Kuře, 1 kg	Uzavřené nádoby	2		230-250	360	-	25-35
Kuřecí prsa, po 150g (grilování) (5min. předehřát)	Rošt	4		3*	-	-	15-20
Kuřecí prsa, 2 kusy po 150g (grilování)	Otevřené nádoby	2		190-210	180	-	25-30
Malé kusy kuřete, po 250g	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé kusy kuřete, po 250g	Rošt	3		200-220	-	1	30-45
Malé kusy kuřete, 4 kusy po 250g	Otevřené nádoby	2		190-210	360	-	20-30
Kuřecí prsty, nugety, zmrazené**	Univerzální pánev	3		-	-	-	-
Kuřecí prsty, nugety, zmrazené, 250g	Univerzální pánev	2		190-210	360	-	15-20
Pulard, 1,5kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Pulard, 1,5kg	Rošt	2		180-190	-	1	30-35
				190-210	-	-	40-45
Pulard, 1,5kg	Uzavřené nádoby	2		210-230	360	-	30
				210-230	180	-	15-25
Kachna & husa							
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	-	90-110

* předehřívání

** Dbejte na údaje na obalu

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnné trouby ve watttech	Intenzita páry	Délka ohřevu min.
Kachna, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	1	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kachna, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Kachní prsa, po 300g	Rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kachní prsa, po 300g	Rošt	4		210-230	-	2	15-20
Husa, 3kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Husa, 3kg	Rošt	2		140-150	-	1	110-120
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husa, 3kg	Rošt	2		170-190	180	-	80-90
Husí stehno, po 350g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husí stehno, po 350g	Rošt	3		190-200	-	1	45-55
Husí stehno, po 350g	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		140-150	-	1	110-140
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	10-20
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Krůtí prsa, bez kostí, 1kg	Uzavřené nádobí	2		240-260	-	-	80-100
Krůtí stehno, s kostmi, 1kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Krůtí stehno, s kostmi, 1kg	Rošt	2		170-180	-	1	80-100
Krůtí stehno, s kostmi, 1kg	Uzavřené nádobí	2		210-230	360	-	45-50
* předehřívání							
** Dbejte na údaje na obalu							

Maso

Váš spotřebič nabízí velký počet druhů ohřevu pro přípravu masa. V tabulce naleznete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Pečení a dušení

Libové maso pomazte dle libosti tukem nebo ho obložte proužky špeku.

Tlustou kůži nakrojte do kříže. Obrátíte-li pečení, dbejte na to, aby nejdříve bylo maso kůží dolů.

Poté co je pečeně hotová, měli byste ji nechat odstát ještě 10 minut ve vypnutém a zavřeném ohřívacím prostoru. Štáva z masa se tak lépe rozloží. Příp. pečení zabalte do hliníkové fólie. Doba odstátí není obsažena v uvedené době pečení.

Pečení na roštu

Na roštu je maso ze všech stran obzvláště křupavé.

Do univerzální pánve dejte až ½ litru vody podle velikosti a druhu masa. Odkapávající tuk a šťáva z masa je zachycována. Z této šťávy můžete připravit omáčku. Kromě toho vzniká v ohřívacím prostoru méně kouře a ten tím zůstává čistší.

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem k dvířkám trouby a zahnutím dolů do uvedené výšky. Dodatečně pod něj vložte univerzální pánev zkosením směrem k dvířkám trouby.

Pečení a dušení v nádobí

Pečení a dušení v nádobí je pohodlnější. Pečení můžete v nádobí mnohem jednodušeji vyndat z ohřívacího prostoru a omáčku připravit přímo v tomto nádobí.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro pečení trouby. Zkontrolujte, zda se nádobí vejde do ohřívacího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí odstavte na suchém podstavci. Pokud by byl podklad mokrý nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

K pečení z libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněném nádobí by mělo být dno pokryto do cca 1/2 cm.

Množství tekutiny je závislé na druhu masa a materiálu nádobí. Dále na tom, zda použijete víko. Pokud připravujete maso ve smaltované nebo tmavé kovové pečicí pánvi, je zapotřebí více vody než v nádobí skleněném.

Během pečení se v nádobí vypařuje voda. V případě potřeby ji opatrně dolejte.

Lesklé pečicí pánve z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo a jsou proto vhodné jen v omezené míře. Maso se peče pomaleji a méně se zbarví. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení. Dbejte údajů k pečicímu nádobí od výrobce.

Otevřené nádobí

Pro pečení drůbeže používejte nejlépe vysoké pečicí formy. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte žádné vhodné nádobí, použijte univerzální pánev.

Uzavřené nádobí

Ohřívací prostor zůstane při tepelné úpravě v uzavřené nádobí podstatně čistější. Dávejte pozor na to, aby víko dobře dosedlo a uzavřelo se. Nádobí postavte na rošt. Mezi masem a víkem by měla být mezera minimálně 3 cm. Maso může nabýt. Při otvírání víka po pečení může ucházet velmi horká pára. Víko vzadu nadzvedněte, aby horká pára mohla ucházet.

Před dušením maso dle potřeby nejdříve osmažte. Přidejte vodu, víno, ocet nebo podobné. Dno nádobí by mělo být pokryto do výšky 1-2 cm.

Během pečení se v nádobí voda vypařuje. Dle potřeby ji dolijte.

Maso může být křupavé i v uzavřené formě na pečení. Použijte pečicí formu se skleněným víkem a nastavte vyšší teplotu.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Určité pokrmy můžete velmi dobře tepelně upravovat v kombinaci s mikrovlnnou troubou. Doba pečení se tím značně zkrátí.

Doba tepelné úpravy se při pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou řídí jinak než u běžného provozu podle celkové hmotnosti.

Tip: Pokud máte jiné množství než je uvedeno v tabulce, pomůže Vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá skoro dvojitě délce pečení.

Vždy používejte žáruvzdorné nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Kovové pečicí formy nebo římské hrnce jsou vhodné pouze pro pečení bez mikrovlnné trouby. Dbejte na pokyny týkající se nádobí vhodného pro mikrovlnnou troubu. → "Mikrovlnná trouba" na straně 20

Pozor!

Pokud používáte pečicí sáček, nezavírejte ho kovovou sponkou. Použijte provázek na pečení. Na rolády nepoužívejte žádné kovové špičky. Mohlo by dojít k jiskření.

Pečení a dušení s párou

Určité pokrmy jsou díky použití páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte otevřené nádobí. Toto nádobí musí být odolné proti žáru a působení páry.

Pečení není nutné obracet.

Páru zapněte dle údajů v tabulce nastavení.

Některé pokrmy je třeba péct ve více krocích. Jsou uvedeny v tabulce.

Grilování

Během grilování nechávejte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky.

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem ke dvířkám a zakřivením směrem dolů do uvedené výšky. Dodatečně pod něj vložte univerzální pánev zkosením směrem dolů. Odkapávající tuk bude zachycován.

Upozornění: U velmi tučných mas na grilování nevkládějte univerzální pánev přímo pod rošt, ale do úrovně 2.

Snažte se péct pokud možno stejné kusy masa s podobnou šířkou a váhou. Maso se zbarví rovnoměrně a zůstane šťavnaté. Maso položte přímo na rošt.

Maso obračejte grilovacími kleštěmi. Pokud píchnete do masa vidličkou, maso ztratí šťávu a vysuší se. Maso osolte až po grilování. Sůl masu odebírá vodu.

Upozornění

- Topné grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná, to je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Teploměr na pečení

Pomocí teploměru na pečení můžete péci úplně přesně. Přečtete si důležité pokyny k použití teploměru v příslušné kapitole. Naleznete tam informace k zapojení teploměru, možným druhům ohřevu a další informace. → "Teploměr na pečení" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé masové pokrmy. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení. Zpočátku pečte s nižšími teplotami. Je-li to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pro vkládání masa vytaženého z lednice do studeného ohřívacího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehtíváte, zkrátí se uvedené doby pečení o pár minut.

V tabulce naleznete údaje k pečenému masu s navrženou vahou. Chcete-li péci maso o velké hmotnosti, použijte v každém případě nižší teploty. V případě více kusů masa se orientujte pro stanovení doby pečení podle hmotnosti nejtěžšího kusu masa. Jednotlivé kousky by měly být přibližně stejné.






Obecně platí: Čím větší kus masa, tím nižší teplota a tím delší doba pečení.

Pečení a grilované maso obračete po ca. 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Chcete-li maso připravit dle Vašeho vlastního receptu, orientujte se podle podobných pokrmů. Dodatečné informace naleznete v odstavci tipy k pečení, dušení a grilování na konci uvedené tabulky.


















Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D- horkovzduch
-  vrchní/spodní ohřev
-  cirkulační gril
-  velkoplošný gril
-  mikrovlnná trouba

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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




























Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnné trouby watech	Intenzita páry	Délka trvání v min.
Vepřové maso							
Vepřová pečeně bez kůže, např. kýta 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		180-190	-	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. kýta 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		180-190	-	1	130-150
Vepřová pečeně bez kůže, např. kýta 1,5 kg	Uzavřené nádobí	2		220-240	360	-	55-65
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřené nádobí	2		120	-	3	25-30
				190-200	-	-	25-30
				170-180	-	1	70-80
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		220-230	-	-	70-80
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		170-180	-	1	80-90
Vepřová svičková, 1,5 kg	Uzavřené nádobí	2		210-230	90	-	50-60
Vepřová svičková, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Vepřová svičková, 400 g	Otevřené nádobí	3		210-220*	-	1	25-30
Kotleta s kostí, 1 kg (s trochou přidané vnydy)	Uzavřené nádobí	2		210-230	-	-	70-90
Kotleta s kostí, 1 kg	Otevřené nádobí	2		160-170	-	1	70-80
Kotleta s kostí, 1 kg	Otevřené nádobí	2		-	360	-	40-50
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	5		2	-	-	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silný (5 min. předehtívat)	Rošt	5		3*	-	-	8-12

* předehtívat

** na začátku přidat do nádobí ca. 200 ml tekutiny; nádoba na vodu musí být během provozu doplněná

*** neotáčet

**** univerzální pánev vložit pod do úrovně 2

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnné trouby	Intenzita páry	Délka trvání min.
Hovězí maso							
Hovězí hřbet, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovězí hřbet, medium, 1 kg	Otevřené nádobí	2		190-200	-	1	50-60
Hovězí hřbet, medium, 1 kg	Uzavřené nádobí	2		240-260	90	-	30-40
Hovězí dušené, 1,5 kg	Uzavřené nádobí	2		200-220	-	-	130-160
Hovězí dušené, 1,5 kg**	Otevřené nádobí	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rostbíf, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Rostbíf, medium, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		190-200	-	1	65-80
Rostbíf, medium, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		240-260	180	-	30-40
Steak, 3 cm silný, medium (nepředehřívát)	Rost	5		3	-	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	-	25-30
Telecí maso							
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		160-170	-	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		170-180	-	1	90-110
Telecí pečeně, 1,5 kg	Uzavřené nádobí	2		200-210	90	-	70-80
Telecí koleno, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		200-210	-	-	100-120
Telecí koleno, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		170-180	-	1	100-120
Telecí koleno, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		180-200	90	-	60-70
Jehněčí maso							
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		170-190	-	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		170-180	-	1	80-90
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Uzavřené nádobí	2		260-280	360	-	30-40
Jehněčí hřbet s kostí***	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí ***	Otevřené nádobí	3		200-210*	-	1	25-30
Jehněčí hřbet s kostí, 1 kg***	Otevřené nádobí	2		190-210	90	-	30-40
Jehněčí kotleta****	Rošt	5		3	-	-	12-16
Uzenina							
Grilovací klobása	Rošt	4		3	-	-	10-15
Masové pokrmy							
Sekaná, 1 kg	Otevřené nádobí	2		170-180	-	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otevřené nádobí	2		190-200	-	1	70-80
Sekaná, 1 kg	Otevřené nádobí	2		170-190	360	-	30-40

* předehřívát

** na začátku přidejte do nádobí ca. 200 ml tekutiny; nádoba na vodu musí být během provozu doplněná

*** neotáčet

**** univerzální pánve vložit pod do úrovně 2

Tipy na pečení a dušení

Ohřívací prostor se silně znečišťuje.	Připravovaný pokrm pečte v uzavřené pečicí pánvi při vyšších teplotách nebo použijte grilovací plech. Při použití grilovacího plechu dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech je možné dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečené je příliš tmavé a kůrka na některých místech spálená a/nebo je pečené příliš vysušené.	Zkontrolujte výšku vložení a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a zkrátte příp. dobu pečení.
Kůrka je moc tenká.	Zvyšte teplotu nebo po uplynutí doby pečení nakrátko zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je připálená.	Příště zvolte menší pečicí nádobí a příp. přidejte tekutinu.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště zvolte větší pečicí nádobí a příp. přidejte tekutinu.
Při dušení se maso spálí.	Pečicí nádoby a víko musí dobře pasovat a nádobí musí být dobře uzavíratelné. Zredukujte teplotu a v případě potřeby přidejte během dušení ještě tekutinu.
Pečené není propečené.	Pečení nakrojte. Omáčku připravte v pečicím nádobí a plátky masa vložte do omáčky. Maso ohřívejte pouze v mikrovlnné troubě.

Ryby

Váš spotřebič nabízí velký počet druhů ohřevu pro přípravu ryb. V tabulce naleznete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Celou rybu není nutné otáčet. Celou rybu vložte v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru, do ohřívacího prostoru. Nařiznutá brambora nebo malá pečicí nádoba v břiše ryby dodává rybě stabilitu.

Zda je ryba hotová, poznáte podle toho, že se hřbetní ploutev dá lehce odloupnout.

Pečení a grilování na roštu

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem ke dvířkám a zakřivením směrem dolů do uvedené výšky. Dodatečně zasuňte univerzální pánev zkosením směrem ke dvířkám trouby do příslušné výšky pod rošt.

Upozornění: U velmi tučných grilovaných mas nevkládejte univerzální pánev přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Do univerzální pánve dejte až ½ litru vody podle velikosti a druhu ryby. Odkapávající omastek bude zachycen. Vzniká tak méně kouře a ohřívací prostor zůstává čistší.

Během grilování nechávejte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky.

Snažte se péct pokud možno stejné kusy masa s podobnou šířkou a vahou. Maso se zbarví rovnoměrně a zůstane šťavnaté. Maso položte přímo na rošt.

Maso obračejte grilovacími kleštěmi. Pokud píchnete do ryby vidličkou, maso ztratí šťávu a vysuší se.

Upozornění

- Topné grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná, to je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečení a dušení v nádobí

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro pečicí trouby. Zkontrolujte, zda se nádobí vejde do ohřívacího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí odstavit na suchém podstavci.

Pokud by byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

Lesklé pečicí pánve z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo a jsou proto vhodné jen v omezené míře. Ryba se peče pomaleji a méně se zbarví. Použijte vyšší teplotu a delší dobu pečení. Dbejte údajů k pečicímu nádobí od výrobce.

Otevřené nádobí

Pro pečení ryb používejte nejlépe vysoké pečicí formy. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte žádné vhodné nádobí, použijte univerzální pánev.

Uzavřené nádobí

Ohřívací prostor zůstane při tepelné úpravě v zavřeném nádobí podstatně čistější. Dávejte pozor na to, aby víko dobře dosedlo a uzavřelo se. Nádobí postavte na rošt. Při dušení přidejte do nádobí dvě až tři lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa. Při otvírání víka po pečení může ucházet velmi horká pára. Víko vzadu nadzvedněte, aby horká pára mohla ucházet.

Ryba může být křupavá i v uzavřené formě na pečení. Použijte pečicí formu se skleněným víkem a nastavte vyšší teplotu.

Vaření v páře s mikrovlnnou troubou

Rybu můžete dusit i pomocí mikrovlnné trouby. Použijte uzavřené nádoby vhodné do mikrovlnné trouby nebo použijte na zakrytí talíř nebo speciální fólii do mikrovlnné trouby. Dbejte pokynů k nádobí vhodnému do mikrovlnné trouby. → "mikrovlnná trouba" na straně 20

Vlastní chuť zůstane dlouho zachována a Vy můžete šetřit solí i kořením. K celým rybám přidejte jednu až tři čajové lžičky vody nebo citronové šťávy.

Po dušení rybu nechte ještě 2-3 minuty odpočinout za účelem vyrovnání teploty.

Hotové pokrmy vyjměte z obalu. V nádobí vhodném do mikrovlnné trouby je tepelná úprava rychlejší a stejnoměrnější.

Pečení s párou

Určité pokrmy jsou díky použití páry křupavější a méně se vysušují.

Použijte otevřené nádoby. Toto nádobí musí být odolné proti žáru a působení páry. Rybu není nutné otáčet.

Páru zapněte dle údajů v tabulce nastavení. Některé pokrmy je třeba péct ve více krocích. Jsou uvedeny v tabulce.

Teploměr na pečení

Pomocí teploměru na pečení můžete péci úplně přesně. Přečtete si důležité pokyny k použití teploměru v příslušné kapitole. Naleznete tam informace k zapojení teploměru, možným druhům ohřevu a další informace. → "Teploměr na pečení" na straně 24

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro Váš rybí

pokrm. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení. Zpočátku pečte s nižšími teplotami. Je-li to nutné, přistě natavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pro vkládání ryby vytažené z lednice do ohřívacího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracuje se uvedená doba ohřevu o několik minut.

V tabulce naleznete údaje k rybám s navrženou váhou. Chcete-li péci rybu o velké hmotnosti, použijte v každém případě nižší teploty. V případě více kusů ryb se orientujte pro stanovení doby pečení podle hmotnosti nejtěžšího kusu ryby. Jednotlivé kousky by měly být přibližně stejné.






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

Rybu, která není v pozici plavání, obraťte po cca. 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořežte na správnou velikost.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D- horkovzduch
-  vrchní/spodní ohřev
-  cirkulační gril
-  velkoplošný gril
-  mikrovlnná trouba














Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Intenzita páry	Délka trvání v min.
Ryba							
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Univerzální pánev	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	3		2	90	-	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Uzavřené nádoby	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg např. losos	Rošt	2		170-190	-	-	30-40

* předehřívát

** Univerzální pánev zasuňte pod to na úroveň 2

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Intenzita páry	Délka trvání v min
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Otevřené nádobí	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Rybí filé							
Rybí filé, přírodní, grilované	Rošt	4		1*	-	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	4
					360	-	3-8
Rybí kotlety							
Rybí kotleta, 3 cm silná**	Rošt	4		3	-	-	10-20
Ryba, zmražená							
Ryba, celá 300 g, např. Pstruh	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybí filé, přírodní	Uzavřené nádobí	2		210-230	-	-	20-30
Rybí filé, přírodní, 400 g	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	10-15
Rybí filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybí filé, zapečené	Otevřené nádobí	2		200-220	-	1	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	Otevřené nádobí	2		3	360	-	15-20
Rybí prsty (občas obrátit)	Univerzální pánve	3		200-220	-	-	20-30
Rybí pokrmy							
Rybí polévka, 1000 g	Forma na polévku	2		-	360	-	20-25

* předehřívát

** Univerzální pánve vložte pod to na úroveň 2

Zelenina a přílohy

Zde naleznete informace k přípravě grilované zeleniny, brambor a hluboce zamražených bramborových produktů.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Příprava v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Chcete-li péct v kombinaci s mikrovlnnou troubou, vždy použijte uzavřené nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Nemáte-li žádné vhodné víko pro Vaše nádobí, použijte talíř nebo speciální fólii do mikrovlnné trouby. Dbejte pokynů k nádobí do mikrovlnné trouby.

Nízké pokrmy se ohřívají lépe než ty vysoké. Pokrmy proto pokud možno rozprostírejte v nádobí do rovna.

Obilí při tepelné úpravě silně pění. Pro všechny pokrmy z obilí, jako např. i rýže, použijte vysoké nádobí s víkem. Vlastní chuť zůstane dlouho zachována. Tak můžete šetřit soli i kořením.

Pokud pro Váš pokrm nemůžete najít žádné údaje v tabulce, pomůže Vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá skoro dvojitě délce pečení.

Pokrmy dvakrát až třikrát zamíchejte nebo obraťte. Po ohřátí pokrmy nechte ještě dvě až tři minuty odstát za účelem vyrovnání teploty.

Pokrmy odvádí teplo do nádobí. To může být velice horké i v případě použití pouze mikrovlnné trouby.

Výšky vkládání do trouby

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D-horkovzduch. Plechy vložené do trouby ve stejný čas nemusí být hotové ve stejný okamžik.

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

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně ho umístili do trouby.

Rošt

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem ke dvířkám a zakřivením směrem dolů.

Univerzální pánve nebo pečicí plech

Univerzální pánve nebo pečicí plech vkládejte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům trouby.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír ořežte na přesnou velikost.

Doporučená nastavení






V tabulce naleznete různé pokrmy a jejich optimální druh ohřevu. Teplota a délka pečení jsou závislé na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Výsledkem nižší teploty je stejnoměrné hnědé zbarvení.

Je-li to nutné, přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pro vkládání pokrmu do studeného ohřívacího prostoru. Tím uspoříte až 20 procent energie. V případě předehřívání se zkracují uvedené časy pečení o několik minut.
















Pokud chcete péci podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného druhu pokrmu v tabulce.

Použité druhy ohřevu:

-  4D- horkovzduch
-  cirkulační gril
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart
-  mikrovlnná trouba

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnné trouby ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	10-15
Zmražená zelenina							
Špenát, 450 g*	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	11-16
Michaná zelenina, 250 g*	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	8-12
Michaná zelenina, 500 g*	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	13-18
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	Univerzální pánve	5		3	-	-	10-15
Brambory							
Pečené půlky brambor	Univerzální pánve	3		160-180	-	-	45-60
Pečené půlky brambor	Univerzální pánve	3		180-190	-	1	40-50
Pečené půlky brambor, 1 kg	Univerzální pánve	3		200-220	360	-	15-20
Brambory na loupáčku, celé, 250 g*	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	8-11
Slané brambory, čtvrtky, 500 g*	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	12-15
Produkty z brambor, zmražené							
Bramboráčky**	Univerzální pánve	3		-	-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	Univerzální pánve	3		-	-	-	-
Krokety**	Univerzální pánve	3		-	-	-	-
Hranolky**	Univerzální pánve	3		-	-	-	-

* zwischendurch ein- bis zweimal umrühren

** Dbejte pokynů uvedených na obalu

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Intenzita páry	Délka trvání v min.
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		190-210	-	-	30-40
Reis							
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml Vody	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml Vody	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Obiloviny							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	6-8
Jáhly, celé, 250 g + 600 ml Vody	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody*	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml Vody	Uzavřené nádobí	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Vejsce							
Zavářka do polévky ze 2 vajec	Uzavřené nádobí	2		-	360	-	6-8
* občas jednou až dvakrát zamíchat							
** Dbejte pokynů uvedených na obalu							

Dezert

Ve Vašem spotřebiči můžete připravovat jogurty a různé dezerty.

Pro přípravu v mikrovlnné troubě vždy používejte žáruvzdorné nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Dbejte pokynů k nádobí vhodnému do mikrovlnné trouby. → "mikrovlnná trouba" na straně 20

Pokud pokládáte Vaše nádobí na rošt, rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem ke dvířkám trouby a zakřivením směrem dolů.

Příprava jogurtu

Z ohřívacího prostoru vyndejte příslušenství a rámy. Ohřívací prostor musí být zcela prázdný.

1. 1 litr mléka (3,5 % tuku) ohřejte na varném poli na 90 °C a nechte zchladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka stačí ohřát na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vytaženého z lednice).
3. Naplňte do hrníčků nebo malých skleniček a zakryjte fólií na potraviny.
4. Hrníčky nebo skleničky postavte na dno ohřívacího prostoru a troubu nastavte dle údajů v tabulce.
5. Po přípravě jogurt nechte zchladnout v lednici.

Pudink z pudinkového prášku

Pudinkový prášek smíchejte dle údajů na obalu s mlékem a cukrem ve vysoké nádobě vhodné do mikrovlnné trouby. Troubu nastavte dle údajů v tabulce.

Jakmile se mléko zvedne, řádně zamíchejte. To opakujte dvakrát až třikrát.

Příprava mléčné rýže

1. Odvažte rýži a přidejte čtyřnásobek množství mléka.
2. Rýži a mléko dejte do vysoké nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
3. Troubu nastavte dle údajů v tabulce.
4. Jakmile se mléko zvedne, řádně promíchejte a snižte výkon mikrovlnné trouby dle údajů v tabulce. Během dalšího vaření několikrát zamíchejte.

Kompot

Odvažte ovoce do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a přidejte na každých 100 g polévkovou lžici vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Nádobu zakryjte a troubu nastavte dle údajů v tabulce.

Během ohřevu dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn do mikrovlnné trouby

Používejte žáruvzdorné, mělké skleněné nádoby, např. víko formy na náky. Nepoužívejte porcelán nebo hluboké talíře.

Sáček s popcornem položte označenou stranou dolů na nádobu. Troubu nastavte dle údajů v tabulce.

V závislosti na produktu a množství může být nutné upravit čas.

Aby se popcorn nespálil, sáček s popcornem po 1 ½ minutě vyndejte a protřepte. Po přípravě ohřívací prostor vyčistěte.



Pozor






nebezpečí popálení!

U hermeticky uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dbejte všech údajů psaných na obalu. Pokrmy vydávejte z ohřívacího prostoru při použití chňapek.

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  kynutí těsta
-  mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň ohřevu	Výkon mikrovlnné trouby ve wattech	Délka trvání v min.
Pudink z prášku*	Uzavřené nádoby	2		-	600	5-8
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	Dno ohřívacího		35-40	-	300-360
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml Mléko*	Uzavřené nádoby	2		-	600	10
					180	20-25
Ovocný kompot, 500 g	Uzavřené nádoby	2		-	600	9-12
Popcorn do mikrovlnné trouby, 1 sáček á 100 g**	Otevřené nádoby	2		-	600	4-6

* během přípravy jednou až dvakrát promíchat
 ** zavřený sáček položte na nádobu

Úspora energie pomocí Eco ohřevu

Pomocí energeticky úsporného druhu ohřevu Horkovzduch Eco a Vrchní/spodní ohřev Eco lze při vaření pokrmů uspořit část energie.

Pokrmy vkládejte do studeného, prázdného ohřívacího prostoru. Jen tak působí energetická optimalizace. Dvířka trouby mějte během vaření zavřená.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku ohřevu a šetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství k Vašemu spotřebiči. Je optimálně uzpůsobeno ohřívacímu prostoru a programům.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodně příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

Rošt

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem k dvířkům trouby a zahnutím dolů.

Univerzální pánve nebo pečicí plech

Univerzální pánve nebo pečicí plech vsuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

Pečicí formy a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Jejich použitím můžete ušetřit až 35 procent energie. Nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo. Vhodnější je nádoby ze smaltu, žáruvzdorného skla nebo hliníkové nádoby, které teplo neodráží.

Formy z bílého plechu, keramiky nebo skla prodlužují dobu pečení a koláč se nezbarví rovnoměrně.

Pečicí papír


Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy ořežte na správnou velikost.

Doporučené hodnoty nastavení





























Zde naleznete informace k různým pokrmům. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve nastavte nižší hodnoty. Nižší teplota zajišťuje rovnoměrné zbarvení. Je-li to nutné, přístě nastavte vyšší hodnoty.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by byly hotové pouze zvenčí, ale nebyly by propečené.

Použité druhy ohřevu:

■  horkovzduch eco

■  Vrchní/spodní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka ohřevu v min
Koláč ve formě					
Třený koláč ve formě	Věncová/hranatá forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Forma na dortový korpus	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Otvírací dortová forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	Otvírací dortová forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláč na plechu					
Třený koláč se suchým podkladem	Pečící plech	3		150-170	25-40
Koláč z křehkého těsta se suchým pokladem	Pečící plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečící plech	3		180-190	15-20
Kynutá pleťnka, kynutý věnec	Pečící plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchým pokladem	Pečící plech	3		160-180	15-20
Malé pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Malé koláčky	Pečící plech	3		150-160	25-35
Listkové pečivo	Pečící plech	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného těsta	Pečící plech	3		200-220	35-45
Cukroví	Pečící plech	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Pečící plech	3		140-150	30-45
Malé kynuté pečivo	Pečící plech	3		160-180	25-35
Chléb & housky					
Směsný chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Nízký kulatý chléb	Univerzální pánev	3		250-275	15-20
Houštíčky, sladké, čerstvé	Pečící plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečící plech	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. plecko, 1,5 kg	Otevřené nádoby	2		180-190	120-140
Hovězí dušené, 1,5 kg	Uzavřené nádoby	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřené nádoby	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Uzavřené nádoby	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Uzavřené nádoby	2		190-210	45-55
Ryba, přírodní, dušená	Uzavřené nádoby	2		190-210	15-25

Acrylamid v potravinách

Acrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které se při přípravě zahřívají na vysokou

teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, houstičky, chleba nebo jemné pečivo (keksy, perník, kořeněné keksy).

Tipy k přípravě, při níž nevzniká acrylamid	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Snažte se, aby byly doby tepelné úpravy co nejkratší. ■ Pokrmy nechte zbarvit do zlatožluta, ne do hněda. ■ Velké, silné kusy připravovaného pokrmu obsahují méně acrylamidu.
Pečení	Vrchní/spodní ohřev max. 200 °C. Horkovzduch max. 180 °C.
Cukroví	Vrchní/spodní ohřev max. 190 °C. Horkovzduch max. 170 °C. Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu acrylamidu.
Hranolky připravované v troubě	Rozložte je rovnoměrně na plech v jedné vrstvě. Pečte minimálně 400 g na jeden plech, aby se hranolky nevysušily.

Mírné pečení

Mírné pečení je pomalé pečení při nízkých teplotách. Proto je také nazýváno jako pečení při nízkých teplotách.

Tento druh pečení je ideální pro všechny náročné kusy masa (např. měkké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího nebo drůbeže), které mají být upečené do růžova nebo na přesnou teplotu. Maso zůstane velmi šťavnaté, křehké a měkké.

Výhoda pro Vás: Máte velký prostor při plánování menu, pomalu pečené maso lze bez problémů uchovávat teplé. Během pečení maso nemusíte obracet. Dvířka trouby můžete zavřená, jen tak zajistíte stejnoměrné tepelné klima.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk při pomalém pečení rozvíjí silnou vlastní chuť. Použit můžete také kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Po pomalém pečení lze maso ihned nakrojit. Není nutné ho nechat odstát. Díky této speciální pečicí metodě maso vypadá růžově, není však syrové ani nedopečené.

Upozornění: Časově posunout dobu ukončení není u tohoto druhu ohřevu možné.

Nádobí

Používejte nízké nádoby, např. servírovací plochou mísu z porcelánu či skla. Nádoby vložte do ohřívacího prostoru předehřát.

Otevřené nádoby vždy vkládejte do úrovně 2 na rošt. Dodatečné informace naleznete v odstavci Tipy k pomalému pečení na konci tabulky s hodnotami nastavení.


Váš spotřebič umožňuje druh ohřevu Pomalé pečení. Tento program spouštějte pouze, je-li ohřívací prostor zcela ochlazený. Ohřívací prostor nechte společně s nádobím cca. 15 minut prohřát.







Na místě na vaření nechte maso zprudka a dostatečně dlouho ze všech stran, i konce, osmažit. Ihned ho dejte do předehřátého nádoby. Toto nádobí i s masem opět vložte do ohřívacího prostoru a pomalu pečte.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota pomalého pečení a doba pečení jsou závislé na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení.

Použité druhy ohřevu:

-  pomalé pečení

Pokrm	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba opečení v min.	Teplota v °C	Délka ohřevu v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřené nádoby	2		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní řízek, po 200 g	Otevřené nádoby	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Otevřené nádoby	2		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřené nádoby	2		8-10	80*	210-240
Vepřové zadní, celé	Otevřené nádoby	2		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřené nádoby	2		5-7	80*	90-120
* předehřívát						

Pokrm	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba osmažení v min.	Teplota v °C	Délka ohřevu v min
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (bok), 6-7 cm silný, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		8-10	80*	210-270
Hovězí hřbet, celý, 1 kg	Otevřené nádobí	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřené nádobí	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm silný	Otevřené nádobí	2		5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřené nádobí	2		8-10	80*	210-240
Telecí filé, celé, 800 g	Otevřené nádobí	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřené nádobí	2		5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykoštěný, po 200 g	Otevřené nádobí	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1 kg	Otevřené nádobí	2		6-8	80*	180-240
* předehřívát						

Tipy na pomalé pečení

Pomalé pečení kachních prs. Studené kachní prsa položte do pánve a nejdříve ji opečte ze strany s kůží. Po pomalém pečení ogrilujte 3 až 5 minut do křupava.

Pomalou upečené maso není tak horké. Aby se osmažené maso tak rychle nechlazovalo, nahřejte talíře a omáčku servírujte velmi horkou jako normálně upečené maso.

Sušení

Váš spotřebič nabízí druh ohřevu sušení, díky němuž můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace jsou aromatické látky koncentrovány odstraněním vody.

Používejte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky, řádně je omývejte. Rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem. Ovoce nechte okapat a osušte ho.

Nakrájejte je příp. na stejně velké kusy nebo úzké proužky. Neoloupané ovoce položte na misku řeznou plochou nahoru. Dejte pozor na to, aby jak ovoce, tak ani houby na roštu neležely přes sebe.

Ostrouhejte zeleninu a poté ji spařte. Spařenou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na rošt.

Bylinky sušte se stonkem. Rovnoměrně a lehce navršené je rozložte na rošt.

Pro sušení použijte tyto výšky vkládání:

- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1
- 3 rošty: výška 5+3+1
- 4 rošty: výška 5+3+2+1

Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené kousky ihned po sušení sundejte z papíru.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba sušení jsou závislé na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím lépe jsou konzervovány. Čím slabší plátky nakrájíte, tím rychleji sušení probíhá a tím aromatictější potravina zůstane. Proto jsou uvedeny rozsahy nastavení.

Chcete-li sušit jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin uvedených v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

- Sušení

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Počet hodin
Jádrové ovoce (kroužky z jablek, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty	-		80	3-6
Jádrové ovoce (kroužky z jablek, 3 mm silné, na rošt 200 g)	3-4 rošty	-		80	6-8
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty	-		80	4-8
Peckovité ovoce (švestky)	3-4 rošty	-		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), okrájená, spařená	1-2 rošty	-		80	6-8
Kořenová zelenina (mrkev), okrájená, spařená	3-4 rošty	-		80	6-8
Houby na plátky	1-2 rošty	-		60	4-7
Houby na plátky	3-4 rošty	-		60	7-9
Bylinky, omyté	1-2 rošty	-		60	1-3
Bylinky, omyté	3-4 rošty	-		60	3-6

Zavařování

Ve svém spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Pozor

nebezpečí zranění!

U špatně zavařených potravin mohou prasknout zavařovací sklenice. Řiďte se informacemi k zavařování.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte jen žáruvzdorné, čisté a nepoškozené gumové těsnění. Předem zkontrolujte sponky a pérka.

Při zavařování používejte pouze zavařovací sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V ohřívacím prostoru můžete současně zavařovat obsahy maximálně šesti zavařovacích sklenic s 1/2, 1 nebo 1 1/2 litry. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víka by mohly prasknout.

Zavařovací sklenice se během zavařování v ohřívacím prostoru nesmí dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Řádně je omyjte.

Ovoce resp. zeleninu v závislosti na druhu okrájejte, odjádřete a nakrájejte do zavařovacích sklenic. Sklenice naplňte cca. 2 cm pod okraj.

Ovoce

Ovoce doplňte v zavařovacích sklenicích horkým, zpěněným cukrovým roztokem (cca. 400 ml na 1 litrovou sklenici). Na jeden litr vody:

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

Zelenina

Zeleninu doplňte v zavařovacích sklenicích horkou, svařenou vodou.

Okraje sklenic omyjte, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokré gumové těsnění a víčko. Sklenice zavřete sponou a postavte je do univerzální pánve tak, aby se nedotýkaly. Do univerzální pánve nalijte 500 ml horké vody (cca. 80°C). Troubu nastavte dle údajů v tabulce.

Ukončení zavařování

Ovoce

Po určitém čase začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Troubu vypněte, jakmile všechny zavařovací sklenice bublají. Po uvedeném čase dohřevu sklenice vyjměte z ohřívacího prostoru.

Zelenina


Po určitém čase začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile všechny sklenice bublají, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice dle údajů v tabulce nadále bublat v uzavřeném ohřívacím prostoru. Po této době troubu vypněte a využijte ještě několik minut dohřevu dle údajů v tabulce.



Sklenice vyjměte po zavařování z ohřívacího prostoru a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice neodkládejte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Sklenice přikryjte, aby byly chráněny před průvanem. Sponky sundávejte až když jsou sklenice vychlazené.

Doporučené hodnoty nastavení

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplem a kvalitou obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice. Před tím, než troubu přepnete resp. vypnete, zkontrolujte, zda sklenice správně bublají. Bublání začne po cca. 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D-horkovzduch

Pokrm	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	1 litrová zavařovací sklenice	1		160-170	Do bubláni 30-40
				120	Od bubláni: 30-40
				-	Dohřev: 30
Zelenina, např. okurky	1 litrová zavařovací sklenice	1		160-170	Do bubláni 30-40
				-	Dohřev: 30
Peckové ovoce, např. třešně, švestky	1 litrová zavařovací sklenice	1		160-170	Do bubláni 30-40
				-	Dohřev: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1 litrová zavařovací sklenice	1		160-170	Do bubláni 30-40
				-	Dohřev: 25

Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu “kynutí těsta” kynuté těsto kyne o dost rychleji, než při pokojové teplotě, a nevysušuje se. Tento program zapínáte pouze při zcela ochlazeném ohřívacím prostoru.

Kynuté těsto vždy nechte kynout dvakrát. Dbejte údajů v tabulce nastavení týkající se 1. a 2. kynutí (kvašení a kynutí tvarovaného těsta).

Kvašení těsta

Pro kvašení těsta mísu s těstem postavte na rošt. Troubu nastavte dle údajů v tabulce. Během kynutí neotvírejte dvířka trouby, jinak by došlo k úniku vlhkosti. Těsto nezakrývejte.


Kynutí tvarovaného těsta













Pečivo vložte do výšky uvedené v tabulce. Před pečením vytřete vlhkost z ohřívacího prostoru.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a délka ohřevu jsou závislé na druhu a množství přísad. Z toho důvodu jsou údaje v tabulce pouze orientační hodnoty.

Použitý druh ohřevu:

-  kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Druh ohřevu v min.
Kynuté těsto, sladké					
např. plněné pečivo	Mísa	2		35-40	30-45
	Univerzální pánev	2		35-40	10-20
Tučné těsto, např. italský koláč s kandovaným ovocem	Mísa	2		40-45	40-90
	Forma na roštu	2		40-45	30-60
Kynuté těsto, pikantní					
Např. pizza	Mísa	2		35-40	20-30
	Univerzální pánev	2		35-40	10-15
Chlebové těsto					
Bílý chléb	Mísa	2		35-40	30-40
	Univerzální pánev	2		35-40	15-25
Smíšený chléb	Mísa	2		35-40	25-40
	Univerzální pánev	2		35-40	10-20
Housky	Mísa	2		35-40	30-40
	Univerzální pánev	3		35-40	15-25

Rozmrazování

Pro rozmrazování zamraženého ovoce, zeleniny, drůbeže, masa, ryb a pečiva používejte mikrovlnnou troubu.

Zamraženou potravinu vyjměte z obalu a postavte ji v nádobí vhodném do mikrovlnné trouby na rošt. Dbejte pokynů k nádobí vhodnému do mikrovlnné trouby.

→ "Mikrovlnná trouba" na straně 20

Rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem k dvířkám trouby a zahnutím dolů.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku ohřevu a šetříte energii.

Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě, zmražené teplotě (-18°C) a vlastnostech potravin. Uvedeny jsou časová omezení. Zpočátku nastavte kratší čas

a pokud je to nutné, prodlužte ho. Rozmrazování je kolikrát lepší v několika krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce pod sebou.

Tip: Nízké nebo naporcované kousky se rozmrazují rychleji, než celé zamražené bloky.













Pokrmu během rozmrazování jednou až dvakrát obraťte nebo promíchejte. Velké kusy obraťte vícekrát. Pokrm občas oddělte resp. již rozmražené kousky vyjměte z ohřívacího prostoru.

Rozmražený pokrm nechte ještě 10 až 30 minut odstát ve vypnuté troubě, aby se vyrovnala teplota.

Tip: Máte-li jiná množství, než jsou uvedena v tabulce, pomůže Vám základní pravidlo: Dvojitě množství odpovídá skoro dvojitě době ohřevu.

Použitý druh ohřevu:

-  mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Délka ohřevu v min.
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	Otevřené nádobí	2		180 90	3 10-15
Housky	Rošt	2		180 90	5-10 5-10
Koláč					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otevřené nádobí	2		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g	Otevřené nádobí	2		180 90	2 10-15
Maso & Drůbež					
Kuře, celé, 1,2 kg*	Otevřené nádobí	2		180 90	10 10-15
Drůbeží kousky, 250 g*	Otevřené nádobí	2		180 90	3 5-10
Kachna, 2 kg*	Otevřené nádobí	2		180 90	10 30-40
Celé maso, např. pečené (syrové maso) 800 g*	Otevřené nádobí	2		180 90	15 10-15
Celé maso, např. pečené (syrové maso) 1 kg*	Otevřené nádobí	2		180 90	15 20-30
Celé maso, např. pečené (syrové maso) 1,5 kg*	Otevřené nádobí	2		180 90	15 25-35
Maso, na kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Otevřené nádobí	2		180 90	8 5-10
Sekaná, míchaná, 200 g*	Otevřené nádobí	2		90	8-15
* po 1/2 času otočit					

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Výkon mikrovlnné trouby ve watttech	Délka ohřevu v min.
Sekaná, míchaná, 500 g*	Otevřené nádoby	2		180	5
				90	10-15
Sekaná, míchaná, 500 g*	Otevřené nádoby	2		180	10
				90	15-20
Ryba					
Ryba, celá, 300 g*	Otevřené nádoby	2		180	3
				90	10-15
Rybí filé, 400 g*	Otevřené nádoby	2		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulové ovoce, 300 g	Otevřené nádoby	2		180	5-10
Zelenina, 600 g	Otevřené nádoby	2		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Rozpuštění másla, 125 g	Otevřené nádoby	2		90	7-9

* po 1/2 času otočit

Ohřívání a regenerace pokrmů

Váš spotřebič Vám nabízí různé možnosti ohřívání a regenerace pokrmů. Pomocí mikrovlnné trouby se nápoje a pokrmy ohřívají obzvláště rychle. Při regeneraci s párou jsou pokrmy ohřívány šetrně a vypadají jako čerstvě připraveny.

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnné trouby

Pomocí mikrovlnné trouby můžete ohřívát pokrmy nebo je v jednom kroku rozmrazovat a ohřívát.

Hotové pokrmy vyjměte z obalu. V nádobí vhodném do mikrovlnné trouby se pokrmy ohřejí rychleji a rovnoměrněji. Různé části pokrmu se mohou ohřívát různě rychle.

Nízké pokrmy se ohřívají rychleji než vysoké. Pokrm proto pokud možno rozložte v nádobí do roviny. Potraviny by neměly být navrstveny přes sebe. Pokrmy zakrývejte. Tím docílíte lepšího výsledku ohřevu. Nemáte-li žádné vhodné víko na Vaše nádoby, použijte talíř nebo speciální fólii do mikrovlnné trouby. Pokrmy během ohřevu dvakrát až třikrát promíchejte, resp. otočte. Po ohřátí je nechte ještě 2 minuty odstát pro vyrovnání teploty.

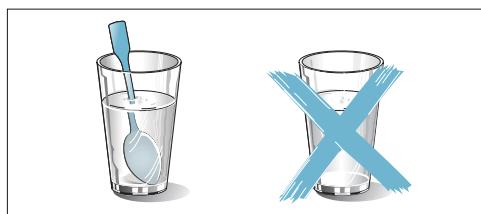
Ohříváte-li dětskou výživu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepte nebo zamíchejte a v každém případě zkontrolujte teplotu.

Pokrmy odvádí teplo do nádobí. Proto může být nádoby i při pouhém provozu mikrovlnné trouby velmi horké.

Tip: Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulce nastavení, pomůže Vám základní pravidlo: Dvojitě množství odpovídá skoro jednou tak dlouhé době ohřevu.

Pozor nebezpečí opaření!

Při ohřívání tekutin může dojít k jejich přehřátí. To znamená, že je dosaženo bodu varu, aniž by se tvořily typické bublinky. Už jen při minimálním otřesu s nádobou může horká tekutina náhle přetéct a vystříknout. Při ohřevu vždy vkládejte do nádoby lžičku. Tím předejete překypění.



Pozor!

Jiskření: Kov, např. lžička ve skle, musí být minimálně 2 cm od stěn ohřívacího prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit vnitřní sklo.

Regenerace

Pomocí druhu ohřevu regenerace se pokrmy ohřívají šetrně za použití páry. Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Tímto způsobem můžete rozpékat i pečivo z předešlého dne.

Používejte co nejnižší, široké nádoby odolné proti vysokým teplotám. Studené nádoby prodlužuje proces regenerace.

Regenerujte, pokud možno, jen pokrmy stejného druhu a stejné velikosti. Není-li to možné, řídí se čas podle části pokrmu s nejdélsí dobou regenerace.

Pokrmy během regenerace nezakrývejte. Pokrm postavte v nádobí na rošt nebo ho položte přímo na rošt na úrovni 2.

Během provozu neotvírejte dvířka trouby, protože by ucházelo mnoho páry.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete hodnoty nastavení ohřevu pomocí mikrovlnné trouby a regenerace s použitím páry pro různé nápoje a pokrmy. Uvedené hodnoty jsou pouze orientační časy. Jsou závislé na nádobí, kvalitě, teplotě



a vlastnostech potravin. Uvedeny jsou časová rozmezí. Zpočátku nastavte kratší čas a v případě potřeby ho prodlužujte.


















Hodnoty v tabulce platí pro vkládání pokrmů do studeného ohřívacího prostoru.

Nejsou-li v tabulce uvedeny žádné hodnoty pro Váš pokrm, orientujte se podle podobných pokrmů uvedených v tabulce. Nepoužívané příslušenství odstraňte z ohřívacího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku ohřevu a šetříte energii.




Ohřívací prostor po použití vyčistěte.

Použité druhy ohřevu:

-  Regenerace
-  mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Doba trvání v min.
Ohřev nápojů						
200 ml (dobře promíchat)	Otevřené nádoby	2		-	900	1-3
400 ml (dobře promíchat)	Otevřené nádoby	2		-	900	2-6
Ohřev dětské výživy						
Lahev s mlékem, 150 ml (dobře promíchat)	Otevřené nádoby	2		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
250 g	Otevřené nádoby	2		120-130	-	5-15
250 g	Uzavřené nádoby	2		-	600	3-8
1 kg	Otevřené nádoby	2		120-130	-	15-25
Zelenina, zmražená						
volná, 250 g	Uzavřené nádoby	2		-	600	8-12
zamražený v blocích, 450 g (dobře promíchat)	Uzavřené nádoby	2		-	600	11-16
Pokrmy, chlazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	Otevřené nádoby	2		120-130	-	15-25
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřené nádoby	2		-	600	4-8
Polévka, hustá, 400 ml	Otevřené nádoby	2		120-130	-	10-25
Polévka, hustá, 400 ml (dobře promíchat)	Uzavřené nádoby	2		-	600	5-7
Přílohy, např.. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Otevřené nádoby	2		120-130	-	8-25
Přílohy, např.. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřené nádoby	2		-	600	5-10
Nákypy, např. lasagne, zapečené brambory	Otevřené nádoby	2		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapečené brambory	Otevřené nádoby	2		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15

* předeřhřívát

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnné trouby ve watttech	Délka trvání v min.
Pokrm, zmražené						
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřené nádobí	2		-	600	11-15
Polévka, hustá, 200 ml (dobře promíchat)	Uzavřené nádobí	2		-	900	2-4
Přílohy, 500 g např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřené nádobí	2		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapečené brambory	Uzavřené nádobí	2		-	600	11-15
Pečivo						
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		150-160	-	10-20
Plněné pečivo (Vol au vents)	Rošt	2		180*	-	4-10
Pečivo, zmražené						
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		160-170*	-	10-20
* předehřívát						

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu „udržování teploty“ můžete hotové pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete předejít tomu, aby se již hotové pokrmy vysušily.

Pokrmy nezakrývejte.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Dejte pozor na to, že některé pokrmy se během udržování tepla dále vaří. Pokrmy nezakrývejte.

Různé stupně páry se hodí pro udržování teploty u:

- stupeň 1: Díly pečené a krátce pečené pokrmy
- stupeň 2: Nákypy a přílohy
- stupeň 3: Polévky

Testované pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituty za účelem zjednodušení testování spotřebičů.

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

Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejný moment.

Výšky vkládání při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální pánve: výška 3
Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Výšky vkládání při pečení na třech úrovních:

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

Obložený jablečný koláč

Obložený jablečný koláč na jedné úrovni: Tmavé otvácí dortové formy pokládejte vedle sebe.

Obložený jablečný koláč na dvou úrovních: Tmavé otvácí dortové formy pokládejte nad sebe.

Koláč v otvácí dortové formě z bílého plechu: Pečte vrchním/spodním ohřevem na jedné úrovni. Použijte univerzální pánve místo roštu a dortovou formu postavte na ni.





Dortový korpus
















Dortový korpus na dvou úrovních: Dortové formy pokládejte na rošty nad sebe.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vkládání do studeného ohřívacího prostoru.
- Dbejte pokynů k předehřívání uvedených v tabulce. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Pro pečení použijte nejdříve teploty nižší než ty uvedené.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-horkovzduch
-  vrchní/spodní ohřev
-  pizza
-  intenzivní ohřev

Pokrm	Príslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka trvání v min
Pečení					
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální pánve + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální pánve	5+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes	Pečicí plech	3		160*	20-30
Small Cakes	Pečicí plech	3		150*	25-35
Small Cakes, 2 úrovně	Univerzální pánve + pečicí plech	3+1		150*	30-40
Small Cakes, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální pánve	5+3+1		140*	35-55
Dortový korpus	Otvácí dortová forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Dortový korpus	Otvácí dortová forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Dortový korpus, 2 úrovně	Otvácí dortová forma Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Obložený jablečný koláč	2x formy z černého plechu Ø20 cm	2		170-180	60-80
Obložený jablečný koláč	2x formy z černého plechu Ø20 cm	2		180-200	60-80
Obložený jablečný koláč	2x formy z černého plechu Ø20 cm	2		170-180	75-85
Obložený jablečný koláč, 2 úrovně	2x formy z černého plechu Ø20 cm	3+1		170-190	70-90


* 5 min. předehřívát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

** předehřívát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Grilování

Dodatečně vložte univerzální pánev. Tím bude tekutina zachycována a ohřívací prostor zůstane čistší.

Použité druhy ohřevu:

-  velkoplošný gril




Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Délka ohřevu v min
Grilování					
Opečení toastů*	Rošt	5		3	3-5
Hovězí burger, 12 ks**	Rošt	4		3	25-30
* nepředehřívát ** po 2/3 celkového času otočit					

Příprava pomocí mikrovlnné trouby

Pro přípravu v mikrovlnné troubě vždy používejte záruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Dbejte pokynů k nádobí vhodnému do mikrovlnné trouby. → "mikrovlnná trouba" na straně 20

Pokud pokládáte Vaše nádoby na rošt, rošt vkládejte ražením "Microwave" směrem ke dvířkům trouby a zakřivením směrem dolů.

Použité druhy ohřevu:

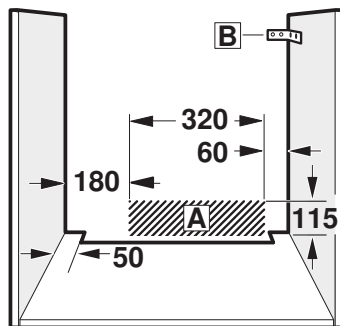
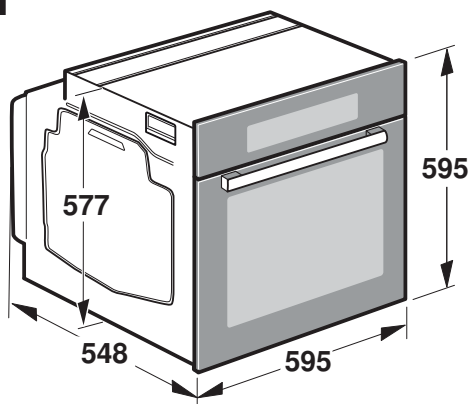
-  4D-horkovzduch
-  cirkulační gril
-  mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnné trouby ve wattch	Délka ohřevu v min
Rozmrazování s mikrovlnnou						
Maso	Otevřené nádoby	2		-	180 90	5 10-15
Ohřívání s mikrovlnnou troubou						
mléko s vajíčkem	Otevřené nádoby	2		-	360 180	20 20-25
Sušenky	Otevřené nádoby	2		-	600	7-9
Sekaná	Otevřené nádoby	2		-	600	22-27
Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou						
zapékané brambory	Otevřené nádoby	2		170-190	360	25-30
Koláč	Otevřené nádoby	2		200-220	180	20-25
Kuře	rošt	2		200-220	360	25-35

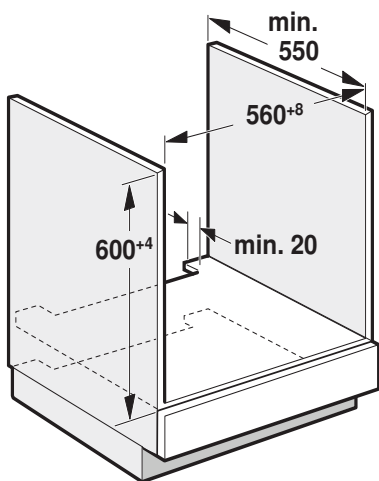


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 20 lines in total, providing a template for text entry.

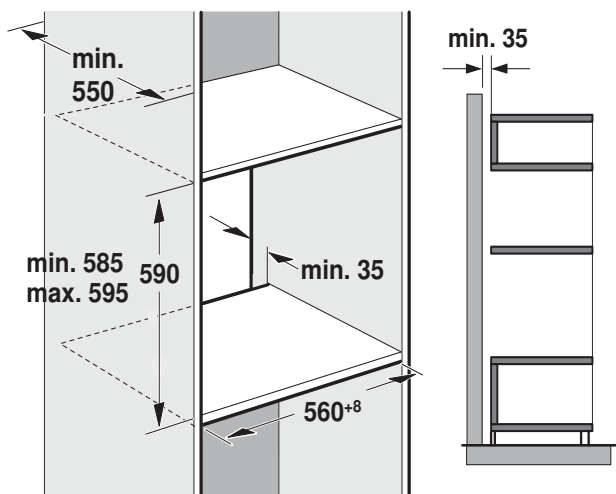
1



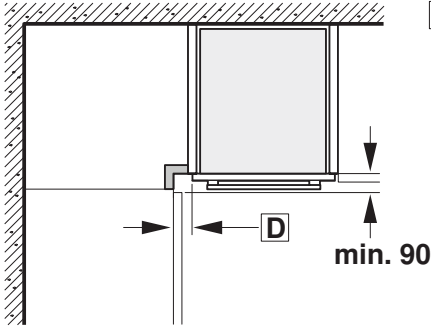
2



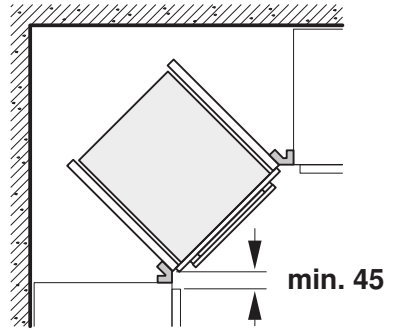
3



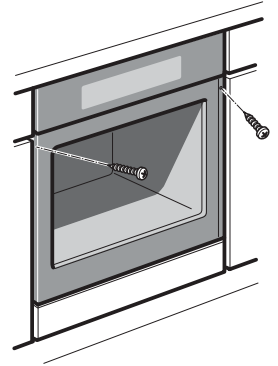
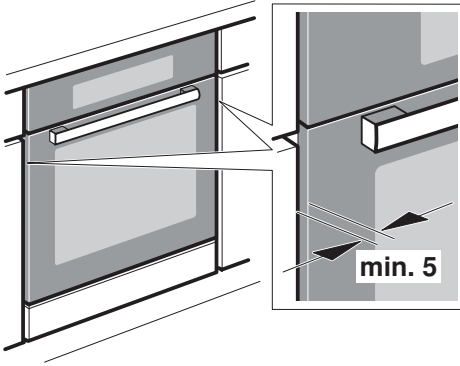
4



C



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 vybavení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nepojpujte.
- 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 pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklonným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínací při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyraňované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

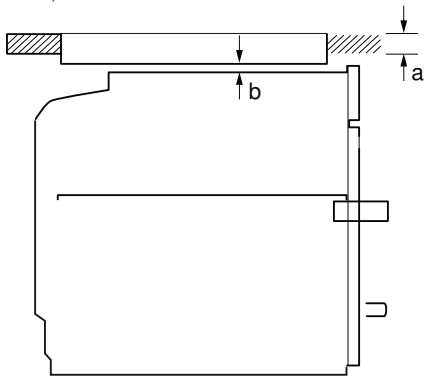
▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

Je-li spotřebič 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 skříňce – obrázek 3

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

Abyste 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 všech kromě montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapijte 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 dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalovaného 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 připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavěné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihnete a zcela vytáhnete.

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



Kombinovaná rúra s mikrovlnami a funkciou pridávania pary

HN678G4W1

sk Vstavaná rúra na pečenie

Obsah

	Používanie v súlade s určením	4		Základné nastavenia	19
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5		Zmena nastavení.....	19
	Všeobecné informácie.....	5		Zoznam nastavení.....	19
	Mikrovlnná rúra	6		Zmena denného času	20
	Para.....	7		Mikrovlnná rúra	20
	Teplotná sonda.....	7		Riad.....	20
	Čistiaca funkcia.....	7		Výkony mikrovln.....	20
	Príčiny poškodenia	8		Nastavenie mikrovlnnej rúry v kombinácii s druhom ohrevu.....	20
	Všeobecne	8		Nastavenie mikrovlnnej rúry.....	21
	Mikrovlnná rúra	8		Sušenie.....	21
	Para.....	8		Para	21
	Ochrana životného prostredia	9		Tepelná úprava s pridaním pary	21
	Úspora energie.....	9		Regenerácia	22
	Ekologická likvidácia.....	9		Kysnutie cesta	22
	Zoznámenie so spotrebičom	10		Naplnenie nádržky na vodu	22
	Ovládací panel	10		Po každej prevádzke s parou	23
	Ovládacie prvky.....	10		Teplotná sonda	24
	Displej	10		Druhy ohrevu.....	24
	Menu druhov ohrevu.....	11		Zasunutie teplotnej sondy do jedla.....	24
	Druhy ohrevov.....	11		Nastavenie teploty stredu.....	25
	Ďalšie informácie.....	12		Teplota stredu rôznych potravín.....	25
	Funkcie priestoru na pečenie.....	12		Nastavenie sabat	26
	Príslušenstvo	13		Spustenie nastavenia sabat.....	26
	Dodávané príslušenstvo.....	13		Čistiace prostriedky	26
	Zasúvanie príslušenstva.....	13		Vhodné čistiace prostriedky.....	26
	Špeciálne príslušenstvo.....	14		Udržiavanie spotrebiča v čistote	27
	Pred prvým použitím	15		Funkcia čistenia	27
	Pred prvým uvedením do prevádzky.....	15		Samočistenie.....	27
	Prvé uvedenie do prevádzky	15		Odvápnenie	28
	Čistenie priestoru na pečenie	15		Závesné rošty	30
	Čistenie príslušenstva.....	15		Vyvesenie a zavesenie závesných roštov.....	30
	Obsluha prístroja	16		Dvierka spotrebiča	31
	Zapnutie a vypnutie prístroja.....	16		Odobratie dvierok spotrebiča.....	31
	Spustenie a prerušenie prevádzky.....	16		Demontáž a montáž sklenenej výplne.....	31
	Nastavenie režimu	16		Poruchy, čo urobiť?	33
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	16		Tabuľka porúch.....	33
	Rýchloohrev.....	17		Prekročenie maximálnej doby prevádzky.....	34
	Časové funkcie	17		Žiarovky v priestore na pečenie.....	34
	Budík.....	17		Zákaznícky servis	34
	Dĺžka trvania.....	18		Číslo E a číslo FD.....	34
	Čas ukončenia	18			
	Detská poistka	19			
	Aktivovať a deaktivovať.....	19			
	Zablokovanie dvierok spotrebiča.....	19			

 Pokrmy.....	35
Poznámky k nastaveniam.....	35
Snímač pečenia.....	35
Výber a nastavenie jedál	35

 Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu.....	36
Nepoužívajte silikónové formy.....	36
Koláče a drobné pečivo.....	36
Chlieb a žemle.....	40
Pizza, slané a pikantné koláče.....	42
Nákyp a suflé.....	44
Hydina.....	46
Mäso.....	48
Ryby.....	52
Zelenina a prílohy.....	54
Dezerty.....	56
Šetrenie energie ekologickými spôsobmi ohrevu.....	57
Akrylamid v potravinách.....	59
Mierny ohrev.....	59
Sušenie.....	60
Zaváranie.....	61
Kysnutie cesta.....	62
Rozmrazovanie.....	63
Zohrievanie a regenerácia jedál.....	64
Udržanie v teplom stave.....	66
Skúšobné jedlá.....	67

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

Informácie o výrobkoch, ako aj poradenstvo k používaniu a obsluhu Vám poskytne naša Siemens Info Line na tel. číslo: 089 21 751 751* (Po-Pia: 8.00-18.00 hod.) alebo Siemens-info-line@bshg.com.
*) Platí len pre Nemecko..

Používanie v súlade s určením

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

Tento spotrebič je určený len pre zabudovanie. Dodržujte osobitný návod na montáž. Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nepripájajte ho. Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať len autorizovaný odborník. Pri poškodení v dôsledku nesprávneho zapojenia zaniká nárok na záruku.

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

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

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti nesmú čistiť a vykonávať údržbu spotrebiča, iba ak by mali 8 rokov a viac a ak by boli pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a vedenia.

Príslušenstvo vždy zasúvajte správne do priestoru na pečenie. → "Príslušenstvo" na strane 13

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné informácie

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety vložené do priestoru na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neuschovávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča, ak z neho uniká dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku, prípadne vypnite poistku v poistkovej skrinke.

- Pri otváraní dveriek spotrebiča dochádza k prúdeniu vzduchu. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a zapáliť sa. Nikdy nepokladajte pri predhrievaní neupevnený papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len potrebnú plochu. Nesmie prečnievať cez príslušenstvo.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrievajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dveriek spotrebiča môže z nich uniknúť horúca para. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie sa môže premeniť na horúcu vodnú paru. Vodu nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrabané sklo na dverkách spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo drhnúce čistiace predmety.
- Závesy dveriek spotrebiča sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dveriek a môžu sa vzpriechť. Nikdy nesiahajte do priestoru závesov.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo magnetizmu!

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

Mikrovlnná rúra

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Používanie spotrebiča v rozpore s jeho určením môže byť nebezpečné.

Napríklad sa môžu vznietiť zohriate topánky alebo vankúšiky z obilných zŕn aj po niekoľkých hodinách. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov.

- Potraviny nezohrievajte v obaloch na uchovanie tepla.

Potraviny v obaloch z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu neohrievajte bez dozoru.

Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnnej rúry na dlhý čas. Postupujte podľa pokynov v tomto návode na obsluhu.

Nesušte v mikrovlnnej rúre potraviny. Potraviny s nízkym obsahom vody nerozmrazujte a neohrievajte s vysokým výkonom mikrovlnnej rúry alebo s dlhým časom.

- Jedlý olej sa môže zapáliť. V žiadnom prípade neohrievajte v mikrovlnnej rúre výlučne len samotný jedlý olej.

⚠ Varovanie Nebezpečenstvo výbuchu!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s tvrdou šupkou alebo kožou môžu náhle prasknúť počas, ale aj po ohrievaní. Nevarte vajcia v škrupine a ani nezohrievajte vajcia uvarené na tvrdo. Neduste kôrovce ani raticové zvieratá. U volského oka alebo vajca do skla najprv prepichnete žltko. Pri potravinách s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky, párky, môže šupka alebo koža prasknúť. Pred ohrievaním šupku niekoľkokrát prepichnete.

- Teplo v kojeneckej výžive sa nerozdeľuje rovnomerne. Nikdy neohrievajte kojeneckú výživu v uzatvorených fľaškách. Vždy zložte viečko alebo cumlík. Po ohriati dobre zamiešajte alebo pretraste. Len potom dôjde k rovnomernému rozdeleniu teploty. Skôr ako dáte pokrm dieťaťu, skontrolujte teplotu pokrmu.
- Zohriate jedlá vydávajú teplo. Riad a príslušenstvo vyberajte z varného priestoru s ochranou rúk.
- Pri vzdychotesne uzatvorených potravinách môže obal prasknúť. Postupujte podľa pokynov na obale. Pokrmy vyberajte z varného priestoru s ochranou rúk.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dochádzať k oneskorenému varu. To znamená, že bude teplota dosiahnutá aj bez vystupovania bubliniek. Už pri menšom otrase nádoby môže tekutina prudko zovrieť alebo vystreknúť. Vždy pri ohrievaní tekutín vložte do nádoby lyžicu. Zabráňte oneskorenému varu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu prúdom!

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nesprávnom čistení môže dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča. Môže unikáť mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Udržujte v stálej čistote varný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a ich zarážku.

- Cez poškodené dvierka varného priestoru môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič nepoužívajte, ak sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dvierok alebo plastový rám. Privolajte zákaznický servis.
- Spotrebiče bez krytu uvoľňujú mikrovlnnú energiu. V žiadnom prípade neodstraňujte kryt spotrebiča. Na údržbu a opravy zavolajte zákaznický servis.

Para

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže pri ďalšom používaní spotrebiča silne zohriať. Nádržka na vodu sa musí vyprázdniť po každom použití spotrebiča.
- V priestore na pečenie vzniká horúca para. Počas prevádzkovania spotrebiča s parou nesiahajte do priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní príslušenstva môže pretiecť horúca kvapalina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne len s rukavicou na pečenie.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Horľavé kvapaliny sa môžu v horúcom priestore na pečenie zapáliť (vzplanúť). Do nádržky na vodu nedávajte žiadne horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu nalievajte výlučne len vodu alebo nami odporúčané odvápnovacie roztoky.

Teplotná sonda

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Ak sa použije nesprávna teplotná sonda, môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Použite len teplotnú sondu, ktorá je určená pre tento spotrebič.

Čistiaca funkcia

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Zvyšky jedál, tuk a šťavy z pečeného mäsa sa môžu počas vykonávania čistiacej funkcie zapáliť. Pred každým spustením čistiacej funkcie odstráňte z priestoru na pečenie/varenie a z príslušenstva hrubé nečistoty.

- Spotrebič je počas vykonávania čistiacej funkcie mimoriadne horúci. Na rukoväť dvierok nevesajte žiadne horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Predná strana spotrebiča musí byť voľná. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.


Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič je počas vykonávania čistiacej funkcie veľmi horúci. Narušuje sa neprílnavá vrstva plechov a foriem a vznikajú jedovaté plyny. Čistiacou funkciou nikdy nečistite aj neprílnavé plechy a formy. Len smaltované príslušenstvo.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie/varenie je počas vykonávania čistiacej funkcie veľmi horúci. V žiadnom prípade neotvárajte dvierka a neposúvajte rukou zatvárací hák. Čakajte, kým spotrebič nevychladne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič je počas vykonávania čistiacej funkcie veľmi horúci. V žiadnom prípade sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Čakajte, kým spotrebič nevychladne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

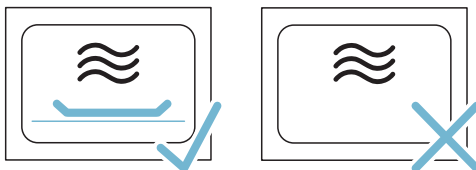
Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliami žiadneho druhu, ani. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne varné nádoby, ak je nastavená teplota nad 50 °C. Došlo by k nahromadeniu tepla. Doby pečenia by už neplatili a poškodil by sa smalt.
- Hliníková fólia: Hliníková fólia sa pri priestore na pečenie nesmie dostať do kontaktu so sklom v dvierkach. Na skle dvierok by sa mohli vytvoriť trvalé farebné flaky.
- Silikónové formy: Nepoužívajte žiadne silikónové formy alebo fólie, pokrievky alebo príslušenstvo, ktoré obsahuje silikón. Poškodíť by sa mohli snímače na pečenie.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikala by vodná para. Zmeny teplôt by mohli poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobý výskyt vlhkosti v priestore na pečenie môže mať za následok koróziu. Po použití vysušte priestor na pečenie. Vlhké potraviny neuschovávajte dlhší čas v zatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neskladujte žiadne potraviny.
- Vychladenie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Po prevádzke s vysokými teplotami nechajte vychladnúť priestor na pečenie pri zatvorenom stave. Nič neprivierať do dvierok spotrebiča. Aj keby boli dvierka spotrebiča pootvorené len na úzku štrbinu, časom by sa poškodili čelné strany nábytku umiestneného v blízkosti. Po prevádzkovaní pri vysokej vlhkosti nechajte vyschnúť priestor na pečenie v otvorenom stave.
- Ovocná šťava: Nepreplňajte ovocný koláč na plechu na pečenie šťavnatým ovocím. Ovocná šťava kvapkajúca z plechu na pečenie zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Podľa možnosti použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silné znečistenie tesnenia: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Čelné strany susediaceho nábytku sa môžu časom poškodiť. Tesnenie dvierok udržiavajte stále čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia a odkladacie plocha: Nestáť, nesediť a neávať sa na dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča nekladte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasúvanie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo spotrebiča poškrabať pri zatváraní sklo dvierok. Príslušenstvo zasúvajte do priestoru na pečenie vždy až na doraz.
- Prenášanie spotrebiča: Spotrebič nenoste a nedržte za rukoväť dverí. Rukoväť dvierok by hmotnosť spotrebiča uniesla a mohla by sa odlomiť.

Mikrovlnná rúra

Pozor!

- Tvorba iskier: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialená najmenej 2 cm od stien ohrievacieho priestoru a vnútornej steny dvierok. Iskry môžu poškodiť sklenenú výplň dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: Rošt nikdy nekombinujte s univerzálnou panvicou. Ak sú tieto zasunuté priamo nad sebou, môže to mať za následok vznik iskier. Zasúvajte ich len každý v inej výške.
- Hliníkové misky: V spotrebiči nepoužívajte žiadne hliníkové misky. Vznikajúce iskry poškodia spotrebič.
- Mikrovlnná prevádzka bez jedál: Prevádzka spotrebiča bez jedál v ohrievacom priestore vedie k preťaženiu. Mikrovlnnú rúru nikdy nespúšťajte bez jedla. Výnimkou je iba krátkodobý test riadu. → "Obsluha spotrebiča na strane 16"



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

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: riady musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad s hrdzavými miestami: Nepoužívajte žiadny riad s hrdzou. Už aj najmenšie flaky môžu mať za následok koróziu v priestore na pečenie.
- Odkvapkávajúce tekutiny: Pri varení v pare s dierkovanou varnou nádobou položte vždy pod ňu plech na pečenie, univerzálnu panvicu alebo nedierkovanú varnú nádobu. Zachyť odkvapkávajúcu kvapalinu.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu nalievajte výlučne studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Spotrebič neuvádzajte do prevádzky, ak stojí na dne priestoru na pečenie voda. Vodu pred uvedením spotrebiča do prevádzky vytrite z dna priestoru na pečenie.
- Roztok s odstraňovačom vodného kameňa: Roztok s odstraňovačom vodného kameňa nedávajte na ovládací panel alebo na iné citlivé plochy. Povrchy by sa poškodili. Ak sa to predsa len stane, ihneď roztok odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistite v umývačke riadu. Nádržka na vodu by sa inak poškodila. Nádržku na vodu čistite mokrú utierkou s bežnými umývacími prostriedkami.

Ochrana životného prostredia

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

Šetrenie energiou

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

Ekologická likvidácia

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

Zoznámenie so spotrebičom

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

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

Ovládací panel

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



1 Tlačidlá

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

2 Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať doprava alebo doľava.

3 Dotykový displej

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

4 Dotykové pole





Ťuknutím sa dotykové pole sa otvorí čelná stena so spínačmi. Teraz môžete vybrať nádržku na vodu.




Ovládacie prvky

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

Tlačidlá

Význam rôznych tlačidiel je stručne vysvetlený nižšie.

Tlačidlá	Význam
on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
menu	Otvorenie menu režimov
 	Informácie Zobrazenie upozornení
 	Detská poistka Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky

	Časové funkcie	Otvoriť menu časových funkcií
	Rýchloohrev	Zapnutie a vypnutie rýchloohrevu
start/stop		Spustenie, zastavenie alebo prerušenie prevádzky
	Otvorenie krytu	Naplniť alebo vyprázdniť vodnú nádržku

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Zobrazuje sa tam denný čas a nastavené časové funkcie.

Linka postupu

Na linke postupu je vidieť, ako postúpilo, napr. ohrievanie rúry na pečenie alebo koľko uplynulo času. Priamka za zvýraznenou hodnotou sa vyplní zľava doprava, tak ako postupuje aktuálna prevádzka.

Časový priebeh


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

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

Kontrola teploty

Stĺpce na kontrolu teploty zobrazujú fázy ohrevu alebo zvyškové teplo v priestore na pečenie.

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

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

Druhy ohrevu






Aby ste vždy našli pre vaše jedlo správny druh ohrevu, vysvetlíme Vám rozdiely a oblasti ich použitia.













Menu druhov ohrevu

Menu je rozčlenené na rôzne druhy ohrevov. Vďaka tomu môžete mať rýchly prístup k požadovanej funkcii.

Režim	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu svojho jedla tu nájdete mnoho presne prispôsobených druhov ohrevu.
Jedlá → "Jedlá" na strane 35	Tu nájdete pre mnohé jedlá už naprogramované, vhodné nastavené hodnoty.
Mikrovlnná rúra → "Mikrovlnná rúra" 20	Pomocou mikrovlnnej rúry uvaríte, zohrejete alebo rozmrazíte svoje jedlá rýchlejšie.
Kombinácia mikrovlnnej rúry → "Mikrovlnná rúra" na strane 20	Týmto možno k mikrovlnnej rúre pripojiť niektorý druh ohrevu.
Para → "Para" na strane 21	Pomocou pary dosiahnete u niektorých jedál lepší výsledok varenia.
Funkcia sušenia → "Para" na strane 21 → "Mikrovlnná rúra" na strane 20	Použité po každej prevádzke s parou alebo mikrovlnnou rúrou.
Odvápnenie → "Funkcia čistenia" na strane 27	Týmto odstránite vodný kameň z vyparovača.
Samočistenie → ~ "Funkcia čistenia" na strane 27	Samočistenie vyčistí vašu rúru na pečenie samočinne.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 19	Základné nastavenia spotrebiča môžete prispôsobiť svojim zvyklostiam.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšej dobe trochu znižuje teplotu.


Druhy ohrevu	Teplota	použitie
 4D-horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie koláčov a mäsa na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo z kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene rovnomerne v ohrievanom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni. Osobitne vhodný pre koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predohrevu. Ventilátor rozdeľuje energeticky optimalizované teplo z kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene rovnomerne v ohrievanom priestore.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Grilovanie cirkulujúcim vzduchom	30-300 °C	Striedavo sa zapínajú grilovacie vyhrievacie teleso a ventilátor. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.

	Gril veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silne	Na grilovanie plochých jedál, ako sú steaky, klobásky alebo toasty, a na gratinovanie. Zohreje sa celá plocha grilovacieho telesa.
	Gril malá plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silne	Na grilovanie malých množstiev, ako sú steaky, klobásky alebo toasty, a na gratinovanie. Zohreje sa stredná časť grilovacieho telesa.
	Stupeň pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Hreje spodné ohrevné teleso a kruhové ohrevné teleso v zadnej stene.
	Intenzívny ohrev	30-300 °C	Pre jedlá s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zhora a mimoriadne silne zdola.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie jemných kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Teplo prichádza pri nízkych teplotách rovnomerne zhora a zdola.
	Spodný ohrev	30-250 °C	Na varenie vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Sušenie	30-150 °C	Pre sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie tepla	60-100 °C	Na udržanie uvarených jedál v teplom stave.
	Predohrev riadu	30-70 °C	Na ohrievanie riadu.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených výrobkov vo výške 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Použite najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Doba varenia je ako je uvedené alebo kratšia. Predohrev nie je účelný.
	Regenerácia	80-180 °C	Na šetrné zohrievanie jedál a na dopečenie pečiva. Vďaka privádzanej pare jedlá nevyschnú.
	Kysnutie cesta	30-50 °C	Na kysnutie kysnutého a kváskového cesta a zrenie jogurtu. Cesto kysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

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

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

Funkcie priestoru na pečenie

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

Otvorenie dvierok spotrebiča

Ak sa počas prebiehajúcej prevádzky otvorí dvierka, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa znovu rozbehne.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď sa otvorí dvierka spotrebiča, rozsvieti sa osvetlenie priestoru na pečenie. Keď sú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa znovu vypne.

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie počas prevádzky nezapínalo.

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývajte vetráciu štrbinu. Rúra na pečenie sa inak prehreje.

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

Upozornenie: Dobu dobiehania chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 19

Príslušenstvo

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

Dodávané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom:

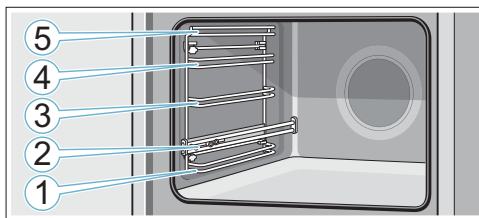
	<p>Rošt Na riad, formy pre koláče a nákypy. Na pečené mäso a grilované kúsky mäsa. Rošt je vhodný pre mikrovlnnú prevádzku.</p>
	<p>Univerzálna panvica Pre štvornaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Môže sa použiť ako nádoba na zachytenie tuku v prípade, že grilujete priamo na rošte.</p>
	<p>Plech na pečenie Pre koláče, drobné pečivo.</p>
	<p>Teplotná sonda Umožňuje presné pečenie. Jeho používanie je opísané v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 24</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne upravené pre Váš spotrebič. Príslušenstvo si môžete dokúpiť od zákazníckeho servisu, v špecializovaných predajniach alebo cez internet.

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

Zasúvanie príslušenstva

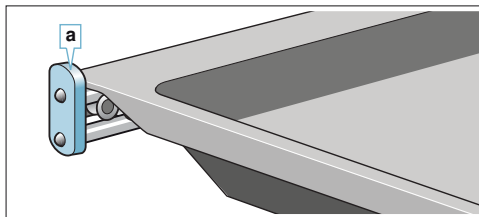
Priestor na pečenie má 5 zásuvných výšok. Zásuvné výšky sa počítajú zdola nahor.



V zásuvných výškach 1, 3, 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyčky príslušnej zásuvnej výšky. Približne do polovice možno príslušenstvo vytiahnuť bez toho, aby sa prevrhlo. S výsuvnými lištami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ešte viac.

Dbajte na to, aby príslušenstvo sedelo za príložkou **a** na výsuvnej lište.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica




Výsuvné lišty zaklapnú, keď sú celkom vytiahnuté. Potom možno na ne ľahko položiť príslušenstvo. Na odblokovanie výsuvných lišt, trochu pritlačte a zasuňte ich späť do priestoru na pečenie.

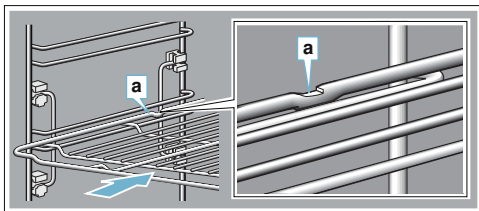
Upozornenia

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

Funkcia západky

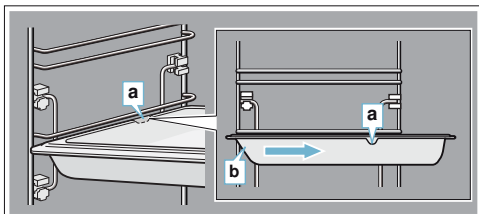
Príslušenstvo možno vysunúť približne do polovice, až kým nezaklapne. Funkcia západky zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí byť príslušenstvo správne zasunuté do priestoru na pečenie.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete kúpiť u zákaznického servisu, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Veľkú ponuku pre Váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť nákupu online je v jednotlivých krajinách rôzna. Pozrite sa prosím do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pre predaj.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé špeciálne príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebič. Pri nákupe uveďte vždy presné označenie (E-č.) spotrebiča.

→ *“Zákaznícky servis” na strane 34*

Špeciálne príslušenstvo	Obj. číslo
Rošt Na riad, formy pre koláče a nákypy a pre pečené mäso a mäso na grilovanie.	HZ634080
Univerzálna panvica Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Môže sa použiť ako nádoba na zachytenie tuku v prípade, že grilujete priamo na rošte.	HZ632070 Samočistiaca
Plech na pečenie Pre koláče na plechu a na drobné pečivo.	HZ631070 Samočistiaci

Vkladací rošt Pre mäso, hydinu, ryby. Na vkladanie do univerzálnej panvice na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Profi panvica Na prípravu veľkých množstiev.	HZ633070
Pokryvka pre profi panvicu Pokryvka robí z profi panvice profi pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používa sa len v univerzálnej panvici.	HZ625071 Selbstreinigungs-fähig
Kameň na pečenie chleba Pre doma upečený chlieb, žemle alebo pizzu, aby získali chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HZ327000 Selbstreinigungs-fähig
Sklenený pekáč (5,1 l) Pre dusené jedlá a nákypy. Vhodný najmä pre režim „Jedlá“.	HZ915001
Sklenená misa Pre veľké kusy pečeného mäsa, šťavnaté koláče a nákypy	HZ86S000
Sklenená panvica Pre nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HZ636000

Pred prvým použitím

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte u svojho dodávateľa vody, akú má vaša voda z vodovodu tvrdosť.

Aby vás váš spotrebič spoľahlivo upozornil na potrebu odvápnenia, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Váš spotrebič môže poškodiť použitie nevhodnej kvapaliny.

Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, silne chlórovanú vodu (> 40 mg/l) alebo iné kvapaliny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Upozornenia

- Ak je vaša voda silne vápenatá, odporúčame Vám používať zmäkčenú vodu.
- Ak používate výlučne zmäkčenú vodu, môžete v takomto prípade ako rozsah tvrdosti vody nastaviť stupeň "zmäkčená".
- Ak používate minerálnu vodu, potom nastavte ako rozsah tvrdosti vody stupeň "4 veľmi tvrdá".
- Ak používate minerálnu vodu, tak potom len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	0 zmäkčená
1 (do 1,3 mmol/l)	1 mäkká
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 stredná
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (nad 3,8 mmol/l)	4 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

→ "Základné nastavenia" na strane 19

Nastavenie jazyka

Prednastavená je „nemčina“.

1. Požadovaný jazyk nastavte otočným voličom.
2. Ťuknite na šípku \checkmark
Objaví sa nasledujúce nastavenie.

Nastavenie denného času

2. Denný čas štartuje s 12:00.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Ťuknite na šípku \checkmark .

Nastavenie dátumu

Prednastavený je dátum 1.1.2014.

1. Ťuknite vždy na šípku \checkmark , aby ste sa dostali k ďalšiemu nastaveniu.
2. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Nastavenie tvrdosti vody

Rozsah tvrdosti vody je nastavený na „veľmi tvrdá“.

Nastavenie upravte, ak je vaša voda mäkkšia. Informujte sa na tvrdosť vody u vášho dodávateľa vody.


1. Rozsah tvrdosti nastavte pomocou otočného voliča.
2. Ťuknite na šípku \checkmark .
Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bolo ukončené nastavenie prvého uvedenia do prevádzky.

Vyčistenie priestoru na pečenie

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

1. Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo.
2. Odstráňte z priestoru na pečenie zvyšky obalu, ako sú napríklad styroporové guľičky.
3. Pred ohrevom utrite hladké plochy v priestore na pečenie mäkkou vlhkou utierkou.
4. Spotrebič zapnite tlačidlom on/off.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a dávkovanie pary a odštartujte prevádzku spotrebiča.

Nastavenia

Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev  s prídavkom pary (intenta "nízka")
Teplota	240 °C
Doba	1 hodina

7. Vetrajte kuchyňu, pokiaľ spotrebič hreje.
8. Spotrebič vypnite po uvedenom čase dotykovým tlačidlom on/off.
9. Počkajte, kým sa rúra na pečenie nevychladí.
10. Vyčistite hladké plochy umývacím roztokom a umývacou utierkou.
11. Vyprázdnite nádržku na vodu a usušte priestor na pečenie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a umývacou handrou alebo mäkkou kefou.

Obsluha prístroja

Zoznámili ste sa s ovládacími prvkami a spôsobom fungovania. Teraz Vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa udeje pri zapínaní a vypínaní a ako sa nastaví režimy.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým, ako budete na svojom spotrebiči niečo nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detskú poistku a časovač možno nastaviť aj keď je spotrebič vypnutý.

Indikácie na displeji a upozornenia, napríklad zobrazenie zvyškového tepla, zostáva viditeľné aj pri vypnutom spotrebiči.

Ak svoj spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Ak nie je nastavený dlhší čas, spotrebič sa vypne automaticky.

Zapnutie spotrebiča

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

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

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

Vypnutie spotrebiča

Prístroj vypnite tlačidlom on/off. Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa preruší.

Na displeji sa objaví hodinový čas.

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

Štart alebo zastavenie prevádzky

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

Na vynulovanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off. Ak by ste počas prevádzky otvorili dverka priestoru na pečenie, prevádzka sa preruší. Na pokračovanie prevádzky zatvorte dverka.

Tip: Nastavenia môžete meniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 19

Nastavenie režimu

Pri voľbe režimu musí byť spotrebič zapnutý.

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

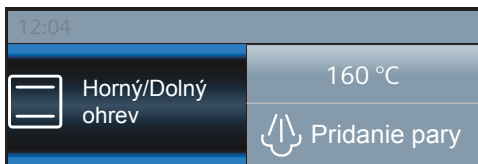
Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený návrh druhu ohrevu a teplota. Toto nastavenie môžete spustiť tlačidlom štart/stop.

Ak chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte tak, ako je uvedené nižšie.

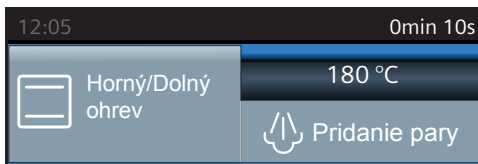
Hodnoty pre iné nastavenia môžete meniť nasledovne:

Príklad na obrázku: Horný a dolný ohrev pri 180 °C.

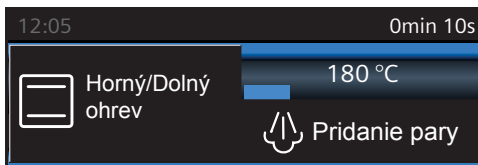
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Ťuknite na navrhovanú teplotu.
3. Teplotu zmeňte otočným voličom.



4. Štartujte tlačidlom štart/stop.






Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Tlačidlom »☰ môžete priestor na pečenie zohriať mimoriadne rýchlo. Rýchloohrev je k dispozícii pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

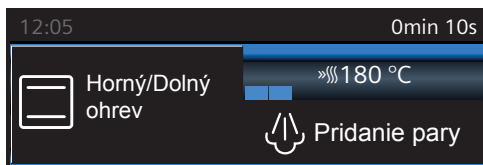
	4D-horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

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

Nastavenie

Dbajte na vhodnosť zvoleného druhu ohrevu. Teplota musí byť nastavená na vyše 100 °C, inak nebude možné spustiť rýchloohrev.

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



Symbol »☰ sa objaví vľavo vedľa teploty. Začína sa vypínať indikácia kontroly teploty.

Po ukončení rýchloohrevu zaznie signál. Symbol »☰ zhasne. Teraz vložte jedlo do priestoru na pečenie.

Upozornenia




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

Prerušenie

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

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

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



Poznámky

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


Budík

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



Nastaviť môžete maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole s budíkom.
2. Čas budíka nastavte pomocou otočného voliča. Za niekoľko sekúnd začne časovač odmeriavať čas. Symbol  pre budík a uplynutá doba sa zobrazujú vľavo v stavovom riadku.



Po uplynutí času

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

Prerušenie nastaveného času budíka

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a pretočte späť čas. Tlačidlom  zatvorte menu.

Zmena času budíka

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

Dĺžka trvania

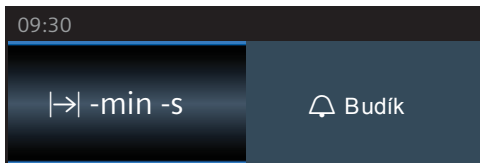
Keď nastavíte pre vaše jedlo určitú dobu (čas pečenia/varenia), prevádzka sa automaticky ukončí po jej uplynutí. Rúra na pečenie už nehreje.

Nastaviť môžete maximálne 23 hodín a 59 minút.

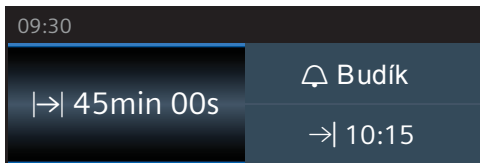
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

Príklad.: nastavenie pre 4D-horúci vzduch , 180 °C, doba 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.




2. Otočným voličom nastavte dobu.




3. Spustíte tlačidlom štart/stop. Dobu \rightarrow môžete sledovať na stavovom riadku.

Nastavená doba uplynula

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

Prerušenie plynutia času


Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Pretočte späť nastavený čas. Zobrazuje sa nastavený druh ohrevu a teplotu.

Zmena nastavenej doby

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

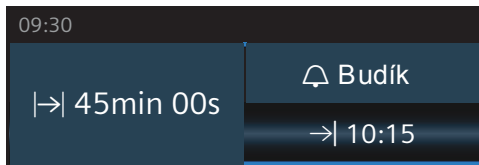
Čas ukončenia

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

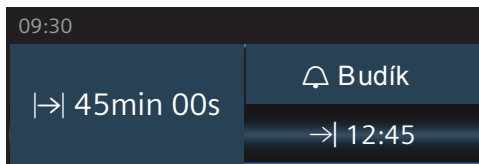
Predpoklad: Nastavená prevádzka ešte nezačala. Je nastavená doba. Otvorené je menu časových funkcií .

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

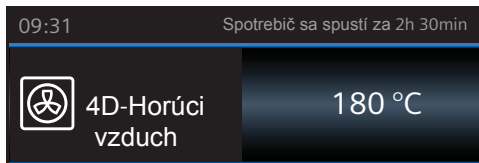
1. Ťuknite na pole “Koniec \rightarrow !”. Zobrazí sa čas ukončenia.



2. Otočným voličom posuňte čas ukončenia na neskôr.




3. Na potvrdenie stlačte tlačidlo štart/stop.





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


Nastavená doba uplynula

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

Korigovanie času ukončenia

Možné to je, pokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávacjej pozícii. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií, ťuknite na “Koniec \rightarrow !” a otočným voličom opravte čas ukončenia. Tlačidlom  zatvorte menu.

Zrušenie času ukončenia



Možné to je, pokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávacjej pozícii. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií, ťuknite na “Koniec \rightarrow !” a otočným voličom pretočte čas ukončenia späť. Nastavená doba okamžite uplynie.

Detská poistka

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


Aktivovanie a deaktivovanie

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

Stlačte približne na 4 sekundy tlačidlo . Na displeji sa objaví poznámka o potvrdení a v stavovom riadku sa zobrazí symbol .

Zablokovanie dvierok spotrebiča


V základných nastaveniach môžete zmeniť nastavenia tak, aby sa okrem ovládacieho poľa zablokovali aj dvierka spotrebiča.

Dvierka spotrebiča sa zablokujú, keď teplota v priestore na pečenie dosiahne cca 50 °C. V stavovom riadku sa objaví symbol . Ak je rúra na pečenie vypnutá, zablokujú sa dvierka spotrebiča ihneď po aktivovaní detskej poistky.

Základné nastavenia

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

Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu režimov.
2. Vyberte si režim „Nastavenia“. Zobrazí sa prvé základné nastavenie.
3. Otočným voličom môžete upravovať hodnoty.
4. Ťuknite na šípku , aby ste prešli k nasledujúcemu základnému nastaveniu.
5. Hodnoty uložte stlačením tlačidla Menu. Na displeji sa objaví odmietnuť alebo uložiť.

Zoznam nastavení

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

Zmeniť môžete nasledovné nastavenia:

Nastavenie	Výber
Jazyk	K dispozícii sú ďalšie jazyky
Denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu

Tón signálu	krátky (30 sek)
	stredný (1 min)
	dlhý (5 min)
Hlasitosť	nastaviteľná v 5 stupňoch
Tón tlačidiel	vypnutý (tón zostáva zapnutý pri zapnutí a vypnutí s on/off) zapnutý
Svetelnosť displeja	nastaviteľná v 5 stupňoch
Zobrazenie hodín	digitálne s dátumom analogové vypnuté
Osvetlenie	pri prevádzke zapnuté
	pri prevádzke vypnuté
Detská poistka	blokovanie dvierok + tlačidiel len blokovanie tlačidiel
Automatické pokračovanie	pri zatvorení dvierok nepokračovať automaticky (stlačiť tlačidlo štart/ stop)
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu
	Druhy ohrevu
	Jedlá*
	Mikrovlnná rúra
	Mikrovlnná kombinácia
Parenie	
Nočné stmavenie	vypnuté
	zapnuté (displej stmavený medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	zobrazené
	nezobrazené
Čas dobehu ventilátora	odporúčaný minimálny
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená)
	1 (mäkká)
	2 (stredná)
	3 (tvrdá)
Nastavenie sabatu	zapnuté
	vypnuté
Výrobné nastavenie	resetovať
	neresetovať

*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča

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

Zmena denného času

Denný čas môžete meniť v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena letného času na zimný.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
Otvorí sa menu režimov
2. Ťuknite na „Nastavenia“.
3. Šípkou \checkmark prejdite k „Dennému času“
4. Otočným voličom zmeňte denný čas.
5. Stlačte tlačidlo Menu.
Na displeji sa objaví odmietnuť alebo uložiť.

Výpadok prúdu

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

Znovu nastavte jazyk, denný čas a dátum.

Mikrovlnná rúra

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

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

Riad

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

Vhodný riad

Vhodný je žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu alebo tepelne odolné umelé hmoty. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny.

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

Nevhodný riad

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

Pozor!

Tvorba iskier: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialená najmenej 2 cm od stien ohrievacieho priestoru a vnútornej steny dvierok. Iskry môžu poškodiť sklenenú výplň dvierok.

Testovanie riadu

Mikrovlnná rúra sa nesmie zapínať bez pokrmov. Jedinou výnimkou je krátky test riadu.

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

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

Riad by mal byť studený alebo vlažný.

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

Výkony mikrovln

Nastaviť môžete 5 rôznych výkonov mikrovln.

Výkon	Jedlá	Maximálny čas
90 W	k rozmrazovaniu citlivých jedál	1 hod. 30 min
180 W	k rozmrazovaniu a ďalšiemu vareniu	1 hod. 30 min.
360 W	k vareniu mäsa a ohrievaniu citlivých pokrmov	1 hod. 30 min.
600 W	k ohrievaniu a vareniu jedál	1 hod. 30 min.
900 W	k ohrievaniu tekutín	30 Min.

Nastavenie mikrovlnnej rúry v kombinácii s druhom ohrevu

Nastavovať môžete výkony od 90 do 360 wattov. Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na kombinovanie s mikrovlnami.

Vhodné druhy ohrevu:

	4D-horúci vzduch
	horný/spodný ohrev
	grilovanie cirkulujúcim vzduchom
	grilovanie na veľkej ploche
	grilovanie na malej ploche

1. Stlačte tlačidlo Menu.
Otvorí sa menu režimov.
2. Zvoľte si pole „Kombinácia s mikrovlnami“.
Dostanete návrh na druh ohrevu, teplotu, výkon mikrovln a dobu trvania.
3. Ťuknite do príslušného poľa a požadované hodnoty nastavte otočným voličom.
4. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop. Plynutie času možno sledovať na displeji.

Hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť. Stlačte tlačidlo štart/stop a rúra na pečenie je vo vyčkávacom stave. Ťuknite do príslušného mikrovlnného poľa a otočným voličom upravte dobu. Spotrebič znovu spustíte tlačidlom štart/stop.

Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Mikrovlnná rúra prestala pracovať. Na displeji je údaj $1 \rightarrow x 0 \text{min } 00 \text{s}$ a v stavovom riadku sa zobrazí oznam „Koniec“. Tón signálu možno predčasne zresetovať tlačidlom .

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave prestávky. Opäť stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorte dvierka spotrebiča: prevádzka sa preruší. Zatvorte dvierka: Prevádzka sa znovu rozbehne.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.


Nastavenie mikrovlnnej rúry

Aby ste dosiahli s mikrovlnnou rúrou optimálny výsledok, zasunite rošt vždy do zásuvnej výšky 2.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
Otvorí sa menu režimov.
2. Zvoľte si pole „Mikrovlna“.
Dostanete návrh na výkon mikrovln a dobu trvania prevádzky.
3. Požadovaný výkon mikrovln nastavte pomocou otočného voliča.
4. Ťuknite na pole „Doba“ a otočným voličom nastavte dobu.
5. Mikrovlnnú rúru uveďte do prevádzky tlačidlom štart/stop.
Plynutie času možno sledovať na displeji.

Môžete meniť výkon mikrovln. Stlačte tlačidlo štart/stop, rúra na pečenie sa nachádza v stave prestávky. Ťuknite na príslušné mikrovlnné pole. Opätovný štart vykonajte tlačidlom štart/stop.
Počas prevádzky môžete dobu kedykoľvek zmeniť.

Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Mikrovlnná rúra prestala pracovať. Na displeji je údaj I→I 0x 0min 00s a v stavovom riadku sa zobrazí oznam „Koniec“. Tón signálu možno predčasne zresetovať tlačidlom .

Ak by ste chceli ešte raz nastaviť výkon mikrovln, ťuknite na príslušné pole a zadajte dobu trvania. Prevádzka bude pokračovať.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave prestávky. Opäť stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorte dvierka spotrebiča: prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka bude pokračovať.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Sušenie

V režime „Funkcia sušenia“ sa zohreje priestor na pečenie a vlhkosť v priestore sa vyparí. Funkcia sušenia použite po každej prevádzke mikrovlnnej rúry.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
Otvorí sa menu režimov.

2. Zvoľte režim „Sušenie“.
3. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop.
Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Na 1 až 2 minúty otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vlhkosť uniknúť.

Para

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete jedlá pripravovať s podporou pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu kysnutie cesta a regenerácia.

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže z nich uniknúť horúca para. Para nie je viditeľná v závislosti od teploty. Pri otváraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Tepelná úprava s prídanim pary

Pri varení alebo pečení s podporou pary sa tvorí počas prevádzky spotrebiča v rôznych odstupoch a v rôznej intenzite para v priestore na pečenie. Takto dosiahnete lepší výsledok.

Vaše jedlo

- získá chrumkavejšiu kôrku
- získá lesklý povrch
- zostane vnútri šťavnaté a jemné
- len minimálne zredukuje svoj objem

Požadovanú kombináciu z druhu ohrevu a intenzity pary si môžete nastaviť sami. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary využite údaje v tabuľkách alebo si zvoľte niektorý program.







Intenzita pary

Pre prídavok pary máte k dispozícii rôzne intenzity:

- nízku
- strednú
- vysokú

Vhodné druhy ohrevu

Paru môžete pridať k nasledovným druhom ohrevu:

- 4D-horúci vzduch 
- horný/dolný ohrev 
- grilovanie s cirkuláciou vzduchu 
- udržiavanie v teplom stave 
- regenerácia 
- kysnutie cesta 

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Druh ohrevu nastavte pomocou otočného voliča.
3. Ťuknite na teplotu a teplotu nastavte otočným voličom.
4. Ťuknite na pole „Pridanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu.
5. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop. Spotrebič začne nahrievať. Po ukončení nahrievania sa ozve signál a začne prevádzka.

Upozornenie: Ak by bola nádržka na vodu počas prevádzky s parou prázdna, objaví sa na displeji výzva na naplnenie nádržky. Prevádzka pokračuje ďalej bez pridávania pary.

Prerušenie pridávania pary

Ak chcete podporu paru predčasne ukončiť, ťuknite na pole „Pridanie pary“. Otočným voličom nastavte „vyp“.

Upozornenie: Prevádzka pokračuje ďalej bez pridávania pary.

Prerušenie prevádzky spotrebiča Prevádzku prerušíte ťuknutím na tlačidlo štart/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.

Regenerácia

Druhom ohrevu „Regenerácia“ môžete šetrne znovu ohriať hotové jedlá alebo dopieť pečivá z predchádzajúceho dňa. Para sa pripojí automaticky.

Upozornenie: Ak sa vodná nádržka počas regenerácie vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Štart

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Ťuknite na tlačidlo Menu.
3. Ťuknite na pole „Parenie“.
4. Pomocou otočného voliča nastavte „Regenerácia“.
5. Ťuknite na Teplotu a teplotu nastavte otočným voličom.
6. Ťuknite na Dobu a dobu nastavte otočným voličom.
7. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop. Spotrebič začne nahrievať.

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom ☺.

Prerušenie

Prevádzku prerušíte ťuknutím na tlačidlo štart/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.

Kysnutie cesta

S druhom ohrevu „Kysnutie cesta“ vykysne cesto oveľa rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysúša sa.

Pre voľbu vhodného nastavenia využite údaje v tabuľkách. → ~ *“Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu” na strane 36*

Upozornenie: Ak sa nádržka na vodu počas kysnutia cesta vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornenie: Cesto nechávajte vykysnúť, len keď priestor na pečenie úplne vychladol (izbová teplota).
2. Ťuknite na tlačidlo Menu.
3. Ťuknite na pole „Varenie v pare“.
4. Otočným voličom nastavte „Kysnutie cesta“.
5. Ťuknite na Teplotu a teplotu nastavte otočným voličom.
6. Ťuknite na Dobu a dobu nastavte otočným voličom.
7. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop. Spotrebič začne nahrievať.

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom ☺.

Prerušenie

Prevádzku prerušíte ťuknutím na tlačidlo štart/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Predtým, ako spustíte prevádzku s parou, otvorte kryt a nalejte vodu do nádržky na vodu.

Presvedčte sa, či ste správne nastavili rozsah tvrdosti vody. → *“Základné nastavenia” na strane 19*

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Do nádržky na vodu nalievajte výlučne len vodu alebo nami odporúčané odvápnovacie roztoky. Do nádržky na vodu nedávajte žiadne horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Pary horľavých kvapalín by sme mohli v priestore na pečenie zapáliť vzhľadom na jeho horúce povrchy (vzplanutie). Dvierka spotrebiča by mohli prasknúť. Z priestoru na pečenie by mohla vyraziť para a plamene.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo popálenia!**

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu zahriať. Počkajte, kým po predchádzajúcej prevádzke spotrebiča nádržka na vodu nevychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

Pozor!


Váš spotrebič môže poškodiť použitie nevhodnej kvapaliny.

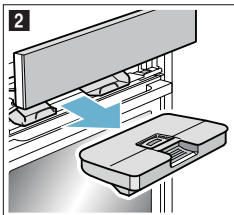
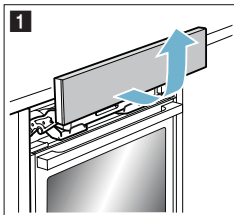
Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, silne chlorovanú vodu (> 40 mg/l) alebo iné kvapaliny.

Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

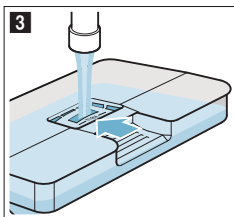
Upozornenia

- Ak je vaša voda silne vápenatá, odporúčame Vám používať zmäkčenú vodu.
- Ak používate výlučne zmäkčenú vodu, môžete v takomto prípade ako rozsah tvrdosti vody nastaviť stupeň "zmäkčená".
- Ak používate minerálnu vodu, potom nastavte ako rozsah tvrdosti vody stupeň "4 veľmi tvrdá".
- Ak používate minerálnu vodu, tak potom len minerálnu vodu bez kyslíčnika uhličitého.

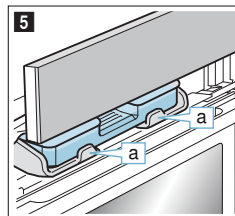
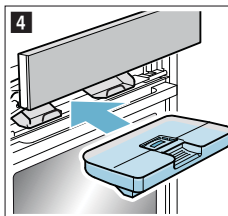
1. Ťuknite na pole  Kryt sa automaticky posunie dopredu.
2. Kryt potiahnite obidvoma rukami dopredu a následne posuňte nahor, kým nezapadne (obr. 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte (obr. 2).



4. Nádržku na vodu naplňte až po značku "max" studenou vodou (obr. 3).



5. Naplnenú nádržku vložte do otvoru pre nádržku (obr. 4). Dbajte na to, aby nádržka zaklapla za obidvoma držiakmi a (obr. 5).



6. Kryt posuňte pomaly nadol a potom zasuňte dozadu, až kým nebude úplne zatvorený. Nádržka na vodu je plná. Môžete spustiť prevádzku s parou.

Doplnenie nádržky s vodou

Ak by bola vodná nádrž počas prevádzky s parou prázdna, objaví sa na displeji výzva na naplnenie nádržky.

Upozornenia

- Prevádzka spustená s pridaním pary pokračuje ďalej bez pridávania pary.
- Ak sa nádržka s vodou vyprázdni počas kysnutia cesta alebo regenerácie, prevádzka sa preruší. Doplňte do nádržky vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku a nalejte do nej vodu.
3. Plnú nádržku vložte späť a zatvorte kryt.

Po každej prevádzke s parou**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo obarenia!**

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže z nich uniknúť horúca para.

Para nie je viditeľná v závislosti od teploty. Pri otváraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo popálenia!**


Spotrebič sa počas prevádzky zohrieva. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Spotrebič neuvádzajte do prevádzky, ak stojí voda na dne priestoru na pečenie. Vodu pred uvedením spotrebiča do prevádzky vytrite z dna priestoru na pečenie.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšná voda prečerpáva späť do nádržky. Následne nádržku s vodou vyprázdnite a vysušte. V priestore na pečenie zostáva vlhkosť. Na vysušenie priestoru na pečenie môžete buď použiť režim „Funkcia sušenia“ alebo priestor usušiť rukou.

Upozornenia

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole  trochu dlhšie, aby Vám pripomenulo, že je potrebné vyprázdniť nádržku s vodou.
- Vápenaté škvrny odstráňte utierkou namočenou octom, potom nádrž vyutierajte s vodou a mäkkou utierkou vysušte.

Vyprázdnenie nádržky na vodu**Pozor!**

Nesušte nádržku na vodu v horúcej rúre. Nádržka na vodu by sa poškodila.

Pozor!

Neumývajte nádržku na vodu v umývačke riadu. Nádržka by sa poškodila.

- Otvorte kryt.
- Vyberte nádržku s vodou.
- Opatrne z nádržky zložte veko.
- Nádržku vyprázdnite a vypláchnite.
- Všetky časti osušte mäkkou utierkou.
- Veko nasadte na nádržku a prilaďte.
- Nádržku vložte späť a zatvorte kryt.

Štart funkcie sušenia

Pri sušení sa priestor na pečenie zohreje a vlhkosť sa z priestoru vyparí. Následne otvorte dverka spotrebiča, aby mohla para uniknúť z priestoru na pečenie.

- Spotrebič nechajte vychladnúť.
- Z priestoru na pečenie ihneď odstráňte hrubé nečistoty a povytierajte vlhkosť z jeho dna.
- V prípade potreby spotrebič zapnite ťuknutím na tlačidlo on/off.
- Stlačte tlačidlo Menu. Objaví sa výber prevádzkových režimov.
- Ťuknite na pole „Dalej“.
- Ťuknite na pole „Funkcia sušenia“.
- Stlačte tlačidlo štart/stop. Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
- Otvorte dverka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby mohla uniknúť z priestoru na pečenie vlhkosť.

Ručné vysušenie varného priestoru

- Spotrebič nechajte vychladnúť.
- Odstráňte z priestoru na pečenie nečistoty.
- Priestor na pečenie vysušte mäkkou utierkou.
- Dverka spotrebiča nechajte otvorené 1 hodinu, aby sa priestor na pečenie úplne vysušil.









Teplotná sonda

Teplotná sonda Plus Vám umožní presné prepečenie jedla. Meria teplotu vo vnútri potravín. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa spotrebič vypne automaticky.

Druhy ohrevu

Keď zastrčíte teplomer do priestoru na pečenie, máte k dispozícii nasledovné druhy ohrevu.

Pri niektorých druhov ohrevu môžete druh ohrevu kombinovať s mikrovlnami alebo parou. Prejdite do režimu „Kombinácia s mikrovlnou rúrou alebo parou“.

	4D-horúci vzduch	Mikrovlny alebo para
	Horúci vzduch eco	
	Horný/dolný ohrev	Mikrovlny alebo para
	Horný/dolný ohrev eco	
	Stupeň pizza	
	Grilovanie cirkulujúcim vzduchom	Mikrovlny alebo para
	Intenzívny ohrev	
	Regenerácia	

Upozornenia

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potravín medzi 30 °C a 99°.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu na pečenie mäsa. Môžete si ho dokúpiť v zákaznickom centre.
- Po použití teplomer vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ho neskladujte v priestore na pečenie.

Teplota v priestore na pečenie

Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť aspoň o 10 °C vyššia, ako nastavená teplota stredu mäsa.

Zasunutie teplotnej sondy do pripraveného jedla

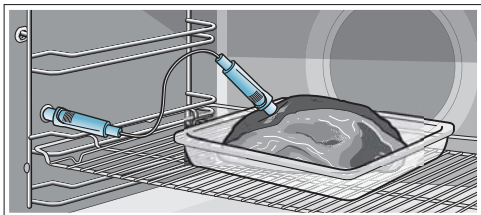
Ešte skôr, ako dáte mäso do priestoru na pečenie, zasuňte teplomer do pripravovaného jedla.

Teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný merací bod vo vnútri pokrmu.

Pozor!

Ak pripojíte mikrovlnnú rúru, musí byť špička teplotnej sondy v pripravovanom jedle.

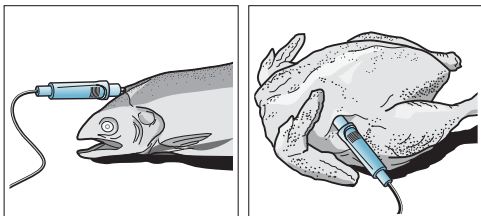
Mäso: Pri veľkých kusoch zastrčte sondu zhora šikmo až na doraz do mäsa. U tenších kúskoch ju zastrčte z boku na najhrubšom mieste.



Upozornenie: Príslušenstvo vždy zasúvajte pod zdiery pre teplotnú sondu.

Ryba: Celú rybu položte na rošt pomocou polovičky zemiaka do plávajúcej polohy. Sondu zasúňte za hlavu v smere stredným kosťou až na doraz.

Hydina: Celú hydinu položte na rošt s prsnou stranou nahor. Teplotnú sondu zastrčte na mieste, kde začína krídlo, do prsného mäsa až na doraz.




Pozor!

Dávajte pozor, aby ste neprivreli kábel teplotnej sondy. Nepoužívajte zatvorené nádoby. Aby sa sonda nepoškodila príliš vysokou teplotou, musí byť vzdialenosť medzi grilovacím vyhrievacím telesom a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso sa môže počas tepelnej prípravy rozpínať.

Nastavenie teploty stredy

1. Teplotnú sondu zasúňte do zdiery vľavo v priestore na pečenie.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu alebo navolte režim "Jedlá".
3. Ťuknite na navrhovanú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Ťuknite na pole "Teplota stredy" a otočným voličom nastavte teplotu stredy. Podľa potreby môžete pripojiť mikrovlny alebo paru.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Postupová linka znázorňuje zvyšovanie teploty stredy.

Nastavená teplota stredy mäsa bola dosiahnutá

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už nehejre. Teplotnú sondu môžete vytiahnuť zo zdiery. Symbol  zhasne.

Zmena teploty stredy

Teplotu stredy možno zmeniť kedykoľvek.

Prerušenie

Teplotnú sondu vytiahnite zo zdiery.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie a snímač teploty stredy sú veľmi horúce. Na zasúvanie a vyťahovanie snímača teploty stredy mäsa používajte kuchynskú rukavicu.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Ak použijete nesprávnu teplotnú sondu, môže sa poškodiť jej izolácia. Používajte len sondu určenú pre tento spotrebič.

Teploty stredy rôznych potravín

Nepoužívajte žiadne zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Sú závislé od kvality a vlastností potravín.

Početné údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu" na strane 36"

Potraviny	Teplota stredy v °C
Hydina	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, ružové	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85-90
Bravčové filé, médium	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80
Hovädzie mäso	
Hov. sviečková alebo roastbeef, angl.spôsob	45-52
Hov. sviečková alebo roastbeef, médium	55-62
Hov. sviečková alebo roastbeef, prepečené	65-75
Tefacie mäso	
Tefacie stehno alebo plecko, chudá	75-80
Tefacie stehno, šál	75-80
Tefacie koleno	85-90

Potraviny	Teplota stredu v °C
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, médium	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňací chrbát, médium	55-60
Ryba	
Ryba, celá	65-70
Rybie filé	60-65
Iné	
Fašírky, všetky druhy mäsa	80-90
Zohrievanie, regenerovanie jedál	65-75


Program sabat

Nastavením sabat môžete nastaviť čas trvania až na 74 hodín. Počas tohto času zostane jedlo v priestore na pečenie teplé bez toho, aby ste ho museli zapínať a vypínať.

Spustenie programu sabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktivované „Program sabat“. → *„Základné nastavenia“ na strane 19*

Pri hornom/dolnom ohreve je udržiavaná v priestore na pečenie teplota medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočte otočným voličom doľava a vyberte druh ohrevu „Program sabat“.
3. Ťuknite na návrh teploty a teplotu nastavte otočným voličom.
4. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a ťuknite na pole „Čas trvania“. Bude navrhnuté 25:00 hodín.
5. Požadovaný čas trvania nastavte otočným voličom.
6. Spustenie vykonajte tlačidlom štart/stop.
V stavovom riadku možno sledovať ubiehajúci čas.

Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Priestor na pečenie už neheje. V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Koniec“.

Posunutie času ukončenia

Posunutie času ukončenia už nie je možné.

Ukončenie nastavenia sabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa zrušia. Môžete ich znovu nastaviť.

Čistiace prostriedky

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Ako spotrebič správne ošetrovať a čistiť, Vám vysvetlíme v tejto časti.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Podľa typu spotrebiča nemusí Váš spotrebič mať všetky uvedené časti.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- žiadne silné čistiace prostriedky obsahujúce alkohol,
- tvrdé drsné vankúšiky alebo čistiace špongie
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na čistenie teplom.

Nové penové utierky pred prvým použitím dôkladne vyperte.

Tip: Osobitne odporúčané čistiace a ošetrovacie prostriedky môžete kúpiť v zákazníckom servise. Dodržiavajte údaje výrobcu.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič môže byť veľmi horúci. Nedotýkajte sa horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie ani výhrevných telies. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Nerezové čelo	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Škrvy od vody, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte. Pod takými škrvmi by sa mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne prostriedky na ošetrovanie nerezových plôch, vhodné pre teplé povrchy. Prostriedky na ošetrovanie nanášajte tenkou mäkkou utierkou.
.Plasty	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládacie pole	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.

Sklo v dvierkach	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušíte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky.
Rukoväť na dvierkach	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušíte mäkkou utierkou. Ak sa na rukoväť dostane prostriedok na odvápnenie, ihneď ho utrite. Inak sa tieto flaky už nebudú dať odstrániť.
Vnútrajšok spotrebiča	
Smaltované plochy	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušíte mäkkou utierkou. Zapečené zvyšky jedál zmäčíte vlhkou utierkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite nerezovú drôtenku alebo prostriedok na čistenie rúr na pečenie. Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby sa vysušil. Najvhodnejšie je využiť funkciu čistenia. → <i>"Funkcia čistenia" na strane 27</i>
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušíte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite prostriedok na čistenie rúr na pečenie.
Kryt dvierok z nerez	Čistiť na nerez: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte prostriedky na ošetrovanie nerezovej ocele. Pri čistení odoberte kryt dvierok.
Vnútrotný rám dvierok z nerez	Čistiť na nerez: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Možno ním odstraňovať farebné flaky. Nepoužívajte prostriedky na ošetrovanie nerezovej ocele
Závesné rošty	Teplý roztok na umývanie: Namočiť a vyčistiť utierkou na umývanie a kefou.
Výsuvný systém	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte utierkou na umývanie alebo kefou. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných líšt, najlepšie je čistiť ich zasunutú. Nečistiť v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Namočte a vyčistíte utierkou na umývanie alebo kefou. Pri silnom znečistení použite nerezovú drôtenku.
Nádržka na vodu	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte umývacou utierkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou tak, aby sa odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vysušiť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku na sucho vydrhnite. Nečistite v umývačke riadu.

Teplotná sonda	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte umývacou utierkou alebo kefou. Nečistíte v umývačke riadu.
----------------	---

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane spotrebiča sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieni na presklených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuky, sú svetelné reflexy od osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. To môže viesť k vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nemá žiadny vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je nijako narušená.

Udržiavajte spotrebič v čistote

Aby sa nevytvárali žiadne ťažko odstrániteľné nečistoty, udržiavajte spotrebič čistý a s obratom odstraňujte všetky nečistoty.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistíte po každom použití. Nečistoty sa takto nemôžu zapieť.
- Ihneď odstraňte flaky po vode, tuku, škrabe a bielkovinách.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov použite univerzálnu panvicu.
- Na pečenie mäsa používajte vhodný riad, napr. pekáč.



Funkcia čistenia

Vás spotrebič disponuje režimom "samočistenia" a „odvápnovania“. So samočistením vyčistíte svoj priestor na pečenie bez námahy. Odvápnovaním odstránite vodný kameň z výparníka.


Samočistenie

Priestor na pečenie sa zohrieva na veľmi vysoké teploty. Zvyšky z pečenia mäsa a koláčov a grilovania zhoria.

Vybrať si môžete z troch stupňov čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Doba trvania
1	ľahký	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredný	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívny	cca 2 hodiny

Čím väčšie a staršie je znečistenie, o to vyšší by mal byť stupeň čistenia. Stačí, ak priestor na pečenie vyčistíte každé dva až tri mesiace. Podľa potreby možno čistiť aj častejšie. Pri čistení spotrebujete cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.


Upozornenie: Pre Vašu bezpečnosť sa dverka priestoru na pečenie automaticky zablokujú. Otvoriť sa budú môcť znovu až vtedy, keď zhasne symbol blokovania  v stavovom riadku. Počas čistenia nesvieti osvetlenie v priestore na pečenie.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie je počas funkcie čistenia veľmi horúci.

Dverka spotrebiča neotvárajte a ani neposúvajte blokovaciu páčku rukou. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

-  Spotrebič je počas funkcie čistenia mimoriadne horúci. V žiadnom prípade sa nedotýkajte dverok. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Pred funkciou čistenia

Pozor!

Pred spustením čistenia vyberte nádržku na vodu zo spotrebiča. → "Para" na strane 21

Pri čistení môžete súčasne čistiť príslušenstvo, napr. univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Príslušenstvo zasuňte do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dverka spotrebiča a okrajové plochy priestoru na pečenie okolo tesnenia. Tesnenie nedrhňte.

Upozornenie: Funkciou čistenia môžete súčasne čistiť aj dodávané smaltované príslušenstvo. Čistiť nie je možné rošty. Rošty nie sú vhodné pre funkciu čistenia a zmenili by farbu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné pre funkciu čistenia, nájdete v tabuľke špeciálneho príslušenstva. → "Príslušenstvo" na strane 13

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Volné zvyšky pokrmov, tuk a štava z mäsa sa môžu počas vykonávania funkcie čistenia zapáliť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z priestoru na pečenie a z príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič je počas funkcie čistenia mimoriadne horúci. Na rukoväť dverok nikdy nevesajte horľavé predmety, napr. utierky. Predná strana spotrebiča musí byť voľná. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.

Varovanie



Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!

Spotrebič je počas vykonávania funkcie čistenia veľmi horúci. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa nič a vznikajú jedovaté plyny. Plechy a formy s nepriľnavou vrstvou nikdy nečistite funkciou čistenia. Čistite len smaltované príslušenstvo.


Nastavenie samočistenia

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov.
2. Zvoľte režim „Samočistenie“. Navrhne sa stupeň čistenia 3. Čistenie môžete okamžite spustiť tlačidlom štart/stop alebo


3. môžete otočným voličom nastaviť iný stupeň čistenia.
4. Čistenie spustíte tlačidlom štart/stop.

Krátko po štarte sa zablokujú dverka priestoru na pečenie. Symbol blokovania  sa zobrazí v stavovom riadku vľavo vedľa ubiehajúceho času. Dverka priestoru na pečenie sa budú môcť otvoriť znovu až vtedy, keď zhasne symbol  v stavovom riadku.

Po skončení čistenia

Zaznie signál. Priestor na pečenie už nehreje. V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Koniec“. Signál môžete vypnúť tlačidlom . V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Spotrebič sa ochladzuje“.

Prerušenie čistenia

Rúru na pečenie vypnite tlačidlom on/off. Dverka priestoru na pečenie sa budú môcť otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol  v stavovom riadku.

Zmena stupňa čistenia

Po štarte už nie je možné zmeniť stupeň čistenia.

Čistenie môžete nechať prebehnúť v noci

V kapitole Nastavenia času si môžete prečítať, ako zmeniť čas ukončenia. Taktó budete môcť rúru na pečenie používať kedykoľvek cez deň. → "Časové funkcie" na strane 17

Po ukončení funkcie čistenia

Keď priestor na pečenie vychladne, zotrite zostávajúci popol v priestore, na príslušenstve, závesných roštoch a v priestore dverok spotrebiča vlhkou handrou.

Po čistení sa môžu vyskytnúť na výsuvných lištách farebné zmeny. Na funkciu to nemá žiadny vplyv. Líšty utrite vlhkou handrou. Potom líšty niekoľkokrát vyťahnite a zasuňte.

Počas čistenia sa zafarbí rám na vnútornej strane dverok spotrebiča. Tento jav je normálny a nemá žiadny vplyv na funkciu. Sfarbenie možno odstrániť kefou na nerezovú oceľ.

Odvápnenie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte ho pravidelne odvápnovať.

Odvápnovanie pozostáva z niekoľkých krokov. Z hygienických dôvodov musí odvápnenie prebehnúť celé, aby bol spotrebič opäť prevádzkyschopný. Celkovo prebieha odvápnovanie cca 70 – 90 minút.

- Odvápnovanie (cca 55 – 70 minút), následne vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Prvé vyplachovanie (cca 6 – 9 minút), následne vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Druhé vyplachovanie (cca 6 – 9 minút), následne vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.

Keď sa odvápnovanie preruší (napr. pri výpadku prúdu alebo v dôsledku vypnutia spotrebiča), budete vyzvaný po opätovnom zapnutí spotrebiča k dvom

vypláchnutiam. Až do konca druhého vyplachovania zostane spotrebič pre iné režimy zablokovaný.

Ako často sa musí spotrebič odváňovať je závislé od tvrdosti používanej vody. Keď bude možné spotrebič uviesť do prevádzky s parou 5 alebo menej krát, pripomenie Vám spotrebič odváňovanie oznamom na displeji. Počet ostatných možných uvedení spotrebiča do prevádzky sa zobrazí po zapnutí. Tak budeme mať čas, aby ste sa včas pripravili na odváňovanie.

Spustenie

Pozor!

Poškodenie spotrebiča: Používajte výlučne nami odporúčaný prostriedok na odváňovanie. Iné prostriedky na odváňovanie môžu spotrebič poškodiť.

Odváňovač obj. číslo 311 680

Pozor!

Odváňovací roztok: Odváňovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo na iné citlivé plochy. Povrchy by sa poškodili. Ak sa to predsa len stane, ihneď odváňovací roztok odstráňte vodou.

Odváňovanie môžete spustiť, len ak je priestor na pečenie chladný. Ak je teplota v priestore na pečenie príliš vysoká, upozorní Vás na to hlásenie na displeji. Počkajte, kým rúra na pečenie nevychladne. Následne proces odštartuje odznovu.

Ak ste pred odváňovaním prevádzkovali spotrebič s parou, potom spotrebič najprv vypnite, aby sa z odparovacieho systému odčerpala zvyšková voda.

1. Odváňovací roztok pripravte z 500 ml vody a 150 ml kvapalného odváňovacieho prostriedku.
2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju odváňovacím roztokom.
4. Nádržku naplnenú roztokom úplne zasuňte.
5. Zatvorte kryt.
6. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov.
7. Zvoľte režim odváňovania. Keď ťuknete na pole „Ďalej“ dostanete informácie k čisteniu. Zobrazí sa doba odváňovania. Túto dobu nie je možné zmeniť.
8. Čistenie spustíte tlačidlom štart/stop. Spotrebič sa odváňuje. V stavovom riadku možno sledovať ubiehajúci čas. Po ukončení odváňovania sa ozve akustický signál.

Prvé vypláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znovu ju zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustenie vykonajte tlačidlom štart/stop. Spotrebič vyplachuje. Po ukončení vyplachovania sa ozve akustický signál.

Druhé vyplachovanie

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znovu ju zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop. Spotrebič vyplachuje. Po ukončení vyplachovania sa ozve akustický signál.

Dodatočné čistenie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte.
3. Zapnite spotrebič. Odváňovanie je ukončené a spotrebič je pripravený na prevádzku.

Závesné rošty

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako vyvesiť a vyčistiť stojany.

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

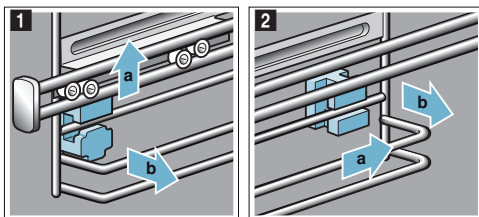
Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty bývajú veľmi horúce. Nedotýkajte sa horúcich závesných stojanov. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie závesných stojanov

1. Závesný rošt potlačte vpred nahor **a** a vyveste ho **b** (obr. **1**).
2. Potom celý závesný rošt posuňte trochu dozadu **a** a vyberte ho **b** (obr. **2**).

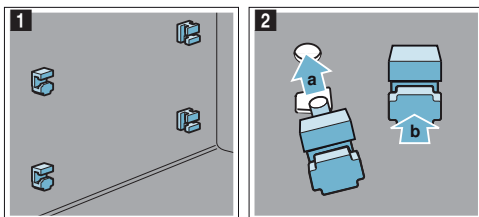


Závesný rošt vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Na nepoddajné nečistoty použite kefu.

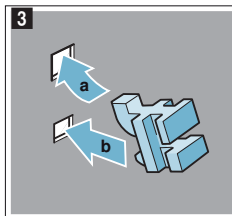
Zastrčenie úchytek

Ak Vám pri vyberaní závesných roštov vypadli úchytky, musíte ich znovu zastrčiť.

1. Predné a zadné úchytky sú rozdielne (obr. **1**).
2. Predné úchytky s hákom nahor vložte do okrúhleho otvoru **a**, dajte ich trochu šikmo, dole zaveste a vyrovnajte **b** (obr. **2**).



3. Zadné úchytky zaveste s hákom do horného otvoru **a** a zatlačte do dolného otvoru **b** (obr. **3**).

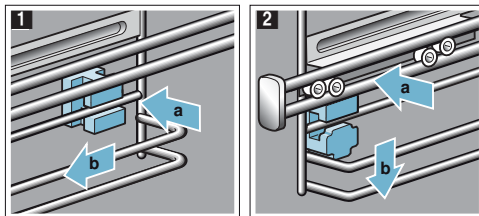


Zavesenie závesných roštov

Dbajte na to, aby pri vešaní bola skosená hrana na závesnom rošte hore.

Závesné rošty možno zavesiť buď vpravo alebo vľavo. Vytahovacie lišty sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Závesný rošt navlečte vzadu hore **a** a dole a potiahnite dopredu **b** (obr. **1**).
2. Potom ich vpred zastrčte **a** a zatlačte nadol **b** (obr. **2**).



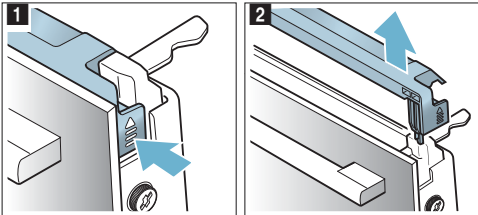
Dvierka spotrebiča

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako vyčistiť dvierka spotrebiča.

Odobratie krytu dvierok

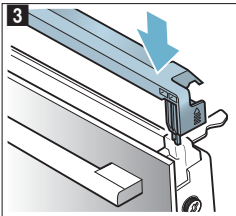
Nerezová vložka v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Na dôkladné vyčistenie je možné kryt sňať.

1. Trochu otvorte dvierka spotrebiča.
2. Prtlačte na kryt vľavo a vpravo (obr. 1).
3. Odoberte kryt (obr. 2).
Dvierka spotrebiča opatrne zatvorte.



Upozornenie: Nerezovú vložku v kryte vyčistite čističom na nerezovú oceľ. Zvyšnú časť krytu vyčistite umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

4. Dvierka spotrebiča opäť trochu otvorte. Nasadte kryt a pritlačte ho, aby počuteľne zaklapol (obr. 3).



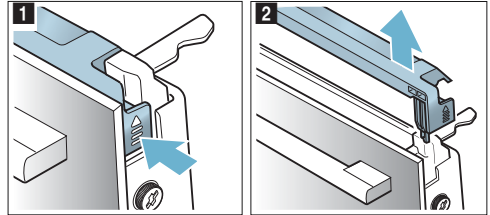
5. Dvierka spotrebiča zatvorte.

Demontáž a montáž sklenenej výplne

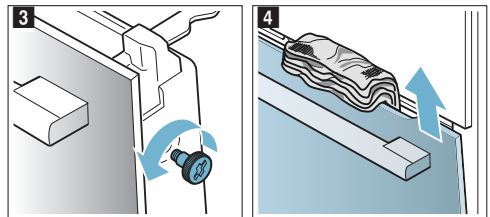
Aby bolo čistenie jednoduchšie, môžete sklenenú výplň vymontovať z dvierok spotrebiča.

Demontáž na spotrebiči

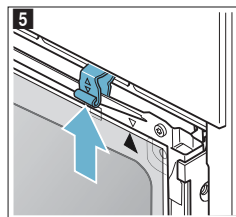
1. Trochu otvorte dvierka spotrebiča.
2. Prtlačte na kryt vľavo a vpravo (obr. 1).
3. Odoberte kryt (obr. 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky vpravo a vľavo na dvierkach spotrebiča (obr. 3).
5. Predtým, ako dvierka znovu zatvoríte, jednoducho do nich privrte niekoľkokrát preloženú kuchynskú utierku (obr. 4).
Čelné sklo vytiahnite smerom nahor a s rukoväťou dvierok nadol ho položte na rovnú plochu.



6. Pripevňovacie svorky na prostrednom skle tlačte smerom nahor, nevyberajte (obr. 5). Pevne držte sklo jednou rukou. Vyberte sklo.



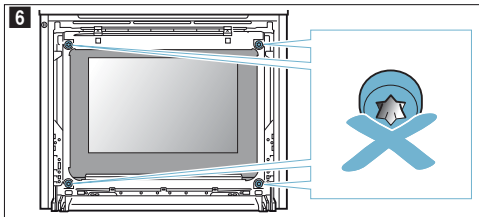
Sklá vyčistíte čističom skiel a mäkkou utierkou.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!

Po otvorení skrutiek už nie je garantovaná bezpečnosť spotrebiča. Môže z neho unikáť mikrovlnná energia. Skrutky nikdy nevytáčajte.

Štyri čierne skrutky sa nesmú odskrutkovať (obr. 6).



⚠ Varovanie

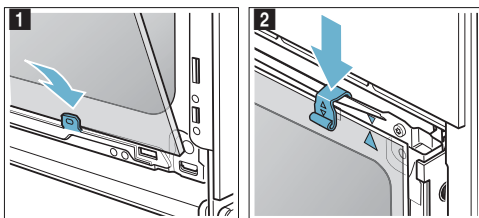
Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo drhúce čistiacie prostriedky.
- Žávesy dvierok spotrebiča sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dvierok a môžu sa zaseknúť. Nesiahajte do priestoru závesov.

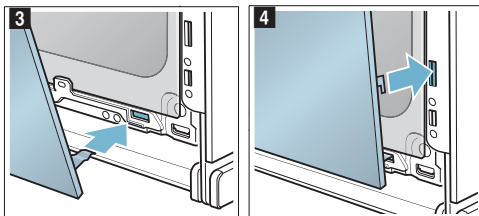
Montáž

Pri zabudovaní vnútorného skla dbajte na to, aby šípka bola vpravo hore na skle a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

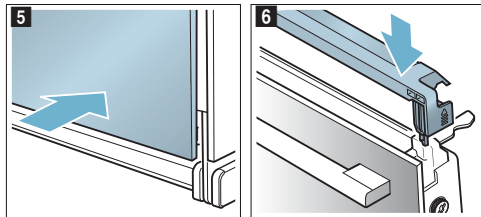
1. Stredné sklo nasadíte dole do úchytky (obr. 1) a hore zatlačíte.
2. Obidve úchytky stlačíte nadol. (Obr. 2).



3. Čelné sklo vložte dole do úchytiak (obr. 3).
4. Čelné sklo zatvárajte tak, aby sa obidva háky ocitli oproti otvoru (obr. 4).



5. Pritlačajte dole čelné sklo, až kým počuteľne nezaklapne (obr. 5).
6. Dvierka spotrebiča trochu otvorte a vyberte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vpravo a vľavo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadíte a pritlačíte kryt, až kým počuteľne nezaklapne (obr. 6).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie môžete začať znovu používať, až keď sú sklá riadne vmontované.

? Poruchy, čo urobiť?







Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr, ako zavoláte servis, pokúste sa pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami.

Upozornenie: Ak sa Vám jedlo nepodarí pripraviť optimálne, pozrite sa do tabuľkovej časti návodu. Tu nájdete veľa tipov a drobných rád.

→ "Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu" na strane 36

Tabuľka porúch

Pri chybových hláseniach s E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa znovu zobrazí hlásenie, zavolajte zákaznický servis.

Porucha	Možná príčina	Pokyny/odstránenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či fungujú iné kuchynské spotrebiče.
Nie je možné otvoriť dverka, na displeji sa zobrazí symbol  .	Dverka spotrebiča sú zablokované, pokiaľ priestor na pečenie nevychladne.	Počkajte, kým nezhasne symbol  .
Nie je možné obsluhovať zapnutý spotrebič, na displeji sa zobrazí symbol  .	Je aktivovaná detská poistka.	Tlačilo  stláčajte tak dlho, kým symbol  nezhasne.
E8010	Dverka sa otvorili hneď po stlačení tlačidla  .	Dverka zatvorte a stlačte tlačidlo on/off.
Osvetlenie priestoru na pečenie nefunguje.	Chybná LED.	Zavolajte zákaznický servis.
Prevádzka s parou alebo odváňňovaním sa nespustí alebo nepokračuje.	Nádržka na vodu je prázdna. Je otvorený ovládací panel. Odváňňovanie blokuje prevádzku s parou	Naplňte nádržku na vodu. Zatvorte ovládací panel. Vykonať odváňňenie.
	Chybný snímač.	Zavolajte zákaznický servis.
Spotrebič Vás vyzve, aby ste vykonali odváňňenie.	Počas odváňňovania bola prerušená dodávka prúdu alebo bol vypnutý spotrebič.	Po opätovnom zapnutí spotrebiča pokračujte v odváňňovaní.
Spotrebič Vás vyzve, aby ste vykonali odváňňovanie bez toho, aby sa predtým zobrazilo počítadlo.	Nastavená tvrdosť vody je príliš nízka.	Vykonať odváňňenie. Skontrolujte rozsah tvrdosti vody a prípadne ho zmeňte.
Blikajú tlačidlá.	Normálny jav spôsobený kondenzáciou vody za ovládacím panelom.	Hneď, ako sa kondenzát vyparí, tlačidlá prestanú blikať.
Priestor na pečenie nehreje a na displeji sa zobrazí „Zapnutý demo režim“.	Spotrebič sa nachádza v demo režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ju znovu zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach si zvolte „Demo režim vypnutý“.
Objaví sa hlásenie „Prázdna nádržka“ hoci je nádržka na vodu plná.	Je otvorený ovládací panel.	Zatvorte ovládací panel.
	Chybný snímač.	Zavolajte zákaznický servis.
Ovládací panel sa neotvára  .	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
	Chybná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka pre spotrebič v poriadku.
	Chybný snímač.	Zavolajte zákaznický servis. V prípade potreby vyprázdňte nádržku na vodu, vpravo a naľavo siahnite pod ovládací panel a vytiahnite ho.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného elektrického kábla a plynového vedenia môže vykonávať iba nami vyškolený technik servisnej služby. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznický servis.

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Ak by bol spotrebič nežiaduco dlho v prevádzke, automaticky ukončí prevádzku, ak nie je nastavená žiadna doba a nastavenie sa dlhšiu dobu nemenilo. Kedy sa tak stane, závisí od nastavenej teploty alebo grilovacieho stupňa.

Spotrebič hlási na displeji, že sa prevádzka automaticky ukončí. Následne sa jeho prevádzka preruší.

Aby ste mohli spotrebič znovu používať, najprv ho vypnite. Následne ho znovu zapnite a nastavte požadovaný režim.

Aby sa spotrebič nevypol, napr. pri veľmi dlhom čase prípravy, nastavte dobu trvania. Spotrebič hreje, až kým neuplynie nastavená doba.

Tip: Aby sa spotrebič nežiaduco nevypol, napr. pri dlhom čase prípravy, nastavte určitú dobu. Spotrebič zohrieva, kým nastavená doba neuplynie.

Žiarovky v priestore na pečenie

Na osvetlenie priestoru na pečenie je Váš spotrebič vybavený jednou alebo viacerými LED žiarovkami s dlhou životnosťou.

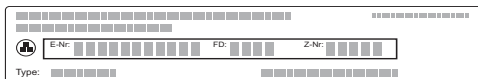
Ak by sa napriek tomu raz poškodila žiarovka LED alebo kryt žiarovky, zavolajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky sa nesmie sňať.

Zákaznícky servis

Ak by ste potrebovali spotrebič opraviť, je tu pre Vás zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby nedochádzalo k zbytočným výjazdom technika.

Číslo E a číslo FD

Pri telefonáte uveďte kompletne číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme sa mohli o Vás kvalifikovane postarať. Typový štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.



Aby ste ich v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si svojho spotrebiča a telefónne číslo servisu poznamenať tu.

E-čís.výrobku

FD-výrobné č.

Zákaznícky servis

Zoberte do úvahy, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu nie je zadarmo ani počas záručnej doby.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu, resp. v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Objednávka opravy a poradenstvo pri poruchách

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

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre Váš spotrebič.

Pokrmy

V režime „Pokrmy“ môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič Vám vyberie optimálne nastavenie.

Poznámky k nastaveniam

- Výsledok je závislý od kvality potravín a od veľkosti a druhu nádoby. Aby bol výsledok varenia optimálny, používajte len bezchybné potraviny a mäso s teplotou chladničky. U mrazených potravín používajte len potraviny priamo vybrané z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách dostanete návrhy teploty, druhu ohrevu a doby varenia. Teplotu a dobu varenia môžete meniť podľa svojich potrieb.
- U iných jedál musíte zadať po výzve hmotnosť. Ak Vás spotrebič nevyzve k niečomu inému, zadávajte vždy celkovú hmotnosť. Spotrebič pritom za Vás nastaví čas a teplotu.
- Nastavenie hmotností mimo plánovaný hmotnostný rozsah nie je možné. U pečených jedál, u ktorých spotrebič za Vás vykoná výber teploty, môžete vkladať teploty do 300 °C. Dbajte pri tom na to, aby ste použili riad s dostatočnou tepelnou odolnosťou.
- Dostanete pokyny týkajúce sa napríklad riadu, výšky zasunutia alebo pridávania tekutín u mäsa. Niektoré jedlá vyžadujú pri varení napr. obracanie alebo miešanie jedla. Zobrazí sa Vám to krátko po štarte na displeji. V správny čas Vám to pripomenie signál.
- Poznámky k vhodnému riadu a tipy a triky pre prípravu jedla nájdete na konci návodu na použitie. → *„Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 36*

Mikrovlnná rúra

U niektorých jedál sa automaticky aktivuje mikrovlnná rúra. Mikrovlnná rúra podstatne skracuje čas varenia, ktorý sa redukuje takmer na polovinu. Spotrebič Vás upozorní, aby ste použili len riad, ktorý je vhodný do mikrovlnných rúr. Poznámky k vhodnému riadu nájdete v kapitole Mikrovlnná rúra.

→ *„Mikrovlnná rúra“ na strane 20*

Teplotná sonda

Pri príprave niektorých jedál môžete použiť aj teplotnú sondu. Keď zastrčíte teplomer do spotrebiča, budú Vám k dispozícii už len jedlá, ktoré sú vhodné pre prípravu s teplotnou sondou. Zmeniť môžete teplotu v priestore na pečenie a teplotu jadra. → *„Teplotná sonda“ na strane 24*

Snímač pečenia

Váš spotrebič disponuje snímačom pečenia. Aktivuje sa automaticky, ak si zo zoznamu vyberiete zodpovedajúce pečivo. Spotrebič prevezme kontrolu. Spotrebič sa vypne, keď je pečivo hotové. Zaznie akustický signál. Doba zodpovedá približne receptu pre vaše pečivo a nezobrazuje sa.

Nepoužívajte žiadne formy na pečenie zo silikónu alebo formy, ktoré obsahujú silikón. Snímače pečenia by sa poškodili.

Pokiaľ je na displeji uvedené „Snímač pečenia aktívny“, nesmiete otvoriť dverka spotrebiča. Nastavenia by sa inak zrušili. Spotrebič Vám potom ponúkne nastavenia, ktoré budete musieť kontrolovať sami.

Výber a nastavenie pokrmov

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov.
2. Zvoľte režim „Pokrmy“. Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
3. Požadovanú skupinu programov si zvolíte otočným voličom.
4. Ťuknite na pole „Ďalej“.
5. Otočným voličom si vyberte pokrm.

Program Vás prevedie celým postupom nastavenia Vami zvoleného jedla. Vždy len ťuknite na pole „Ďalej“.

Po vykonaní všetkých nastavení, spustíte program tlačidlom štart/stop.

Upozornenie: Spotrebič Vás upozorní, ak je priestor na varenie pre Vaše jedlo ešte príliš teplý.

Program skončil

Zaznie signál. V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Koniec“. Rúra na pečenie už neheje. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom ☺.

Ak nie ste s výsledkom varenia spokojný, môžete dobu varenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dopieť“. Bude Vám navrhnutá doba, ktorá ale môžete zmeniť.

Ak ste s výsledkom varenia spokojný, ťuknite na pole „Koniec“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

Zastavenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa vynulujú. Môžete ich nanovo nastaviť.

Posunutie času ukončenia

U niektorých jedál je možno posunúť čas dokončenia. Postup je popísaný v kapitole Časové funkcie. → *„Časové funkcie“ na strane 17*

Ak ste nastavili čas ukončenia, prejde displej do čakacej doby. V stavovom riadku sa zobrazuje čas, kedy sa spustí prevádzka. Nie je možné zmeniť žiadne nastavenia. Nezabudnite, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú zostať dlho v priestore na pečenie.

Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber jedál a k nim optimálne nastavenia. Ukážeme Vám, ktorý druh ohrevu a ktorá teplota je pre vaše jedlo najideálnejšia. Získate informácie o vhodnom príslušenstve a o výške, do ktorej ho treba zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a prípravy jedla.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť v priestore na pečenie veľa vodnej pary.

Váš spotrebič je energeticky veľmi účinný a do vonkajšieho priestoru uniká len málo tepla. Vzhľadom na veľký rozdiel teplôt medzi vnútorným priestorom spotrebiča a jeho vonkajšími časťami, môže sa tvoriť kondenzovaná voda na dverkách, na ovládacom paneli alebo na čelách susediaceho nábytku. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Množstvo kondenzátu možno znížiť predhrievaním alebo opatrným otváraním dveriek. Pri používaní s podporou pary je žiaduce, aby v priestore na pečenie vznikalo veľa pary. Po tepelnej úprave poutierajte varný priestor, keď vychladne.

Nepoužívajte silikónové formy

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

Pozor!

Nepoužívajte žiadne formy na pečenie zo silikónu alebo formy, ktoré obsahujú silikón. Poškodiť by sa mohli snímače na pečenie. I keď sa snímač pečenia nepoužíva, môže sa poškodiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnami, môže sa čas pečenia podstatne skrátiť.

Vždy používajte len teplovzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny týkajúce sa nádob vhodných do mikrovlnnej rúry.

→ "Mikrovlnná rúra" na strane 20

V kombinovanej prevádzke môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je forma zvonku čistá. Upravte polohu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovln. Doba pečenia sa predlží.

Ak použijete formy z plastu, keramiky alebo skla, doba pečenia uvedená v tabuľkách sa skráti. Koláče hneď menej zospodu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami je možné len v jednej rovine.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečené výrobky (napr. koláče z kysnutého cesta) získajú s podporou pary chrumkavejšiu kôrku a lesklejší vzhľad. Pečivo menej vyschýna.

Piečť s podporou pary je možné len v jednej rovine.

Niektoré jedlá sa najlepšie vydaria, ak sa pečú v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľkách.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výšky zasunutia:

- vysoké koláče vo forme: výška 2
- koláče na plechu: výška 3

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté koláče na plechoch alebo vo formách však nemusia byť aj súčasne hotové.

Pečenie v dvoch úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte:
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečenie v troch úrovniach:

- plech na pečenie: výška 5
univerzálna panvica: výška 3
plech na pečenie: výška 1

Pečenie v štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: výška 5
druhý rošt: výška 3
tretí rošt: výška 2
štvrtý rošt: výška 1

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dverkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dverkam spotrebiča.

Pre šťavnaté koláče použite univerzálnu panvicu, aby pretekajúca šťava neznečistila priestor na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo nemedne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použijete horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Pri pečení s podporou pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrhnite.

Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne pečené výrobky optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnedenutiu. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.





Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Koláče a drobné pečivo sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebudú prepečené.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studenej priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

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

















Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch pre pečenie na konci tabuľky. Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň pizza
-  intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyjadrené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Koláče vo formách							
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/truhliková forma	2		150-170	-	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/truhliková forma	2		160-180	90	-	30-40
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/truhliková forma	2		150-160	-	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/truhliková forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová/truhliková forma	2		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Otváracia bábovková forma	2		160-180	-	-	40-60
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Otváracia bábovková forma	2		160-180	90	-	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	-	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-160	-	1	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Otváracia forma Ø26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Koláč „Schweizer Wähe“	Plech na pizzu	3		190-210	-	-	50-60
Tarte	Tarte forma, biely plech	1		220-240	-	-	30-45
Tarte	Tarte forma, biely plech	3		210-220	-	1	30-40
Kysnutá bábovka	Otváracia bábovková forma	2		150-170	-	-	50-70
Kysnutá bábovka	Otváracia bábovková forma	2		150-160	-	1	60-70
Kysnutý koláč v otváracíj forme	Otváracia forma Ø28 cm	2		160-170	-	-	20-30






























* predhriať

** 5 min. predhrievať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Kysnuté koláče	Otváracia forma Ø28	2	150-160	-	-	2	25-35
Piškútový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2	☐	150-170*	-	-	20-30
Piškútový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2	☉	150-160	-	1	20-35
Piškútová torta, 3 vajcia	Otváracia forma Ø26 cm	2	☉	160-170*	-	-	25-35
Piškútová torta, 3 vajcia	Otváracia forma Ø26 cm	2	☉	150-160	-	1	10
						-	20-25
Piškútová torta, 6 vajcia	Otváracia forma Ø28 cm	2	☉	150-170*	-	-	30-50
Piškútová torta, 6 vajcia	Otváracia forma Ø28 cm	2	☉	150-160	-	1	10
						-	30-35
Koláče na plechu							
Trený koláč s oblohou	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	-	20-40
Trený koláč s oblohou	Plech na pečenie	3	☉	160-170	-	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	140-160	-	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou	Plech na pečenie	3	☐	180-200	-	-	25-30
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	160-170	-	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šľavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3	☐	160-180	-	-	55-75
Koláč „Schweizer Wähe“	Univerzálna panvica	3	☐	200-210	-	-	50-60
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Univerzálna panvica	3	☐	160-180*	-	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3	☉	150-160	-	1	20-30
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
Vianočka	Plech na pečenie	2	☐	160-170	-	-	25-35
Vianočka	Plech na pečenie	2	☉	150-160	-	2	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3	☐	180-190*	-	-	15-20
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3	☉	180-190*	-	1	10-15
Štóla z 500 g múky	Plech na pečenie	2	☐	150-170	-	-	45-60
Štóla z 500 g múky	Univerzálna panvica	3	☉	140-150	-	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálna panvica	2	☉	170-180	-	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	3	☉	180-190	-	2	50-60
Závin, mrazený	Univerzálna panvica	3	☉	200-220	-	-	35-45
Závin, mrazený	Univerzálna panvica	3	☉	180-200	-	1	35-45
Závin, mrazený	Univerzálna panvica	3	☉	200-220	90	-	20-25
Drobné pečivo							
Drobné pečivo**	Plech na pečenie	3	☐	160*	-	-	20-30
Drobné pečivo**	Plech na pečenie	3	☉	150*	-	-	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovne**	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	150*	-	-	30-40

* predhriat

** 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Drobné pečivo**	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	-	-	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3		150-160	-	1	25-30
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	-	25-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-170	-	2	20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	-	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	-	1	15-25
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	Plech na pečenie	3		200-220*	-	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	3+1		190-210	-	-	35-45
Jemné pečivo z ľahného cesta	Plech na pečenie	3		160-180	-	-	20-30
Jemné pečivo z ľahného cesta	Plech na pečenie	3		160-170	-	1	20-30
Drobné pečivo							
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	3		140-150*	-	-	25-40
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	3		140-150*	-	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne**	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne**	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	-	-	35-55
Koláčiky	Plech na pečenie	3		140-160	-	-	15-30
Koláčiky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	-	-	15-30
Koláčiky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica			140-160	-	-	15-30
Penové cukrovinky	Plech na pečenie	3		80-90*	-	-	120-150
Penové cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	-	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		90-110	-	-	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		90-110	-	-	30-45
* predhriať							
** 5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu							

Tipy pre pečenie

Chcete vedieť, či je koláč prepečený.	Zapichnete špagľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špagje na dreve nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržujte prísady a pokyny na prípravu uvedené v recepte.
Koláč je uprostred príliš vysoký a na krajoch nízky.	Vymažte iba dno otváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa počas pečenia zlepje.	Vzdialenosť medzi jednotlivými kúskami by mala byť cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zhnede po celom povrchu.
Koláč je veľmi suchý.	Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.

Koláč je celkovo príliš svetlý.	Ak sú výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je hore príliš svetlý, ale dole príliš tmavý.	Nabudúce ho zasuňte o úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale dole príliš svetlý.	Nabudúce ho zasuňte o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo truhliku je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stene, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce nastavte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.
Pečivo nerovnomerne zhnedlo.	Nastavte trochu nižšiu teplotu. Prečnievajúcí papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vhodne odrežte. Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi v zadnej stene priestoru na pečenie. Pri pečení drobného pečiva by sa mali podľa možnosti použiť rovnaké výšky a hrúbky.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne aj hotové.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený.	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu.
Koláč sa neuvoľní pri preklopení.	Nechajte koláč po pečení ešte 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále neuvoľnil, uvoľnite opatrne nožom ešte raz okraj. Opäť preklopte koláč a formu zakryte viackrát mokrú studenou utierkou. Nabudúce potrite formu tukom a posypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám. Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Pečenie s podporou pary

Chlieb a pečivo získajú s podporou pary chrumkavejšiu kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschýna.

Piečť s podporou pary je možné len v jednej rovine.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výšky zasunutia:

- vysoké pečivo vo forme: výška 2
- pečivo na plechu: výška 3

Pečenie v dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté koláče na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

- univerzálna panvica: výška 3
plech na pečenie: výška 1

- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo nehnedne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použijete horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Pri pečení s podporou pary musia byť formy na pečenie odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrhните.

Mrazené výrobky

Nepoužívajte silne zľadovatené zmrazené výrobky. Lad z jedla odstráňte.

Zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerne zhnednutie zostane aj po pečení.

Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne chleby a žemle optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvádzané rozpätia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnednutiu V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie:Doba pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Chlieb a žemle sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebudú prepečené.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je predhriatie potrebné a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa najlepšie vydaria, ak sa pečú v niekoľkých krokoch. Uvedené sú v tabuľkách.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cestá platia tak pre cestá na plech na pečenie, ako aj pre cestá v truhlikovej forme.






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

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Pozor!













Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu a nekladte na jeho dno nádobu s vodou. Zmeny teplôt by mohli poškodiť smalt.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  grilovanie na veľkej ploche
-  funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyjadrené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo truhliková forma	2		180-200*	-	25-40
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo truhliková forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Truhliková forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica alebo truhliková forma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Turecký chlieb	Univerzálna panvica	3		250-270	-	20-25
Turecký chlieb	Univerzálna panvica	3		220-230	3	25-35
Žemle						
Žemle alebo bagety, predpečené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Žemle alebo bagety, predpečené**	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-15

* predhriat'

** Dodržiavajte údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas v min.
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3	☐	150-160	3	25-35
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
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3	☉	200-220	2	20-25
Bagety, predpečené, chladené **	Univerzálna panvica	3	☉☉	-	-	-
Bagety, predpečené, chladené	Plech na pečenie	3	☐	200-220	1	10-20
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety, predpečené**	Univerzálna panvica	3	☉☉	-	-	-
Žemle alebo bagety, predpečené	Plech na pečenie	3	☐	180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, spracované cesto **	Univerzálna panvica	3	☉☉	-	-	-
Lúhované pečivo, spracované cesto	Plech na pečenie	3	☐	210-230	1	18-25
Croissant, spracované cesto	Univerzálna panvica	3	☉	170-190	-	30-35
Croissant, spracované cesto	Plech na pečenie	3	☉	180-200	1	20-25
Toasty						
Toasty zapečené, 4 kusy	Rošt	3	☒	190-210	-	10-15
Toasty zapečené, 12 kusov	Rošt	3	☒	230-250	-	10-15
Toasty opekané (neprehrievať)	Rošt	5	☐	3	-	3-5
* predhriat						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Pizza, slané koláče a pikantné koláče

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu pizze, slaných a pikantných koláčov. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnami, môže sa čas pečenia podstatne skrátiť.

V kombinovanej prevádzke môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je forma zvonku čistá. Upravte polohu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovln. Doba pečenia sa predlži.

Ak použijete formy z plastu, keramiky alebo skla, doba pečenia uvedená v tabuľkách sa skráti. Pikantné koláče hneď zospodu menej intenzívne. Pečenie v kombinácii s mikrovlnami je možné len v jednej rovine.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečené výrobky (napr. pečivo z kysnutého cesta) získajú s podporou pary chrumkavejšiu kôru a lesklejší vzhľad.

Pieť s podporou pary je možné len v jednej rovine.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasúvania.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výšky zasunutia:

- pečivo vo forme: výška 2
- pečivo na plechu: výška 3

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté pečivá na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

Pečenie v dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na 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

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Pre pizzu s veľkou oblohou použite univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo nehnedne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použijete horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane prstrihnite.

Mrazené výrobky

Nepoužívajte silne zľadovatené zmrazené výrobky. Lad z jedla odstráňte.

Zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerne zhnedenie zostane aj po pečení.

Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne jedlá optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvádzané rozpätia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnedeniu. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Jedlo by bolo upečené len zvonku, vnútra ale prepečené nebude.






Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

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

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

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Intenzívny ohrev
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyjadrené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Pizza							
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizza, mrazená							
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálna panvica	2		200-220	90	-	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		190-210	-	-	20-25

* predhriat'

** Dodržiavajte údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3	-	-	-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálna panvica	2	☐	180-200	90	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálna panvica + Rošt	3+1	☒	190-210	-	-	20-30
Pizza bageta**	Rošt	3	☒	-	-	-	-
Pizza bageta, 2 kusy	Univerzálna panvica	2	☒	180-200	90	-	10-20
Mini pizze**	Univerzálna panvica	3	☒	-	-	-	-
Mini pizze, 9 kusov	Univerzálna panvica	2	☐	210-230	90	-	10-20
Mini pizze, Ø7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1	☒	180-200*	-	-	20-30
Pikantné & slané koláče							
Pikantný koláč vo forme	Otváracia forma Ø28 cm	2	☐	180-200	-	-	60-70
Pikantný koláč vo forme	Otváracia forma Ø28 cm	2	☒	170-180	-	1	60-70
Pikantný koláč vo forme	Otváracia forma Ø28 cm	1	☐	180-200	90	-	35-40
Slaný koláč	Tarte forma, biely plech	1	☐	190-210	-	-	45-55
Slaný koláč	Tarte forma, biely plech	3	☒	190-210	-	-	35-45
Opalovaný koláč	Univerzálna panvica	3	☐	280-300*	-	-	10-18
Opalovaný koláč	Univerzálna panvica	2	☒	200-210*	-	2	15-25
Píroh	Forma pre náky	2	☐	190-200	-	-	30-45
Empanada	Univerzálna panvica	3	☒	180-190	-	-	30-45
Empanada	Univerzálna panvica	2	☒	170-180	-	2	30-40
Burek	Univerzálna panvica	3	☐	200-210	-	-	30-40
* predhriať							
** Dodržujte údaje na obale							

Nákyp a suflé

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu náky a suflé. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Príprava s mikrovlnami

Ak pokrm pripravujete len za použitia mikrovlnnej rúry alebo v kombinácii s mikrovlnnou rúrou, môžete dobu tepelnej úpravy výrazne skrátiť. Používajte len žiaruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu vhodnému pre použitie v mikrovlnnej rúre. → "Mikrovlnná rúra" na strane 20

Hotové pokrmy vyberte z obalu. V riadu určenom pre použitie v mikrovlnnej rúre prebieha tepelná úprava rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Jedlá môžete pripravovať v jednej rovine vo formách alebo v univerzálnej panvici.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálna panvica: výška 3

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Zasuňte pritom univerzálnu panvicu do výšky 2.

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba do priestoru na pečenie.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Riad

Pre náky a gratiny používajte široké, ploché nádoby. V úzkych, vysokých nádobách potrebujú jedlá viac času a na hornej strane sú tmavšie.

Na prípravu jedla s podporou pary musia byť formy odolné voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne nákypy a suflé optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu je závislý od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnedeniu. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.






Upozornenie: Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Nákyt alebo suflé budú hotové len zvonku, zvnútra ale budú surové.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke.



















Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  stupeň pizza
-  funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyjadrené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Nákyt, pikantný, varené príšady	Forma pre nákyt	2		200-220	-	-	30-50
Nákyt, pikantný, varené príšady	Forma pre nákyt	2		150-170	-	2	40-45
Nákyt, pikantný, varené príšady	Forma pre nákyt	2		150-170	360	-	20-30
Nákyt, sladký	Forma pre nákyt	2		170-190	-	-	40-60
Nákyt, sladký	Forma pre nákyt	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma pre nákyt	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma pre nákyt	2		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma pre nákyt	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, mrazené, 400 g**	Rošt	2		-	-	-	-
Lasagne, mrazené, 400 g	Odkrytá nádoba	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, mrazené, 400 g	Odkrytá nádoba	2		200-210	180	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové príšady, 4 cm vysoké	Forma pre nákyt	2		160-190	-	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové príšady, 4 cm vysoké	Forma pre nákyt	2		160-170	-	3	50-60
Gratinované zemiaky, surové príšady, 4 cm vysoké	Forma pre nákyt	2		170-190	360	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové príšady, 4 cm vysoké, 2 úrovne	Forma pre nákyt	3+1		150-170	-	-	60-80
Suflé	Forma pre nákyt	2		160-180*	-	-	35-45
Suflé	Forma pre nákyt	2		170-180	-	2	30-40
Suflé	Formičky	2		170-190	-	-	65-75

* predhriat

** Dodržiavajte údaje na obale

Hydina

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu hydiny. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pečenie na rošte

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

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča. Podľa veľkosti a druhu hydiny nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Bude zachytávať odkvapkávajúci tuk. Neskôr môžete z neho pripraviť omáčku. Okrem toho sa takto vytvorí menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenia v nádobe

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienené vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej hneď. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy. Dodržiavajte údaje výrobcu riadu.

Neprikrytý riad

Na pečenie hydiny je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Prikrytý riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbajte na to, aby bola pokrievka vhodná a pekáč dobre uzatvárala. Nádobu postavte na rošt.

Pri nadvihnutí pokrievky po pečení môže z nádoby uniknúť horúca para. Pokrievku nadvihnite vzadu, aby para unikala mimo vášho tela.

Hydina môže byť chrumkavá aj v uzatvorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Hydinu možno dobre pripraviť v kombinácii s mikrovlnami. Doba pečenia sa tým podstatne skráti.

Na rozdiel od tradičnej prípravy sa riadi doba pečenia pri kombinácii s mikrovlnami podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľkách, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte riad odolný voči vysokým teplotám a vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo hlinené hrnce sú vhodné len na pečenie bez mikrovln. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnnú rúru. → *"Mikrovlnná rúra" na strane 20*

Pečenie s podporou pary

Niektoré jedlá sú s podporou pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší vzhľad a menej sa vysušujú.

Používajte otvorené nádoby. Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Pripojte podporu paru tak, ako to je uvedené v tabuľke s nastaveniami. Niektoré jedlá sa najlepšie vydaria, ak sa pripravujú v niekoľkých krokoch. Sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach.

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča. Bude zachytávať odkvapkávajúci tuk.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky príliš masné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte podľa možnosti rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky dávajte priamo na rošt.

Obracajte ich s kliešťami na grilovanie. Ak prepichnete mäso vidličkou, stráca šťavu a vysušuje sa.

Upozornenia

- Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína, je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Teplotná sonda

S teplotnou sondou môže byť tepelná úprava veľmi presná. Dôležité informácie o používaní teplomeru nájdete v príslušnej kapitole. Tu získate údaje o zasunutí teplotnej sondy do mäsa, o možných druhoch ohrevu a ešte ďalšie informácie. → *"Teplotná sonda" na strane 24*

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre Vašu hydinu optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vkladania hydiny s teplotou chladničky, pripravenej na pečenie bez plnky, do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skrátime uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydiny s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať ťažšiu hydinu, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri viacerých kusoch sa orientujte pri určení doby pečenia podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, o to sa použije nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

Hydinu otočte cca po 1/2 až 2/3 uvedenej doby.

Upozornenie: Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane prstrihnite.






Tipy:

- Kožu kačice alebo husi prepichnete pod krídlom. Takto bude mŕčť odtekať tuk.

- U kačacích prs urobte zárez do kože. Kačacie prsia neotáčajte.
- Keď obraciate hydinu, dbajte na to, aby bola najprv dole strana s prsiami resp. kožou.
- Hydina mimoriadne chrumkavo zhnedne, ak ju ku koncu doby pečenia natriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

















Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  grilovanie na veľkej ploche
-  funkcia coolStart























Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyjadrené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Kurča							
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-200	-	1	20-25
				200-220	-	-	35-40
Kurča, 1 kg	Prikrytá nádoba	2		230-250	360	-	25-35
Filety z kuracích prs, po 150g (grilovať) (5 min. predhrievat')	Rošt	4		3*	-	-	15-20
Filety z kuracích prs, 2 kusy po 150g (grilovať)	Otvorená nádoba	2		190-210	180	-	25-30
Malé kusky kuraťa, po 250g	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé kusky kuraťa, po 250g	Rošt	3		200-220	-	1	30-45
Malé kusky kuraťa, 4 kusy po 250g	Otvorená nádoba	2		190-210	360	-	20-30
Kuracie tyčinky, nugetky, mrazené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-	-
Kuracie tyčinky, nugetky, mrazené, 250g	Univerzálna panvica	2		190-210	360	-	15-20
Celé kurča, 1,5kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Celé kurča, 1,5kg	Rošt	2		180-190	-	1	30-35
				190-210	-	-	40-45
Celé kurča, 1,5kg	Prikrytá nádoba	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Kačica & hus							
Kačica, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	-	90-110

* predhriať

** Dodržiavajte údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v mi- nútach
Kačica, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	1	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kačica, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Kačacie prsia, po 300g	Rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kačacie prsia, po 300g	Rošt	4		210-230	-	2	15-20
Hus, 3kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Hus, 3kg	Rošt	2		140-150	-	1	110-120
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	30-40
Hus, 3kg	Rošt	2		170-190	180	-	80-90
Husacie stehná, po 350g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husacie stehná, po 350g	Rošt	3		190-200	-	1	45-55
Husacie stehná, po 350g	Rošt	2		170-190	180	-	30-40
Morka							
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	-	1	110-140
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	10-20
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Morčacie prsia, bez kosti, 1kg	Prikrytá nádoba	2		240-260	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1kg	Rošt	2		170-180	-	1	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1kg	Prikrytá nádoba	2		210-230	360	-	45-50
* predhriať							
** Dodržiavajte údaje na obale							

Mäso

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie mäsa. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pečenie a dusenie

Potrite chudé mäso podľa vlastnej vôle tukom alebo ho obložte pásmikmi slaniny.

Kožu narežte do kríža. Keď obraciate pečené mäso, dbajte na to, aby bola najprv dole strana s kožou.

Ak je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Takto sa lepšie rozmiestni šťava z mäsa. Pečené mäso zabaľte prípadne do hliníkovej fólie. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutá odporúčaná doba odpočinku.

Pečenie na rošte

Na rošte sa stáva mäso zo všetkých strán osobitne chrumkavým.

Podľa veľkosti a druhu mäsa nalejte do univerzálnej panvice až 1/2 litra vody. Zachytí sa v ňom tuk a mäsová šťava. Neskôr môžete z toho pripraviť omáčku. Okrem toho sa takto vytvorí menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Rošt zasunite s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dverkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasunite univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dverkam spotrebiča.

Pečenie a dusenie v nádobách

Pečenie a dusenie v nádobách je komfortnejšie. Pečené mäso vyberiete s nádobou ľahšie z priestoru na pečenie a omáčku pripravíte priamo v nádobe.

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku.

Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenenej nádobe by mala byť dno pokryté približne do výšky 1/2 cm.

Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a od materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Ak pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, pridajte viac tekutiny ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina v nádobe vyparuje. V prípade potreby tekutinu opatrne dolejte.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienené vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko nezhnedne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Dodržiavajte údaje výrobcu riadu na pečenie.

Neprikrytý riad

Na pečenie mäsa je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Príkrytý riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbajte na to, aby bola pokrievka vhodná a panvicu dobre uzatvárala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou by mala byť najmenej 3 cm. Mäso sa môže rozpínať.

Pri nadvihnutí pokrievky po pečení môže z nádoby unikáť horúca para. Pokrievku nadvihnite vzadu, aby para unikala mimo vášho tela.

Pri dusení mäso vopred podľa potreby opečte. K dusenému mäsu pridajte vodu, víno, ocot alebo podobný materiál. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina v nádobe vyparuje. Podľa potreby prilejte opatrne tekutinu. Mäso môže byť chrumkavé aj v uzatvorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Určité jedlá možno pripravovať v kombináciami s mikrovlnami. Doba pečenia sa tým podstatne skráti.

Na rozdiel od tradičnej prípravy sa riadi doba pečenia pri kombinácii s mikrovlnami podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľkách, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte riad odolný voči vysokým teplotám a vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo hlinené hrnce sú vhodné len na pečenie bez mikrovln.

Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnnú rúru.
→ "Mikrovlnná rúra" na strane 20

Pozor!

Ak používate hadicu na pečenie, nezatvárajte ju kovovými klipsňami. Používajte kuchynskú niť. Pre rolády nepoužívajte kovové ražne. Môžu sa vytvárať iskry.

Pečenie a grilovanie s podporou pary

Niektoré jedlá sú s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušujú.

Používajte otvorené nádoby. Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nie je potrebné obracať. Pripojte podporu parou tak, ako to je uvedené v tabuľke s nastaveniami. Niektoré jedlá sa najlepšie vydaria, ak sa pripravujú v niekoľkých krokoch. Sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach.

Rošt zasunúť s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasunúť univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča. Bude zachytávať odkvapkávajúci tuk.

Upozornenie: Ak sú grilované kusy príliš mastné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte podľa možnosti rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kusy dávajte priamo na rošt.

Obracajte ich s kliešťami na grilovanie. Ak prepichnete mäso vidličkou, stráca šťavu a vysušuje sa. Steaky osoľte až po grilovaní. Soľ vyťahuje z mäsa vodu.

Upozornenia

- Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína, to je normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vznikat dym.

Teplotná sonda

S teplotnou sondou môže byť tepelná úprava veľmi presná. Dôležité informácie o používaní teplomeru nájdete v príslušnej kapitole. Tu získate údaje o zasunutí teplotnej sondy do mäsa, o možných druhoch ohrevu a ešte ďalšie informácie.
→ "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre Vaše mäsové jedlá optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.






Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie mäsa s teplotou chladničky do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skrátime uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kúsky pečeného mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať ťažší kus mäsa, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri viacerých kusoch sa orientujte pri určení doby pečenia podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké. Všeobecne platí: Čím je pečené mäso väčšie, o to nižšia teplota a dlhšia doba pečenia. Mäso otočte cca po 1/2 až 2/3 uvedenej doby.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla. Ďalšie informácie nájdete v tipoch k pečeniu, duseniu a grilovaniu v nadväznosti na tabuľku.


















Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  grilovanie veľkej plochy
-  mikrovlna

Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyjadrené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká




























Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Bravčové mäso							
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	-	110-130
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	1	130-150
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		220-240	360	-	55-65
Bravčové mäso s kožou napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Bravčové mäso s kožou napr. pliecko 2 kg	Otvorená nádoba	2		120	-	3	25-30
				190-200	-	-	25-30
				170-180	-	1	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		210-230	90	-	50-60
Bravčová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Bravčová panenka, 400 g	Otvorená nádoba	3		210-220*	-	1	25-30
Bravč. na spôsob Kasseler s kosťou 1 kg (s malým množstvom vody)	Prikrytá nádoba	2		210-230	-	-	70-90
Bravčové na spôsob Kasseler s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	1	70-80
Bravčové na spôsob Kasseler s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	360	-	40-50
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	5		2	-	-	16-20
Bravčové medailónky, 3 cm hrubé (5 min. predhriať)	Rošt	5		3*	-	-	8-12

* predhriať

** na začiatku pridajte do nádoby 200 ml tekutiny, neskôr sa musí nádržka na vodu dopĺňať

*** bez otáčania

**** univerzálnu panvicu zasuňte pod rošt do výšky 2

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v mi- nútach
Hovädzie mäso							
Hov. sviečková, médium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hov. sviečková, médium, 1 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	-	1	50-60
Hov. sviečková, médium, 1 kg	Prikrytá nádoba	2		240-260	90	-	30-40
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		200-220	-	-	130-160
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg**	Otvorená nádoba	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		240-260	180	-	30-40
Steak, 3 cm hrubý, médium (nepredhrievat)	Rošt	5		3	-	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	-	25-30
Teľacie mäso							
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	-	100-120
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	1	90-110
Teľacie mäso, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		200-210	90	-	70-80
Teľacie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	-	100-120
Teľacie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	1	100-120
Teľacie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	90	-	60-70
Jahňacie mäso							
Jahňacie stehno bez kostí, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	-	-	50-80
Jahňacie stehno bez kostí, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Jahňacie stehno bez kostí, médium, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		260-280	360	-	30-40
Jahňací chrbát s kosťou***	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou***	Otvorená nádoba	3		200-210*	-	1	25-30
Jahňací chrbát s kosťou, 1 kg***	Otvorená nádoba	2		190-210	90	-	30-40
Jahňacia kotleta ****	Rošt	5		3	-	-	12-16
Párky							
Grilované párky	Rošt	4		3	-	-	10-15
Mäsové jedlá							
Fašírky, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	-	60-70
Fašírky, 1 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	-	1	70-80
Fašírky, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	360	-	30-40

* predhriať

** na začiatku pridať do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržka na vodu sa musí doplňovať počas prevádzky

*** bez otáčania

**** pod rošt zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 2

Tipy pre pečenie, dusenie

Priestor na pečenie sa silne znečisťuje.	Prípravujte svoje jedlo v zakrytom pekáči alebo použite plech na grilovanie. Pri použití plechu na grilovanie dosiahnete optimálne výsledky pečenia. Plech na grilovanie môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená a/ alebo mäso je príliš suché.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce si zvolte nižšiu teplotu alebo prípadne skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo po uplynutí doby pečenia zapnite na krátku dobu gril.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená.	Nabudúce si zvolte na pečenie menšiu nádobu a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce si zvolte na pečenie väčšiu nádobu a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripálilo.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia dobre doliehať a dobre sa zatvárať. Znížte teplotu a podľa potreby pridajte kvapalinu počas dusenia.
Mäso nie je prepečené.	Mäso narežte. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky mäsa položte do omáčky. Mäso dopečte len s mikrovlnami.

Ryby

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu rýb. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Celú rybu nie je potrebné obracať. Celú rybu zasuňte v plávajúcej polohe s chrbtovou plutvou hore do priestoru na pečenie. Nakrojený zemiak alebo malý ohňovzdorný pohár v bruchu ryby poskytnú rybe stabilitu.

Či je ryba upečená spoznáte podľa toho, že možno ľahko oddeliť chrbtovú plutvu.

Pečenie alebo grilovanie na rošte

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky príliš mastné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu mäsa nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Zachytí odkvapkávajúcu kvapalinu. Vytvorí sa menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach. Grilujte podľa možnosti rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky dávajte priamo na rošt.

Obracajte ich s kliešťami na grilovanie. Ak prepichnete rybu vidličkou, stráca šťavu a vysušuje sa.

Upozornenia

- Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína, je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v nádobách

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienené vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej hnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy. Dodržiavajte údaje výrobcu riadu na pečenie.

Neprikrytý riad

Na pečenie celej ryby je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Príkrytý riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbajte na to, aby bola pokrievka vhodná a nádobu dobre uzatvárala. Nádoby postavte na rošt.

Na dusenie pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžičky kvapaliny a trochu citrónovej šťavy alebo octu. Pri nadvihnutí pokrievky po varení môže z nádoby uniknúť horúca para. Pokrievku nadvihnite vzadu tak, aby para unikala mimo vášho tela.

Ryba môže byť chrumkavá aj v uzatvorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Dusenie s mikrovlnami

Rybu môžete dusiť aj s mikrovlnami. Použite k tomu prikrytú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr alebo použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry. → "Mikrovlnná rúra" na strane 20

Samotná chuť zostane zachovaná a môžete zachádzať šetrne so soľou a koreninami. K celej rybe pridajte jeden až tri polievkové lyžice octu alebo citrónovej šťavy.

Po varení nechajte ešte rybu 2-3 minúty odpočívať na vyrovnanie teploty.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V nádobách vhodných do mikrovlnných rúr sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie.

Pečenie s podporou pary

Niektoré jedlá sú s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušujú.

Používajte otvorené nádoby. Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare. Rybu nie je potrebné obracať.

Pridajte podporu paru tak, ako to je uvedené v tabuľke s nastaveniami. Niektoré jedlá sa najlepšie vydaria, ak sa pripravujú v niekoľkých krokoch. Sú uvedené v tabuľke.

Teplotná sonda

S teplotnou sondou môže byť tepelná úprava veľmi presná. Dôležité informácie o používaní teplomeru nájdete v príslušnej kapitole. Tu získate údaje o zapíchnutí teplotnej sondy do mäsa, o možných druhoch ohrevu a ešte ďalšie informácie.

→ "Teplotná sonda" na strane 24

Odporúčané nastavené teploty

V tabuľke nájdete pre vaše jedlá z rýb optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú

nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie ryby s teplotou chladničky do studeného priestoru na pečenie. Taktó ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať ťažšiu rybu, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri viacerých rybách sa orientujte pri určení doby pečenia podľa hmotnosti najťažšej ryby. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím je ryba väčšia, o to sa použije nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.

Rybu, ktorá nie je v plávajúcej polohe, otočte cca po 1/2 až 2/3 uvedenej doby.

Upozornenie: Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrihnite.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Taktó dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie s cirkulujúcim vzduchom
-  grilovanie na veľkej ploche
-  mikrovlny














Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyjadrené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/ nádobu	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v mi- nútach
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá 300 g napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g napr. pstruh	Univerzálna panvica	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá 300 g napr. pstruh	Rošt	3		2	90	-	15-20
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	-	30-40

* predhriať

** Pod rošt zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 2

Pokrm	Príslušenstvo/nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos	Otvorená nádoba	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, dusená celá, celá 1,5 kg, napr. losos	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Rybie filé							
Rybie filé, na prírodný spôsob, grilované	Rošt	4		1*	-	-	15-25
Rybie filé, na prírodný spôsob, dusené, 400 g	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	4
					360	-	3-8
Rybie kottlety							
Rybie kottlety, 3 cm hrubé**	Rošt	4		3	-	-	10-20
Ryba, mrazená							
Ryba, celá 300 g, napr. pstruh	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybie filé, na prírodný spôsob	Prikrytá nádoba	2		210-230	-	-	20-30
Rybie filé, na prírodný spôsob, 400 g	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	10-15
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybie filé, zapečené	Otvorená nádoba	2		200-220	-	1	35-45
Rybie filé, zapečené, 400 g	Otvorená nádoba	2		3	360	-	15-20
Rybie prsty (priebežne obrátiť)	Univerzálna panvica	3		200-220	-	-	20-30
Rybie jedlá							
Rybie teriny, 1000 g	Terinová forma	2		-	360	-	20-25
* predohriať							
** Pod rošt zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 2							

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje k príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených zemiakových výrobkov.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

Príprava v kombinácii s mikrovlnami

Ak varíte v kombinácii s mikrovlnami, vždy používajte prikrytú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr. Ak nemáte vhodnú pokrievku pre Vašu nádobu, použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry.

Nízke jedlá sú uvarené skôr ako vysoké. Ukladajte preto jedlá čo najviac plocho do nádoby. Obilie pri varení silne pení. Pre všetky obilninové produkty, ako napr. ryžu, používajte vysoké nádoby s pokrievkou.

Vlastná chuť jedla zostane zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zachádzať so soľou a koreninami. Ak nenájdete pre Vaše pripravené množstvo žiadne údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas varenia

podľa nasledovného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Počas varenia jedlá dvakrát až trikrát zamiešajte alebo obráťte. Po zohriati nechajte jedlá ešte dve až tri minúty odpočívať na vyrovnanie teploty.

Jedlá odovzdávajú teplo nádobe. Pri výlučne mikrovlnnej prevádzke môže byť veľmi horúca.

Výšky zasúvania

Použite uvedené výšky zasunutia.

Teplná úprava na jednej úrovni
Riadte sa údajmi v tabuľke.

Teplná úprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť aj súčasne hotové.

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane prstrihnite.

Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne jedlá optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnedenutiu.

V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu. Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Ak predhrievate, skráťte uvedené časy o niekoľko minút.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-ohorúci vzduch
- grilovanie cirkulujúcim vzduchom
- grilovanie veľkej plochy
- funkcia coolStart
- mikrovlny

Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyjadrené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v mi- nútach
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	10-15
Zelenina, mrazená							
Špenát, 450 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	11-16
Zmiešaná zelenina, 250 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	8-12
Zmiešaná zelenina, 500 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	13-18
Zeleninové jedlá							
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	5		3	-	-	10-15
Zemiaky							
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálna panvica	3		160-180	-	-	45-60
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálna panvica	3		180-190	-	1	40-50
Pečené zemiaky, rozpolené, 1 kg	Univerzálna panvica	3		200-220	360	-	15-20
Ošúpané zemiaky, celé, 250g	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	8-11
Slané zemiaky, rozštvrtené, 500 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	12-15
Zemiakové výrobky, mrazené							
Zemiakové rosti**	Univerzálna panvica	3		-	-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-	-
Krokety**	Univerzálna panvica	3		-	-	-	-
Hranolky**	Univerzálna panvica	3		-	-	-	-

* raz až dvakrát zamiešať

** dodržujte údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo/nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	MV-výkon vo wattoch	Intenzita pary	Čas v minútach
Hranolčky, 2 úrovne	Univerzálna panvica + - plech na pečenie	3+1		190-210	-	-	30-40
Ryža							
Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Natúrlna ryža, 250 g + 650 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Obilné pokrmy							
Couscous, 250 g + 500 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	6-8
Proso celé, 250 g + 600 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/kukurničná kaša, 125 g + 500 ml vody*	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Vajcia							
Podsadené vajcia z 2 vajec	Prikrytá nádoba	2		-	360	-	6-8
*medzičasom raz až dvakrát zamiešať							
** dodržujte údaje na obale							

Dezerty

Vo Vašom spotrebiči si môžete pripraviť jogurt a rôzne dezerty.

Na prípravu s mikrovlnami používajte vždy riad vhodný do mikrovlnných rúr odolný voči vysokým teplotám.

Dodržujte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry.

→ "Mikrovlnná rúra" na strane 20

Ak položíte nádobu na rošt, zasuňte ho s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a stojany. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. Zohrejte 1 liter mlieka (3,5% tuku) na 90 °C a nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé sklenené fľaše a prikryte fóliou na potraviny.
4. Šálky alebo sklenené fľaše postavte na dno priestoru na pečenie a nastavte podľa tabuľky.
5. Po príprave dajte jogurt ochladiť do chladničky.

Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zamiešajte vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry podľa údajov na obale s mliekom a cukrom. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.

Hneď, ako sa mlieko začne variť, silne zamiešajte. Opakujte to dvakrát až trikrát.

Príprava ryže s mliekom

1. Odvážte ryžu a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
3. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.
4. Hneď, ako sa mlieko začne variť, silne zamiešajte a výkon mikrovlnn znižte tak, ako je uvedené v tabuľke. Počas ďalšieho varenia niekoľkokrát zamiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie do nádoby pre mikrovlnné rúry a pridajte na 100 g jednu polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Nádobu prikryte a vykonajte nastavenie podľa tabuľky.

Počas varenia dvakrát až trikrát zamiešajte.

Popkorn pre mikrovlnnú rúru

Použite plochú sklenenú nádobu odolnú voči vysokým teplotám, napr. pokrievku formy pre nákyp. Nepoužívajte porcelán alebo silne klenutý tanier.

Vrecko s popkornom položte s označenou stranou dole na nádobu. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky. Podľa výrobu a množstva môže byť potrebná úprava času.

Aby sa popkorn nepripálil, vrecko popkornu po 1 ½ minúte vyberte a potraсте ním. Po príprave priestor na pečenie vytrite.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň kvasenia	MV-výkon vo wattoch	Čas v min.
Puding z prášku*	Prikrytá nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Formičky	Dno varného priestoru		35-40	-	300-360
Mliečna ryža, 125 g + 500 ml mlieka*	Prikrytá nádoba	2		-	600	10
					180	20-25
Ovocný kompót, 500 g	Prikrytá nádoba	2		-	600	9-12
Popkorn pre mikrovlnnú rúru, 1 vrecko po 100 g**	Otvorená nádoba	2		-	600	4-6

* medzičasom raz až dvakrát zamiešať

** zatvorené vrecko položte na nádobu

Šetrenie energiou ekologickými spôsobmi ohrevu

Energeticky účinnými druhmi ohrevu Horúci vzduch Eco a Horný/dolný ohrev Eco môžete pri varení ušetriť veľa energie.

Zasuňte jedlo do studeného, prázdneho varného priestoru. Len v takomto prípade je účinná energetická optimalizácia. Počas varenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Takto ušetríte až 35 percent energie.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

U vzduchotesne zatvorených potravín môže obal prasknúť. Vždy dodržujte údaje na obale. Pri vyberaní jedla z varného priestoru používajte kuchynskú rukavicu.

Odporúčané nastavené hodnoty

Používané druhy ohrevu:

- kysnutie cesta
- mikrovlny

Lesklé nádoby z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienene vhodné. Vhodnejší je riad so smaltu, tepelne odolného skla alebo hliníkových zliatin.

Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a koláč nehnedne rovnomerne.

Papier na pečenie


Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristirnite.

Odporúčané nastavené hodnoty





























Nájdete tu hodnoty pre rôzne jedlá. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnedeniu. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Koláče a drobné pečivo sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebudú prepečené.

Používané druhy ohrevu:

■  Horúcu vzduch eco

■  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Teplota v °C
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Vencová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškútový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškútová torta, 3 vajcia	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškútová torta, 6 vajec	Otváracia forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Otváracia bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Drobné cukrovinky	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
Koláčiky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb & žemle					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Truhlíková forma	2		200-210	35-45
Turecký chlieb	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 mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		200-220	140-160
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Prikrytá nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená celá, celá 1,5 kg, napr. losos	Prikrytá nádoba	2		190-210	45-55
Rybie filé, na prírodný spôsob, dusené	Prikrytá nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahrievaním na vysokú teplotu, napr. zemiakové

lupienky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perníky).

Tipy na prípravu jedla s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Jedlo pečte dozrievajúce, nie veľmi dohnedá. ■ Väčšie a silnejšie tepelne upravované jedlo obsahuje menej akrylamidov.
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Koláčiky	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajce alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidov.</p>
Hranolky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé varenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj varenie pri nízkej teplote. Je to ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky vzácne kúsky (napr. jemné partie hovädzieho, teľacieho, bravčového, jahňacieho mäsa alebo hydiny). Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: máte veľa priestoru pre plánovanie menu, pretože šetrne pripravované mäso možno bez problémov udržiavať v teplom stave. Počas tepelnej prípravy nemusíte mäso obracať. Pri varení nechajte dvierka spotrebiča zatvorené, aby sa zachovala rovnomerná varná klíma.

Používajte len čerstvé a hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Odstráňte šlachy a tukové okraje. Tuk produkuje pri šetnom varení vlastnú silnú chuť. Použit môžete aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po šetnom varení možno mäso ihneď rozrezať. Nie je potrebné nechať mäso odstáť. Vďaka špeciálnej metóde tepelnej úpravy je mäso vo vnútri stále ružové bez toho, aby bolo surové alebo nedopečené.

Upozornenie: Pri miernom ohreve nie je možné použiť odklad ukončenia varenia na neskoršiu dobu.

Riad

Používajte ploché nádoby, napr. servírovaciu dosku z porcelánu alebo skla. Nádoby predhrejte vo varnom priestore.

Otvorenú nádobu umiestnite vždy na rošt vo výške 2. Ďalšie informácie nájdete v tipoch pre mierny ohrev za tabuľkou s nastaveniami.

Váš spotrebič disponuje miernym ohrevom. Prevádzku spustíte len pri úplne vychladnutom varnom priestore. Varný priestor s nádobou dobre vyhrievajte cca 15 minút.




Mäso na varnej platni prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Ihneď ho vložte do predhriatej nádoby. Nádobu s mäsom opäť vložte do varného priestoru a šetrne ho tepelne upravte.

Odporúčané nastavené hodnoty

Teplota a doba pečenia pri šetnej úprave sú závislé od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí.

Používané druhy ohrevu:

-  mierny ohrev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min.	Teplota v °C	Čas v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Filety z kuracích prs, je 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Hovädzie mäso						
Bravčová sviečková, 5-6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, celá	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Hovädzie medailónky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	90-120
* predhriať						

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min.	Teplota v °C	Čas v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzie mäso (bok), 6-7 cm vysoké, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovädzia panenka, celá, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailónky /rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Tefacie mäso						
Tefacie mäso, 4-5 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Tefacie mäso, 10-15 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Tefacia panenka, celá, 800 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Tefacie medailónky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, á 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kostí, médium, 1 kg viazané	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	180-240
* predhriať						

Tipy pre mierny ohrev

Mierny ohrev kačacích prs.	Studené kačacie prsia položte do panvice a opečte najprv stranu s kožou. Po šetrnom varení grilujte 3 až 5 minút do chrupkava.
Mäso pečené miernym ohrevom nie je tak horúce ako normálne pečené mäso.	Aby upečené mäso nevychladlo, ohrejte tanier a servírujte omáčku veľmi horúcu.

Sušenie

Váš spotrebič disponuje druhom ohrevu sušenie, ktorým môžete výborne sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto spôsobe konzervovania dochádza v dôsledku odobratia vody ku koncentrácii aromatických látok.

Používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a byliny a všetko poriadne umyte. Univerzálnu panvicu a rošt vložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a vysušte ho.

Rozkrájajte ho prípadne na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpené ovocie položte na misku s reznými plochami hore. Dbajte na to, aby ovocie, ako aj hríby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu postrúhajte a následne blanšírujte. Predvarenú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozprestite na rošte.

Byliny sušte so stonkami. Kladte byliny rovnomerne a ľahko nakopené na rošt.

Používajte pri sušení nasledovné výšky zasunutia:

- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1
- 3 rošty: výška 5+3+1
- 4 rošty: výška 5+3+2+1

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu otáčajte častejšie. Vysušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a doba sú závislé od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbke sušeného množstva sušeného materiálu. Čím dlhšie ho sušíte, tým lepšie je konzervovaný. Čím tenšie ho nakrájate, o to rýchlejšie sa sušenie skončí a o to aromatickejší zostane sušený materiál. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Používané druhy ohrevu:

- Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v hod.
Jadrové ovocie (jablkové krúžky, 3 mm hrubé, á rošt 200 g)	1-2 rošty	-		80	3-6
Jadrové ovocie (jablkové krúžky, 3 mm hrubé, á rošt 200 g)	3-4 rošty	-		80	6-8
Kôstkové ovocie (slivky)	1-2 rošty	-		80	4-8
Kôstkové ovocie (slivky)	3-4 rošty	-		80	8-10
Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná, blanširovaná	1-2 rošty	-		80	6-8
Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná, blanširovaná	3-4 rošty	-		80	6-8
Plátky hribov	1-2 rošty	-		60	4-7
Plátky hribov	3-4 rošty	-		60	7-9
Bylinky, čistené	1-2 rošty	-		60	1-3
Bylinky, čistené	3-4 rošty	-		60	3-6

Zaváranie

Vo svojom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu .

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Poháre s chybné zaváranými potravinami môžu prasknúť. Dodržujte údaje týkajúce sa zavárania.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie gumičky odolné voči vysokým teplotám. Svorky a pružiny vopred skontrolujte.

Pri jednom zaváraní použite len zaváracie poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s obsahom ½, 1 alebo 1 ½ litra. Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie poháre. Veká by mohli prasknúť. Zaváracie poháre sa nesmú pri zaváraní vo varnom priestore dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, resp. zeleninu, podľa druhu ošúpte, odkôstkujte a nakrájajte a naplňte do zaváracích pohárov až cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie plňte do zaváracích pohárov s horúcim, odpeneným cukrovým roztokom (cca 400 ml pre 1 litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru pre sladké ovocie
- cca 500 g cukru pre kyslé ovocie

Zelenina

Zeleninu plňte do zaváracím pohárov s horúcou, prevarenou vodou.

Kraje pohárov utrite, musia byť čisté. Na sklo položte mokrú zaváraciu gumičku a veko. Poháre uzavrite svorkami. Poháre postavte do univerzálnej panvice tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitej dobe začnú v pohároch vystupovať v krátkych intervaloch bublinky. Spotrebič vypnite ihneď, ako začnú perliť všetky zaváracie poháre. Po uplynutí uvedenej doby dodatočného ohrevu zostatkovým teplom vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina

Po určitej dobe začnú v pohároch vystupovať v krátkych intervaloch bublinky. Hneď, ako začnú perliť všetky zaváracie poháre, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ďalej perliť v uzavretom varnom priestore tak, ako to je uvedené v tabuľke. Po tejto dobe spotrebič vypnite a využite niekoľko minút zostatkového tepla podľa údajov v tabuľke.





Vyberte poháre po zaváraní z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre nekladte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre zakryte, aby ste ich ochránili pred prievanom. Svorky odoberte, až keď budú poháre studené.

Odporúčané nastavené hodnoty

Časy uvedené v tabuľke sú orientačné časy pre zaváranie ovocia a zeleniny. Ovplyníť ich môže teplota v miestnosti, počet pohárov, množstvo, teplota a kvalita obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové okrúhle poháre. Pred prepnutím, resp. vypnutím, skontrolujte, či poháre správne perlia. Perlenie začína po cca 30-60 minútach.

Používaný druh ohrevu:

-  4D-horúci vzduch

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Zaváranie					
Zelenina, napr. mrkva	1 litrové zaváracie poháre	1		160-170	do perlenia 30-40
				120	od začatia perlenia: 30-40
				-	zostatkové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1 litrové zaváracie poháre	1		160-170	do perlenia 30-40
				-	zostatkové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1 litrové zaváracie poháre	1		160-170	do perlenia 30-40
				-	zostatkové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1 litrové zaváracie poháre	1		160-170	do perlenia 30-40
				-	zostatkové teplo: 25

Kysnutie cesta

Vo svojom spotrebiči môžete nechať cesto vykysnúť podstatne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len pri úplne vychladnutom varnom priestore.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť dvakrát. Dodržujte údaje v tabuľke pre 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a kysnutie tvarovaného cesta).

Kysnutie cesta

Misu s cestom postavte na rošt. Nastavenie vykonajte podľa tabuľky.

Počas kysnutia neotvárajte dverka, pretože by inak unikla vlhkosť. Cesto neprikryvajte.

Kysnutie tvarovaného cesta


Vložte svoje pečivo do zásuvnej výšky uvedenej v tabuľke.





Pred pečením vytrite vlhkosť z priestoru na pečenie.

Odporúčané nastavené hodnoty

Teplota a doba kysnutia sú závislé od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke orientačné hodnoty.

Používaný druh ohrevu:

-  kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Kysnuté cesto, sladké					
Např. pečivo z kysnutého cesta	Misa	2		35-40	30-45
	Univerzálna panvica	2		35-40	10-20
Cesto bohaté na tuk např. Panettone	Misa	2		40-45	40-90
	Forma na rošte	2		40-45	30-60
Kysnuté cesto, pikantné					
Např. pizza	Misa	2		35-40	20-30
	Univerzálna panvica	2		35-40	10-15
Chlebové cesto					
Biely chlieb	Misa	2		35-40	30-40
	Univerzálna panvica	2		35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Misa	2		35-40	25-40
	Univerzálna panvica	2		35-40	10-20
Žemle	Misa	2		35-40	30-40
	Univerzálna panvica	3		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, ryby a pečiva použite režim Mikrovlnná rúra.

Vyberte zmrazený pokrm z obalu a postavte ho v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry na rošt. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnnú rúru. → "Mikrovlnná rúra" na strane 20

Rošt zasuňte s vyzrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

Odporúčané nastavené hodnoty

Časové údaje v tabuľke sú orientačné údaje. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18°C) a vlastností potraviny. Preto sú uvedené časové rozpätia. Nastavte najkratšiu

dobu a v prípade potreby ju predĺžte. Rozmrazovanie sa často vydarí lepšie, ak sa vykoná v niekoľkých krokoch.


Tip: V tenkej vrstve zmrazené a naporcované kusy sa rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v jednom bloku.













Jedlá medzičasom raz alebo dvakrát premiešajte. Veľké kusy niekoľkokrát obráťte. Jedlo počas rozmrazovania oddeľujte, resp. už rozmrazené kusy vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené potraviny nechajte ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota.

Tip: Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľke, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Použitý druh ohrevu:

-  mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	MV-výkon vo Wattoch	Čas v min.
Chlieb, Žemle					
Chlieb, 500 g	Otvorená nádoba	2		180 90	3 10-15
Žemle	Rošt	2		180 90	5-10 5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otvorená nádoba	2		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g	Otvorená nádoba	2		180 90	2 10-15
Mäso & hydina					
Kurča, celé, 1,2 kg*	Otvorená nádoba	2		180 90	10 10-15
Časti hydiny, 250 g*	Otvorená nádoba	2		180 90	3 5-10
Kačica, 2 kg*	Otvorená nádoba	2		180 90	10 30-40
Mäso vcelku, napr. karé (surové) 800 g*	Otvorená nádoba	2		180 90	15 10-15
Mäso vcelku, napr. karé (surové) 1kg*	Otvorená nádoba	2		180 90	15 20-30
Mäso v celku, napr. karé (surové) 1,5 kg*	Otvorená nádoba	2		180 90	15 25-35
Mäso, kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Otvorená nádoba	2		180 90	8 5-10
Mleté mäso, zmes, 200 g*	Otvorená nádoba	2		90	8-15
* po 1/2 času obráťte					

Pokrm	Príslušenstvo/nádoby	Výška zasunutia	Druh ohrevu	MV-výkon vo Wattoch	Čas v min.
Mleté mäso, zmes, 500 g*	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	10-15
Mleté mäso, zmes, 800 g*	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	Otvorená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Rybie filé, 400 g*	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobuľové ovocie, 300 g	Otvorená nádoba	2		180	5-10
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	8-13
Iné					
Maslo, rozmrazovanie, 125 g	Otvorená nádoba	2		90	7-9

* po 1/2 času obráťte

Ohrievanie a regenerovanie jedál

Váš spotrebič poskytuje rôzne možnosti na ohrievanie a regeneráciu jedál. Mimoriadne rýchlo sa zohrievajú nápoje a jedlá s mikrovlnami. Pri regenerovaní s podporou pary sa jedlá ohrievajú šetrným spôsobom a vyzerajú ako čerstvé.

Ohrievanie jedál s mikrovlnami

S mikrovlnami môžete jedlá ohriať alebo v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V nádobách vhodných do mikrovlnných rúr sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne zložky jedál sa môžu ohrievať s rôznou rýchlosťou.

Nízke jedlá sa ohrievajú rýchlejšie ako vysoké. Ukladajte preto jedlá čo najviac plocho do nádoby. Potraviny by sa nemali ukladať do vrstiev na seba.

Jedlá prikryte. Takto dosiahnete lepší výsledok. Ak nemáte vhodnú pokrievku pre Vašu nádobu, použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry.

Jedlá medzičasom raz alebo dvakrát premiešajte, resp. obráťte ich. Po zohriatí nechajte jedlá ešte jednu až dve minúty odpočívať, aby sa vyrovnali teploty.

Ak zohrievate kojeneckú výživu, položte fľašky na rošt bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí ňou dobre potrasť alebo zamiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

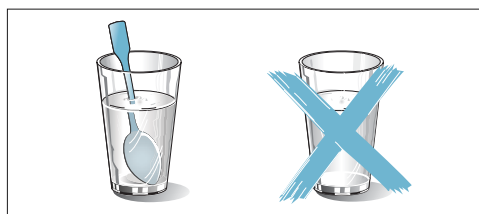
Jedlá odovzdávajú teplo nádobe. Pri výlučne mikrovlnnej prevádzke môže byť veľmi horúca.

Tip: Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľke, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k omeškaniu varu. To znamená, že sa dosiahne teplota varu bez toho, aby začali vystupovať typické bubliny pary. Už pri najmenšom potrasení nádobou môže horúca tekutina náhle vykipieť a vystreknúť. Pri zohrievaní vždy vložte lyžičku do nádoby. Tým zamedzíte omeškaniu varu.



Pozor!

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

Regenerácia

Druhom ohrevu Regenerácia sa jedlá ohrievajú šetrným spôsobom s podporou pary. Chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené. Dopieť sa môžu aj pekárenské výrobky z predchádzajúceho dňa.

Podľa možnosti používajte ploché, široké nádoby odolné voči teplote. Studené nádoby predlžujú proces regenerácie.

Regenerujte, ak je to možné, len rovnako veľké jedlá toho istého druhu. Ak to nie je možné, prispôbte čas zložke s najdlhšou regeneračnou dobou. Počas regenerácie jedlá neprikrývajte.

Jedlo postavte v nádobe na rošt alebo ho položte priamo na rošt vo výške 2.

Počas prevádzky neotvárajte dverka, pretože by inak uniklo veľa pary.

Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje/jedlá nastavovacie hodnoty na zohrievanie mikrovlnami a na regeneráciu s podporou pary. Časové údaje sú orientačné údaje. Sú



závisle od riadu, kvality, teploty a vlastnosti potravín. Preto sú uvedené časové rozsahy. Nastavte najkratšiu dobu a v prípade potreby ju predĺžte.


















Tabuľkové hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.

Ak nie sú pre Vaše jedlo uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z varného priestoru. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu. Po príprave varný priestor vyčistite.

Používaný druh ohrev:

-  Regenerácia
-  Mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MV-výkon vo Wattoch	Čas v min.
Zohrievanie nápojov						
200 ml (dobře zamiešať)	Otvorená nádoba	2		-	900	1-3
400 ml (dobře zamiešať)	Otvorená nádoba	2		-	900	2-6
Zohrievanie kojeneckej výživy						
Fľašky s mliekom, 150 ml (dobře zamiešať)	Otvorená nádoba	2		-	360	1-3
Zelenina, chladená						
250 g	Otvorená nádoba	2		120-130	-	5-15
250 g	Prikrytá nádoba	2		-	600	3-8
1 kg	Otvorená nádoba	2		120-130	-	15-25
Zelenina, mrazená						
jednotlivá, 250 g	Prikrytá nádoba	2		-	600	8-12
Špenát so smotanou, v bloku mrazený, 450 g (dobře zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		-	600	11-16
Jedlá, chladené						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Otvorená nádoba	2		120-130	-	15-25
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Prikrytá nádoba	2		-	600	4-8
Polievka, jedlá z jedného hrnca 400 ml	Otvorená nádoba	2		120-130	-	10-25
Polievka, jedlá z jedného hrnca 400 ml (dobře zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		-	600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, halušky, zemiaky, ryža	Otvorená nádoba	2		120-130	-	8-25
Prílohy, napr. cestoviny, halušky, zemiaky, ryža	Prikrytá nádoba	2		-	600	5-10
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		-	600	5-10
Pizza, upečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15

* predhriať

Pokrm	Prislušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MV-výkon vo Wattoch	Čas v min.
Jedlá mrazené						
Jedlá na tanieri, 1 porcia	Prikrytá nádoba	2		-	600	11-15
Polievka, jedlá z jedného hrnca 200 ml (dobré zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		-	900	2-4
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, halušky, zemiaky, ryža	Prikrytá nádoba	2		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Prikrytá nádoba	2		-	600	11-15
Pečivo						
Žemle, bagety, upečené	Rošt	2		150-160	-	10-20
Paštéty (Vol au vents)	Rošt	2		180*	-	4-10
Pečivo, mrazené						
Pizza, upečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Žemle, bagety, upečené	Rošt	2		160-170*	-	10-20
* predhriať						

Udržiavanie v teplom stave

Druhom ohrevu Udržiavanie tepla môžete udržiavať teplé hotové jedlá. Takto zabránite tvorbe kondenzátu a nemusíte utierať varný priestor.

Jedlá neprikrývajte.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Nezabudnite, že niektoré jedlá sa pri udržiavaní v teplom stave ďalej varia. Jedlá neprikrývajte.

Jednotlivé stupne pary sú vhodné pre udržiavanie nasledovných jedál v teplom stave:

- Stupeň 1: kúsky pečeného mäsa a krátko opečené mäso
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: jedlá z jedného hrnca a polievky

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobné ústavy, aby sa im uľahčilo skúšanie spotrebiča.

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

Pečenie

Súčasne zasunuté pečivá na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

Výšky zasunutia pre pečenie v dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pre pečenie v troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč v jednej úrovni: tmavé otváracie formy postavte vedľa seba s odsadením.

Zakrytý jablkový koláč v dvoch úrovniach: tmavé otváracie formy postavte nad seba s odsadením. Koláč v otváracích formách z bieleho plechu: Pečte s dolným/horným ohrevom v jednej rovine. Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a na ňu postavte otváraciu formu.





Vodové piškóty

Vodové piškóty v dvoch úrovniach: otváracie formy postavte na rošty nad seba s odsadením.

Upozornenia

- Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte pokyny týkajúce sa predhrievania v tabuľkách. Nastavovacie hodnoty platia bez rýchloohrevu.
- Na pečenie použite najprv nižšiu s uvedených teplôt.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň pizza
-  intenzívny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		160*	20-30
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150*	30-40
Drobné pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Vodové piškóty	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Vodové piškóty	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Vodové piškóty, 2 úrovne	Otváracia forma Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2x čierne plechové formy Ø20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2x čierne plechové formy Ø20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2x čierne plechové formy Ø20 cm	2		170-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2x čierne plechové formy Ø20 cm	3+1		170-190	70-90


* 5 min. predhrievať, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu

** predhrievať, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu

Grilovanie

Zasuňte navyše univerzálnu panvicu. Zachytí štavu z mäsa a varný priestor zostane čistejší.

Použité druhy ohrevu:

-  grilovanie veľkej plochy

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Druh ohrevu	Čas v min.
Grilovanie					
Toast opekaný*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30
* nepredhríevať					
** obrátiť po 2/3 celkového času					




Príprava s mikrovlnami





Pre prípravu s mikrovlnami použite vždy teplovzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny týkajúce sa nádob vhodných do mikrovlnnej rúry.

→ "Mikrovlnná rúra" na strane 20

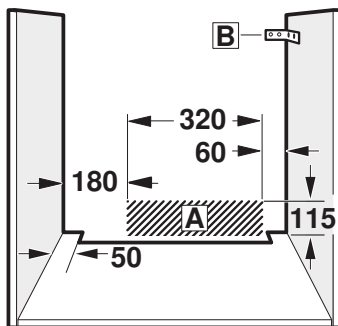
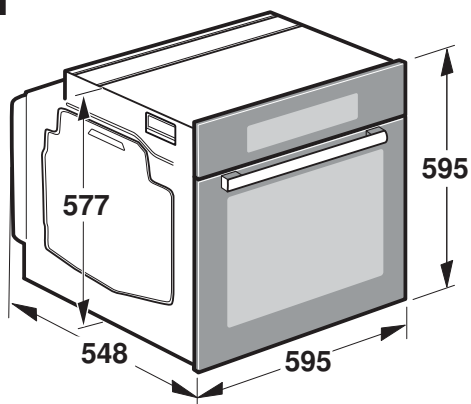
Ak položíte nádobu na rošt, zasuňte ho s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Používané druhy ohrevu:

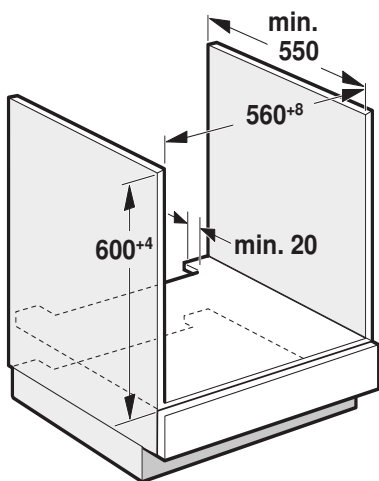
-  4D-horúci vzduch
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW výkon vo Wattoch	Čas v min.
Rozmrazovanie s mikrovlnami						
Mäso	Otvorená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Varenie s mikrovlnami						
Žltkové mlieko	Otvorená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Piškóty	Otvorená nádoba	2		-	600	7-9
Fašírky	Otvorená nádoba	2		-	600	22-27
Varenia v kombinácii s mikrovlnami						
Gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		170-190	360	25-30
Koláč	Otvorená nádoba	2		200-220	180	20-25
Kurča	Rošt	2		200-220	360	25-35

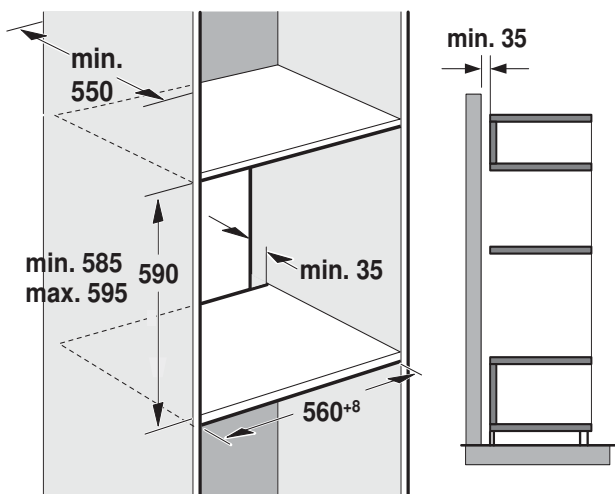
1



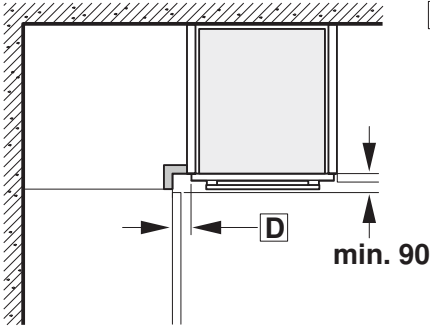
2



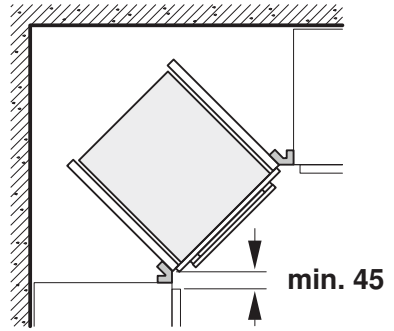
3



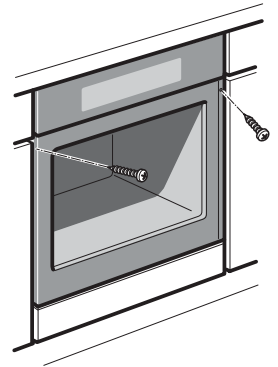
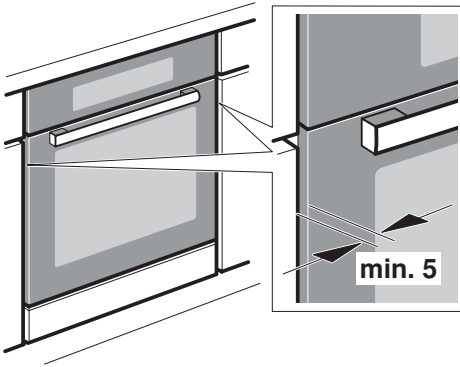
4



C



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

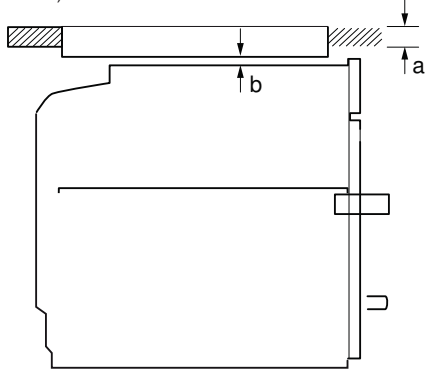
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm². Pri nábytku bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien, 200 cm². S týmto cieľom zrežeť kryt sokla alebo namontujte vetráciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič 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 vspanutí 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 dávkočáče. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzinde 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 medzinách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dvierka 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 zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom 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 domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Priešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava