

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba

HN678G4S1

siemens-home.com/welcome

cs Návod k použití



4 242003 658789

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5
	Obecně	5
	Mikrovlnný ohřev	6
	Pára	7
	Pečicí sonda	7
	Čisticí funkce	7
	Příčiny poškození	7
	Obecně	7
	Mikrovlnný ohřev	8
	Pára	8
	Ochrana životního prostředí	8
	Úspora energie	8
	Ekologická likvidace	8
	Seznámení se spotřebičem	9
	Ovládací panel	9
	Ovládací prvky	9
	Displej	9
	Menu Druhy provozu	10
	Druhy ohřevu	10
	Další informace	11
	Funkce pečicího prostoru	11
	Příslušenství	12
	Dodávané příslušenství	12
	Zasunutí příslušenství	12
	Zvláštní příslušenství	13
	Před prvním použitím	13
	Před prvním uvedením do provozu	13
	První uvedení do provozu	13
	Čištění varného prostoru	14
	Čištění příslušenství	14
	Obsluha spotřebiče	14
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	14
	Spouštění a přerušení provozu	14
	Nastavení druhu provozu	14
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	15
	Rychloohřev	15
	Časové funkce	15
	Budík	16
	Doba trvání	16
	Čas konce	16
	Dětská pojistka	17
	Aktivace a deaktivace	17
	Zablokovaná dvířka spotřebiče	17
	Základní nastavení	17
	Změna nastavení	17
	Seznam nastavení	17
	Změna času	18
	Mikrovlnný ohřev	18
	Nádobí	18
	Výkony mikrovlnného ohřevu	18
	Nastavení mikrovlnného ohřevu v kombinaci s jiným druhem ohřevu	19
	Nastavení mikrovlnného ohřevu	19
	Sušení	19
	Pára	20
	Vaření s přidáváním páry	20
	Regenerace	20
	Kynutí těsta	20
	Naplnění nádržky na vodu	21
	Po každém provozu s párou	22
	Teploměr pečeně	22
	Druhy ohřevu	22
	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu	23
	Nastavení teploty středu	23
	Teploty středu různých potravin	23
	Program sabat	24
	Spouštění programu sabat	24
	Čisticí prostředky	24
	Vhodné čisticí prostředky	24
	Udržování spotřebiče v čistotě	25
	Čisticí funkce	26
	Samočištění	26
	Odvápňení	27
	Rámy	28
	Vysazení a zavěšení rámu	28
	Dvířka spotřebiče	29
	Demontáž krytu dvířek	29
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	29
	Porucha, co je nutno udělat?	31
	Tabulka závad	31
	Překročena maximální doba provozu	32
	Osvětlení varného prostoru	32
	Zákaznický servis	32
	Číslo výrobku a výrobní číslo	32

 Pokrmý	33
Upozornění k nastavením	33
Snímač pečení	33
Volba a nastavení pokrmů	33

 Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	34
Nepoužívejte silikonové formy	34
Koláče a drobné pečivo	34
Chléb a housky	39
Pizza, quiche a pikantní koláče	41
Nákyp a suflé	43
Drůbež	44
Maso	47
Ryby	51
Zelenina a přílohy	53
Dezerty	55
Úspora energie s druhy ohřevu eco	56
Akrylamid v potravinách	57
Mírný ohřev	58
Sušení	59
Zavařování	60
Kynutí těsta	61
Rozmrazování	62
Ohřívání a regenerace pokrmů	63
Udržování teploty	65
Zkušební pokrmý	65

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

Použití podle určení

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

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství" na straně 12

Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

Varování

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatíže papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Varování

Nebezpečí popálení!

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

Varování

Nebezpečí opaření!

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

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

Varování

Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otvírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování

Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Mikrovlnný ohřev

Varování **Nebezpečí požáru!**

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

Varování **Nebezpečí výbuchu!**

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

Varování **Nebezpečí popálení!**

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

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

Varování **Nebezpečí opaření!**

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

Varování **Nebezpečí úrazu!**

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

Varování **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

Varování **Nebezpečí vážného poškození zdraví!**

- V případě nedostatečného čištění může dojít k poškození povrchu. Může unikat energie mikrovlnného ohřevu. Pravidelně čistěte spotřebič a ihned odstraňujte zbytky potravin. Udržujte v čistotě varný prostor, těsnění dvířek, dvířka a doraz dvířel.
- Poškozenými dvířky varného prostoru nebo těsněním dvířek může mikrovlnná energie unikat. Nikdy nepoužívejte spotřebič, jsou-li poškozena dvířka varného prostoru, těsnění dvířek nebo plastový rám dvířek. Zavolejte zákaznický servis.

- U spotřebičů bez krytu uniká mikrovlnná energie. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Pro údržbu nebo opravu zavolejte servis.

Pára

Varování

Nebezpečí opaření!

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče silně zahřát. Po každém provozu spotřebiče s párou vyprázdněte nádržku na vodu.
- Ve varném prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s párou nesahejte do varného prostoru.
- Při vyjímání příslušenství může vyšplíchnout horká tekutina. Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

Varování

Nebezpečí úrazu a požáru!

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

Pečicí sonda

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití chybného teploměru pečené může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečené určené pro tento přístroj.

Čisticí funkce

Varování

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Varování

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Čistěte tak pouze smaltované příslušenství.

Varování

Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče ani neposouvejte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
-  Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

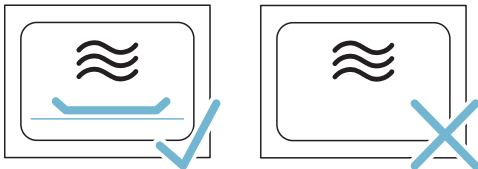
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
 - Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změně barvy.
 - Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy ani fólie, kryty nebo příslušenství. Snímač pečení by se mohl poškodit.
 - Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
 - Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
 - Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
- Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.

- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, neseďte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Příprava spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvajte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Obsluha spotřebiče" na straně 14



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

Pára

Pozor!

- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.

- Odkapávající tekutina: Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni zasuňte vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu.
- Nebezpečí poškození smaltu: Nespouštějte provoz, pokud je na dně varného prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně varného prostoru.
- Roztok s odstraňovačem vodního kamene: Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné choulostivé povrchy. Došlo by k poškození povrchů. Pokud by se to přesto stalo, roztok s odstraňovačem vodního kamene ihned odstraňte vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistěte v myčce. Nádržka by se mohla poškodit. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a běžným mycím prostředkem.



Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplejší. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

Seznámení se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete pomocí tlačítek a otočného voliče nastavovat různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.



- 1 Tlačítka**
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.
- 2 Otočný volič**
Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Dotykový displej**
Na dotykovém displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení, možnosti výběru nebo také informační texty. Pro nastavení klepněte na příslušné textové políčko. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.
- 4 Dotykové políčko**
Klepnutím na políčko se otevře ovládací panel. Můžete vyjmout nádržku na vodu.

	Informace Dětská pojistka	Zobrazení pokynů Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce	Otevření menu Časové funkce
	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu
	Start/stop	Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu
	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

Ovládací prvky

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

Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.

Tlačítka	Význam
on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Menu
	Otevřít menu Druhy provozu

Otočný volič

Otočným voličem můžete změnit hodnoty nastavení, které jsou zobrazené na displeji.

U většiny seznamů výběru, např. druhů ohřevu, se po posledním bodě znovu zobrazí první. Např. u teploty musíte otočný volič po dosažení minimální nebo maximální teploty otočit zase zpátky.

Displej

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

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna. Písmo je bílé, pozadí je tmavé.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazují čas a nastavené časové funkce.

Časová osa

Podle časové osy můžete sledovat, jak dalece je např. pečení trouba již rozehrátá nebo jak probíhá doba trvání. Příčka pod zvýrazněnou hodnotou se v průběhu provozu vyplňuje zleva doprava.

Odměrování času

Když spustíte spotřebič bez doby trvání, můžete vpravo nahoře na stavovém řádku vidět, jak dlouho už ohřev běží.

Pokud jste nastavili dobu trvání a pak jste ji zrušili, do odměrovaného času se převezme již uplynulá doba trvání a počítá se dále od tohoto času. Tak můžete neustále kontrolovat, jak dlouho již ohřev běží.

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty indikují fáze zahřívání nebo zbytkové teplo v troubě.

Kontrola zahřívání	Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Když jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se sloupce nezobrazují.
Ukazatel zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, indikuje kontrola teploty zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C.

Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě. Během zahřívání můžete tlačítkem  zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

Druhy ohřevu

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

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev	30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
 Horní/dolní ohřev eco	30–300 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Gril s cirkulací vzduchu	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.

Menu Druhy provozu

Menu je rozčleněno na různé druhy provozu. Díky tomu máte rychlý přístup k požadované funkci.

Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Pokrm → "Pokrm" na straně 33	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmy.
Kombinace s mikrovlnným ohřevem → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Umožňuje k mikrovlnnému ohřevu zapnout navíc další druh ohřevu.
Pára → "Pára" na straně 20	Díky přidávání páry dosáhnete u některých pokrmů při vaření lepšího výsledku.
Funkce sušení → "Pára" na straně 20 → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Používejte po každém provozu s párou nebo mikrovlnným ohřevem.
Odvápňení → "Čisticí funkce" na straně 26	Odstranění vodního kamene z výparníku.
Samočistění → "Čisticí funkce" na straně 26	Při samočištění se pečení trouba sama vyčistí.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 17	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Intenzivní ohřev	30–300 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Sušení	30–150 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.
	Funkce coolStart	30–275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu pečení nebo kratší. Není vhodné předehřátí.
	Regenerace	80–180 °C	Pro šetrné ohřívání pokrmů a rozpékání pečiva. Díky páře se pokrmy nevysušují.
	Kynutí těsta	30–50 °C	Pro kynutí kynutého a kváskového těsta a pro zrání jogurtu. Těsto vykne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.

Navržené hodnoty

Ke každému druhu ohřevu navrhne spotřebič teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí pokyn.

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

Funkce pečicího prostoru

Některé funkce usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvírek spotřebiče

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

Osvětlení pečicího prostoru

Po otevření dvírek spotřebiče se zapne osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvětlení pečicího prostoru zapne po spuštění provozu. Po skončení provozu se osvětlení vypne.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo.

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

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

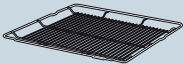
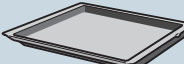
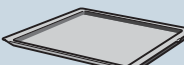
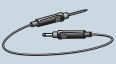
Upozornění: Doba doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 17

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně a grilované pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.
	Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
	Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.
	Pečicí sonda Umožňuje přesné pečení. Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teploměr pečení" na straně 22

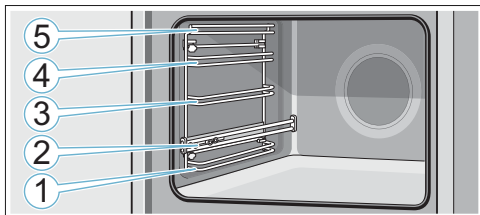
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má pět výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

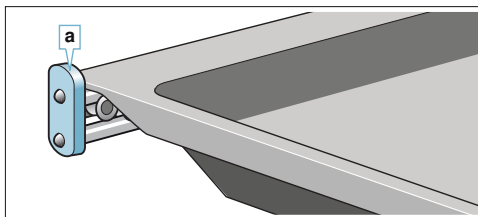


Do výšek zasunutí 1, 3, 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvné lišty.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Výsuvné lišty zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných lišt je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

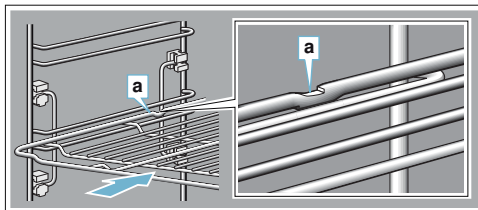
Upozornění

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

Funkce zaskočení

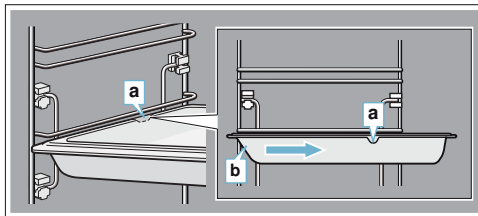
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 32

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečené a grilované pokrmy.	HZ634080
Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HZ632070 Vhodný pro samočištění
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070 Vhodný pro samočištění
Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťavy z masa.	HZ324000
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství.	HZ633070
Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HZ625071 Vhodný pro samočištění
Pečicí kámen pro pečení chleba Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být přehřátý na doporučenou teplotu.	HZ327000 Vhodný pro samočištění
Skleněný pekáč (5,1 l) Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.	HZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečené, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
Skleněný plech Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000

Před prvním použitím

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

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u svých vodáren na tvrdost vody v potrubí.

Aby vás spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

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

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

Upozornění

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

Tvrdost vody	Nastavení
0	0 změkčená
1 (až 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 (více než 3,8 mmol/l)	4 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 17

Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku . Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

Čas začíná 12:00 h.

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

Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

1. Pro přechod na další nastavení vždy klepněte na šipku .
2. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

Pokud máte měkký vodu, nastavení změňte. Tvrdost vody zjistíte u svých vodáren.

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
 2. Klepněte na šipku .
- Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

Čištění varného prostoru

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

1. Vyměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou otřete hladké plochy v pečicím prostoru.
4. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a přidávání páry a spusťte provoz.

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev  s přidáváním páry (intenzita „nízká“)
Teplota	240 °C
Doba trvání	1 hodina

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uplynutí uvedené doby trvání se spotřebič vypne dotykovým tlačítkem on/off.
9. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

**Obsluha spotřebiče**

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit. Dozvíte se, co se stane po zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavit druhy provozu.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

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

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu nebylo provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič se zapíná tlačítkem on/off. On/off nad tlačítkem se rozsvítí modře.

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

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

Vypnutí spotřebiče

Spotřebič se vypíná tlačítkem on/off. Světlo nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

Spouštění a přerušení provozu

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

Pokud chcete zrušit všechna nastavení, stisknete tlačítko on/off (zapnout/vypnout).

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Pro pokračování provozu zavřete dvířka trouby.

Tip: V základních nastaveních můžete toto nastavení změnit. → "Základní nastavení" na straně 17

Nastavení druhu provozu

Pokud chcete zvolit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stisknete tlačítko menu.
2. Otevře se menu Druhy provozu.
2. Klepněte na požadovaný druh provozu. V závislosti na druhu provozu jsou k dispozici různé možnosti voleb.
3. Otočným voličem změňte výběr. V závislosti na výběru změňte další nastavení.

4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazena jsou nastavení a časová osa.

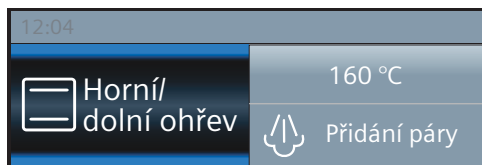
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navržený druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop. Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu, postupujte následovně.

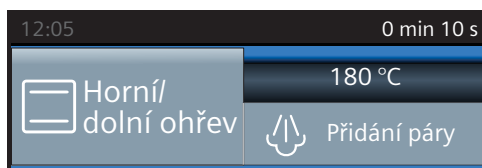
Pro jiné nastavení následujícím způsobem změňte nastavení:

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev na 180 °C.

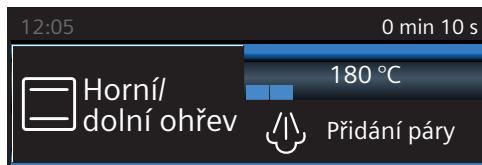
1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



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



4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »»» můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

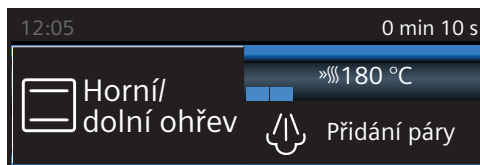
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

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

Nastavení

Zvolte vhodný druh ohřevu. Teplota musí být nastavená na více než 100 °C, jinak nelze rychloohřev spustit.

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



Vlevo vedle teploty se zobrazí symbol »»». Ukazatel kontroly teploty se začne vyplňovat.

Po ukončení rychloohřevu zazní akustický signál. Symbol »»» zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění

- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem zjistit aktuální teplotu v troubě.

Zrušení

Stiskněte tlačítko »»». Symbol »»» na displeji zhasne.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časová funkce	Použití
Budík	Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál.
Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič se automaticky vypne.
Čas konce	Nastavte dobu trvání a čas konce. Spotřebič se automaticky vypne, takže se ohřev ukončí v požadovanou dobu.

Upozornění

- Dobu trvání do jedné hodiny můžete nastavit po minutách. Dobu trvání přes jednu hodinu můžete nastavit v krocích po 5 minutách.
- Podle toho, jakým směrem otočný volič otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní akustický signál a na stavovém řádku se zobrazí „konec“.
- Tlačítkem můžete kdykoli zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Funguje paralelně s jinými časovými nastaveními a má vlastní akustický signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku, nebo nastavená doba trvání.

Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí. Vlevo na stavovém řádku se zobrazí se symbol  budíku a odměřovaná doba.

Po uplynutí odměřované doby

zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „doba budíku uplynula“. Tlačítkem  můžete akustický signál předčasně vypnout.

Zrušení nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu a zrušte nastavený čas. Zavřete menu tlačítkem .

Změna nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a otočným voličem během několika sekund změňte nastavenou dobu budíku. Tlačítkem  spusťte budík.

Doba trvání

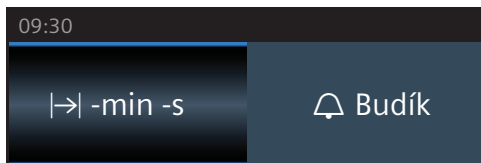
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečící trouba přestane hřát.

Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.

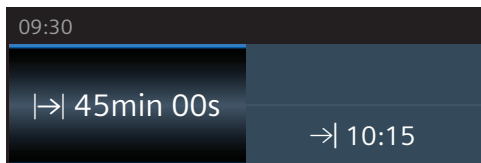
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časové funkce.



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Zrušení doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Zrušte dobu trvání. Zobrazí se nastavený druh ohřevu a teplota.

Změna doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Otočným voličem změňte dobu trvání.

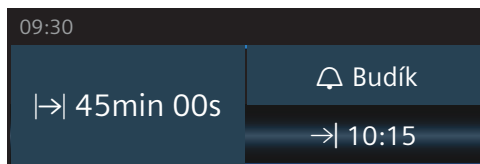
Čas konce

Pokud posunete čas konce, respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

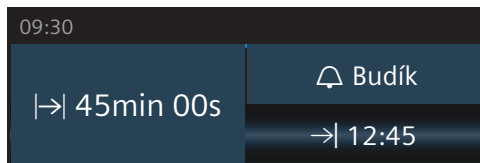
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .

Příklad na obrázku: V 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Pečení bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10:15 h. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12:45 h.

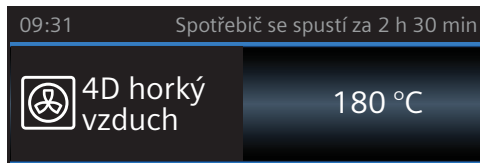
1. Klepněte na políčko „konec →|“.
Zobrazí se čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



Pečící trouba je ve vyčkávacím režimu. Ohřev se spustí ve správný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba neohřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Oprava času konce

Je možná, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu. Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce, klepněte na „konec →!“ a otočným voličem opravte čas konce. Zavřete menu tlačítkem .

Zrušení času konce

Je možné, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu. Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Klepněte na „konec →!“ a otočným voličem čas konce zrušte. Doba trvání se začne viditelně odměřovat.



Dětská pojistka

Abyste děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Aktivace a deaktivace

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

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko . Na displeji se zobrazí upozornění pro potvrzení a na stavovém řádku se zobrazí symbol .

Zablokovaná dvířka spotřebiče

V základních nastaveních můžete změnit nastavení tak, že se kromě ovládacího panelu zablokuje také dvířka spotřebiče.

Dvířka spotřebiče se zablokuje, když teplota v troubě dosáhne cca 50 °C. Na stavovém řádku se zobrazí symbol . Pokud je pečicí trouba vypnutá, zablokuje se dvířka spotřebiče ihned, když aktivujete dětskou pojistku.



Základní nastavení

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

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhu provozu.
2. Zvolte druh provozu „nastavení“.
Zobrazí se první základní nastavení.
3. Otočným voličem změňte hodnoty.
4. Pro přechod na další základní nastavení klepněte na šipku .
5. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

V seznamu najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují nastavení v závislosti na vybavení vašeho spotřebiče.

Můžete změnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Akustický signál	Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Hlasitost	Nastavitelná v 5 stupních
Zvuk tlačítek	Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Zobrazení hodin	Digitální s datem Analogový Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Dětská pojistka	Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Jen zablokování tlačítek
Automaticky pokračovat	Po zavření dvířek Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/stop)
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Pokrmý* Mikrovlnný ohřev Kombinace s mikrovlnným ohřevem Vaření v páře

Ztlumení v noci	Vypnuté Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Tvrdost vody	0 (změkčená) 1 (měkká) 2 (střední) 3 (tvrdá) 4 (velmi tvrdá)
Program sabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat
*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče	

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje ihned vstoupí v platnost. Všechna ostatní nastavení až po uložení.

Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu druhu provozu.
2. Klepněte na „nastavení“.
3. Klepnutím na šipku  přejděte na „čas“.
4. Otočným voličem změňte čas.
5. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí uložit, nebo odmítnout.

Výpadek elektrického proudu

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

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.



Mikrovlnný ohřev

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

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

Nádobí

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

Vhodné nádobí

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

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

Nevhodné nádobí

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

Pozor!

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

Test nádobí

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

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

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

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

Výkony mikrovlnného ohřevu

Můžete nastavit 5 různých výkonů mikrovlnného ohřevu.

Výkon	Pokrmy	Maximální doba trvání
90 W	k rozmrazování choulolistých pokrmů	1 h 30 min
180 W	k rozmrazování a dalšímu vaření	1 h 30 min
360 W	k vaření masa a ohřívání choulolistých pokrmů	1 h 30 min

Výkon	Pokrmý	Maximální doba trvání
600 W	k ohřívání a vaření pokrmů	1 h 30 min
900 W	k ohřívání tekutin	30 min

Nastavení mikrovlnného ohřevu v kombinaci s jiným druhem ohřevu

Můžete nastavit výkon od 90 W do 360 W. Pro kombinaci s mikrovlnným ohřevem nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Gril s cirkulací vzduchu
	Velkoplošný gril
	Maloplošný gril

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhů provozu.
2. Zvolte druh provozu „kombinace s mikrovlnným ohřevem“. Zobrazí se navržený druh ohřevu, výkon mikrovlnného ohřevu, navržená teplota a doba trvání.
3. Klepněte na příslušné políčko a otočným voličem zvolte požadované hodnoty.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Hodnoty můžete změnit. Stiskněte tlačítko start/stop, pečicí trouba přejde do stavu pauzy. Klepněte na příslušné políčko mikrovlnného ohřevu a otočným voličem změňte dobu trvání. Tlačítkem start/stop znovu spusťte spotřebič.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0 min 00 s a na stavovém řádku je zobrazeno „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Zastavení provozu

Stisknutí tlačítka start/stop: Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop bude provoz pokračovat.

Otevření dvířek spotřebiče: Provoz se přeruší.

Zavření dvířek spotřebiče: Provoz pokračuje.

Zrušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Pro dosažení optimálního výsledku s mikrovlnným ohřevem zasuňte rošt vždy do výšky zasunutí 2.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhů provozu.

2. Zvolte druh provozu „mikrovlnný ohřev“. Zobrazí se navržené výkony mikrovlnného ohřevu a navržená doba trvání.
3. Klepnutím zvolte požadovaný výkon mikrovlnného ohřevu.
4. Klepněte na políčko „doba trvání“ a otočným voličem nastavte dobu trvání.
5. Tlačítkem start/stop spusťte mikrovlnný ohřev. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Výkon mikrovlnného ohřevu můžete změnit. Stiskněte tlačítko start/stop, pečicí trouba přejde do stavu pauzy. Klepněte na příslušné políčko výkonu mikrovlnného ohřevu. Tlačítkem start/stop znovu spusťte spotřebič. Doba trvání můžete změnit kdykoli během probíhajícího provozu.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Mikrovlnný ohřev skončil. Na displeji se zobrazí 0 min 00 s a na stavovém řádku je zobrazeno „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnného ohřevu, klepněte na příslušné políčko a zadejte dobu trvání. Ohřev se znovu spustí.

Zastavení provozu

Stisknutí tlačítka start/stop: Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop bude provoz pokračovat.

Otevření dvířek spotřebiče: Provoz se přeruší. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko start/stop. Provoz bude pokračovat.

Zrušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

Sušení

Pomocí druhu provozu „funkce sušení“ se pečicí prostor zahřeje a vlhkost v něm se vypaří. Po každém mikrovlnném ohřevu použijte funkci sušení.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhů provozu.
2. Zvolte druh provozu „funkce sušení“.
3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.

Na 1 až 2 minuty otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla uniknout vlhkost.



Pára

U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravovat s přidáváním páry. Kromě toho máte k dispozici druhu ohřevu kynutí a regenerace.

Varování

Nebezpečí opaření!

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

Vaření s přidáváním páry

Při vaření s přidáváním páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a s různou intenzitou přidává pára. Dosáhnete tak nejlepšího výsledku vaření.

Váš pokrm

- získá křupavou kůrku,
- získá lesklý povrch,
- bude uvnitř šťavnatý a jemný,
- jen minimálně zmenší objem.

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si můžete nastavit sami. Pro výběr vhodného druhu ohřevu a vhodné intenzity páry použijte údaje v tabulkách nebo zvolte program.

Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

- nízkou,
- střední,
- vysokou.

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

- 4D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 
- Gril s cirkulací vzduchu 
- Udržování teploty 
- Regenerace 
- Kynutí těsta 

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko „přidávání páry“ a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá. Jakmile zahřívání skončí, zazní akustický signál a spustí se provoz.

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

Přerušení přidání páry

Pro předčasné vypnutí přidávání páry klepněte na políčko „přidávání páry“. Otočným voličem nastavte „vypnuto“.

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.

Přerušení provozu spotřebiče

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Regenerace

Pomocí druhu ohřevu „regenerace “ můžete šetrně ohřívát již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

Upozornění: Pokud se během regenerace vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „regenerace “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá.

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu „kynutí těsta “ kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 34*

Upozornění: Pokud se během kynutí těsta vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornění: Kynutí těsta zapínejte pouze při úplné vychladlém varném prostoru (pokojová teplota).
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.

- Otočným voličem nastavte „kynutí těsta“.
- Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
- Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
- Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá.

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

Naplnění nádržky na vodu

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

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody.

→ "Základní nastavení" na straně 17

Varování

Nebezpečí poranění a požáru!

Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápňovací roztok. Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje). Výpary z hořlavých tekutin by se ve varném prostoru mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče se mohou prudce otevřít. Mohou unikát horká pára a plameny.

Varování

Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

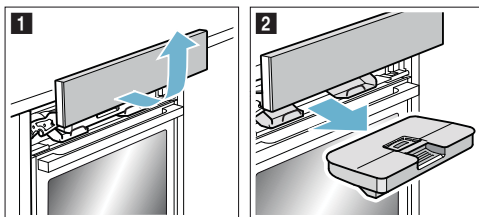
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

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

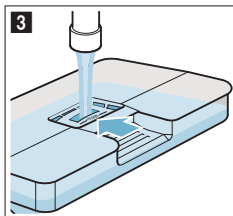
Upozornění

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

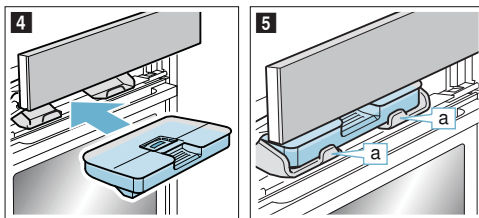
- Klepněte na políčko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
- Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
- Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



- Naplňte nádržku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 3).



- Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět (obrázek 4). Dbejte na to, aby nádržka na vodu vzadu zaskočila do obou držáků a (obrázek 5).



- Posuňte ovládací panel pomalu dolů, zatlačte ho dozadu, aby byl úplně zavřený. Nádržka na vodu je naplněná. Můžete spustit provoz s párou.

Doplnění vody do nádržky na vodu

Pokud se nádržka během provozu s párou vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu.

Upozornění

- Provozy s přidáváním páry pokračují dál bez přidávání páry.
- Pokud se během kynutí nebo regenerace vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

- Otevřete ovládací panel.
- Vyměňte nádržku na vodu a doplňte do ní vodu.
- Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět a zavřete ovládací panel.

Po každém provozu s párou

⚠ Varování

Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

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

Po každém provozu s párou se zbývající voda načerpá zpět do nádrčky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádrčku na vodu. Ve varném prostoru zůstane vlhkost. Pro vysušení varného prostoru můžete buď použít druh provozu „funkce sušení“, nebo varný prostor vysušit ručně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí políčko  o něco déle, abyste byli upozorněni, že máte vyprázdnit nádrčku na vodu.
- Vápenaté skvrny odstraňte hadrem napuštěným octem, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.

Vyprázdnění nádrčky na vodu

Pozor!

Nesušte nádrčku na vodu v horké troubě. Nádrčka na vodu by se poškodila.

Pozor!

Nemýjte nádrčku na vodu v myčce nádobí. Nádrčka na vodu by se poškodila.

- Otevřete ovládací panel.
- Vyjměte nádrčku na vodu.
- Opatrně sejměte víčko nádrčky na vodu.
- Vylijte a vypláchněte nádrčku na vodu.
- Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
- Nasaďte víčko na nádrčku na vodu a přitlačte ho.
- Nádrčku na vodu nasaďte zpět a zavřete ovládací panel.

Spuštění funkce sušení

Při sušení se varný prostor zahřívá, takže se vlhkost, která v něm je, vypaří. Poté otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla pára ze spotřebiče uniknout.

- Nechte spotřebič vychladnout.
- Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
- V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
- Stiskněte tlačítko menu. Objeví se výběr druhů provozu.

- Klepněte na políčko „další“.
- Klepněte na políčko „funkce sušení“.
- Stiskněte tlačítko start/stop. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
- Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.

Ruční vysušení varného prostoru

- Nechte spotřebič vychladnout.
- Odstraňte z varného prostoru nečistoty.
- Vysušte varný prostor měkkým hadrem.
- Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby varný prostor úplně vyschnul.

Teploměr pečeně

Pečicí sonda Plus vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosažena nastavená teplota, spotřebič se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

Pokud máte v troubě zapojenou pečicí sonda, můžete použít následující druhy ohřevu.

U některých druhů ohřevu můžete příslušný druh ohřevu kombinovat s mikrovlnným ohřevem nebo s párou. Přejděte na druh provozu „kombinace s mikrovlnným ohřevem nebo párou“.

	4D horký vzduch	Mikrovlnný ohřev nebo pára
	Horký vzduch eco	
	Horní/dolní ohřev	Mikrovlnný ohřev nebo pára
	Horní/dolní ohřev eco	
	Stupeň pro pizzu	
	Gril s cirkulací vzduchu	Mikrovlnný ohřev nebo pára
	Intenzivní ohřev	
	Regenerace	

Upozornění

- Pečicí sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C.
- Použijte pouze přiloženou pečicí sonda. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.
- Po použití pečicí sondy vždy z trouby vyndejte. Nikdy ji neuchovávejte v troubě.

Teplota pečicího prostoru

Aby nedošlo k poškození pečicí sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota v troubě musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu.

Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapíchněte do něj pečicí sondu.

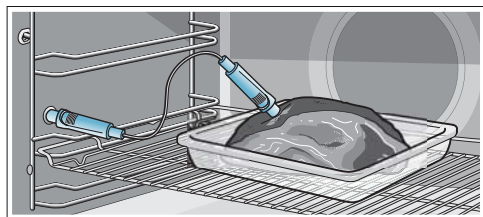
Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

Pozor!

Při připojení mikrovlnného ohřevu musí být špička pečicí sondy v pokrmu.

Maso: U velkých kusů úplně zapíchněte pečicí sondu seshora šikmo do masa.

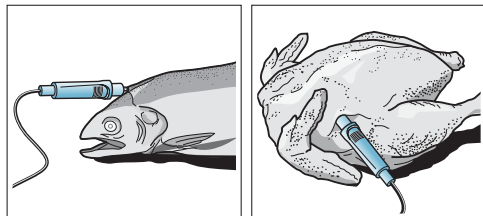
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



Upozornění: Příslušenství zasuňte vždy pod zdířku pro pečicí sondu.

Ryba: Celou rybu položte hřbetem nahoru podepřenou rozpálenou bramborou na rošt. Pečicí sondu úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostřednímu kostem.

Drůbež: Celou drůbež položte prsní stranou nahoru na rošt. Pečicí sondu úplně zapíchněte do prsou na začátku křídla od jednoho křídla k druhému.



Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel pečicí sondy nepřiskřípli. Nepoužívejte uzavřené nádoby. Aby nedošlo k poškození pečicí sondy příliš velkým žárem, musí být mezi grilovací topným tělesem a pečicí sondou vzdálenost několik centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Nastavení teploty středu

1. Pečicí sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu nebo druh provozu „pokrm“.
3. Klepněte na navrženou teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.

4. Klepněte na políčko „teplota středu“ a otočným voličem nastavte teplotu středu.
Podle potřeby můžete navíc zapnout mikrovlnný ohřev nebo páru.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.
Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

Zazní akustický signál. Pečicí trouba neheje. Můžete odpojit pečicí sondu ze zdířky. Symbol zhasne.

Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

Přerušení

Odpojte pečicí sondu ze zdířky.

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

Vnitřní prostor a termosonda jsou velmi horké. K zasunutí a vysunutí termosondy použijte rukavice od trouby.

⚠ Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při použití nevhodné sondy teploty středu může dojít k poškození izolace. Používejte pouze sondu teploty středu určenou pro tento spotřebič.

Teploty středu různých potravin

Nepoužívejte zmrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → *„Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 34*

Potraviný	Teplota středu ve °C
Drůbež	
Kuře	80–85
Kuřecí prsa	75–80
Kachna	80–85
Kachní prsa, růžová	55–60
Krůta	80–85
Krůtí prsa	80–85
Husa	80–90
Vepřové maso	
Vepřová krkovička	85–90
Vepřová panenka, růžová	62–70
Vepřový kotlet, růžový	72–80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45–52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55–62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65–75

Potraviný	Teplota středu ve °C
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo plec, libové	75–80
Telecí pečeně, šál	75–80
Telecí kolínko	85–90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60–65
Jehněčí kýta, propečená	70–80
Jehněčí hřbet, růžový	55–60
Ryby	
Ryba, celá	65–70
Rybí filé	60–65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy masa	80–90
Ohřívání pokrmů, regenerace	65–75

Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání až 74 hodin. Pokrm v troubě zůstane teplý, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spouštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → *„Základní nastavení“ na straně 17*
 Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
Na displeji se zobrazí navržený druh ohřevu a navržená teplota.
2. Otočte otočným voličem doleva a zvolte druh ohřevu „program sabat“.
3. Klepněte na navrženou teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a klepněte na políčko „doba trvání“.
Zobrazí se 25:00 hodin jako navržená hodnota.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“.

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

Zrušení programu sabat

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



Čistící prostředky

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

Vhodné čistící prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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



Varování

Nebezpečí popálení!

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

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenatě, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čistící prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Nejlépeší je používat čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 26
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Lze jím odstranit změny barvy. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Príslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Tipy

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

Čistící funkce

Váš spotřebič je vybavený druhy provozu „samočištění“ a „odvápňení“. Pomocí samočištění můžete bez námahy vyčistit pečicí prostor. Pomocí odvápňení odstraníte z výparníku vodní kámen.

Samočištění

Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	mírné	cca 1 h 15 min
2	střední	cca 1 h 30 min
3	intenzivní	cca 2 h

Čím je znečištění starší a silnější, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění pečicího prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby ho můžete čistit i častěji. Při čištění se spotřebuje cca 2,5–4,7 kWh.

Upozornění: Kvůli vaší bezpečnosti se dvířka pečicí trouby automaticky zablokují. Znovu lze otevřít až po zhasnutí symbolu zablokování  na stavovém řádku. Během čištění nesvíti osvětlení pečicího prostoru.

Varování Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během čistící funkce velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče ani neposouváte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
-  Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Před spuštěním čistící funkce

Pozor!

Před spuštěním čištění vyjměte ze spotřebiče nádržku na vodu. → *"Pára" na straně 20*

Při čistící funkci můžete současně čistit příslušenství, např. univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty. Příslušenství zasuňte do výšky 2.

Vyčistíte vnitřní stranu dvířek spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti dvířek. Těsnění nedrhnete.

Upozornění: Společně dodávané smaltované příslušenství můžete čistit pomocí čistící funkce. Pomocí této funkce se nesmí čistit žádné rošty. Rošty nejsou pro čistící funkci vhodné a zabarvily by se. Další příslušenství, které je vhodné pro čistící funkci, najdete v tabulce se zvláštním příslušenstvím. → *"Příslušenství" na straně 12*

Varování

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čistící funkce vznítit. Před každým spuštěním čistící funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádoby. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Varování

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čistící funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistíte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou pomocí čistící funkce. Čistěte tak pouze smaltované příslušenství.

Nastavení samočištění

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhu provozu.
2. Zvolte druh provozu „samočištění“. Navrhne se stupeň čištění 3. Čištění můžete hned spustit tlačítkem start/stop nebo
3. můžete otočným voličem zvolit jiný stupeň čištění.
4. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.

Krátce po spuštění se zablokují dvířka pečicí trouby. Na stavovém řádku vpravo vedle odměřované doby trvání se zobrazí symbol zablokování . Dvířka pečicí trouby lze znovu otevřít až po zhasnutí symbolu  na stavovém řádku.

Po skončení čištění

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem . Na stavovém řádku se zobrazí „spotřebič chladne“.

Přerušení čištění

Tlačítkem on/off vypnete pečicí troubu. Dvířka pečicí trouby lze otevřít až po zhasnutí symbolu  na stavovém řádku.

Oprava stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

Čištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečicí troubu přes den používat bez omezení. → *"Časové funkce" na straně 15*

Po skončení čistící funkce

Když pečicí prostor vychladne, vlhkým hadrem vytřete zbývající popel v pečicího prostoru, v příslušenství na rámech a v oblasti dvířek spotřebiče.

Po čištění se mohou na výsuvch objevit zabarvení. Nemá to žádný vliv na funkci. Otřete výsuvy vlhkým hadrem. Potom všechny výsuvy vícekrát zasuňte a vysuňte.

Během čištění se zbarví rám na vnitřní straně dvířek spotřebiče. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Změnu zbarvení lze odstranit pouze čistícím prostředkem z nerezové oceli.

Odvápnění

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

Odvápnění se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápnění proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápnění trvá celkem cca 70–90 minut.

- Odvápnění (cca 55–70 minut), poté vyprázdníte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdníte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdníte nádržku na vodu a vysušte ji.

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

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

Spuštění

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápnění používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek. Jiné odvápnovací prostředky mohou spotřebič poškodit.
Obj. č. odvápnovacího prostředku 311 680

Pozor!

Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Odvápnění lze spustit pouze tehdy, když je varný prostor vychladlý. Pokud je teplota ve varném prostoru příliš vysoká, zobrazí se na displeji hlášení. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne. Poté spusťte proces znovu.

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

1. Z 500 ml vody a 150 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji odvápnovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápnovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Stiskněte tlačítko menu.

Otevře se menu druhu provozu.

7. Zvolte druh provozu odvápnění.
Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění.
Zobrazí se doba trvání odvápnění. Nelze ji změnit.
8. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.
Probíhá odvápnění spotřebiče. Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání. Po skončení odvápnění zazní akustický signál.

První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.
Spotřebič se propláchně. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

Druhé proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.
Spotřebič se propláchně. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

Závěrečné čištění

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Vypněte spotřebič.
Odvápnění je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

Rámy

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

Vysazení a zavěšení rámu

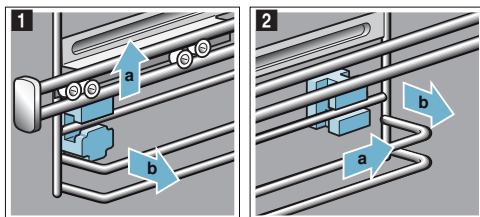
Varování

Nebezpečí popálení!

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

Vyjmutí rámu

1. Rám vpředu zatlačte nahoru **a** a vyhákněte **b** (obrázek **1**).
2. Potom celý rám posuňte trochu dozadu **a** a vyjměte **b** (obrázek **2**).

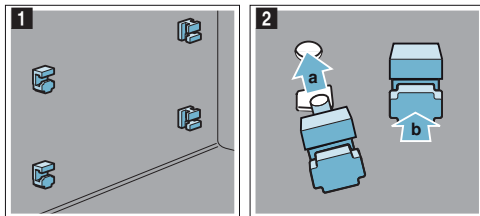


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

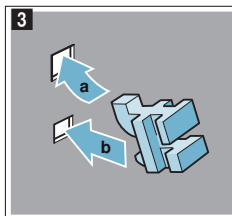
Zasunutí držáků

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

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



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

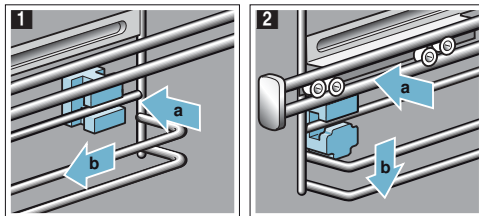


Zavěšení rámu

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

Rámy odpovídají pouze vpravo nebo vlevo. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

1. Rám protáhněte dozadu nahoru a dolů **a** a vytáhněte dopředu **b** (obrázek **1**).
2. Potom jej zasuněte vpředu **a** a zatlačte dolů **b** (obrázek **2**).



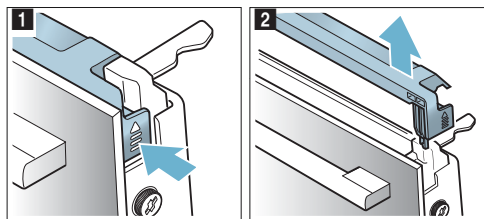
Dvířka spotřebiče

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

Demontáž krytu dvířek

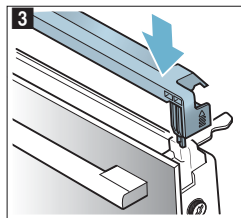
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



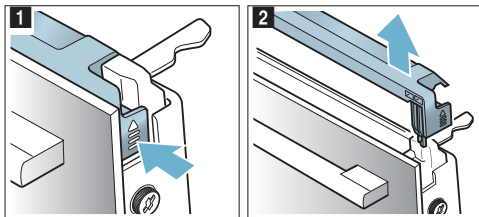
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

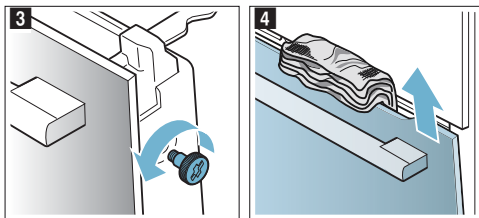
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

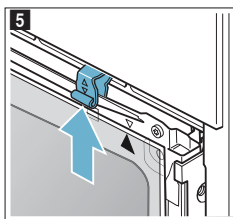
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



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

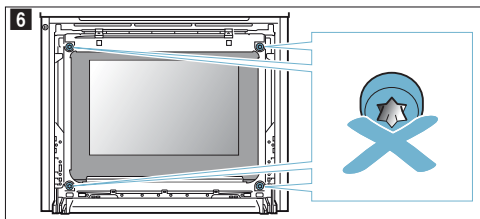


Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování**Nebezpečí vážného poškození zdraví!**

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

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).

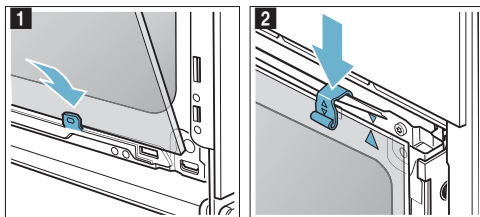
**⚠ Varování****Nebezpečí úrazu!**

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

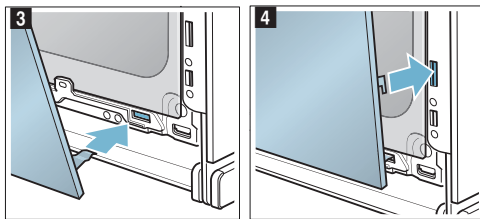
Montáž na spotřebič

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

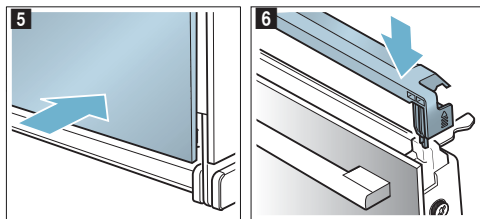
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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

Porucha, co je nutno udělat?

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

Upozornění: Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.

Tabulka závad

U chybových hlášení s E, např. E0111, spotřebič vypněte a zapněte. Pokud se hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 34

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazen symbol  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokovaná, dokud pečící prostor nevychladne.	Počkejte, dokud symbol  nezhasne.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazen symbol  .	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.
E8010	Hned po stisknutí tlačítka  jste otevřeli dvířka.	Zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte tlačítko on/off.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte servis.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdná nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované provozy s párou.	Provedte odvápnění.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném spuštění spotřebiče nechte proces odvápnění pokračovat.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Provedte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Trouba neheje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváhací režim“.	Spotřebič se nachází v předváhacím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváhací režim vypnutý“.
Zobrazí se hlášení „prázdná nádržka na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Ovládací panel se neotevře  .	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.

Překročena maximální doba provozu

Pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení, spotřebič automaticky ukončí provoz.

Kdy k tomu dojde, závisí na nastavené teplotě nebo nastaveném stupni grilování.

Na displeji spotřebiče se zobrazí upozornění, že se provoz automaticky ukončí. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli spotřebič dále používat, nejprve ho vypněte. Poté spotřebič zase zapněte a nastavte požadovaný provoz.

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

Osvětlení varného prostoru

Pro osvětlení varného prostoru je váš spotřebič vybavený jednou nebo několika LED žárovkami s dlouhou životností.

Pokud LED žárovka nebo skleněný kryt světla jsou přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

Číslo výrobku a výrobní číslo

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



The diagram shows a rectangular label with four main sections: 'E-Nr.' (a long row of boxes), 'FD' (a short row of boxes), 'Z-Nr.' (a short row of boxes), and 'Type' (a row of boxes). Above the 'E-Nr.' section is a long row of small squares. Below the 'E-Nr.' section is a row of small squares. Below the 'FD' section is a row of small squares. Below the 'Z-Nr.' section is a row of small squares. Below the 'Type' section is a row of small squares.

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

Č. výrobku (E-Nr.)

Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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

Pokrmy

Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení.

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.
→ *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 34*

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Mikrovlnným ohřevem se výrazně zkracuje doba vaření, sníží se téměř na polovinu. Spotřebič vás upozorní, abyste použili nádobu, která je vhodná pro mikrovlnný ohřev. V kapitole Mikrovlnný ohřev najdete pokyny ke vhodné nádobě. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 18*

Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečicí sondu. Když pečicí sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *"Teploměr pečeně" na straně 22*

Snímač pečení

Spotřebič je vybaven snímačem pečení. Ten se automaticky aktivuje, jakmile s menu zvolíte příslušné pečivo. Kontrolu převezme spotřebič. Spotřebič se vypne, jakmile je pečivo hotové. Zazní signál. Doba trvání odpovídá přibližně receptuře pečiva a nezobrazuje se.

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství s obsahem silikonu. Snímač pečení by se poškodil.

Pokud je na displeji zobrazen text „Snímač pečení aktivní“, nesmíte otevřít dvířka spotřebiče. Nastavení by byla smazána. Spotřebič vám potom nabídne nastavení, které musíte sami kontrolovat.

Volba a nastavení pokrmů

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Zvolte druh provozu „pokrmy“.
Na displeji se zobrazí první skupina programů.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou skupinu programů.
4. Klepněte na políčko „další“.
5. Otočným voličem zvolte pokrm.

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na políčko „další“.

Po provedení všech nastavení spustíte ohřev tlačítkem start/stop.

Upozornění: Spotřebič vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro zvolený pokrm ještě příliš horký.

Program skončil

zazní akustický signál. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Pečicí trouba neheje. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu pečení ještě prodloužit. Klepněte na políčko „dopéct“. Zobrazí se navržená doba trvání, kterou ale můžete změnit.

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

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou zrušená. Můžete provést nové nastavení.

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → *"Časové funkce" na straně 15*

Pokud jste nastavili čas konce, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém řádku je zobrazený čas, kdy se spustí ohřev. Nelze měnit nastavení. Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.

Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátu lze snížit přehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

Při přípravě s přidáváním páry je žádoucí, aby ve varném prostoru vznikalo velké množství páry. Po vaření varný prostor po vychladnutí vyčistěte.

Nepoužívejte silikonové formy

Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

Pozor!

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství či fólie s obsahem silikonu. Snímač pečení by se mohl poškodit.

I když se snímač pečení nepoužívá, může být poškozen.

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

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

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U šfavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečicího prostoru.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnedne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřívání se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Koláče ve formě							
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		150-170	-	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		160-180	90	-	30-40
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		150-160	-	1	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	věncová/truhlíková forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Třený koláč, jemný	věncová/truhlíková 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	dortová forma	3		160-180	-	-	20-30
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		150-160	-	1	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švýcarský koláč	plech na pizzu	3		190-210	-	-	50-60
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		220-240	-	-	30-45
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	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

* Přehřívát.

** 5 min přehřívát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Kynutý koláč v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Kynutý koláč v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-170*	-	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-160	-	1	20-35
Piškotový dort, 3 vajec	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-25
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	30-35
Koláče na plechu							
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	-	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-170	-	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	-	30-50
Koláč z křehkého těsta se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		180-200	-	-	25-30
Koláče z křehkého těsta se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	-	35-45
Koláč z křehkého těsta se šřa- vnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	-	55-75
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	3		200-210	-	-	50-60
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180*	-	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-160	-	1	20-30
Kynuté koláče se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	-	20-30
Kynutý koláč se šřavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	-	30-40
Kynuté koláče se šřavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		160-170	-	-	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		150-160	-	2	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190*	-	-	15-20
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190*	-	1	10-15
Štola z 500 g mouky	plech na pečení	2		150-170	-	-	45-60
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	3		140-150	-	2	80-90
Sladký závin	univerzální vysoký plech	2		170-180	-	-	50-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	3		180-190	-	2	50-60
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	-	35-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	1	35-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220	90	-	20-25
* Předehřát.							
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Drobné pečivo							
Koláčky**	plech na pečení	3		160*	-	-	20-30
Koláčky**	plech na pečení	3		150*	-	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně**	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	-	30-40
Koláčky, 3 úrovně**	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	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
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	-	-	25-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-170	-	2	20-30
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	-	25-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190*	-	-	20-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		200-220*	-	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220	-	-	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220*	-	1	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	-	35-45
Plundrové pečivo	plech na pečení	3		160-180	-	-	20-30
Plundrové pečivo	plech na pečení	3		160-170	-	1	20-30
Cukroví							
Stříkané pečivo**	plech na pečení	3		140-150*	-	-	25-40
Stříkané pečivo**	plech na pečení	3		140-150*	-	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně**	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	-	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně**	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	-	-	35-55
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	-	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	-	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Pěnové cukroví	plech na pečení	3		80-90*	-	-	120-150
Pěnové cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	plech na pečení	3		90-110	-	-	20-40
* Předehřát.							
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.							

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	-	25-45
Makrónky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		90-110	-	-	30-45
* Předehřát.							
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.							

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Pichnete špejli špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uve- dené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo pro- dlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přechnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spod- ním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současné vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrst- vou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraj uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů. Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsoben pro pečicí prostor a druhý provozu.

Pečení s přidáváním páry

Chléb a housky získají při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Chléb a housky by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsto v truhlíkové formě.

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

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

Pozor!

Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodou na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Príslušenství	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlí- ková forma	2		180-200*	-	25-40
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlí- ková forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech nebo truhlí- ková forma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		250-270	-	20-25
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		220-230	3	25-35
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	3		200-220	2	10-15
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190*	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		150-160	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	-	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		200-220	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Bageta, předpečená, chlazená	plech na pečení	3		200-220	1	10-20
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	3		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové poloto- vary**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	3		210-230	1	18-25
* Předehřát.						
** Řiďte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Croissanty, syrové polotovary	univerzální vysoký plech	3		170-190	-	30-35
Croissanty, syrové polotovary	plech na pečení	3		180-200	1	20-25
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (bez přehřívání)	rošt	5		3	-	3-5
* Přehřívání.						
** Řídte se údaji na obale.						

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Říďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

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

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Pokrm by byl hotový jen zvenku, ale uvnitř by byl nedopečený.

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

předehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu
-  Intenzivní ohřev
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Pizza							
Pizza, čerstvá	plech na pečení	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, chlazená**	rošt	3		-	-	-	-
Pizza, zmrazená							
Pizza, tenké těsto, 1 ks**	rošt	3		-	-	-	-
Pizza, tenké těsto, 1 ks	univerzální vysoký plech	2		200-220	90	-	15-25
Pizza, tenké těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	rošt	3		-	-	-	-
Pizza, silné těsto, 1 ks	univerzální vysoký plech	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, silné těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	-	20-30
Pizza-bagetka**	rošt	3		-	-	-	-
Pizza-bagetka, 2 ks	univerzální vysoký plech	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizzy**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-	-
Mini pizzy, 9 ks	univerzální vysoký plech	2		210-230	90	-	10-20
Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Pikantní koláče a quiche							
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-180	-	1	60-70
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
* Předehřát.							
** Řiďte se údaji na obale.							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min
Quiche	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	-	45-55
Quiche	koláčová forma, bílý plech	3		190-210	-	-	35-45
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	3		280-300*	-	-	10-18
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	2	15-25
Pirohy	zapékací forma	2		190-200	-	-	30-45
Empanada	univerzální vysoký plech	3		180-190	-	-	30-45
Empanada	univerzální vysoký plech	2		170-180	-	2	30-40
Burek	univerzální vysoký plech	3		200-210	-	-	30-40

* Předeheřt.

** Řiďte se údaji na obale.

Nákyp a suflé

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

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

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 18*

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

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

■ Formy na roštu: výška 2

■ Univerzální vysoký plech: výška 3

Pro suflé používejte přidávání páry. Nepotřebujete vodní lázeň.

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do trouby vedle sebe.

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech

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

Nádoby

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- stupeň pro pizzu
- funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	2		200-220	-	-	30-50
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	2		150-170	-	2	40-45
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	2		150-170	360	-	20-30
Nákyp, sladký	zapékací forma	2		170-190	-	-	40-60
Nákyp, sladký	zapékací forma	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	2		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g	rošt	2		-	-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepřikloпенá nádoba	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepřikloпенá nádoba	2		200-210	180	-	20-25
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	2		160-190	-	-	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	2		160-170	-	3	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	2		170-190	360	-	20-25
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	zapékací forma	3+1		150-170	-	-	60-80
Suflé	zapékací forma	2		160-180*	-	-	35-45
Suflé	zapékací forma	2		170-180	-	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porci	2		170-190	-	-	65-75

* Předehřát.

** Řiďte se údaji na obale.

Drůbež

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

Pečení na roštu

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

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

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřikloпенá nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev"* na straně 18

Pečení s přidáváním páry

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

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

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

Grilování

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

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

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

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

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

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → *"Teploměr pečeně"* na straně 22

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Drůbež po uplynutí cca 1/2 až 3/4 uvedené doby obraťte.

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

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařizněte kůži. Kachní prsa neobračejte.
- Pokud budete drůbež obračejte, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvlášť do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba tr- vání 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	přiklopená nádoba	2		230-250	360	-	25-35
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování) (5 min přede- dehřát)	rošt	4		3*	-	-	15-20
Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování)	nepřiklopená nádoba	2		190-210	180	-	25-30
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		200-220	-	1	30-45
Malé části kuřete, 4 ks po 250 g	nepřiklopená nádoba	2		190-210	360	-	20-30
Kuřecí kousky, nugety, zmra- zené**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-	-
Kuřecí kousky, nugety, zmra- zené, 250 g	univerzální vysoký plech	2		190-210	360	-	15-20
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		200-220	-	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		180-190	-	1	30-35
				190-210	-	-	40-45
Brojler, 1,5 kg	přiklopená nádoba	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Kachna a husa							
Kachna, 2 kg	rošt	2		180-200	-	-	90-110
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 300 g	rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kachní prsa, po 300 g	rošt	4		210-230	-	2	15-20
Husa, 3 kg	rošt	2		160-180	-	-	120-150
Husa, 3 kg	rošt	2		140-150	-	1	110-120
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husa, 3 kg	rošt	2		170-190	180	-	80-90
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	rošt	3		190-200	-	1	45-55
* Přede- dehřát.							
** Říďte se údaji na obale.							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		170-190	180	-	30-40
Krůta							
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		140-150	-	1	110-140
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	10-20
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		170-190	180	-	60-80
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	přiklopná nádoba	2		240-260	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2		180-200	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2		170-180	-	1	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	přiklopná nádoba	2		210-230	360	-	45-50
* Předehřát.							
** Říďte se údaji na obale.							

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v uvedené době pečení.

Pečení na roštu

Při pečení na roštu bude maso ze všech stran obzvláště křupavé.

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk a štáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečící troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba do trouby vejde.

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

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

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

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

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

Říďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopná nádoba

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

Přiklopná nádoba

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

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

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

Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

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

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnc jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Pozor!

Používáte-li pečicí sáček, neuzavírejte jej kovovými svorkami. Použijte kuchyňskou nit. Pro rolády nepoužívejte kovové jehly. Mohly by se tvořit jiskry.

Pečení a dušení s přidáváním páry

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

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

Pečení nemusíte obracet.

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

Grilování

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

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

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně

a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

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

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 22

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Vepřové maso							
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		180-190	-	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		180-190	-	1	130-150
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	přiklopná nádoba	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	nepřiklopná nádoba	2		120	-	3	25-30
				190-200	-	-	25-30
				170-180	-	1	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		220-230	-	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Vepřová pečeně, 1,5 kg	přiklopná nádoba	2		210-230	90	-	50-60
Vepřová panenka, 400 g	rošt	3		220-230	-	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	nepřiklopná nádoba	3		210-220*	-	1	25-30
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	přiklopná nádoba	2		210-230	-	-	70-90
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nepřiklopná nádoba	2		160-170	-	1	70-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nepřiklopná nádoba	2		-	360	-	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	5		2	-	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)	rošt	5		3*	-	-	8-12
Hovězí maso							
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	nepřiklopná nádoba	2		190-200	-	1	50-60
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	přiklopná nádoba	2		240-260	90	-	30-40
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopná nádoba	2		200-220	-	-	130-160
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	nepřiklopná nádoba	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	rošt	2		220-230	-	-	60-70
* Předehřát.							
** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.							
*** Neobracejte.							
**** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		240-260	180	-	30-40
Steak, silný 3 cm, středně propečený (nepředehřívát)	rošt	5		3	-	-	15-20
Burger, vysoký 3–4 cm	rošt	4		3	-	-	25-30
Telecí maso							
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		160-170	-	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		170-180	-	1	90-110
Telecí pečeně, 1,5 kg	přiklopná nádoba	2		200-210	90	-	70-80
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		200-210	-	-	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		170-180	-	1	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		180-200	90	-	60-70
Jehněčí maso							
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		170-190	-	-	50-80
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5 kg	nepřiklopná nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5 kg	přiklopná nádoba	2		260-280	360	-	30-40
Jehněčí hřbet s kostí***	rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí***	nepřiklopná nádoba	3		200-210*	-	1	25-30
Jehněčí hřbet s kostí, 1 kg***	nepřiklopná nádoba	2		190-210	90	-	30-40
Jehněčí kotlety****	rošt	5		3	-	-	12-16
Klobásy							
Grilovací klobásy	rošt	4		3	-	-	10-15
Pokrmy z masa							
Sekaná, 1 kg	nepřiklopná nádoba	2		170-180	-	-	60-70
Sekaná, 1 kg	nepřiklopná nádoba	2		190-200	-	1	70-80
Sekaná, 1 kg	nepřiklopná nádoba	2		170-190	360	-	30-40

* Předehřát.

** Na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.

*** Neobracejte.

**** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.

Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Pečené není propečená.	Pečení nakrájete. Omáčku připravujte v nádobě na pečení a přidejte k ní plátky pečene. Maso upravujte pouze s mikrovlnným ohřevem.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepichujte. Používejte kleště na grilování.

Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutvi nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

Pečení a grilování na roštu

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

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

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

Grilované kousky obračete pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propíchnete vidličkou, vyteče z ní šťáva a bude suchá.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně.

Ryba se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

Dušení s mikrovlnným ohřevem

Rybu můžete dusit i s mikrovlnným ohřevem.

Použijte k tomu uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu nebo pro zakrytí použijte talíř či speciální mikrovlnnou fólii. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 18*

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

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

Rybu nemusíte obracet.

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

Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 22

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	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	přiklopaná nádoba	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	2		170-190	-	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nepřiklopaná nádoba	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopaná nádoba	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Rybí filé							
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	4		1*	-	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	přiklopaná nádoba	2		-	600	-	4
					360	-	3-8
Rybí podkovy							
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	4		3	-	-	10-20
Ryba, zmrazená							
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	přiklopaná nádoba	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
* Předehřát.							
** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min
Rybí filé, přírodní	přikloпенá nádoba	2		210-230	-	-	20-30
Rybí filé, přírodní, 400 g	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	10-15
Rybí filé, zapečené	rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybí filé, zapečené	nepřikloпенá nádoba	2		200-220	-	1	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	nepřikloпенá nádoba	2		3	360	-	15-20
Rybí prsty (průběžně obra-cejte)	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	-	20-30
Pokrm z ryb							
Rybí terina, 1 000 g	forma na terinu	2		-	360	-	20-25
* Předehřát. ** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.							

Zelenina a přílohy

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

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

Vaření v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart
-  Mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	10-15
Zelenina, zmrazená							
Špenát, 450 g*	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	11-16
Zeleninová směs, 250 g*	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	8-12
Zeleninová směs, 500 g*	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	13-18
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		3	-	-	10-15
Brambory							
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		180-190	-	1	40-50
Pečené brambory, rozpůlené, 1 kg	univerzální vysoký plech	3		200-220	360	-	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	8-11
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	12-15
Výrobky z brambor, zmrazené							
Bramborové placky (rosti)**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-	-
Krokety**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-	-
Hranolky**	univerzální vysoký plech	3		-	-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	-	30-40
Rýže							
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml vody	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml vody	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Obilné pokrmy							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	přikloпенá nádoba	2		-	600	-	6-8

* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte.

** Řiďte se údaji na obale.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Jáhly, nemleté, 250 g + 600 ml vody	přiklopná nádoba	2		-	600 180	- -	8-10 10-15
Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody*	přiklopná nádoba	2		-	600 180	- -	6-8 4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	přiklopná nádoba	2		-	600 180	- -	11-13 25-30
Vejce							
Vaječná sedlina ze 2 vajec	přiklopná nádoba	2		-	360	-	6-8
* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte. ** Řiďte se údaji na obale.							

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

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

Příprava jogurtu

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

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Puding z pudिंगového prášku

Pudingový prášek podle pokynů na balení smíchejte s mlékem a cukrem ve vysoké nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Jakmile mléko vystoupí, silně promíchejte. Tento postup dvakrát až třikrát opakujte.

Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 4násobné množství mléka.
2. Rýži a mléko vložte do vysoké nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu.
3. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.
4. Jakmile mléko vystoupí, silně promíchejte a snižte výkon mikrovlnného ohřevu podle údajů v tabulce. Během vaření vícekrát promíchejte.

Kompot

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

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

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

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

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

Varování

Nebezpečí popálení!

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

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  Kynutí těsta
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň kynutí	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min
Pudink z prášku*	přiklopená nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	formičky na 1 porci	dno varného prostoru		35-40	-	300-360
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	přiklopená nádoba	2		-	600	10
Kompot, 500 g	přiklopená nádoba	2		-	180	20-25
Popcorn do mikrovlnné trouby, 1 sáček á 100 g**	nepřiklopená nádoba	2		-	600	9-12
					600	4-6

* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte.

** Neotevřený sáček vložte do nádoby.

Úspora energie s druhy ohřevu eco

S energeticky úspornými druhy ohřevu horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Lze s nimi ušetřit až 35 procent energie.

Nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo. Vhodnější jsou nádoby ze smaltu, tepelně odolného skla nebo hliníku litého pod tlakem s povrchovou úpravou, které neodrážejí teplo.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláče nezhnědnou rovnoměrně.

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení.

Koláče nebo pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch eco
-  horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z tředního těsta	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vajec	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-170	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190	15-20
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	plech na pečení	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150	30-45
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		250-275	15-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopaná nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopaná nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopaná nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopaná nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.
	Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C.
	Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Mírný ohřev

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

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo doměkka. Maso zůstane hezky šťavnaté, křehké a měkké.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnoměrné klima v troubě.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchutí. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned nakrátet. Není potřeba ho nechat uležet. Díky speciální metodě pečení je maso růžové, ale není syrové nebo málo upečené.

Upozornění: U mírného ohřevu nelze použít odložený start s nastaveným časem konce.

Nádoba

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

Další informace najdete v části Tipy pro mírný ohřev na konci tabulky s nastavením.

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte pečicí prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohřát.

Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na předehřátou nádobu. Nádobu s masem vložte zpět do trouby a pečte pomocí mírného ohřevu.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota mírného ohřevu a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou zde uvedené rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

- □ mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška za- sunuti	Druh ohřevu	Doba opeče- ní v min	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	nepřiklopená nádoba	2	□	6-8	90*	45-60
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	nepřiklopená nádoba	2	□	5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	nepřiklopená nádoba	2	□	8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5–6 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2	□	8-10	80*	210-240
Vepřová panenka, celá	nepřiklopená nádoba	2	□	6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, silné 4 cm	nepřiklopená nádoba	2	□	5-7	80*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2	□	8-10	80*	210-270
Hovězí svíčková, celá, 1 kg	nepřiklopená nádoba	2	□	4-6	80*	150-210
Roastbeef, silný 5–6 cm	nepřiklopená nádoba	2	□	6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky / rumpsteak, silné 4 cm	nepřiklopená nádoba	2	□	5-7	80*	30-60
* Předehřát.						

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, silná 10–15 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí panenka, celá, 800 g	nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, silné 4 cm	nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	nepřiklopená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg svázaná	nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	180-240
* Předehřát.						

Tipy pro mírný ohřev

Pečení kachních prsou pomocí mírného ohřevu.	Studená kachní prsa vložte do pánve a opečte nejprve stranu s kůží. Po mírném ohřevu 3 až 5 minut grilujte do křupava.
Maso upečené pomocí mírného ohřevu není tak horké jako normálně upečené maso.	Aby upečené maso tak rychle nevychladlo, ohřejte talíře a podávejte hodně horké omáčky.

Sušení

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu sušení, pomocí kterého můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

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

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

Pro sušení použijte následující výšky zasunutí:

- 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 šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

-  Sušení

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1–2 rošty	-		80	3-6
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden 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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanširovaná	1–2 rošty	-		80	6-8
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanširovaná	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, očištěné	1–2 rošty	-		60	1-3
Bylinky, očištěné	3–4 rošty	-		60	3-6

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování

Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

Ovoce

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

Zelenina

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

■  4D horký vzduch

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

■  Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, sladké					
Např. různé koláčky	mísa	2		35-40	30-45
	univerzální vysoký plech	2		35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	mísa	2		40-45	40-90
	forma na roštu	2		40-45	30-60
Kynuté těsto, ochucené					
Např. pizza	mísa	2		35-40	20-30
	univerzální vysoký plech	2		35-40	10-15
Chlebové těsto					
Bílý chléb	mísa	2		35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	2		35-40	15-25
Žitno-pšeničný chléb	mísa	2		35-40	25-40
	univerzální vysoký plech	2		35-40	10-20
Housky	mísa	2		35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	3		35-40	15-25

Rozmrazování

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

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu postavte na rošt. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (–18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

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

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

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	nepřiklopená nádoba	2		180 90	3 10-15
Housky	rošt	2		180 90	5-10 5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	nepřiklopená nádoba	2		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g	nepřiklopená nádoba	2		180 90	2 10-15
Maso a drůbež					
Kuře, celé, 1,2 kg*	nepřiklopená nádoba	2		180 90	10 10-15
Části drůbeže, 250 g*	nepřiklopená nádoba	2		180 90	3 5-10
Kachna, 2 kg*	nepřiklopená nádoba	2		180 90	10 30-40
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	nepřiklopená nádoba	2		180 90	15 10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	nepřiklopená nádoba	2		180 90	15 20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	nepřiklopená nádoba	2		180 90	15 25-35
Maso, na kousky nebo na plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	nepřiklopená nádoba	2		180 90	8 5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	nepřiklopená nádoba	2		90	8-15

* Po 1/2 doby obraťte.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Mleté maso, míchané, 500 g*	nepříklopná nádoba	2		180	5
				90	10-15
Mleté maso, míchané, 800 g*	nepříklopná nádoba	2		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	nepříklopná nádoba	2		180	3
				90	10-15
Rybí filé, 400 g*	nepříklopná nádoba	2		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	nepříklopná nádoba	2		180	5-10
Zelenina, 600 g	nepříklopná nádoba	2		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Rozpouštění másla, 125 g	nepříklopná nádoba	2		90	7-9

* Po 1/2 doby obraťte.

Ohřívání a regenerace pokrmů

Váš spotřebič vám nabízí různé možnosti ohřívání nebo regenerace pokrmů. Pomocí mikrovlnného ohřevu se nápoje a pokrmy ohřívají zvlášť rychle. Při regeneraci s přidáváním páry se pokrmy šetrně ohřívají a vypadají jako čerstvě připravené.

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

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

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

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

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

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

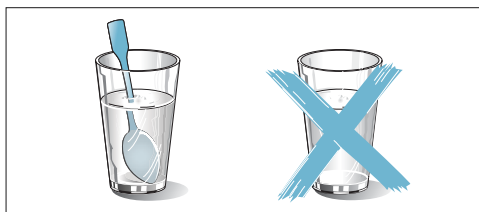
Pokrmy předávají teplo nádobě. Ta může být velmi horká i při samotném mikrovlnném ohřevu.

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

Varování

Nebezpečí opáření!

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne tekutina teploty varu, aniž dochází k vystupování typických bublin. Již při sebemenším otřesu nádoby může horká tekutina začít náhle prudce bublat a vysířknout. Při ohřívání vložte vždy do nádoby lžíci. Zabráníte tak utajenému varu.



Pozor!

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

Regenerace

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

Používejte pokud možno mělké, široké a tepelně odolné nádoby. Studené nádoby prodlužují proces ohřívání.

Ohřívajte pokud možno pouze pokrmy stejného druhu a stejné velikosti. Pokud to není možné, řídí se doba podle složky pokrmu s nejdelší dobou ohřívání.

Pokrmu při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 2.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení pokrmu do studené trouby.

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

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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použité druhy ohřevu:

-  Regenerace
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Ohřívání nápojů						
200 ml (dobře zamíchat)	nepřiklopaná nádoba	2		-	900	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	nepřiklopaná nádoba	2		-	900	2-6
Ohřívání kojenecké stravy						
Kojenecké lahve s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	nepřiklopaná nádoba	2		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
250 g	nepřiklopaná nádoba	2		120-130	-	5-15
250 g	přiklopaná nádoba	2		-	600	3-8
1 kg	nepřiklopaná nádoba	2		120-130	-	15-25
Zelenina, zmrazená						
volná, 250 g	přiklopaná nádoba	2		-	600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g (dobře zamíchat)	přiklopaná nádoba	2		-	600	11-16
Pokrm, chlazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	nepřiklopaná nádoba	2		120-130	-	15-25
Pokrm na talíři, 1 porce	přiklopaná nádoba	2		-	600	4-8
Polévka, Eintopf, 400 ml	nepřiklopaná nádoba	2		120-130	-	10-25
Polévka, Eintopf, 400 ml (dobře zamíchat)	přiklopaná nádoba	2		-	600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nepřiklopaná nádoba	2		120-130	-	8-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	přiklopaná nádoba	2		-	600	5-10
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	nepřiklopaná nádoba	2		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nepřiklopaná nádoba	2		-	600	5-10
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	-	5-15
Pokrm, zmrazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	přiklopaná nádoba	2		-	600	11-15
* Předehřát.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	přiklopná nádoba	2		-	900	2-4
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	přiklopná nádoba	2		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	přiklopná nádoba	2		-	600	11-15
Pečivo						
Houska, bageta, pečená	rošt	2		150-160	-	10-20
Paštiky (vol au vents)	rošt	2		180*	-	4-10
Pečivo, zmrazené						
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	-	5-15
Houska, bageta, pečená	rošt	2		160-170*	-	10-20
* Předehřát.						

Udržování teploty

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

Pokrmy nepřiklápejte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečené a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: eintopf a polévky

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Zakrytý jablečný koláč

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

Zakrytý jablečný koláč na dvou úrovních: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.

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

Vodový piškot

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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

-  stupeň pro pizzu
-  Intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Pečení					
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčky	plech na pečení	3		160*	20-30
Koláčky	plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	30-40
Koláčky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	35-55
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodový piškot, 2 úrovně	rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.					
** Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.					

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Stu- peň grilo- vání	Doba tr- vání v min
Grilování					
Opečené toasty*	rošt	5		3	3-5
Hovězí burger, 12 ks**	rošt	4		3	25-30
* Nepředehřívat.					
** Po 2/3 celkové doby obraťte.					

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

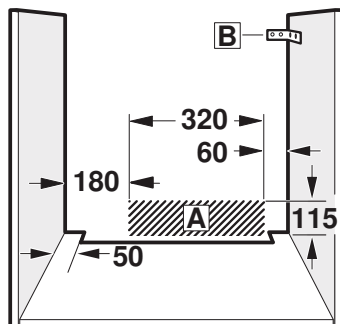
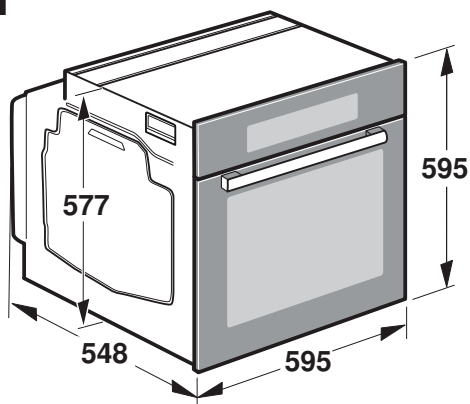
Stavíte-li nádobu na rošt, zasuňte jej vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Použité druhy ohřevu:

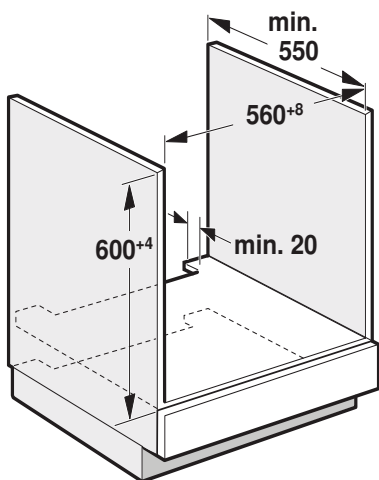
-  4D horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	nepřiklopená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu						
Vaječné mléko	nepřiklopená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Píškot	nepřiklopená nádoba	2		-	600	7-9
Sekaná	nepřiklopená nádoba	2		-	600	22-27
Pečení kombinované s mikrovlnným ohřevem						
Zapékané brambory	nepřiklopená nádoba	2		170-190	360	25-30
Koláče	nepřiklopená nádoba	2		200-220	180	20-25
Kuře	rošt	2		200-220	360	25-35

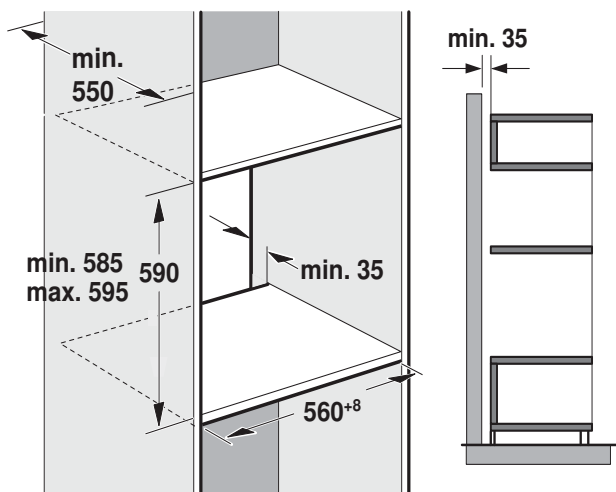
1



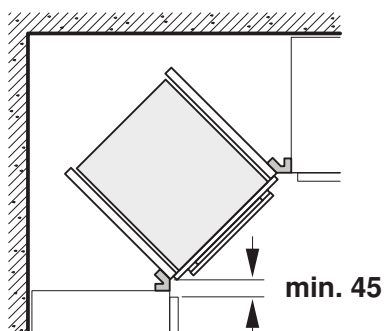
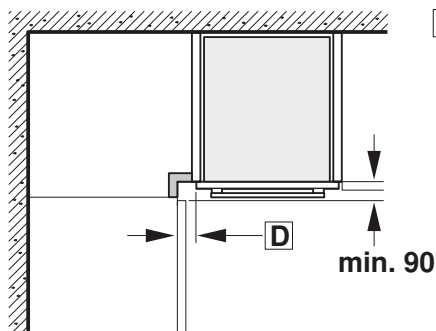
2



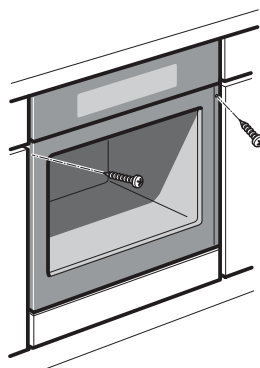
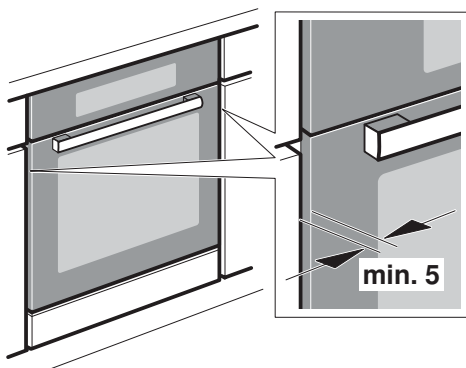
3



4



5



Důležité pokyny – obrázek 1

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

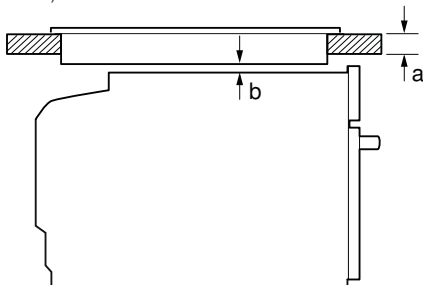
▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a nasazená	a v rovině	b
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
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

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

Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážích 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 (zavčaknout!).

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 instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v 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 jištění 16 A.

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nadvíhnete a zcela vytáhnete.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 695/10b, 155 00 Praha 5

Obchodní značka BSH



Značka		SIEMENS
Prodejní označení		HN678G4S1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	-
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	-
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	-
Užitečný objem dutého prostoru (l)		67
Velikost zařízení (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
velké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		—
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		-
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm²)		1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.
Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

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 výrobem 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
- opotřebení vniklé 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



Zabudovaná rúra na pečenie

HN678G4S1

siemens-home.com/welcome

sk Návod na používanie

Obsah

	Použitie k určenému účelu	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5
	Všeobecne	5
	Mikrovlnná rúra	6
	Para	7
	Teplotná sonda	7
	Funkcia čistenia	7
	Príčiny škôd	8
	Všeobecne	8
	Mikrovlnná rúra	8
	Para	8
	Ochrana životného prostredia	9
	Úspora energie	9
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	9
	Oboznámenie sa so spotrebičom	10
	Ovládací panel	10
	Ovládacie prvky	10
	Displej	10
	Menu druhov prevádzky	11
	Druhy ohrevu	11
	Ďalšie informácie	12
	Funkcie varného priestoru	12
	Príslušenstvo	13
	Dodané príslušenstvo	13
	Zasunutie príslušenstva	13
	Osobitné príslušenstvo	14
	Pred prvým použitím	14
	Pred prvým uvedením do prevádzky	14
	Prvé uvedenie do prevádzky	14
	Čistenie varného priestoru	15
	Čistenie príslušenstva	15
	Ovládanie spotrebiča	15
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	15
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky	15
	Nastavenie druhu prevádzky	15
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	16
	Rýchle rozohrievanie	16
	Časové funkcie	16
	Časovač	17
	Čas trvania	17
	Čas skončenia	17
	Detská poistka	18
	Aktivovanie a deaktivovanie	18
	Dvierka spotrebiča zablokované	18
	Základné nastavenia	18
	Zmena nastavení	18
	Zoznam nastavení	18
	Zmena času	19
	Mikrovlnný ohrev	19
	Riad	19
	Výkony mikrovlnného ohrevu	19
	Nastavenie mikrovlnného ohrevu v kombinácii s iným druhom ohrevu	20
	Nastavenie mikrovlnnej rúry	20
	Sušenie	20
	Para	21
	Pečenie s pridaním pary	21
	Regeneračné zohrievanie	21
	Kysnutie cesta	21
	Naplnenie nádrčky na vodu	22
	Po každej prevádzke s parou	23
	Teplotná sonda	23
	Druhy ohrevu	23
	Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny	24
	Nastavenie teploty v strede potraviny	24
	Teplota v strede rôznych potravín	24
	Program sabat	25
	Štart programu sabat	25
	Čistiace prostriedky	25
	Vhodné čistiace prostriedky	25
	Udržiavanie čistoty spotrebiča	26
	Funkcia čistenia	27
	Samočistenie	27
	Odstránenie vodného kameňa	28
	Rámy	29
	Vyvesenie a zavesenie rámov	29
	Dvierka spotrebiča	30
	Odoberanie krytu dvierok	30
	Demontáž a montáž skiel dvierok	30
	Porucha - čo robiť?	32
	Tabuľka porúch	32
	Prekročenie maximálnej doby prevádzky	33
	Osvetlenie varného priestoru	33
	Služba zákazníkom	33
	Číslo E a číslo FD	33

 Jedlá	34
Upozornenia týkajúce sa nastavení	34
Senzor pečenia	34
Výber a nastavenie jedál	34

 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	35
Nepoužívajte silikónové formy	35
Koláče a drobné pečivo	35
Chlieb a pečivo	40
Pizza, quiche a pikantné koláče	42
Nákyp a suflé	44
Hydina	45
Mäso	48
Ryby	52
Zelenina a prílohy	54
Dezert	56
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	57
Akrylamid v potravinách	58
Mierny ohrev	59
Sušenie	60
Zaváranie	61
Kysnutie cesta	62
Rozmrazovanie	63
Zohrievanie a regeneračné zohrievanie jedál	64
Udržiavanie teploty	66
Skúšobné jedlá	66

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

Použitie k určenému účelu

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

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

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

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

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

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

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 13

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecne

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietíť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

Mikrovlnná rúra

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo výbuchu!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

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

Para

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže počas ďalšej prevádzky spotrebiča veľmi zohriať. Nádržku na vodu vyprázdňte po každej prevádzke spotrebiča s parou.
- Vo varnom priestore vzniká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s parou nesiahajte do varného priestoru.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vyšlechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy chňapkou.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom varnom priestore zapáliť (vznietenie). Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok.

Teplotná sonda

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Funkcia čistenia

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šľava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.

- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiujte v bezpečnej vzdialenosti.

Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny škôd

Všeobecne

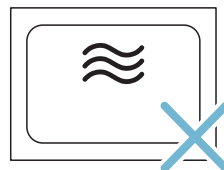
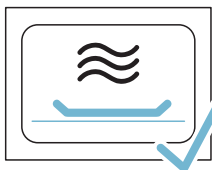
Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadiť sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Silikónové formy: Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie, pokrievky a príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprívríte. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šľavnatých ovocných koláčov nenaplníte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškrabáť sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasunúť až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Mikrovlnná rúra

Pozor!

- Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: rošt nekombinujte s univerzálnym pekáčom. Pri zasunutí priamo na seba môže dochádzať k tvoreniu ishier. Zasúvajte vždy do vlastnej výšky.
- Hliníkové misky: Nepoužívajte hliníkové misky v spotrebiči. Iskrením sa spotrebič poškodí.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez vloženého jedla: Prevádzka spotrebiča bez jedál vo varnom priestore spôsobuje preťaženie. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla vo varnom priestore. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu. → "Ovládanie spotrebiča" na strane 15



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

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad s miestami s hrdzou: Nepoužívajte riad s hrdzou. Aj najmenšie flaky môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- Odkvapkávajúca tekutina: Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasunúť vždy plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna varného priestoru spotrebiča.
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chĺstovité povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistíte mäkcou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.



Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

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

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavte pomocou tlačidiel a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením.

2 Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.

3 Dotykový displej

Na dotykovom displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení. Keď chcete vykonať nastavenie, fuknite na príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa zmenia textové polia.

4 Dotykové pole

Ťuknutím na pole sa otvorí čelo so spínačmi. Nádržku na vodu môžete vybrať.

»»»	Rýchle rozohrievanie	Zapnutie a vypnutie rýchleho rozohrievania
Start/stop		Zastavenie alebo zrušenie prevádzky
	Otvorenie krytu	Naplnenie alebo vyprázdnenie nádrčky na vodu

Otočný volič

Otočným voličom zmeníte nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Vo väčšine zoznamov výberu, napr. druhy ohrevu, začína po poslednej položke opäť prvá. Pri teplote musíte napríklad po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom a podklad je tmavý.

Riadok zobrazenia stavu

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

Línia progresu

Na základe línie progresu uvidíte, ako ďaleko je napr. rozohrievanie rúry alebo ako plynie čas trvania. Rovná línia pod zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

Tlačidlá	Význam	
on/off		Zapnutie a vypnutie spotrebiča
menu	Menu	Otvorenie menu druhov prevádzky
	Informácia	Zobraziť pokyny
	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky
	Časové funkcie	Otvorenie menu časových funkcií

Časový priebeh

Keď spotrebič spustíte bez času trvania, vpravo hore v riadku zobrazenia stavu môžete vidieť, ako dlho už prebieha prevádzka.

Keď ste nastavili čas trvania a potom bol vymazaný, časový priebeh prevezme čas trvania, ktorý už uplynul a odpočítava ďalej od toho času. Tak môžete kontrolovať, ako dlho už prevádzka beží.

Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania alebo zvyškové teplo vo varnom priestore.

Kontrola rozohrievania	Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, je dosiahnutý optimálny časový okamih na vloženie jedla. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazia.
Zobrazenie zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, pruhy kontroly teploty ukazujú zvyškové teplo vo varnom priestore. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.

Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobraziť aktuálnu teplotu rozohrievania.

Menu druhov prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu.
Jedlá → "Jedlá" na strane 34	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19	S mikrovlnným ohrevom môžete jedlá pripravovať, zohrievať a rozmrazovať rýchlejšie.
Kombinácia s mikrovlnným ohrevom → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19	K mikrovlnnému ohrevu môžete navyše zapnúť aj iný druh ohrevu.
Para → "Para" na strane 21	Pridaním pary dosiahnete pri niektorých jedlách lepší výsledok.
Funkcia sušenia → "Para" na strane 21 → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19	Použite po každej prevádzke s parou alebo mikrovlnným ohrevom.
Odstánenie vodného kameňa → "Funkcia čistenia" na strane 27	Odstánia sa tým vápenaté usadeniny z odparovača.
Samočistenie → "Funkcia čistenia" na strane 27	Druh prevádzky samočistenie sám vyčistí vašu rúru na pečenie.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 18	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôsobiť.

Druhy ohrevu

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

Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obloženie. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eco	30 – 275 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev eco	30 – 300 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha vyhrievacieho telesa grilu.

	Gril, malá plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev, ako steak, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod vyhrievacím telesom grilu.
	Stupeň pečenia pizze	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Intenzívny ohrev	30 – 300 °C	Na jedlá s chrumkavým spodkom. Tepló prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Tepló prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Tepló prichádza zdola.
	Sušenie	30 – 150 °C	Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.
	Funkcia coolStart	30 – 275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.
	Regeneračné zohrievanie	80 – 180 °C	Na šetrné zohrievanie jedál a na zapekanie pečiva. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
	Kysnutie cesta	30 – 50 °C	Na kysnutie cesta s droždím a kváskom a na vyzrievanie jogurtu. Cesto vykysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

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

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

Funkcie varného priestoru

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

Otvorenie dvierok spotrebiča

Keď otvoríte dvierka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok prevádzka pokračuje.

Osvetlenie varného priestoru

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

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

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

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

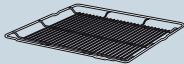
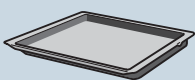
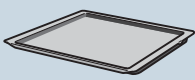
Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.
→ "Základné nastavenia" na strane 18

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso a grilované kusky. Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.
	Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.
	Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.
	Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 23

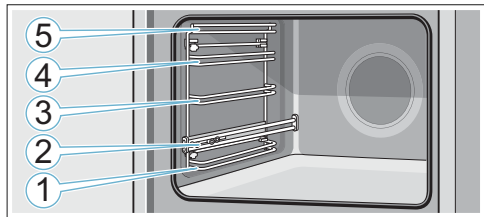
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

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

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

Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.



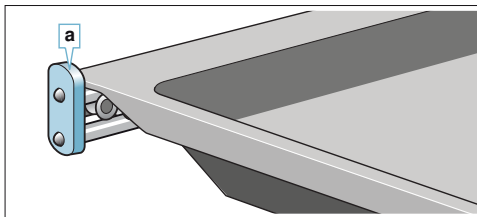
Vo výške zasunutia 1, 3, 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích

kolajničiek vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za prílohou **a** sedelo na vyťahovacej kolajničke.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Vyťahovacie kolajničky sa zaistia, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Vyťahovacie kolajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do varného priestoru.

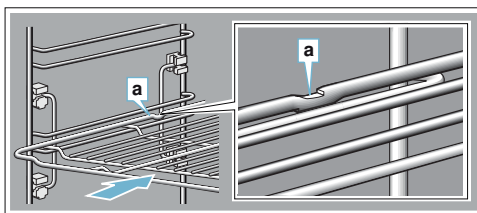
Upozornenia

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

Zaistovacia funkcia

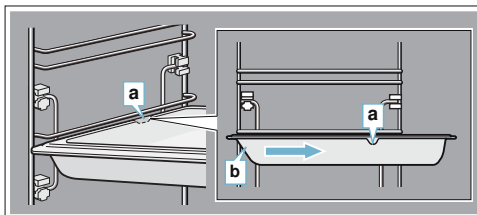
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaistovacia funkcia zabráňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Osobitné príslušenstvo

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

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

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výroby – E-Nr.) vášho spotrebiča.

→ "Služba zákazníkom" na strane 33

Osobitné príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kusky.	HZ634080
Univerzálny pekáč Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť aj ako zachytňujúcu nádobu na tuk.	HZ632070 Schopnosť samočistenia
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070 Schopnosť samočistenia
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Profesionálna panvica Na prípravu veľkých množstiev.	HZ633070
Pokrievka na profesionálnu panvicu Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HZ625071 Schopnosť samočistenia
Kameň na pečenie chleba Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HZ327000 Schopnosť samočistenia
Sklenený pekáč (5,1 l) Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.	HZ915001
Sklená miska Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.	HZ86S000
Sklená panvica Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HZ636000



Pred prvým použitím

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odstránenia vodného kameňa, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	0 zmäkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	1 mäkká
2 (1,3 – 2,5 mmol/l)	2 stredne tvrdá
3 (2,5 – 3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (viac ako 3,8 mmol/l)	4 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 18

Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Stlačte šípku . Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas sa začína na 12:00 hod.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte šípku .

Nastavenie dátumu

Prioritne je nastavený dátum 1.1.2014.

1. Pre ďalšie nastavenie ťuknite vždy na šípku .
2. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.

Keď je vaša voda mäkkšia, zmeňte nastavenie. Informujte sa vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

1. Otočným voličom nastavte rozsah tvrdosti.
 2. Stlačte šípku .
- Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

Čistenie varného priestoru

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

1. Z varného priestoru vyberte príslušenstvo.
2. Z varného priestoru odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handrou.
4. Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a prídanie pary a spustíte prevádzku spotrebiča.

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev  s prídáním pary (intenzita „nízka“)
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
8. Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania dotykovým tlačidlom on/off.
9. Počkajte, kým varný priestor nevychladne.
10. Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handrou.
11. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte varný priestor.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Ovládanie spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči.

Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

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

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

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

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

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie prevádzky alebo na prerušenie bežacej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dverka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dverka grilu.

Tip: V základných nastaveniach môžete tieto nastavenia zmeniť. → "Základné nastavenia" na strane 18

Nastavenie druhu prevádzky

Pri voľbe druhu prevádzky musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Ťuknite na požadovaný druh prevádzky. Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Otočným voličom zmeňte výber. Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.

4. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Nastavenia a línia progresu sú viditeľné.

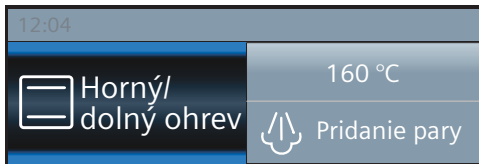
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop. Keď chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne.

Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte nasledovne:

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C.

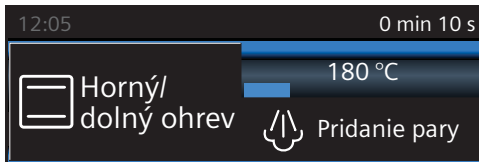
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Ťuknite na navrhovanú teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Spustíte tlačidlom start/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchle rozohrievanie

Tlačidlom »» sa môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchle rozohrievanie nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

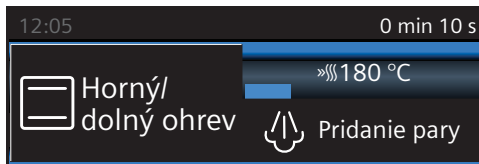
	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

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

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, ináč sa rýchle rozohrievanie nedá spustiť.

- Nastavte druh ohrevu a teplotu.
- Stlačte tlačidlo »».



Symbol »» sa objaví vľavo vedľa teploty. Kontrola teploty sa začína vyplňať.

Po skončení rýchleho rozohrievania zaznie signál. Symbol »» zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

Upozornenia

- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hneď po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

Zrušenie

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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
Časovač	Časovač funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
Čas skončenia	Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.

Upozornenia

- Presne na minúty môžete nastaviť čas trvania až jednu hodinu. Čas trvania dlhší ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minút.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“.
- Tlačidlom môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

Časovač

Časovač môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Prebieha paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na časovači alebo čas trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo .

Otvorí sa pole časovača.

2. Otočným voličom nastavte čas na časovači.

Po niekoľkých sekundách sa časovač spustí.

Zobrazí sa symbol  pre časovač a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „Čas časovača uplynul“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Zrušenie časovača

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom  zatvorte menu.

Zmena času na časovači

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas časovača. Časovač spustíte tlačidlom .

Čas trvania

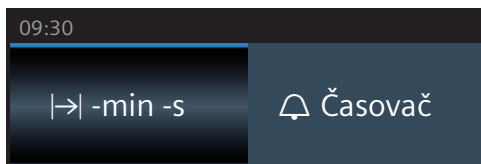
Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať. Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút.

Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

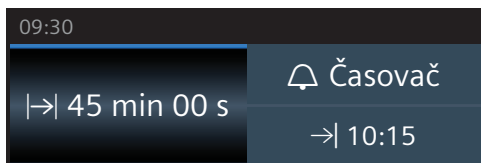
Príklad: nastavenie 4D horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo .

Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.



3. Spustíte tlačidlom start/stop.

Čas trvania  viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.

Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Zrušenie času trvania

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Čas trvania vráťte naspäť. Zobrazenie prejde na nastavený druh ohrevu a teplotu.

Zmena času trvania

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Otočným voličom zmeňte čas trvania.

Čas skončenia

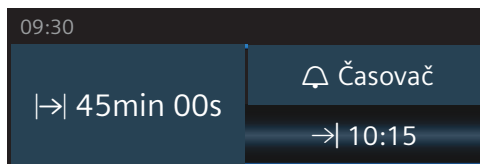
Keď chcete posunúť čas skončenia, myslite na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

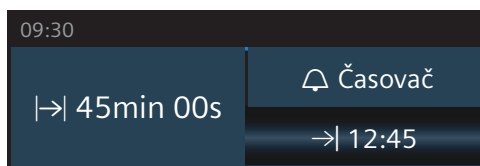
Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Ťuknite na pole „Koniec →!“.

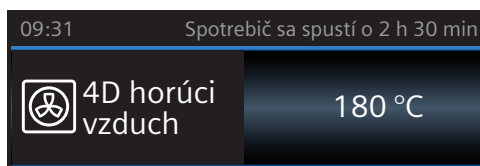
Čas skončenia sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas skončenia na neskôr.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.

Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Otvorte menu časových funkcií tlačidlom , fuknite na „Koniec →“ a otočným voličom opravte čas skončenia.

Tlačidlom  zatvorte menu.

Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Ťuknite na „Koniec →“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia. Čas trvania začne okamžite plynúť.

Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Aktivovanie a deaktivovanie

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

Asi 4sekundy podržte stlačené tlačidlo . Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol .

Dvierka spotrebiča zablokované

V základných nastaveniach môžete zmeniť nastavenia tak, že spolu s ovládacím panelom sa zablokovujú aj dvierka spotrebiča.

Dvierka spotrebiča sa zablokovujú, keď teplota vo varnom priestore dosiahne cca 50 °C. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol . Keď je rúra na pečenie vypnutá, dvierka spotrebiča sa zablokovujú hneď po aktivovaní detskej poistky.

Základné nastavenia

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

Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Nastavenia“.
Zobrazí sa Prvé základné nastavenie.
3. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
4. Ťuknutím na šípku  prejdete k ďalším základným nastaveniam.
5. Uložte stlačením tlačidla menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Zoznam nastavení

V tabuľke nájdete zoznam všetkých základných nastavení a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

Nastavenie	Výber
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Zvukový signál	Krátky (30 s)
	Stredný (1 min)
	Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Dá sa nastaviť v 5 stupňoch
Zvukový signál tlačidiel	Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane)
	Zapnutý
Jas displeja	Nastaviteľný v 5 stupňoch
Zobrazenie času	Digitálne s dátumom
	Analógové
Osvetlenie	Vypnuté
	V prevádzke zap.
Detská poistka	V prevádzke vyp.
	Zaistenie dvierok + blokovanie tlačidiel
Automatické pokračovanie	Len blokovanie tlačidiel
	Pri zatvorení dvierok
nie	Bez automatického pokračovania (stlačiť tlačidlo štart/stop)

Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu
	Druhy ohrevu
	Jedlá*
	Mikrovlnná rúra
	Kombinácia s mikrovlnným ohrevom
Vypnutie displeja v noci	Parenie
	Vypnuté
	Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Ukazovatele
	ne zobrazí
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané
	Minimálne
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená)
	1 (mäkká)
	2 (stredne tvrdá)
	3 (tvrdá)
	4 (veľmi tvrdá)
Nastavenie programu sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu
	neobnoví
*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča	

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

Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Ťuknite na „Nastavenia“.
3. Šípkou **V** prejdite na „Čas“.
4. Otočným voličom zmeníte čas.
5. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Výpadok elektrického prúdu

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

Nastavte jazyk, čas a dátum.

Mikrovlnný ohrev

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

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

Riad

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

Vhodný riad

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

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

Nevhodný riad

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

Pozor!

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

Test riadu

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

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

1. Prázdnu nádobu postavte do varného priestoru na ½ – 1 minútu pri maximálnom výkone spotrebiča.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu.
Riad by musí zostať studený alebo vlažný.

Keď je horúci alebo keď sa tvoria iskry, nie je nevhodný. Zrušte test.

Výkony mikrovlnného ohrevu

Môžete nastaviť 5 rôznych druhov mikrovlnného výkonu.

Výkon	Jedlá	Maximálny čas trvania
90 W	Na rozmrazovanie chýlostvých jedál	1 h 30 min
180 W	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu	1 h 30 min
360 W	Na dusenie mäsa a na ohrievanie chýlostvých jedál	1 h 30 min
600 W	Na zohrievanie a dusenie jedál	1 h 30 min
900 W	Na zohrievanie tekutín	30 min

Nastavenie mikrovlnného ohrevu v kombinácii s iným druhom ohrevu

Výkony môžete nastaviť v rozsahu 90 W až 360 W. Na kombinovanie s mikrovlnným ohrevom nie sú vhodné všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
	Gril, veľká plocha
	Gril, malá plocha

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Kombinácia s mikrovlnným ohrevom“.
Zobrazí sa návrh druhu ohrevu, teploty, výkonu mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.
3. Ťuknite na príslušné pole a nastavte otočným voličom požadované hodnoty.
4. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Trvanie sa viditeľne odpočítava.

Hodnoty môžete zmeniť. Stlačte tlačidlo štart/stop, rúra na pečenie je v stave pauzy. Ťuknite na príslušné pole mikrovlnného ohrevu a otočným voličom zmeňte čas ohrevu. Znova spustíte tlačidlom štart/stop.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Varný priestor už nehreje. Na displeji je zobrazené $\rightarrow$ 0 min 00 s a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave pauzy. Znova stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Zatvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka bude pokračovať.

Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Nastavenie mikrovlnnej rúry

Aby sa zachoval optimálny výsledok s mikrovlnným ohrevom, zasunite rošt vždy do výšky 2.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Mikrovlnný ohrev“.
Zobrazí sa návrh výkonov mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.
3. Požadovaný výkon mikrovlnného ohrevu vyberte ťukaním.
4. Ťuknite na pole „Čas trvania“ a otočným voličom nastavte čas ohrevu.
5. Mikrovlnný ohrev spustíte tlačidlom štart/stop.
Trvanie sa viditeľne odpočítava.

Výkon mikrovlnného ohrevu môžete zmeniť. Stlačte tlačidlo štart/stop, rúra na pečenie je v stave pauzy. Ťuknite na príslušné pole mikrovlnného ohrevu. Spustíte opäť tlačidlom štart/stop.
Počas prebiehajúcej prevádzky môžete čas ohrevu kedykoľvek zmeniť.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Prevádzka mikrovlnného ohrevu je ukončená. Na displeji je zobrazené $\rightarrow$ 0 min 00 s a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom . Keď chcete ešte raz nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, ťuknite na príslušné pole a zadajte čas ohrevu. Prevádzka sa znova spustí.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave pauzy. Znova stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka pokračuje.

Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Sušenie

S druhom prevádzky „Funkcia sušenia“ sa varný priestor zohreje a odparí sa vlhkosť z varného priestoru. Po každej prevádzke mikrovlnného ohrevu použite funkciu sušenia.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Funkcia sušenia“.
3. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť.



Pri niektorých druhoch ohrevu môžete jedlú pripravovať s pridaním pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu Kysnutie cesta a Regeneračné zohrievanie.

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

Pečenie s pridaním pary

Pri príprave s pridaním pary sa počas prevádzky spotrebiča pridáva do varného priestoru para v rôznych intervaloch a rôznej intenzity. Dosiahne sa tak lepší výsledok varenia/pečenia.

Vaše jedlo

- získá chrumkavú kôrku
- získá lesklý povrch
- vo vnútri bude šľavnaté a jemné
- zmenší svoj objem len minimálne

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvolte program.

Intenzita pary

Na pridanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:

- nízka
- stredná
- vysoká

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Udržiavanie teploty
- Regeneračné zohrievanie
- Kysnutie cesta

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
3. Ťuknite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Ťuknite na pole „Pridanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
5. Spustíte tlačidlom start/stop.
Spotrebič sa rozohrieva. Po skončení rozohrievania zaznie signál a spustí sa prevádzka.

Upozornenie: Keď je nádržka na vodu počas prevádzky s parou prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky. Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.

Zrušenie pridania pary

Keď chcete pridanie pary predčasne vypnúť, ťuknite na pole „Pridanie pary“. Otočným voličom nastavte „Vyp.“.

Upozornenie: Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.

Zrušenie prevádzky spotrebiča

Keď chcete prevádzku zrušiť, ťuknite na tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu „Regeneračné zohrievanie

Upozornenie: Keď je počas regeneračného zohrievania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Ťuknite na tlačidlo menu.
3. Ťuknite na pole „Parenie“.
4. Otočným voličom nastavte „Regeneračné zohrievanie
5. Ťuknite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustíte tlačidlom start/stop.
Spotrebič sa rozohrieva.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom

Zrušenie

Keď chcete prevádzku zrušiť, ťuknite na tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.

Kysnutie cesta

S druhom ohrevu „Kysnutie cesta

Upozornenie: Keď je počas prevádzky kysnutia cesta nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.

Upozornenie: Druh ohrevu Kysnutie cesta zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).

2. Ťuknite na tlačidlo menu.
3. Ťuknite na pole „Parenie“.
4. Otočným voličom nastavte „Kysnutie cesta“ (☞).
5. Ťuknite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa rozohrieva.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ☹.

Zrušenie

Keď chcete prevádzku zrušiť, ťuknite na tlačidlo start/stop.

Ukončenie

Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred spustením prevádzky s parou otvorte kryt a naplňte nádržku na vodu.

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → „Základné nastavenia“ na strane 18

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Pary horľavých kvapalín sa môžu vo varnom priestore na horúcich povrchoch zapáliť (vznietenie). Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Po predchádzajúcej prevádzke počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

Pozor!

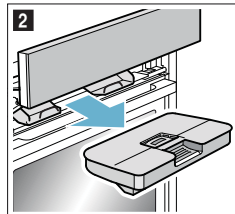
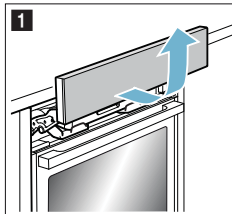
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlorovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

Upozornenia

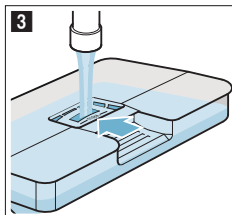
- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.

- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

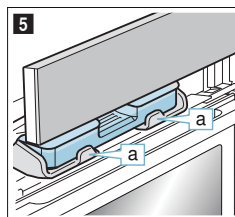
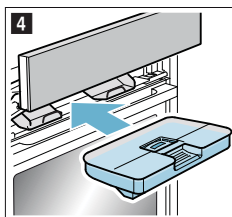
1. Stlačte pole ☐.
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok 2).



4. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max“ (obrázok 3).



5. Naplnenú nádržku na vodu vložte (obrázok 4). Dbajte na to, aby nádržka na vodu za obidvomi uchyteniami a zapadla (obrázok 5).



6. Kryt pomaly posuňte nadol, potom zatlačte dozadu. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť prevádzku s parou.

Doplnenie nádržky na vodu

Ak je nádržka na vodu počas prevádzky s parou prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky.

Upozornenia

- Prevádzky s pridaním pary bežia ďalej bez prídania pary.

- Keď je počas kysnutia cesta alebo regeneračného zohrievania alebo rozmrazovania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte ju.
3. Naplnenú nádržku na vodu vložte a kryt zatvorte.

Po každej prevádzke s parou

Varovanie

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabránite prístupu detí.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozhorčí. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna varného priestoru spotrebiča.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšková voda odčerpá naspäť do nádržky s vodou. Nádržku na vodu vyprázdňte a potom ju vysušte. Vo varnom priestore zostane vlhkosť. Na vysušenie varného priestoru môžete buď použiť druh prevádzky „Funkcia sušenia“, alebo varný priestor vysušiť ručne.

Upozornenia

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole  trochu dlhšie, aby upozornilo na potrebu vyprázdnenia nádržky na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Pozor!

Nádržku na vodu nesušte v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu sa poškodí.

Pozor!

Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Veko nádržky na vodu opatrne odoberte.
4. Nádržku na vodu vyprázdňte a vypláchnite.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Nasadte veko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
7. Vložte nádržku na vodu a zatvorte kryt.

Spustenie funkcie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zohreje, takže sa vlhkosť vo varnom priestore odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z varného priestoru.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
3. V prípade potreby ťuknite na on/off, aby ste zapli spotrebič.
4. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťuknite na pole „Ďalej“.
6. Ťuknite na pole „Funkcia sušenia“.
7. Stlačte tlačidlo štart/stop. Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z varného priestoru.
3. Varný priestor vysušte mäkkou handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor celkom vyschol.

Teplotná sonda

Teplotná sonda Plus vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Keď je teplotná sonda zasunutá vo varnom priestore, máte k dispozícii nasledovné druhy ohrevu.

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete kombinovať druh ohrevu s mikrovlnným ohrevom alebo parou. Prejdite na druh prevádzky „Kombinácia s mikrovlnným ohrevom“ alebo „Para“.

	4D horúci vzduch	Mikrovlnný ohrev alebo para
	Horúci vzduch eco	
	Horný/dolný ohrev	Mikrovlnný ohrev alebo para
	Horný/dolný ohrev eco	
	Stupeň pečenia pizze	
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Mikrovlnný ohrev alebo para
	Intenzívny ohrev	
	Regeneračné zohrievanie	

Upozornenia

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
- Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť ako náhradnú súčiastku v zákazníckom servise.
- Teplotnú sondu po použití vždy vyberte z varného priestoru. Nikdy ju neuchovávajte vo varnom priestore.

Teplota varného priestoru

Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny

Prv než potravinu vložíte do varného priestoru, vsuňte do nej teplotnú sondu.

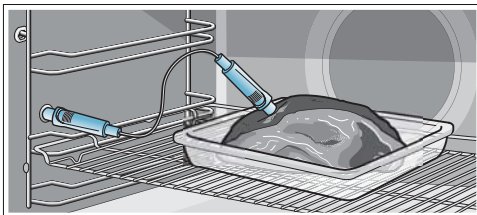
Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol v potravine.

Pozor!

Ak pripojíte mikrovlnný ohrev, musí sa špička teplotnej sondy zastrčiť do varenej potraviny.

Mäso: do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora šikmo až na doraz do mäsa.

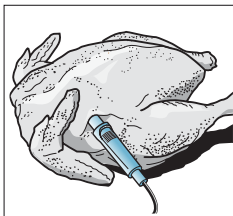
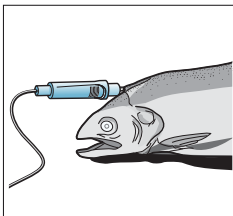
Do tenších kúskov vsuňte sondu zboku do najhrubšej časti.



Upozornenie: Príslušenstvo zasuníte vždy pod zásuvku teplotnej sondy.

Ryba: celú rybu položte na rošt pomocou polovice zemiaka do plávajúcej polohy. Teplotnú sondu vsuňte za hlavou v smere k stredu chrbtice až na doraz.

Hydina: celú hydinu položte na rošt prsia nahor. Teplotnú sondu vsuňte na chrbte v mieste medzi krídlami až na doraz do prsného filetu.



Pozor!

Kábel teplotnej sondy neprivrite. Nepoužívajte zakrytý riad.

Aby sa teplotná sonda nepoškodila v dôsledku pôsobenia príliš veľkého tepla, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty v strede potraviny

1. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo vo varnom priestore.
2. Otočným voličom vyberte druh ohrevu alebo druh prevádzky „Jedlá“.
3. Ťuknite na navrhovanú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Ťuknite na pole „Teplota v strede potraviny“ a otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
V prípade potreby môžete pripojiť mikrovlnný ohrev alebo paru.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Línia progresu zobrazuje nárast teploty v strede potraviny.

Nastavená teplota v strede potraviny je dosiahnutá

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Teplotnú sondu môžete vytiahnuť zo zásuvky. Symbol  zhasne.

Zmena teploty v strede potraviny

Teplotu v strede potraviny môžete kedykoľvek zmeniť.

Zrušenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Vnútrotný priestor a teplotná sonda sú veľmi horúce. Pre zasunutie a vysunutie teplotnej sondy používajte tepelne odolné rukavice určené pre manipuláciu vnútri rúry.

Varovanie

Nebezpečie úrazu el. prúdom!

Pri nesprávnej teplotnej sonde môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte len teplotnú sondu, ktorá je určená pre tento spotrebič.

Teplota v strede rôznych potravín

Nepoužívajte zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
Hydina	
Kurča	80 – 85
Kuracie prsia	75 – 80
Kačica	80 – 85
Kačacie prsia, do ružova	55 – 60
Morka	80 – 85
Morčacie prsia	80 – 85
Hus	80 – 90
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85 – 90

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
Bravčová panenka, do ružova	62 – 70
Bravčové karé, prepečené	72 – 80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef	45 – 52
Hovädzia sviečkovica alebo roastbeef, do ružova	55 – 62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef, prepečené	65 – 75
Tefacie mäso	
Tefacie pečené alebo lopatka, chudé	75 – 80
Tefacie pečené, pliecko	75 – 80
Tefacie koleno	85 – 90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, do ružova	60 – 65
Jahňacie stehno, prepečené	70 – 80
Jahňací chrbát, do ružova	55 – 60
Ryby	
Ryby, v celku	65 – 70
Rybie filé	60 – 65
Iné	
Fašírka, všetky druhy mäsa	80 – 90
Zohrievanie jedál, regeneračné zohrievanie	65 – 75



Program sabat

S programom sabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá vo varnom priestore zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

Štart programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“. → *„Základné nastavenia“ na strane 18*

Vo varnom priestore je nastavený horný/dolný ohrev a teplota 85 °C až 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte doľava a zvolte „Program sabat“.
3. Ťuknite na navrhovanú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a ťuknite na pole „Čas trvania“.
Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.

6. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Čas trvania viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.

Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“.

Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

Zrušenie programu sabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.



Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu na vašom spotrebiči nie sú k dispozícii všetky rozsahy.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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



Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládaci panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Sklá dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová rúčka	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škrvny už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Použite funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 27
Sklený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.

Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Vnútrotný rámček dverí z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Je tým možné odstrániť zafarbenia. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Systém vyťahovacích koľajníčiek	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajníčiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Prislušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Nádržka na vodu	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieň na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikoročná ochrana sa tým nenaruší.

Udržiavanie čistoty spotrebiča

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

Tipy

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

Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druhy prevádzky „Samočistenie“ a „Odstránenie vodného kameňa“. S druhom prevádzky Samočistenie vyčistíte varný priestor bez námahy. S druhom prevádzky Odstránenie vodného kameňa odstránite vodný kameň z odparovača.

Samočistenie

Varný priestor sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia a grilovania sa spália.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	mierne	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredné	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívne	cca 2 hodiny

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Stačí, keď varný priestor vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistenie spustiť aj častejšie. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.

Upozornenie: Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dajú sa znova otvoriť až vtedy, keď symbol  zablokovania v riadku zobrazenia stavu zhasne. Počas čistenia osvetlenie varného priestoru nesvieti.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Pred spustením funkcie čistenia

Pozor!

Pred spustením čistenia vyberte nádržku na vodu zo spotrebiča. → "Para" na strane 21

Pri použití funkcie čistenia môžete spolu s rúrou čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Príslušenstvo zasunite do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dvierka spotrebiča a okrajové plochy varného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie neumývajte abrazívne.

Upozornenie: Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť dodané, smaltované príslušenstvo. Všetky rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou. Rošty nie sú vhodné na použitie funkcie čistenia a sfarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na použitie funkcie čistenia, nájdete v tabuľke osobitného príslušenstva. → "Príslušenstvo" na strane 13

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepríľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepríľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistíte len smaltované príslušenstvo.

Nastavenie samočistenia

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Zvoľte druh prevádzky „Samočistenie“.
Zobrazí sa návrh stupňa čistenia 3. Tlačidlom štart/stop môžete čistenie okamžite spustiť alebo
3. otočným voličom zvoliť iný stupeň čistenia.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.

Dvierka varného priestoru sa krátko po spustení zablokujú. Symbol  zablokovania sa objaví vpravo v riadku zobrazujúcom stav vedľa bežiaceho času trvania.

Dvierka varného priestoru sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol  v riadku zobrazenia stavu.

Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Signál môžete vypnúť tlačidlom . V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Spotrebič sa ochladzuje“.

Zrušenie čistenia

Tlačidlom on/off rúru na pečenie vypnete. Dvierka varného priestoru sa dajú otvoriť až vtedy, keď symbol  v riadku zobrazenia stavu zhasne.

Oprava stupňa čistenia

Po spustení funkcie sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

Čistenie môžete nechať prebiehať v noci

V kapitole Nastavenia času sa môžete dočítať, ako sa posunie čas skončenia. Rúru na pečenie tak budete môcť používať kedykoľvek cez deň. → "Časové funkcie" na strane 16

Po skončení funkcie čistenia

Keď je varný priestor vychladnutý, utrite popol, ktorý zostal vo varnom priestore, v príslušenstve, na rámocho a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handričkou.

Po čistení môže zostať zafarbenie na vytahovacích koľajničkách. Nemá to žiadny vplyv na funkciu. Vyťahovacie koľajničky poutierajte vlhkou handričkou.

Potom všetky vyťahovacie koľajničky viackrát zasuňte a vysuňte.

Počas čistenia sa zafarbí rámček na vnútornej strane dvierok spotrebiča. Je to normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu. Zafarbenie je možné odstrániť iba čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu ocel.

Odstránenie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne z neho odstraňovať vodný kameň.

Odstránenie vodného kameňa pozostáva z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odstraňovanie vodného kameňa kompletne prebehnúť, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odstránenie vodného kameňa trvá celkom 70 – 90 minút.

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Prvé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a vysušte ju

Keď sa odstraňovanie vodného kameňa preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča budete dvakrát upozornení na potrebu opláchnutia. Spotrebič zostane až do konca druhého oplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky.

To, ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti použitej vody. Keď je možných už len 5 alebo menej prevádzok s parou, spotrebič vás upozorní na potrebu odstránenia vodného kameňa hlášením na displeji. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po zapnutí. Budete tak mať čas pripraviť sa včas na odstránenie vodného kameňa.

Spustenie

Pozor!

Poškodenia spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápnovací prostriedok. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť.

Odvápnovací prostriedok, obj. č. 311 680

Pozor!

Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chĺstovité povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

Odstránenie vodného kameňa sa môže spustiť len vtedy, keď je varný priestor vychladnutý. Keď je teplota vo varnom priestore príliš vysoká, na displeji sa objaví hlásenie. V takom prípade počkajte, kým varný priestor vychladne. Potom proces znova spustíte.

Keď ste pred odstraňovaním vodného kameňa použili prevádzku s parou, spotrebič najprv vypnite, aby sa zvyšková voda odčerpala z odparovacej misky.

1. Roztok na odvápnenie pripravte zmiešaním 500 ml vody a 150 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.

2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Nádržku na vodu vyberte a nalejte do nej odvápnovací roztok.
4. Nádržku na vodu naplnenú odvápnovacím roztokom úplne zasuňte.
5. Zatvorte kryt.
6. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
7. Zvoľte druh prevádzky Odstánenie vodného kameňa. Keď ťuknete na pole „Ďalej“, získate informácie o čistení. Zobrazí sa čas trvania odstraňovania vodného kameňa. Nedá sa zmeniť.
8. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie. Zo spotrebiča sa odstráni vodný kameň. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu. Po uplynutí odstraňovania vodného kameňa zaznie signál.

Prvé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa prepláchnie. Po uplynutí oplachovania zaznie signál.

Druhé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa prepláchnie. Po uplynutí oplachovania zaznie signál.

Dočistenie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte.
3. Vypnite spotrebič. Odstaňovanie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

Rámy

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

Vyvesenie a zavesenie rámov

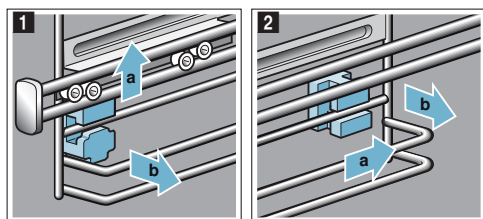
Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie rámov

1. Rám zatlačte vpred smerom hore **a** a vyveste ho **b** (obrázok **1**).
2. Potom posuňte celý rám nepatrne dozadu **a** a vyberte ho **b** (obrázok **2**).

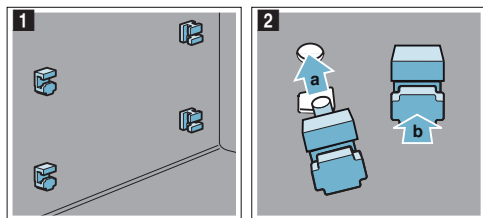


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

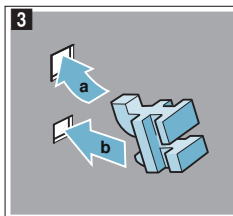
Zasunutie držiakov

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

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



3. Držiak vzadu zavesíte háčikom do horného otvoru **a** a zatlačíte do dolného otvoru **b** (obrázok **3**).

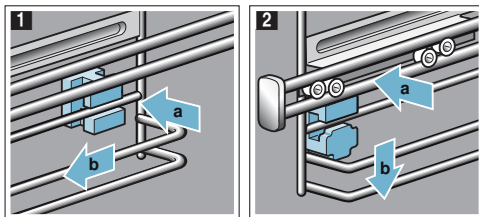


Zavesenie rámov

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

Rámy sa hodia len doprava alebo doľava. Vyťahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Rám vtiahnite vzadu hore a dole **a** a potiahnite dopredu **b** (obrázok **1**).
2. Potom ho zasuňte vpredu **a** a zatlačte nadol **b** (obrázok **2**).



Dvierka spotrebiča

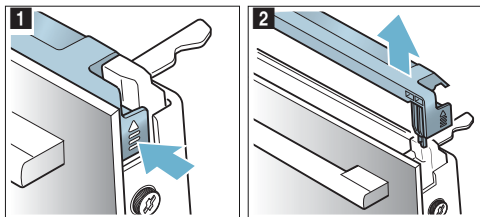
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Odoberanie krytu dvierok

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

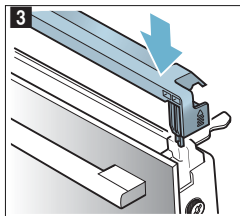
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).

Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



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

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritlačajte ho, kým sa počutelné nezaistí (obrázok 3).



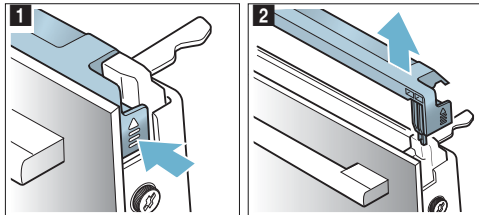
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

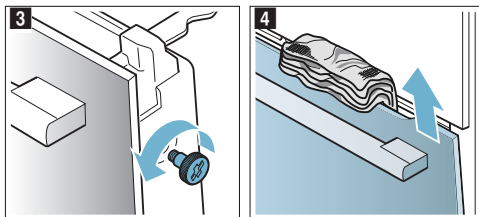
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

Demontáž na spotrebiči

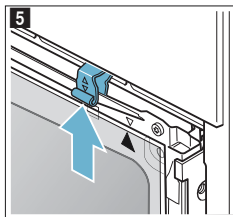
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



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



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

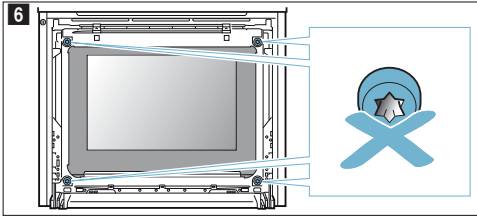


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Uvoľnením skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť spotrebiča. Môže unikáť energia mikrovlnného ohrevu. Skrutky nikdy neuvoľňujte.

Neodskrutkovávajúte štyri čierne skrutky (obrázok **6**).

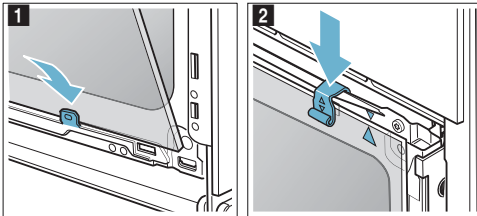
**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo poranenia!**

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

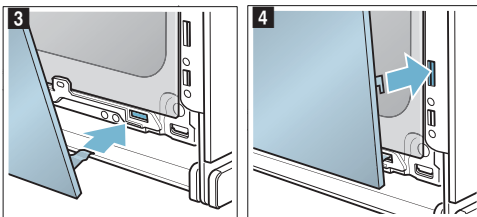
Montáž na spotrebič

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

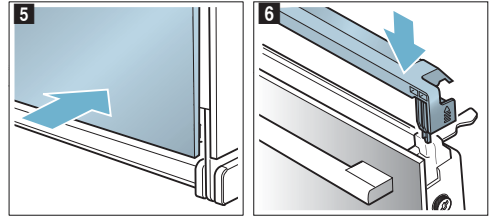
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok **1**) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok **2**).



3. Čelné sklo zaved'ite dolu do držiakov (obrázok **3**).
4. Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok **4**).



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



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Porucha - čo robiť?

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

Upozornenie: Keď sa jedlo nevydarí optimálne, pozrite sa do časti s tabuľkami na konci návodu na používanie. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení.

Tabuľka porúch

Pri hláseniach chyby E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznický servis.

Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava
Spotrebič nefunguje	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť, na displeji sa zobrazí symbol 	Dvierka spotrebiča sú zablokované, kým varný priestor nevychladne	Počkajte, kým symbol  nezhasne
Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí 	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo  , kým nezhasne symbol  .
E8010	Dvierka spotrebiča sa okamžite po stlačení tlačidla  otvorili	Zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo on/off
Osvetlenie varného priestoru vypadlo	LED žiarovka je chybná	Zavolajte zákaznický servis
Prevádzka s parou alebo odstraňovanie vodného kameňa sa nespustí alebo nepokračuje	Nádržka na vodu je prázdna	Naplnenie nádržky na vodu
	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznický servis
Spotrebič upozorňuje na potrebu odstránenia vodného kameňa	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebiča pokračuje proces odstraňovania vodného kameňa
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody
Tlačidlá blikajú	Normálny jav spôsobený skondenovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť
Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demonštračný režim zapnutý“	Spotrebič sa nachádza v demonštračnom režime	Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demonštračný režim“.
Objaví sa hlásenie „Nádržka je prázdna“, hoci nádržka na vodu je naplnená.	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznický servis
Kryt sa neotvára 	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznický servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdnite: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vytiahnite von

→ "Testovanie pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35



Varovanie

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, keď nie je nastavený čas trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené.

Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Spotrebič oznámi na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

Keď chcete spotrebič používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič znova zapnite a nastavte požadovanú prevádzku.

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

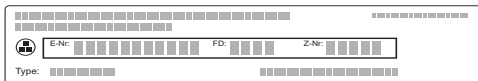


Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD

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



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

**Číslo výrobku
(E-Nr.)**

**Výrobné číslo
(FD-Nr.)**

Zákaznícky servis

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenie.

Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaj o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 35*

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skráti čas prípravy, čas prípravy sa zníži takmer na polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aby ste používali riad, ktorý je vhodný pre mikrovlnný ohrev. V kapitole „Mikrovlnný ohrev“ nájdete upozornenia k vhodnému riadu. → *"Mikrovlnný ohrev" na strane 19*

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Po zasunutí teplotnej sondy do spotrebiča sa vám zobrazia jedlá, ktoré sú vhodné na jej použitie. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → *"Teplotná sonda" na strane 23*

Senzor pečenia

Váš spotrebič má senzor pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, keď zo zoznamu výberu vyberiete príslušné pečivo. Spotrebič tu prevezme kontrolu. Keď je pečivo hotové, spotrebič sa vypne. Zaznie signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa.

Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Kým sa na displeji zobrazuje „Senzor pečenia aktívny“, dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Nastavenia sa ináč zrušia. Spotrebič vám potom ponúkne nastavenie, ktoré budete musieť sami sledovať.

Výber a nastavenie jedál

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Jedlá“.
Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
3. Otočným voličom zvolte požadovanú skupinu programov.
4. Ťuknite na pole „Ďalej“.
5. Otočným voličom vyberte jedlo.

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Vždy ťuknite na pole „Ďalej“.

Keď ste nastavenia skončili, spustíte spotrebič tlačidlom štart/stop.

Upozornenie: Spotrebič vždy na to upozorní, keď je varný priestor ešte príliš horúci pre zvolené jedlo.

Program je ukončený

Zaznie signál. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dopieť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

Zrušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas skončenia, si pozrite pri časových funkciách. → *"Časové funkcie" na strane 16*

Keď ste nastavili čas skončenia, displej prejde do čakacej polohy. V riadku zobrazenia stavu sa objaví čas, kedy sa prevádzka spustí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslite na to, prosím, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť veľké množstvo vodnej pary vo varnom priestore. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútro spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dverkách, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálny podmienený jav. Predhrieváním alebo opatrným otvorením dveriek sa môže kondenzát eliminovať.

Pri použití s pridaním pary je potrebné, aby vo varnom priestore vznikalo veľa pary. Po varení, keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho.

Nepoužívajte silikónové formy

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

Pozor!

Nepoužívajte formy zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu alebo fólie. Senzor pečenia sa môže poškodiť.

Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť.

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

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

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → *"Mikrovlnný ohrev" na strane 19*

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

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

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

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
Prvý rošt: výška 5
Druhý rošt: výška 3
Tretí rošt: výška 2
Štvrtý rošt: výška 1

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu
-  Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro-vlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trva-nia v min.
Koláče vo forme							
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	-	50-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		160-180	90	-	30-40
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-160	-	1	50-70
Jednoduchý trený koláč, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	-	40-60
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	90	-	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-160	-	1	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	-	50-60
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	1		220-240	-	-	30-45
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	3		210-220	-	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	-	1	60-70

* Predhriat

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trva- nia v min.
Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170*	-	-	20-30
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-160	-	1	20-35
Torta z piškútového cesta, 3 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10 20-25
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10 30-35
Koláče na plechu							
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	-	-	20-40
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	3		160-170	-	1	30-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		180-200	-	-	25-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	-	35-45
Koláč z jemného cesta so šťa- vnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	-	55-75
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		200-210	-	-	50-60
Kysnutý koláč so suchým oblo- žením	Univerzálny pekáč	3		160-180*	-	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým oblo- žením	Plech na pečenie	3		150-160	-	1	20-30
Kysnutý koláč so suchým oblo- žením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	-	20-30
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	-	30-40
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	-	-	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	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
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	-	45-60
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3		140-150	-	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	-	50-60

* Predhriat

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trva- nia v min.
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	2	50-60
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	35-45
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	1	35-45
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	90	-	20-25
Drobné pečivo							
Koláčiky (small cakes)**	Plech na pečenie	3		160*	-	-	20-30
Koláčiky (small cakes)**	Plech na pečenie	3		150*	-	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne**	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	-	-	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne**	Plech na pečenie + univer- zálny pekáč	5+3+1		140*	-	-	35-55
Mufíny	Plech na mufíny	3		170-190	-	-	15-20
Mufíny	Plech na mufíny	3		150-160	-	1	25-30
Mufíny, 2 úrovne	Plech na mufíny	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	Univerzálny pekáč + 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	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	-	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univer- zálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Drobné kysnuté pečivo, plo- ché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Pečivo z päléného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	-	30-40
Pečivo z päléného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	-	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	-	35-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-170	-	1	20-30
Placky							
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	3		140-150*	-	-	25-40
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	3		140-150*	-	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne**	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne**	Plech na pečenie + univer- zálny pekáč	5+3+1		130-140*	-	-	35-55
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	-	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	-	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univer- zálny pekáč	5+3+1		140-160	-	-	15-30

* Predhriat

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-90*	-	-	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makróňky	Plech na pečenie	3		90-110	-	-	20-40
Makróňky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	-	25-45
Makróňky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	-	-	30-45
* Predhriať							
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania							

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

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

Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať po pečení s pridaním pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Pečenie na dvoch úrovniach

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

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

Pozor!

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

Používané druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stu- peň grilovania	Intenzita pary	Čas trva- nia v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		180-200*	-	25-40
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-270	-	20-25
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		220-230	3	25-35
Žemle						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-15
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	Univerzálny pekáč + plech na peče- nie	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
Bageta, predpečená, chladená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, polo- tovary**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Malé pečivo z kysnutého cesta, polo- tovary	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	30-35
* Predhriat						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		3	-	3-5
* Predhriať						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Pizza, quiche a pikantné koláče

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

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

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

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

Pikantný koláč zhnedne zdola menej.

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

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: 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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu
-  Intenzívny ohrev
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Pizza							
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + 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	Univerzálny pekáč	2		200-220	90	-	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	-	20-30
Pizzová bageta**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizzová bageta, 2 kusy	Univerzálny pekáč	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizze**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Mini pizze, 9 kusov	Univerzálny pekáč	2		210-230	90	-	10-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Pikantné koláče a quiche							
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-180	-	1	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	1		190-210	-	-	45-55
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	3		190-210	-	-	35-45

* Predhriat

** Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		280-300*	-	-	10-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	2		200-210*	-	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	2		190-200	-	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	3		200-210	-	-	30-40
* Predhriat							
** Dodržiavajte údaje na obale							

Nákyp a suflé

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

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

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

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

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

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

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Pre suflé použite pridanie pary. Nebudete potrebovať vodný kúpeľ.

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč

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

Riad

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

Formy na prípravu s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

Použíte druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Nastavenie pre pizzu
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	2		200-220	-	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	2		150-170	-	2	40-45
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	2		150-170	360	-	20-30
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	-	40-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Rošt	2		-	-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		200-210	180	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové prí-sady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prí-sady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		160-170	-	3	50-60
Gratinované zemiaky, surové prí-sady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	2		170-190	360	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové prí-sady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	-	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		160-180*	-	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	-	2	30-40
Suflé	Porciové formy	2		170-190	-	-	65-75

* Predhriať

** Dodržiavajte údaje na obale

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

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

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto

výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzaďte nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

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

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

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

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → *"Mikrovlnný ohrev"* na strane 19

Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkách spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuniete k dverkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuniete univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dverkam spotrebiča do výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → *"Teplotná sonda"* na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydina obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.

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

Typy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď bude hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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

Používané druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
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	Zakrytý riad	2		230-250	360	-	25-35
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať, 5 min. predhriať)	Rošt	4		3*	-	-	15-20
Filé z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať)	Nezakrytý riad	2		190-210	180	-	25-30
Malé porcie kurčiat, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé porcie kurčiat, po 250 g	Rošt	3		200-220	-	1	30-45
Malé porcie kurčiat, 4 kusy po 250 g	Nezakrytý riad	2		190-210	360	-	20-30
Kuracie prsty, nugety, zmrazené**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Kuracie prsty, nugety, zmrazené, 250 g	Univerzálny pekáč	2		190-210	360	-	15-20
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		180-190	-	1	30-35
				190-210	-	-	40-45
Veľké kurča, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Kačka a hus							
Kačka, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	-	90-110
Kačka, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	1	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kačka, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	4		210-230	-	2	15-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		140-150	-	1	110-120
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	30-40
Hus, 3 kg	Rošt	2		170-190	180	-	80-90
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		190-200	-	1	45-55

* Predhriať

** Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Husacie stehná, po 350 g	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 kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	1	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Zakrytý riad	2		210-230	360	-	45-50
* Predhriať							
** Dodržiavajte údaje na obale							

Mäso

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

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do kríža narežte. Pri obračaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Štáva z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo štáva z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

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

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

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

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

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šľavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Určité jedlá je možné pripravovať v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

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

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

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "*Mikrovlnný ohrev*" na strane 19

Pozor!

Ak použijete vrecko na pečenie, neuzatvárajte ho pomocou kovových spŕn. Použite kuchynskú niť. Na rolády nepoužívajte kovové ražne. Mohlo by dochádzať k tvoreniu iskier.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šľavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "*Teplotná sonda*" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

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

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Bravčové mäso							
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	-	110-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	1	130-150
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		220-240	360	-	55-65
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	2		120	-	3	25-30
				190-200	-	-	25-30
				170-180	-	1	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	80-90
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		210-230	90	-	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	3		210-220*	-	1	25-30
Údené karé s kostou, 1 kg (s prídanim vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	-	70-90
Údené karé s kostou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	1	70-80
Údené karé s kostou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		-	360	-	40-50
Bravčové steak, hrúbka 2 cm	Rošt	5		2	-	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	5		3*	-	-	8-12
Hovädzie mäso							
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	50-60
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	90	-	30-40
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	-	130-160
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg**	Nezakrytý riad	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		240-260	180	-	30-40
Steak, hrúbka 3 cm, medium (bez prehrievania)	Rošt	5		3	-	-	15-20
* Predhriať							
** Na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť							
*** Bez obracania							
**** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2							

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		3	-	-	25-30
Tefalacie mäso							
Tefalacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	-	100-120
Tefalacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	90-110
Tefalacie pečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-210	90	-	70-80
Tefalacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	-	100-120
Tefalacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	100-120
Tefalacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-200	90	-	60-70
Jahňacie mäso							
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-190	-	-	50-80
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	80-90
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		260-280	360	-	30-40
Jahňací chrbát s kostou***	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jahňací chrbát s kostou***	Nezakrytý riad	3		200-210*	-	1	25-30
Jahňací chrbát s kostou, 1 kg***	Nezakrytý riad	2		190-210	90	-	30-40
Jahňacie kotlety****	Rošt	5		3	-	-	12-16
Klobásky							
Grilovaná klobása	Rošt	4		3	-	-	10-15
Mäsové jedlá							
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	-	60-70
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	70-80
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-190	360	-	30-40
* Predhriat							
** Na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť							
*** Bez obracania							
**** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2							

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení za mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbosené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.

Pečené mäso nie je prepečené.	Nakrájajte pečené mäso. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky pečeného mäsa vložte do omáčky. Mäso nahotovo dokončíte iba pomocou mikrovlnného ohrevu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osoľte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

Pečenie a grilovanie na rošte

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

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovanne zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

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

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže uniknúť veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para uniknúť.

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

Dusenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Ryby môžete dusiť aj pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry alebo si na zakrytie zoberte tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Vlastná chuť ostane celkom zachovaná a vy môžete šetrne zaobchádzať so soľou a korením. Pri celých rybách pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po uvarení nechajte rybu ešte 2 – 3 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

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

Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 23

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie rúby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy rybu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použijete nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zostali čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riadi	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	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	Zakrytý riad	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Rybie filé							
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		1*	-	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g	Zakrytý riad	2		-	600	-	4
					360	-	3-8
Rybie kotlety							
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		3	-	-	10-20
Ryba, zmrazená							
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	-	20-30

* Predhriat

** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Rybie filé, prírodné, 400 g	Zakrytý riad	2		-	600	-	10-15
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybie filé, zapečené	Nezakrytý riad	2		200-220	-	1	35-45
Rybie filé, zapečené, 400 g	Nezakrytý riad	2		3	360	-	15-20
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	20-30
Jedlá z rýb							
Rybna terina, 1 000 g	Forma terina	2		-	360	-	20-25
* Predhriat							
** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2							

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Príprava v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak chcete dusiť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, používajte vždy zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho.

Obilie pri varení veľmi pení. Pre všetky obilné výrobky, ako napr. aj ryža, použite vysoký riad s pokryvkou.

Vlastná chuť jedál zostane výrazne zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zaobchádzať so soľou a s korením.

Ak pre vami pripravované množstvá jedla nenájdete údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho základného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Jedlá medzitým dva- až trikrát premiešajte alebo otočte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy o niekoľko minút.

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

Používané druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	10-15
Zelenina, mrazená							
Špenát, 450 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	11-16
Miešaná zelenina, 250 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	8-12
Miešaná zelenina, 500 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	13-18
Zeleninové jedlá							
Grilované jedlá	Univerzálny pekáč	5		3	-	-	10-15
Zemiaky							
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	1	40-50
Pečené zemiaky, polovice, 1 kg	Univerzálny pekáč	3		200-220	360	-	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé, 250 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	8-11
Varené zemiaky, rozštvrtované, 500 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	12-15
Zemiakové výrobky, zmrazené							
Zemiakové rosti (zemiakové placky)**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Krokety**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Zemiakové hranolčeky**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	-	30-40
Ryža							
Dlhozrnná ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Obilniny							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	6-8

* Jedlá priebežne jeden až dvakrát premiešajte

** Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Proso, celé, 250 g + 600 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600 180	- -	8-10 10-15
Polenta/kukurličná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Zakrytý riad	2		-	600 180	- -	6-8 4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600 180	- -	11-13 25-30
Vajce							
Vajcová záverka do polievky z 2 vajec	Zakrytý riad	2		-	360	-	6-8
* Jedlá priebežne jeden až dvakrát premiešajte							
** Dodržiavajte údaje na obale							

Dezert

S vašim spotrebičom môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19
Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuniete k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdny.

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C.
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
- Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte. Toto zopakujte dva- až trikrát.

Príprava ryže v mlieku

- Ryžu odvážite a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
- Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
- Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte a výkon mikrovlnného ohrevu znížte na, ako je to uvedené v tabuľke.
Počas ďalšieho varenia jedlo viackrát premiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry a na 100 g pridajte polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavenie vykonajte podľa údajov v tabuľke.

Počas varenia dva- až trikrát premiešajte.

Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre

Použite žiaruvzdorný, plochý sklenený riad, napr. pokrievku nákybovej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté tanieri.

Vrečko s pukancami položte označenou stranou nadol na riad. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od produktu a množstva môže byť potrebné prispôbiť čas.

Aby sa pukance neprípálili, vyberte vrečko s pukancami po 1 ½ minúte a zatráste ním. Po príprave poumyšľajte varný priestor.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhu ohrevu:

-  Kysnutie cesta
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň kysnutia	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Puding z prášku*	Zakrytý riad	2		-	600	5-8
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		35-40	-	300-360
Ryža v mlieku, 125 g + 500 ml mlieka*	Zakrytý riad	2		-	600	10
					180	20-25
Ovocný kompót, 500 g	Zakrytý riad	2		-	600	9-12
Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre, 1 vrecko á 100 g**	Nezakrytý riad	2		-	600	4-6
* Jedlá priebežne jeden až dvakrát premiešajte						
** Zatvorené vrecko položte na riad						

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhnedne rovnomerne.

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych jedlách pripravovaných. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

Použitie druhu ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	25-40

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trva- nia v min.
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	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 a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	■ Časy pečenia zachovávajújte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Placky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, telaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezáť. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upeče do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

Upozornenie: Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút prehriať.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

■  Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Čas opeka- nia v min.	Teplota v °C	Čas trva- nia v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	2		6-8	90*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-270
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-60
* Predhriať						

Jedlo	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekánia v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Tefalacie mäso						
Tefalacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Tefalacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Tefalacia svičkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-150
Tefalacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	45-90
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno, bez kostí, medium, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	180-240
* Predhriať						

Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs na jemnom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte tanieri a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Váš spotrebič má druh ohrevu „Sušenie“, ktorým môžete vynikajúco sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľníte z papiera.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

- Sušenie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty	-		80	3-6
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na 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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty	-		80	6-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	3 – 4 rošty	-		80	6-8
Plátky húb	1 – 2 rošty	-		60	4-7
Plátky húb	3 – 4 rošty	-		60	7-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-		60	1-3
Bylinky, očistené	3 – 4 rošty	-		60	3-6

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie

Nebezpečenie poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta

S druhom ohrevu „Kysnutie cesta“ cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykynúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie

Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použitie druh ohrevu:

-  Kysnutie cesta

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, sladké					
Např. kysnuté pečivo	Miska	2		35-40	30-45
	Univerzálny pekáč	2		35-40	10-20
Tukové cesto, např. panettone	Miska	2		40-45	40-90
	Forma na rošte	2		40-45	30-60
Kysnuté cesto, pikantné					
Např. pizza	Miska	2		35-40	20-30
	Univerzálny pekáč	2		35-40	10-15
Chlebové cesto					
Biely chlieb	Miska	2		35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	2		35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	2		35-40	25-40
	Univerzálny pekáč	2		35-40	10-20
Žemle	Miska	2		35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	3		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa, rýb a pečiva použite druh prevádzky „Mikrovlnný ohrev“.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a umiestnite na rošt v riade vhodnom do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry.
→ *„Mikrovlnný ohrev“ na strane 19*

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

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to

potrebné. Rozmrazovanie sa často darí lepšie vo viacerých krokoch. V tabuľke sú uvedené pod sebou.

Tip: Naplocho zmrazené kusy alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kusy by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kusy vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

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

Použitie druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb, 500 g	Nezakrytý riad	2		180	3
				90	10-15
Žemle	Rošt	2		180	5-10
				90	5-10
Koláče					
Koláč, šfavnatý, 500 g	Nezakrytý riad	2		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g	Nezakrytý riad	2		180	2
				90	10-15
Mäso a hydina					
Kurča, celé, 1,2 kg	Nezakrytý riad	2		180	10
				90	10-15
Časti hydiny, 250 g*	Nezakrytý riad	2		180	3
				90	5-10
Kačka, 2 kg*	Nezakrytý riad	2		180	10
				90	30-40
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 800 g*	Nezakrytý riad	2		180	15
				90	10-15
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1 kg*	Nezakrytý riad	2		180	15
				90	20-30
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1,5 kg*	Nezakrytý riad	2		180	15
				90	25-35
Kúsky alebo plátky mäsa, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Nezakrytý riad	2		180	8
				90	5-10
Zmes mletého mäsa, 200 g*	Nezakrytý riad	2		90	8-15
* Po uplynutí 1/2 času obráťte					

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Čas trva- nia v min.
Zmes mletého mäsa, 500 g*	Nezakrytý riad	2		180	5
				90	10-15
Zmes mletého mäsa, 800 g*	Nezakrytý riad	2		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryby, v celku, 300 g*	Nezakrytý riad	2		180	3
				90	10-15
Rybie filé, 400 g*	Nezakrytý riad	2		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobuľové ovocie, 300 g	Nezakrytý riad	2		180	5-10
Zelenina, 600 g	Nezakrytý riad	2		180	10
				90	8-13
Iné					
Zmäčkovanie masla, 125 g	Nezakrytý riad	2		90	7-9

* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Zohrievanie a regeneračné zohrievanie jedál

Váš spotrebič vám ponúka rôzne možnosti zohrievania a regeneračného zohrievania jedál. Pomocou mikrovlnného ohrevu sa mimoriadne rýchlo zohrievajú nápoje a jedlá. Pri regeneračnom zohrievaní pridaním pary sa jedlá zohrievajú šetrnejšie a vyzerať ako čerstvo pripravené.

Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete ohrievať jedlá alebo ich v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom pre mikrovlnnú rúru sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti jedla sa môžu zohrievať rozlične dlho.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho. Potraviny by sa nemali vrstviť na seba.

Jedlá zakryte. Získate tak lepší výsledok varenia/pečenia. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohratí dobre potrasť alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

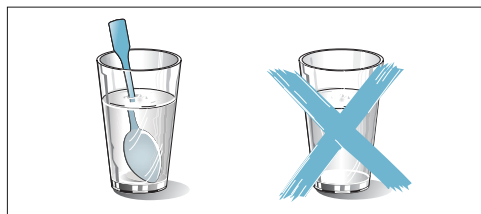
Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo:

dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

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



Pozor!

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

Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzerať ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapiecť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predžujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračné zohrievanie používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne para.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje a jedlá hodnoty nastavenia na ohrev pomocou mikrovlnného ohrevu a na regeneračné zohrievanie prídanim pary. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od

kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru.

Ak pre vaše hodnoty nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Po príprave poumývajte varný priestor.

Použitie druhov ohrevu:

-  Regeneračné zohrievanie
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Čas trva- nia v min.
Zohrievanie nápojov						
200 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	2		-	900	1-3
400 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	2		-	900	2-6
Zohrievanie dojčenskej stravy						
Fľaštičky s mliekom, 150 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	2		-	360	1-3
Zelenina, chladená						
250 g	Nezakrytý riad	2		120-130	-	5-15
250 g	Zakrytý riad	2		-	600	3-8
1 kg	Nezakrytý riad	2		120-130	-	15-25
Zelenina, mrazená						
voľná, 250 g	Zakrytý riad	2		-	600	8-12
Špenát so smotanou, v zmrazenom bloku, 450 g (dobré premiešať)	Zakrytý riad	2		-	600	11-16
Jedlá, chladené						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	2		120-130	-	15-25
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	2		-	600	4-8
Polievka, Eintopf, 400 ml	Nezakrytý riad	2		120-130	-	10-25
Polievka, Eintopf, 400 ml (dobré premiešať)	Zakrytý riad	2		-	600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	2		120-130	-	8-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	2		-	600	5-10
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Zmrazené jedlá						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	2		-	600	11-15

* Predhriat

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Polievka, Eintopf, 200 ml (dobré premiešať)	Zakrytý riad	2		-	900	2-4
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	2		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Zakrytý riad	2		-	600	11-15
Pečivo						
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160	-	10-20
Paštéty (vol au vents)	Rošt	2		180*	-	4-10
Pečivo, zmrazené						
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		160-170*	-	10-20
* Predhriať						

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové jedlá vysušili.

Jedlá nezakrývajte.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslíte na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá nezakrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Eintopf a polievka

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

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

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

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

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.

Vodová piškóta

Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Používané druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Nastavenie pre pizzu
-  Intenzívny ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania 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	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160*	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	35-55
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		170-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

** Nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Grilovanie					
Opekanie toastov*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

* Nepredhrievať

** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Použitie druhu ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom						
Mäso	Nezakrytý riad	2		-	180	5
					90	10-15
Varenie v mikrovlnnej rúre						
Vaječné mlieko	Nezakrytý riad	2		-	360	20
					180	20-25
Piškóta	Nezakrytý riad	2		-	600	7-9
Fašírka	Nezakrytý riad	2		-	600	22-27
Varenie kombinované s mikrovlnnou rúrou						
Gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		170-190	360	25-30
Koláče	Nezakrytý riad	2		200-220	180	20-25
Kurča	Rošt	2		200-220	360	25-35

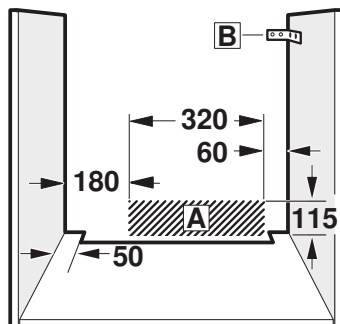
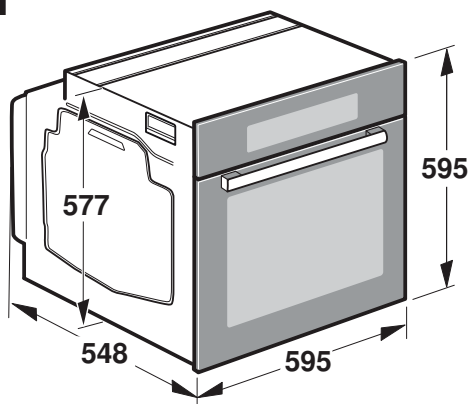


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

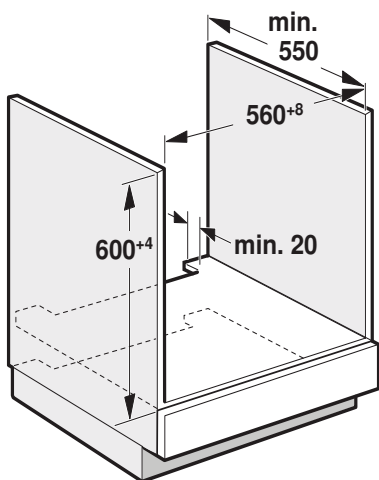


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

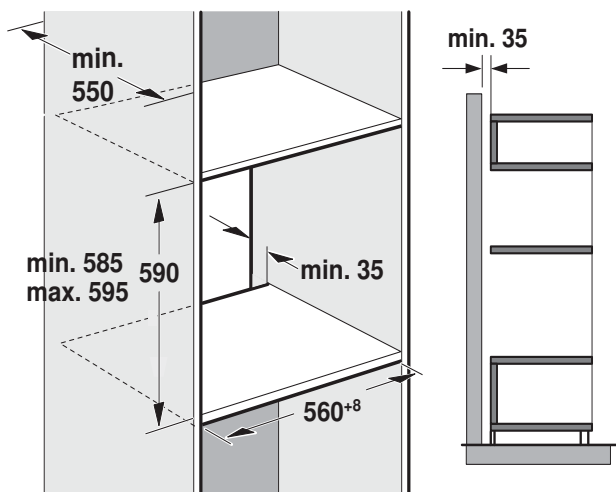
1



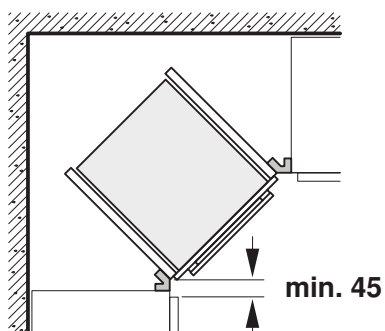
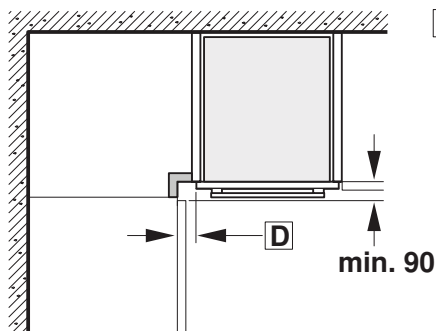
2



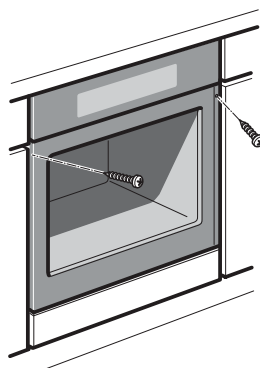
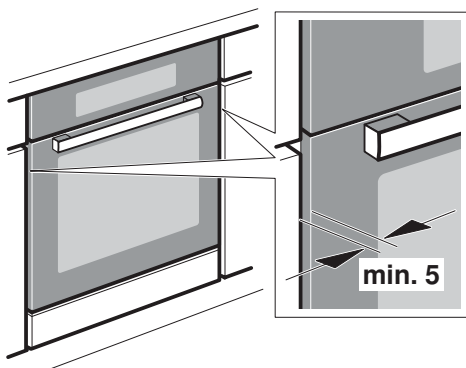
3



4



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

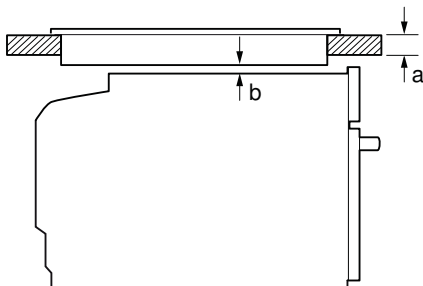
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm. Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm². S týmto cieľom zrežte kryt sokla alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, prípadne predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarazal do susedného nábytku.
- Záskuva na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovaných plochy A alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom B k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

▲ Nositeľia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a nasaden	a v rovine	b
á Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná doska	22 mm	24 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti b vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky a.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4 Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery C. Rozmer D závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod 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 (zavčaknuť!). Prívodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákaznickom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákaznickom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpísavo 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 pripájacej 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 16 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnejte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete..

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič miernie nadvihnite a celkom vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče s.r.o., org. zložka Bratislava, Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava
Obchodná značka BSH



Značka		SIEMENS
Predajné označenie		HN678G4S1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	
Užitočný objem dutého priestoru (l)		
Veľkosť zariadenia (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
veľké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)		1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.
Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk.

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 dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

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 reklamácii 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 **spĺňajú 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	expressservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o. Hlavná ul. č. 5		Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava