

SIEMENS



Kompaktní trouba s mikrovlnami CM678G4W1

www.siemens-home.com/cz

cz Návod k použití



4 242003 658642

Obsah

 Použití podle určení	4	 Mikrovlnný ohřev	18
 Důležité bezpečnostní pokyny.	5	Nádobí.	18
Všeobecné pokyny	5	Výkony mikrovlnného ohřevu	18
Mikrovlnný ohřev	6	Nastavení Mikrokombi.	18
Teplotní sonda	7	Nastavení mikrovlnného ohřevu	19
Čistící funkce	7	Sušení.	19
 Příčiny poškození.	7	 Teplotní sonda	19
Všeobecné informace.	7	Druhy ohřevu	19
Mikrovlnný ohřev	8	Zasunutí teplotní sondy do potravin.	19
 Ochrana životního prostředí	8	Nastavení teploty uvnitř pokrmů.	20
Úspora energie	8	Vnitřní teplota potravin	20
Ekologická likvidace.	8	 Režim Šabat	21
 Seznámení se s přístrojem	9	Spouštění režimu Šabat	21
Ovládací panel	9	 Čistící funkce	21
Ovládací prvky	9	Před spuštěním čisticí funkce	21
Displej	9	Nastavení samočištění	22
Druhy programů.	10	Po skončení čisticí funkce	22
Druhy ohřevu	10	 Čistící prostředky.	22
Další informace	11	Vhodné čisticí prostředky.	22
Funkce pečicího prostoru.	11	Udržování přístroje v čistotě	23
 Příslušenství.	11	 Závěsné rošty.	24
Dodávané příslušenství	11	Vysazení a nasazení závěsných roštů	24
Vkládání příslušenství	12	 Dvířka přístroje	25
Zvláštní příslušenství	12	Sundání krytu dvířek	25
 Před prvním použitím	13	Vyzazení a nasazení skla dvířek	25
Před prvním uvedením do provozu	13	 Co dělat v případě poruchy?	27
Čištění pečicího prostoru a příslušenství	13	Tabulka poruch	27
 Obsluha přístroje	14	Maximální doba provozu	27
Zapnutí a vypnutí přístroje	14	Osvětlení pečicího prostoru.	27
Spuštění a přerušení programu.	14	 Zákaznický servis.	28
Nastavení druhu programu	14	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	28
Nastavení druhu ohřevu a teploty.	14	 Pokrmý	28
Rychlý ohřev	14	Pokyny k nastavením	28
 Časové funkce	15	Senzor pečení.	29
Budík	15	Volba a nastavení pokrmů	29
Doba úpravy pokrmu.	15	 Dětská pojistka.	16
Čas ukončení úpravy pokrmu	16	Aktivace a deaktivace	16
 Dětská pojistka.	16	Zablokovaná dvířka přístroje	16
Aktivace a deaktivace	16	 Základní nastavení	17
Zablokovaná dvířka přístroje	16	Změna nastavení	17
 Základní nastavení	17	Seznam nastavení	17
Změna nastavení	17	Změna času	17
Seznam nastavení	17		
Změna času	17		



Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu 30

Silikonové formy	30
Koláče a drobné pečivo	30
Chléb a housky	33
Pizza, quiche a pikantní koláče	35
Nákyp a suflé	36
Drůbež	38
Maso	40
Ryby	43
Zelenina a přílohy	45
Dezerty	47
Úspora energie s druhy ohřevu eco	48
Akrylamid v potravinách	49
Mírný ohřev	49
Sušení	51
Zavařování	51
Kynutí těsta	52
Rozmrazování	53
Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu	54
Udržování teploty	55
Zkušební pokrmy	56

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.siemens-home.com/cz.



Použití podle určení

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

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

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

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

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

Tento přístroj je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

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

Děti si nesmí s přístrojem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství" na straně 11

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené v pečicím prostoru se mohou vznítit. Do pečicího prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka přístroje, když uvnitř začne vznikat dým. Přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek přístroje 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. **Zatěžujte 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 pečicího prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém pečicím 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 přístroje.

Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti přístroje jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte těchto horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Při otevření dvířek přístroje může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otvírání nestůjte příliš blízko u přístroje. Opatrně otevřete dvířka přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje.

- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Varování – Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek přístroje může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek přístroje 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 přístroje a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický servis.
- Kontaktem s horkými součástmi přístroje může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických přístrojů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických přístrojů s horkými součástmi přístroje.
- Pokud by do přístroje vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný přístroj může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický 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 inzulínové pumpy. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Mikrovlnný ohřev

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Použití přístroje, 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 obilnými zrny nebo jinými zrny se mohou vznítit i po několika hodinách. Přístroj 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 za pomoci mikrovlnného ohřevu 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 za pomoci mikrovlnného ohřevu nerozhřívajte stolní olej.

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

- Kojenecká výživa se ohřívá nerovnoměrně. Nikdy neohřívajte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí výživy ji dobře zamíchejte nebo ji protřepte. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vyndávejte z pečicího prostoru vždy chňapkou.
- U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyndávejte z pečicího 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 otřesu nádoby může horká tekutina začít náhle prudce bublat a vystříknout. Při ohřívání vložte vždy do nádoby lžičku. Zabráníte 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!

Přístroj pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt přístroje.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

- V případě nedostatečného čištění může dojít k poškození povrchu. Může unikat energie mikrovlnného ohřevu. Pravidelně čistěte přístroj a ihned odstraňujte zbytky potravin. Udržujte v čistotě pečicí prostor, těsnění dvířek, dvířka a doraz dveří.
- Poškozenými dvířky pečicího prostoru nebo těsněním dvířek může mikrovlnná energie unikat. Nikdy nepoužívejte přístroj, jsou-li poškozena dvířka pečicího prostoru, těsnění dvířek nebo plastový rám dvířek. Zavolejte zákaznický servis.
- U přístrojů bez krytu uniká mikrovlnná energie. Nikdy neodstraňujte kryt přístroje. Pro údržbu nebo opravu zavolejte zákaznický servis.

Teplotní sonda

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití chybné teplotní sondy může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teplotní sondy určené pro tento přístroj.

Čisticí funkce

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Přístroj je během čištění 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 čištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka přístroje ani neposouvejte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte přístroj vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- **⚠ Přístroj je během čištění zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje.**

Příčiny poškození

Všeobecné informace

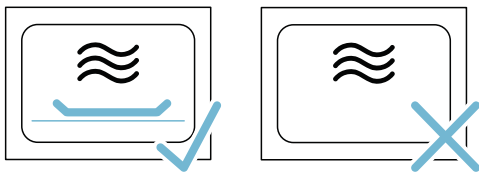
Pozor!

- 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 v pečicím prostoru přijít do kontaktu se sklem dvířek. Na skle dvířek by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy ani fólie, kryty nebo příslušenství. Senzor pečení by se mohl poškodit.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečicím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečicím prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky přístroje: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek přístroje. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout pečicí 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 přístroje během provozu správně zavřena. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka přístroje jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka přístroje nestoupejte, nesedejte, ani se na ně nevěšete. Na dvířka přístroje nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na typu přístroje může příslušenství při zavírání dvířek přístroje poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava přístroje: Přístroj nepřehánějte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu přístroje a mohlo by se ulomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn pečicího 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. Zasuňte příslušenství vždy pouze ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte v přístroji hliníkové misky. Došlo by k poškození přístroje vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz přístroje bez pokrmů v pečicím prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu v pečicím prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18



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

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

- Přístroj předehřívejte 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 přístroje otevírejte během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlikové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete přístroj 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 přístroj 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 s přístrojem

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

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

Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete pomocí tlačítek a otočného voliče nastavovat různé funkce přístroje. 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.

Start/stop	Spuštění, pozastavení nebo přeručení programu
------------	---

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 bod 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 zobrazuje čas a nastavené časové funkce.

Časová osa

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

Odměrování času

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

Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou přizpůsobeny různým funkcím Vašeho přístroje. Svůj přístroj můžete jednoduše a pohodlně nastavovat.

Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.


Tlačítka	Význam
on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí přístroje
menu	Menu Otevřít menu Druhy programů
 	Informace Zobrazení pokynů Dětská pojistka Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce Otevření menu Časové funkce
	Rychlý ohřev Zapnutí a vypnutí rychlého ohřevu

Pokud jste nastavili dobu trvání a pak jste ji zrušili, do odměřovaného 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 přístroj 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 programu








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

Druh programu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Pokrmý → "Pokrmý" na straně 28	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.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Umožňuje k mikrovlnnému ohřevu zapnout navíc další druh ohřevu.
Funkce sušení → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Použijte po každém provozu s mikrovlnným ohřevem.
Samочиštění → "Čisticí funkce" na straně 21	Při samočištění se pečicí trouba sama vyčistí.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 17	Základní nastavení Vašeho přístroje můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

Druhy ohřevu

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


Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev	30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šfavatou 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 rozhání 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 vříví 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.
 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 pizza	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.
	Přehřívání nádobi	30–70 °C	Pro ohřívání nádobi.
	Funkce coolStart	30–275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 1. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy, nebo dobu kratší. Není vhodné přehřívání.

Navržené hodnoty

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

Další informace

Ve většině případů přístroj 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 přístroje. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání přístroj před přehřátím.

Otevření dvířek přístroje

Pokud během provozu otevřete dvířka přístroje, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek pokračuje dál.

Osvětlení pečicího prostoru

Po otevření dvířek přístroje 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 štěrbinu. 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 přístroji patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

Dodávané příslušenství

Váš přístroj je vybaven následujícími příslušenstvími:

	Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečené a grilované pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.
	Univerzální vysoký plech Pro štvannaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
	Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.
	Teplotní sonda Umožňuje přesné pečení. Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teplotní sonda" na straně 19

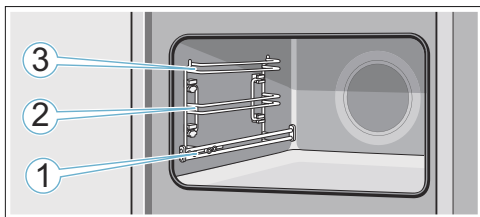
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno Vašemu přístroji.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

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

Vkládání příslušenství

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

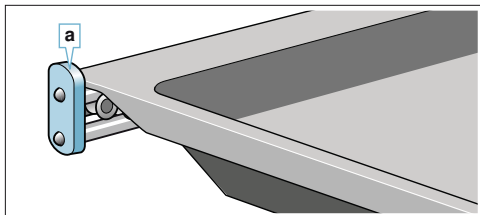


Do výšek zasunutí 2 a 3 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky vkládání.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 1 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** teleskopické výsuvy.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Teleskopické výsuvy zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvů je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

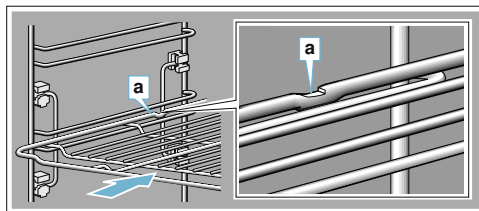
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

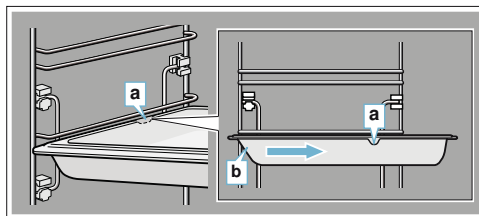
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zacvakne. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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 přístroje.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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 přístroj. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení produktu (č. E) svého přístroje. → "Zákaznický servis" na straně 28

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékačské 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 samočistění
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070 Vhodný pro samočistění

Vkládací rošt	HZ324000
Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a štávy z masa.	
Profesionální vysoký plech	HZ633070
Pro přípravu velkého množství.	
Poklice pro profesionální vysoký plech	HZ633001
Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	
Plech na pizzu	HZ617000
Pro pizzu a velké kulaté koláče.	
Grilovací plech	HZ625071
Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	
Pečicí kámen pro pečení chleba	HZ327000
Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	
Skleněný pekáč (5,1 l)	HZ915001
Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.	
Skleněná mísa	HZ86S000
Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.	
Skleněný plech	HZ636000
Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	
Dekorační lišty	HZ66X600
Pro zakrytí dna příhrádky ve skřínce a základní desky přístroje.	



Před prvním použitím

Než budete moci využívat Váš nový přístroj, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením 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“.

- Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
- Klepněte na šipku ∇ .
Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

Čas začíná ve 12:00 h.

- Otočným voličem nastavte aktuální čas.
- Klepněte na šipku ∇ .

Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

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

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Než poprvé začnete v přístroji připravovat pokrm, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Čištění pečicího prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou prázdnou troubu.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky. Před zahřátím otřete měkkým a vlhkým hadrem hladké plochy v pečicím prostoru. Dokud se přístroj zahřívá, v kuchyni větrejte.

Proveďte uvedená nastavení.

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole.

Po uplynutí uvedené doby přístroje vypněte tlačítkem on/off.

Jakmile trouba vychladne, mycím roztokem a hadrem vyčistěte hladké plochy.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha přístroje

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

Zapnutí a vypnutí přístroje

Abyste mohli přístroj nastavit, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém přístroji.

Ukazatele na displeji nebo upozornění, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém přístroji.

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

Zapnutí přístroje

Přístroj 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 programu se má zobrazovat.

Vypnutí přístroje

Přístroj 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 přístroji má zobrazovat čas.

Spuštění a přerušení programu

Pro spuštění nebo přerušení probíhajícího programu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení programu může dál běžet chladič ventilátor.

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

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

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

Nastavení druhu programu

Pokud chcete zvolit druh programu, musí být přístroj zapnutý.

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

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

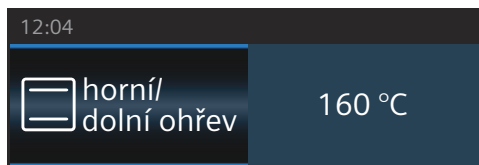
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

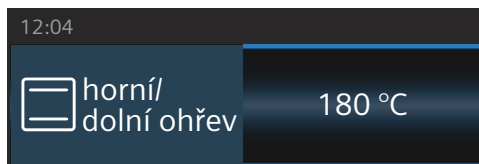
Pro jiné nastavení postupujte následujícím způsobem:

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

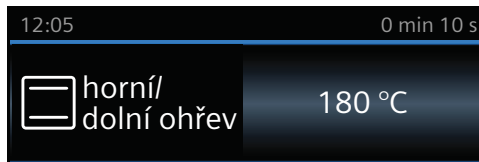
1. Otočným voličem změníte druh ohřevu.



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



4. Tlačítkem start/stop spusťte přístroj.






Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychlý ohřev

Tlačítkem »⌘« můžete pečící troubu rozehřát obzvláště rychle.

Rychlý ohřev 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 rychlého ohřevu.

Nastavení

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

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



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

Po ukončení rychlého ohřevu zazní akustický signál. Symbol »||| zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění

- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychlém ohřevu ihned po spuštění.
- Během rychlého ohřevu můžete tlačítkem [i] zjistit aktuální teplotu v troubě.

Zrušení

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

Časové funkce

Přístroj má různé časové funkce.

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

Upozornění

- Doba trvání do jedné hodiny můžete nastavit po minutách. Doba 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 [i] můžete kdykoli zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je přístroj 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 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) úpravy pokrmu

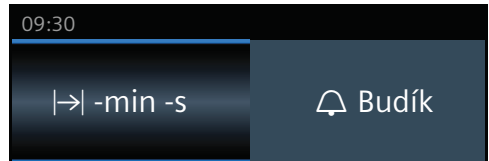
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (doba pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečicí trouba přestane hrát.

Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.

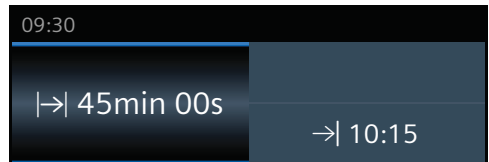
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

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 přístroj. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.


Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí 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.

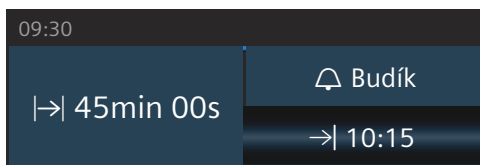
Čas ukončení (konec)

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

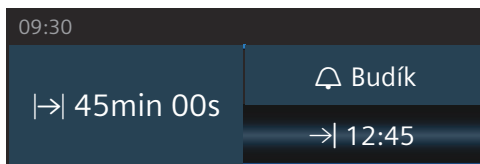
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu Časové funkce .

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.

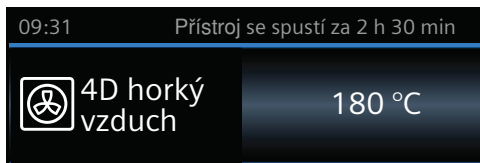
1. Klepněte na políčko „konec →!“.
Zobrazí se čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas ukončení na později.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.





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


Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Oprava času ukončení

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

Zrušení času ukončení



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

Aby děti nemohly přístroj omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.


Aktivace a deaktivace

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

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

Zablokovaná dvířka přístroje


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

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

Základní nastavení

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

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhý program.
2. Zvolte druh programu „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** přístroje. 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 Analogové Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Automaticky pokračovat	Po zavření dvířek Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/stop)
Dětská pojistka	Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Jen zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Mikrovlnný ohřev Mikrokombi Pokrmy*

Ztlumení v noci	Vypnuté Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Režim Šabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat
*) K dispozici, v závislosti na typu přístroje	

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje ihned vstoupí v platnost. Všechna ostatní nastavení se projeví 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 druhý program.
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, ohřívat nebo rozmrazovat Vaše pokrmy. Mikrovlnný ohřev můžete používat samostatně nebo v kombinaci s druhem ohřevu.

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

Nádobí

Ne všechny nádoby jsou vhodné pro mikrovlnný ohřev. Aby se pokrmy dobře ohřály a nedošlo k poškození přístroje, používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Vhodné jsou žáruvzdorné nádoby ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo tepelně odolného plastu. Tyto materiály propouštějí mikrovlny. Keramické nádoby můžete také používat, pokud jsou celé glazované a bez prasklin.

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

Pro pečení při kombinovaném režimu můžete používat běžné kovové formy na pečení. Koláče tak zhnědnou i zdola.

Pro jiné druhy použití nejsou kovové nádoby vhodné. 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 pečicího prostoru vložte prázdnou nádobu. Nastavte maximální výkon a na ½ minuty až 1 minutu zapněte přístroj.
2. V průběhu testu kontrolujte teplotu nádobí. Nádoba musí zůstat studená, popř. vlažná. Je-li nádoba horká nebo vznikají jiskry, není nádoba vhodná. Ukončete test.

Varování – Nebezpečí popálení!

Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah přístroje.

Výkony mikrovlnného ohřevu

Můžete nastavit 5 různých výkonů mikrovlnného ohřevu.

Výkon	Pokrmy	Maximální doba trvání
90 W	k rozmrazování choulostivých pokrmů	1 h 30 min
180 W	k rozmrazování a dalšímu vaření	1 h 30 min
360 W	k vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1 h 30 min
600 W	k ohřívání a vaření pokrmů	1 h 30 min
1 000 W	k ohřívání tekutin	30 min

Nastavení Mikrokombi

Můžete nastavit výkon od 90 W do 360 W.

Pro Mikrokombi 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 programu.
2. Zvolte druh programu „Nastavení Mikrokombi“.

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 přístroj. 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 přístroj.

Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Zastavení programu

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

Otevření dvířek přístroje: Program se přeruší.
Zavření dvířek přístroje: Program pokračuje.

Zrušení programu

Stiskněte tlačítko on/off.


Nastavení mikrovlnného ohřevu

Pro dosažení optimálního výsledku s mikrovlnným ohřevem zasuňte rošť vždy do výšky vkládání 1.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhů programu.
2. Zvolte druh programu „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 přístroj. Doba trvání můžete změnit kdykoli během probíhajícího programu.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Mikrovlnný ohřev skončil. Na displeji se zobrazí $I \rightarrow 0 \text{ min } 00 \text{ s}$ 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 programu

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

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

Zrušení programu

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 programu.
2. Zvolte druh provozu „funkce sušení“.
3. Tlačítkem start/stop spusťte přístroj. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.

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

Teplotní sonda

Teplotní sonda Vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosažena nastavená teplota, přístroj se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

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

U některých druhů ohřevu můžete příslušný druh ohřevu kombinovat s mikrovlnným ohřevem. Přejděte na druh ohřevu „Nastavení Mikrokombi“.

	4D horký vzduch	Mikrovlnný ohřev
	Horký vzduch eco	
	Horní/dolní ohřev	Mikrovlnný ohřev
	Horní/dolní ohřev eco	
	Stupeň pizza	
	Gril s cirkulací vzduchu	Mikrovlnný ohřev
	Intenzivní ohřev	

Upozornění

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

Teplota pečicího prostoru

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

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

Zasunutí teplotní sondy do potravin

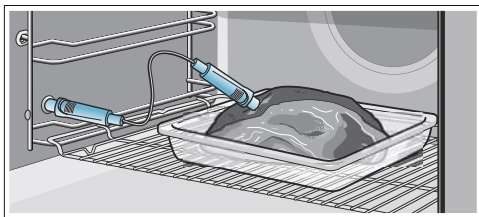
Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapíchněte do něj teplotní sonda.

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

Pozor!

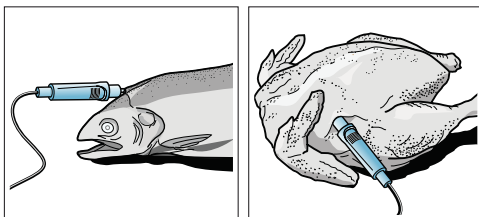
Při připojení mikrovlnného ohřevu musí být špička teplotní sondy v pokrmu.

Maso: U velkých kusů úplně zapíchněte teplotní sondu seshora šikmo do masa. U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



Ryba: Celou rybu položte hřbetem nahoru podepřenou rozpůlenou bramborou na rošt. Teplotní sondu úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostředním kostem.

Drůbež: Teplotní sondu úplně zapíchněte do prsou na začátku křídla od jednoho křídla k druhému.



Obrácení pečeného pokrmu: Pokud chcete pečený pokrm obracet, teplotní sondu nevyjímejte. Po obrácení zkontrolujte správnou polohu teplotní sondy v pečeném pokrmu.

Pokud teplotní sondu během pečení vyjmete, všechna nastavení se zruší a musí se provést znovu.


Pozor!

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

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

1. Teplotní sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu nebo druh programu „pokrmý“.
3. Klepněte na navrženou teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko „vnitřní teplota potravin“ a otočným voličem nastavte vnitřní teplotu. Podle potřeby můžete navíc zapnout mikrovlnný ohřev nebo páru.
5. Tlačítkem start/stop spusťte přístroj. Indikační čára ukazuje nárůst vnitřní teploty.

Nastavená teplota uvnitř pečeného pokrmu byla dosažena

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

Změna teploty uvnitř pokrmu

Teplotu uvnitř pokrmu můžete kdykoli změnit.

Přerušení

Odpojte teplotní sondu ze zdířky.

Varování – Nebezpečí popálení!

Vnitřní prostor a teplotní sonda jsou velmi horké. K zasunutí a vysunutí teplotní sondy používejte rukavice do trouby.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při použití nevhodné sondy teploty uvnitř pokrmu může dojít k poškození izolace. Používejte pouze sondu teploty uvnitř pokrmu určenou pro tento přístroj.

Vnitřní teplota 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. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 30

Potraviný	Vnitřní teplota 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 krkoviče	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
Telecí maso	
Telecí pečené nebo plec, libové	75–80
Telecí pečené, šál	75–80
Telecí kolínko	85–90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60–65

Potraviný	Vnitřní teplota °C
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



Režim Šabat

Při režimu Šabat můžete nastavit dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spouštění režimu Šabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „Režim Šabat“. → *„Základní nastavení“ na straně 17*

Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

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

Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Posunutí času ukončení

Čas ukončení nelze posunout.

Zrušení režimu Šabat

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



Čisticí funkce

Pomocí druhu ohřevu „samočištění“ můžete bez námahy vyčistit pečicí prostor. 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 je lze otevřít až po zhasnutí symbolu zablokování na stavovém řádku. Během čištění nesvítili osvětlení pečicího prostoru.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Před spuštěním čisticí funkce

Při čištění 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 přístroje a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti dvířek. Těsnění nedrhněte.

Upozornění

- Společně dodávané smaltované příslušenství můžete čistit pomocí čisticí funkce. Pomocí této funkce se nesmí čistit žádné rošty. Rošty nejsou pro čisticí funkci vhodné a zabarvily by se. Další příslušenství, které je vhodné pro čisticí funkci, najdete v tabulce se zvláštním příslušenstvím. → *„Příslušenství“ na straně 11*
- Silně znečištěný pečicí prostor čistěte nejlépe bez příslušenství. Tak dosáhnete optimálního výsledku. Pokud chcete současně vyčistit příslušenství, spusťte čištění ještě jednou.

Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čištění vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.


- Přístroj je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana přístroje musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje.


⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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


Nastavení samočištění

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhů programu.
2. Zvolte druh programu „samočištění“.
Navrhne se stupeň čištění 3. Čištění můžete hned spustit tlačítkem start/stop
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 „přístroj chladne“.

Přerušení čištění

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

Opava 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 ukončení. 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 pečicím prostoru, v příslušenství na rámech a v oblasti dvířek přístroje.

Po čištění se mohou na výsuvech 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 přístroje. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Změnu zbarvení lze odstranit pouze čistícím prostředkem z nerezové oceli.

Čistící prostředky

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

Vhodné čistící prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čistícími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu přístroje nemusí mít Váš přístroj 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 ošetrovací 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 pokoji vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

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

Sklo dvířek	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 přístroje	
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. Nejlepší je používat čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 21
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 ošetrovací 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 ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Závěsné rošty	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.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.
Teplotní sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části přístroje 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. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Udržování přístroje v čistotě

Aby se nevytvářely úporně ulpívající nečistoty, udržujte přístroj 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.

Závěsné rošty

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

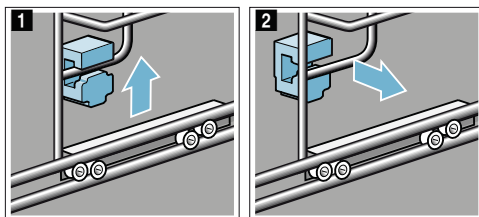
Vysazení a nasazení závěsných roštů

Varování – Nebezpečí popálení!

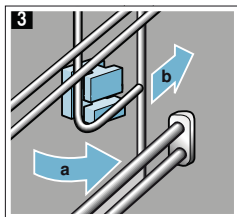
Rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Vždy nechte přístroj vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje.

Vysazení závěsných roštů

1. Teleskopický výsuv vytáhněte dopředu.
2. Rošt vpředu zatlačte nahoru (obrázek **1**) a vyhákněte (obrázek **2**).



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

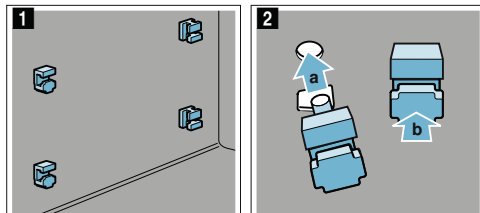


Rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

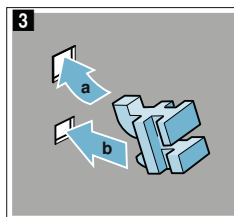
Zasunutí držáků

Pokud při vysazování roštů 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**).

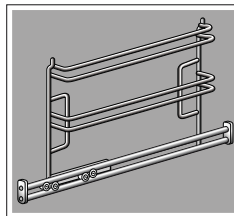


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek **3**).



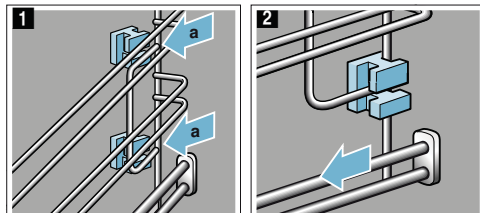
Nasazení závěsných roštů

Při zavěšení dbejte na to, aby byl výsuv dole.

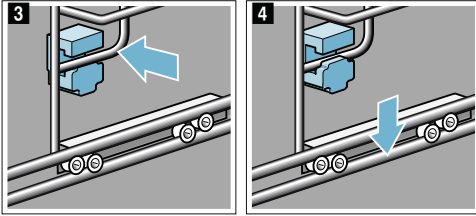


Rošty odpovídají pouze vpravo nebo vlevo. Musí být možné vytáhnout teleskopické výsuvy směrem dopředu.

1. Rošt nasadte vzadu šikmo a protáhněte nahoře a dole **a** (obrázek **1**).
2. Vytáhněte rošt dopředu (obrázek **2**).



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



- Výsuvy opět zcela zasuňte.

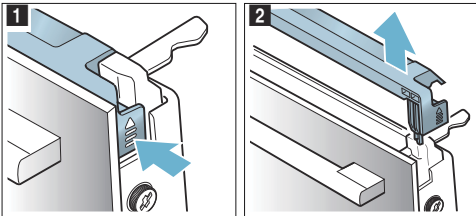
Dvířka přístroje

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

Sundání krytu dvířek

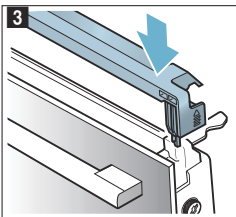
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



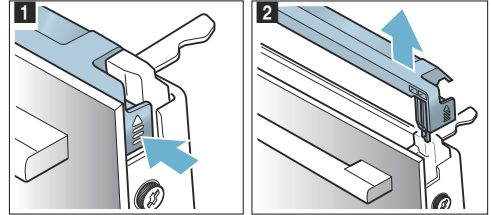
- Zavřete dvířka přístroje.

Vysazení a nasazení skla dvířek

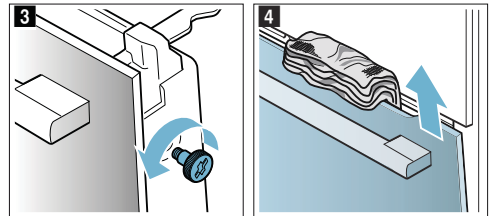
Kvůli lepšímu čištění můžete sklo dvířek v pečící troubě demontovat.

Vysazení skla dvířek

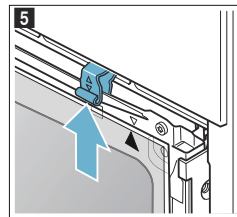
- Pootevřete dvířka přístroje.
- Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
- Sejměte kryt (obrázek 2).



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



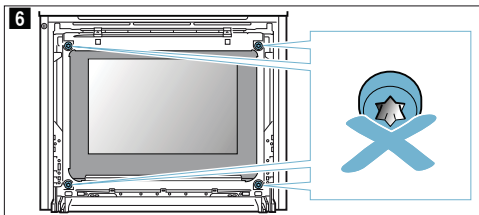
- Oba držáky na prostřední sklo zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržujte sklo.



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví! Při povolení šroubů již není bezpečnost přístroje zaručena. Může unikat energie mikrovlnného ohřevu. Šrouby nikdy nepovolujte.

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).



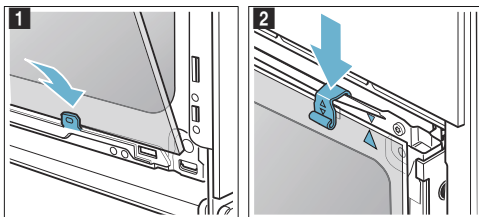
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

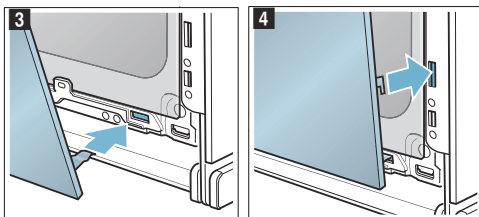
Nasazení skla dvířek

Při montáži vnitřního skla dvířek dbejte na to, aby šipka vpravo nahoře na tabuli souhlasila se šipkou na plechu.

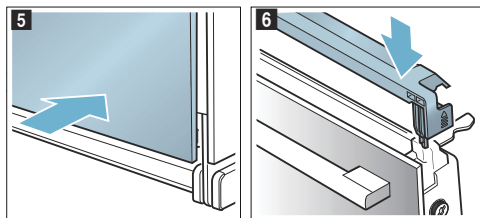
1. Prostřední sklo nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



5. Přitlačte přední sklo dole tak, aby dyšitelně zaskočilo (obrázek 5).
6. Dvířka přístroje 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 přístroje.

Pozor!

Pečící prostor použijte znovu teprve tehdy, když je sklo dvířek řádně namontované.






Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit poruchu 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 poruch

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

Porucha	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Přístroj nefunguje.	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro přístroj v pořádku
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské přístroje.
Dvířka přístroje nelze otevřít, na displeji je zobrazený symbol  .	Dvířka přístroje jsou zablokována, dokud pečicí prostor nevychladne.	Počkejte, dokud symbol  nezhasne.
Zapnutý přístroj nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  .	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.
Trouba nehrěje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Přístroj se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte přístroj a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.
Osvětlení pečicího prostoru nefunguje. Vadná LED dioda.		Zavolejte zákaznický servis.

Maximální doba provozu

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

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

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

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

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

→ "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 30

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy přístroje a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte zákaznický servis.

Osvětlení pečicího prostoru

Pro osvětlení pečicího prostoru je Váš přístroj vybavený jednou nebo několika LED diodami s dlouhou životností.

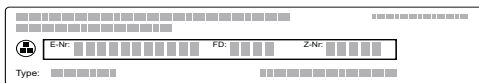
Pokud je LED dioda nebo skleněný kryt světla přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

Potřebuje-li Váš přístroj opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme nevhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom Vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Výrobní štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek přístroje.



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

Č. výrobku (č. E) **Výr. č. (č. FD)**

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikými, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš přístroj.

Pokrmy

Pomocí druhu programu „pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Přístroj zvolí optimální nastavení.

Pokyny 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 přístroji zobrazí jiná výzva. Přístroj 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 přístroj, může být uložená 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. Pokyny 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.
→ *"Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 30*

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Mikrovlnným ohřevem se výrazně zkracuje doba vaření, sníží se téměř na polovinu. Přístroj 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*

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít teplotní sondu. Když teplotní sondu zasunete do přístroje, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu v pečícím prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *"Teplotní sonda" na straně 19*

Senzor pečení

Přístroj je vybavený senzorem pečení. Ten se automaticky aktivuje, když zvolíte pečivo z následujících kategorií ze seznamu.

Kategorie	Pokrmy	Pokrmy
Koláče, chléb	Koláče	Koláče ve formě
		Koláče na plechu
		Ovocný koláč
	Drobné pečivo	Pečivo z listového těsta
		Muffiny
		Pečivo z kynutého těsta
	Chléb, housky	Housky
		Chléb
		Chlebová placka
		Pikantní koláče, quiche
Pikantní koláče, pizza, quiche	Pizza	
	Alsaský koláč	

Kontrolu provádí přístroj. Přístroj se vypne, jakmile je pečivo hotové. Zazní signál. Doba trvání odpovídá přibližně receptuře pečiva a nezobrazuje se.

Všechny ostatní kategorie pečiva nejsou kontrolovány senzorem pečení. Zde Vám nabízíme vyzkoušené nastavení s možností přizpůsobení.

Vhodné jsou tmavé kovové formy na pečení. Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství s obsahem silikonu. Senzor pečení by se poškodil.

Dokud je na displeji zobrazený text „Neotevírejte dvířka“, je aktivní senzor pečení. Neotevírejte dvířka přístroje, protože by se nastavení zrušilo. Přístroj Vám potom nabídne nastavení, které musíte sami kontrolovat.


Volba a nastavení pokrmů

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy programu.
2. Zvolte druh programu „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 spusťte ohřev tlačítkem start/stop.

Program skončil

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

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

Pokud jste nastavili čas ukončení, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém řádku je zobrazený čas, kdy ohřev skončí. Nelze měnit nastavení.

Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme Vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nevhodnější 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 přístroj je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na

základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř přístroje a vnějšími částmi přístroje se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehtáním nebo opatrným otevřením dvířek.

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. Senzor pečení by se mohl poškodit.

I když se senzor pečení nepoužívá, může být poškozen.

Koláče a drobné pečivo

Váš přístroj 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 přístroj. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programů.

Pečení s programem Mikrokombi

Pečete-li s programem mikrokombi, 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 s programem mikrokombi ohřevem je možné pouze na jedné úrovni.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku vkládání:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy utříhnete 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 předehtání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.














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

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

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











Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizzy
-  Intenzivní ohřev









Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		160-180	90	30-40
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeňého těsta, jemný	Bábková forma	1		160-180	-	45-60
Ovocný koláč z třeňého těsta, jemný	Bábková forma	1		170-190	90	35-45
Dortový korpus z třeňého těsta	Dortová forma	1		150-170	-	20-40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	40-50
Francouzský koláč (tarte)	Dortová forma, černý plech	1		200-220	-	25-40
Kynutá bábovka	Bábková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Koláče na plechu						
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	35-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		180-200	-	25-30
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z křehkého těsta se šfavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1		200-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	25-35
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	30-45
* Předehřátí						
** 5 min předehřátí, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Doba úpravy v min.
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-160	-	35-45
Piškotová roláda	Plech na pečení	1		190-210*	-	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	Plech na pečení	1		190-210	-	30-45
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		200-220	90	20-25

Drobné pečivo

Koláčky**	Plech na pečení	1		160*	-	25-35
Koláčky**	Plech na pečení	1		150*	-	25-35
Koláčky, 2 úrovně**	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140*	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		160-170	-	30-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220	-	30-45
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1		160-180	-	20-30

Cukroví

Stříkané pečivo**	Plech na pečení	1		150-160*	-	20-30
Stříkané pečivo**	Plech na pečení	1		140-150*	-	25-35
Cukroví	Plech na pečení	2		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	-	20-35
Bezé	Plech na pečení	2		80-90*	-	120-150
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		80-90*	-	120-180
Makrónky	Plech na pečení	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	20-40

* Předehřátí

** 5 min předehřátí, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte 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 uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevřací 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 opéct 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 vkládání a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte 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 kusky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pečkl jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou 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 okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

Váš přístroj 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 přístroj. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programu.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku vkládání:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadzor zkosením ke dvířkům přístroje.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namrazené 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 uvedené 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, vydejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Doba úpravy grilování v min
Chléb					
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskupský chlebiček	1		210-220* 180-190	10-15 25-35
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskupský chlebiček	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1		250-270	20-30
Housky					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		170-180*	15-25
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160*	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		180-200	25-35
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
Housky, zmrazené					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Plech na pečení	1		220-240	15-25
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	1		150-170*	20-35
Toasty					
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	2		3	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	2		250	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
* Předehřátí					

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro Váš přístroj. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programu.

Pečení s programem mikrokombi

Pečete-li s programem mikrokombi, můžete výrazně zkrátit dobu vaření.

V kombinovaném provozu můžete používat obvyklé kovové pečicí formy. Tvoří-li 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.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni použijte následující výšku vkládání:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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.

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené 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 předeřhání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.




U některých pokrmů je předeřhání 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 pizza
-  Intenzivní ohřev
-  Funce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve watttech	Doba úpravy v min
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks**	Rošt	1		-	-	-
Pizza, tenké těsto, 1 ks	Univerzální vysoký plech	1		210-230	90	10-20
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Rošt + plech na pečení	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	Rošt	1		-	-	-
Pizza, silné těsto, 1 ks	Univerzální vysoký plech	1		200-220	90	15-25
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	Rošt	1		200-220	-	20-30
Pizza-bagetka, 2 ks	Univerzální vysoký plech	1		180-200	90	10-20
Minipizza**	Univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Minipizzy, 9 ks	Univerzální vysoký plech	1		210-230	90	10-20
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-190	-	60-70
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Dortová forma, černý plech	1		190-210	-	35-55
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		280-300*	-	8-18
Pirohy	Nákyповá forma	1		190-200	-	40-50
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	35-45
* Předehřátí						
** Řiďte se údaji na obale						

Nákyp a suflé

Váš přístroj 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 přístroj. Je optimálně uzpůsoben pro pečicí prostor a druhy programu.

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Vaříte-li pouze s mikrovlnným ohřevem nebo s mikrokombi, 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 vkládání

Vždy používejte uvedené výšky vkládání.

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

- Formy na roštu: výška 1
 - Univerzální vysoký plech: výška 2
- Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuníte do výšky 1.

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech

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

Nádoba

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé nákypy a suflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou zde uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší

hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště 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. Ušetřete tak až 20 procent energie. Při přehřátí 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 pizza
-  funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon vlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	nákyповá forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantní, vařené přísady	nákyповá forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	nákyповá forma	1		170-190	-	45-60
Nákyp, sladký	nákyповá forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	nákyповá forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	nákyповá forma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g	univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	nepřiklopená nádoba	1		200-210	180	20-25
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	nákyповá forma	1		170-180	-	50-65
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	nákyповá forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	nákyповá forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	formičky na 1 porci	1		170-190	-	65-75

* Předehřát.

** Řiďte se údaji na obale

Drůbež

Váš přístroj 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 masa současně.

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

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v peči 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 pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

Pro pečení drůbeže použijte 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.

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 s programem mikrokombi

Drůbež můžete obzvláště dobře péci s programem mikrokombi. Doba pečení se tak výrazně zkrátí.

Na rozdíl od normálního provozu se doba pečení s programem mikrokombi řídí podle celkové hmotnosti.

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

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

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

Grilování

Během grilování nechte dvířka přístroje zavřená. Nikdy neotvírejte s otevřenými dvířky přístroje.

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

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

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

Grilované kusky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propichnete 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 vzniknout kouř.

Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 19

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

V tabulce najdete údaje pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud chcete péci drůbež s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti největšího 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 2/3 uvedené doby obraťte.






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























Tipy

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

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

Použití druhů ohřevu:

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

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

Maso

Váš přístroj 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 dolobalu. 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 přístroje a zakřivením dolů do uvedených výšky vkládání. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům přístroje do nižší výšky vkládání.

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 pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba do trouby vejde.

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

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

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

Pro pečení masa 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.

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 s programem mikrokombi

Některé pokrmy lze připravit s programem mikrokombi. Doba pečení se tak výrazně zkrátí.

Na rozdíl od konvenčního provozu se doba pečení s programem mikrokombi 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

Pozor!

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

Grilování

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

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům přístroje a zakřivením dolů do uvedených výšky vkládání. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům přístroje do nižší výšky vkládání. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

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

Upozornění

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

Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtete si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 19

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 vyzkousejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

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






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














Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca 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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watech	Doba úpravy v min
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg	Nádoba uzavřená	1		180-200	180	40-50
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nádoba otevřená	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nádoba uzavřená	1		210-230	90	50-60
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Nádoba uzavřená	1		210-220	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nádoba otevřená	1		-	360	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nádoba otevřená	1		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nádoba uzavřená	1		180-200	90	30-40
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Nádoba uzavřená	1		200-220	-	130-140

* Předehřát

** bez obracení

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

**** po 2/3 celkové doby obraťte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		240-260	180	30-40
Steak, silný 3 cm, středně propečený	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm****	Rošt	2		3	-	20-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nádoba uzavřená	1		200-210	90	70-80
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		200-210	-	100-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		180-200	90	60-70
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nádoba otevřená	1		170-190	-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nádoba uzavřená	1		180-200	90	50-60
Jehněčí hřbet s kostí**	Nádoba otevřená	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí**	Nádoba otevřená	1		190-210	90	30-40
Jehněčí kotlety***	Rošt	3		3	-	12-18
Klobásy						
Grilovací párek	Rošt	2		3	-	10-20
Pokrmý z masa						
Sekaná pečeně, 1 kg	Nádoba otevřená	1		170-180	-	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg	Nádoba otevřená	1		170-190	360	30-40
* Předehřát						
** bez obrácení						
*** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech						
**** po 2/3 celkové doby obraťte						

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v priklopeném 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 vkládání a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře priklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Pečeně není propečená.	Pečení nakrájete. Omáčku připravujte v nádobě na pečení a přidejte k ní plátky pečeně. Maso upravujte pouze s mikrovlnným ohřevem.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

Ryby

Váš přístroj 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 s pomocí půlky brambory nebo malé žáruvzdorné nádoby vložte do trouby hřbetem nahoru.

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

Pečení a grilování na roštu

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

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

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

Během grilování nechte dvířka přístroje zavřená. Nikdy nehrávejte s otevřenými dvířky přístroje.

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 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 lžičky 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 lžičky 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.

Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → *"Teplotní sonda" na straně 19*

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 přistě nastavte vyšší hodnotu.

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



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




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

















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

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

Použité druhy ohřevu:

-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril

-  stupeň pizza
-  funkce coolStart
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Doba úpravy v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	nepřiklopaná nádoba	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopaná nádoba	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nepřiklopaná nádoba	1		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nepřiklopaná nádoba	1		230-250	360	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopaná nádoba	1		-	600 360	10 10-15
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	přiklopaná nádoba	1		-	600 360	4 3-8
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	přiklopaná nádoba	1		-	600 360	5 7-12
Rybí filé, přírodní	přiklopaná nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filé, přírodní, 400 g	přiklopaná nádoba	1		-	600	10-15
Rybí filé, zapečené***	plech na pečení	1		-	-	-
Rybí filé, zapečené, 400 g	nepřiklopaná nádoba	1		3	360	15-20
Rybí prsty***	plech na pečení	1		-	-	-
Pokrm z ryb						
Rybí terina, 1000 g	forma na terinu	1		-	360	20-25
* Předehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech						
*** Řiďte se údaji na obalu.						

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 s programem mikrokombi

Chcete-li vařit s programem mikrokombi, 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 pěň. Pro všechny obilné produkty, jako např. i rýži, používejte vysokou nádobu s pokličkou.

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

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

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

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

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předehřátí se uvedená doba 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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watech	Doba úpravy v min
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	přiklopná nádoba	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	přiklopná nádoba	1		-	600	12-17
Zelenina, zmrazená						
Špenát, 450 g*	přiklopná nádoba	1		-	600	13-18
Zeleninová směs, 250 g*	přiklopná nádoba	1		-	600	10-14
Zeleninová směs, 500 g*	přiklopná nádoba	1		-	600	15-20
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15
* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte						
** Řiďte se údaji na obalu.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
Brambory						
Pečené brambory, rozpuřené	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpuřené, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		200-220	360	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	přiklopná nádoba	1		-	600	10-13
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*	přiklopná nádoba	1		-	600	13-17
Výrobky z brambor, zmrazené						
Bramborové placky (rösti)**	Univerzální vysoký plech	2		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	Univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Krokety**	Plech na pečení	1		-	-	-
Hranolky**	Plech na pečení	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obra- cejte)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40
Rýže						
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml voda	přiklopná nádoba	1		-	600	7-9
					180	13-16
Přirodní rýže, 250 g + 650 ml vody	přiklopná nádoba	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	přiklopná nádoba	1		-	600	12-14
					180	22-27
Obilné pokrmy						
Kuskus, 250 g + 500 ml voda	přiklopná nádoba	1		-	600	6-8
Jáhly, nemleté, 250 g + 600 ml vody	přiklopná nádoba	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody*	přiklopná nádoba	1		-	600	6-8
					180	4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	přiklopná nádoba	1		-	600	11-13
					180	25-30
Vejce						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	přiklopná nádoba	1		-	360	6-8
* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte						
** Řiďte se údaji na obalu.						

Dezerty

Ve svém přístroji můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy použijete 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 dvířkám přístroje a zakřivením dolů.

Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rošty. 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.

Pudink z pudinkového prášku

Pudinkový 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.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watech	Doba úpravy v min
Pudink z prášku*	přiklopná nádoba	1		-	600	5-8
Jogurt	formičky na 1 porci	dno varného prostoru		40-45	-	8-9h
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	přiklopná nádoba	1		-	600 180	10 20-25
Kompot, 500 g	přiklopná nádoba	1		-	600	9-12
Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček á 100 g**	nepřiklopná nádoba	1		-	600	4-6

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte
 ** Neotevřený sáček vložte do nádoby.

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 lžičku 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

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

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

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

- horní/dolní ohřev
- mikrovlnný ohřev

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 přístroje zavřená.

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

Používejte pouze originální příslušenství pro Váš přístroj. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programů.

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

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

Papír na pečení



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


















Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí druhů ohřevů eco. 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 přístře 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 vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věcnová/truhlíková forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třešňového těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vajec	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	20-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		170-180	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčky	Plech na pečení	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220	35-45
Cukroví	Plech na pečení	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Plech na pečení	2		140-150	25-40
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		150-160	30-40

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	Forma na biskupský chlebiček	1	☐	200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1	☐	250-270	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1	☐	170-190	15-20
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1	☐	180-200	25-35
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	1	☐	180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopaná nádoba	1	☐	200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopaná nádoba	1	☐	170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopaná nádoba	1	☐	190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopaná nádoba	1	☐	190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopaná nádoba	1	☐	190-210	15-35

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
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. Pěct 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 šfavtnaté, 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 přístroje 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 příchut. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned nakrájet. 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.

Nádoby

Používejte mělké nádoby, např. porcelánové nebo skleněné servírovací podnos. Nádobu dejte do trouby předehřát.

Nepřiklopanou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

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

Váš přístroj je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh programu spouštějte jen tehdy, když je trouba

úplně vychladlá. Nechte pečící prostor s nádobou cca 10 minut prohřát.

















Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na pečící 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 uvedena rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	nepřiklopená nádoba	1		6-8	90*	45-60
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	nepřiklopená nádoba	1		5-7	90*	45-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	nepřiklopená nádoba	1		8-10	90*	120-150
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Vepřová panenka, celá	nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	60-90
Vepřové medailonky, silné 4 cm	nepřiklopená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (špička), silná 6-7 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Hovězí svíčková, celá, 1 kg	nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, silný 5-6 cm	nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	210-270
Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm	nepřiklopená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Telecí pečeně, silná 10-15 cm, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Telecí panenka, celá, 800 g	nepřiklopená nádoba	1		5-7	85*	150-210
Telecí medailonky, silné 4 cm	nepřiklopená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	nepřiklopená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kosti, středně propéčená, 1 kg svázaná	nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	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 dokřupava.
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 přístroj je vybavený druhem ohřevu sušení, pomocí kterého můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace se díky odstranění vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečici 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. Blanširovanou 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 vkládání:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+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 vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1–2 rošty	-		80	4-7
Peckovité ovoce (švestky)	1–2 rošty	-		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrovaná, blanširovaná	1–2 rošty	-		80	4-7
Houby na plátky	1–2 rošty	-		60	6-9
Bylinky, očištěné	1–2 rošty	-		60	2-4

Zavařování

V přístroji můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

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

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (80 °C). 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 přístroj. 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 zavřeném troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby

přístroj vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.


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

Doporučené hodnoty nastavení

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně

mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Kynutí těsta

V přístroji můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohřevu horní/dolní ohřev. Tento druh programu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

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

Kynutí těsta

Proveďte nastavení podle údajů v tabulce a nechte přístroj rozehrát. Postavte mísu s těstem na rošt.

Během kynutí neotevírejte dvířka přístroje, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou.

Kynutí pečiva


Vložte pečivo do výšky vkládání uvedené v tabulce.





Pokud chcete troubu p ředehřát, nechte pečivo vykynout mimo přístroj na teplém místě.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Kynuté těsto, lehké	mísa	1		35-40	25-30
	Plech na pečení	1		35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	mísa	1		35-40	20-40
	Plech na pečení	1		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 nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Rošt zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám přístroje 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. Závísí na kvalitě, teplotě zmrazení (−18 °C) a vlastnostech potraviny. 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 přístroji, 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 vkládání	Druh ohřevu	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	Nádoba otevřená	1		180 90	3 10-15
Housky	rošt	1		180 90	5-10 5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Nádoba otevřená	1		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g	Nádoba otevřená	1		180 90	2 10-15
Maso a drůbež					
Kuře, celé, 1,2 kg*	Nádoba otevřená	1		180 90	10 10-15
Části drůbeže, 250 g*	Nádoba otevřená	1		180 90	3 5-10
Kachna, 2 kg*	Nádoba otevřená	1		180 90	10 30-40
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	Nádoba otevřená	1		180 90	15 10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	Nádoba otevřená	1		180 90	15 20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Nádoba otevřená	1		180 90	15 25-35
Maso, na kousky nebo na plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Nádoba otevřená	1		180 90	8 5-10
Mleté maso, michané, 200 g*	nepřiklopná nádoba	1		90	8-15

* Po 1/2 doby obraťte.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve watttech	Doba úpravy v min
Mleté maso, míchané, 500 g*	Nádoba otevřená	1		180	5
				90	10-15
Mleté maso, míchané, 800 g*	Nádoba otevřená	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	Nádoba otevřená	1		180	3
				90	10-15
Rybí filé, 400 g*	Nádoba otevřená	1		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	nepřiklopená nádoba	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	Nádoba otevřená	1		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Rozpuštění másla, 125 g	nepřiklopená nádoba	1		90	7-9

* Po 1/2 doby obraťte.

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

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

Ploché pokrmy se uvaří rychleji než vysoké. Proto pokud možno 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 ji dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

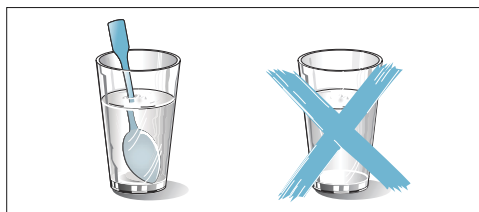
Pokrmy předávají teplo nádobě. Ta může být velmi horká i při samotném mikrovlnném ohřevu.

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

⚠ Varování – Nebezpečí 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 otřesu nádoby může horká tekutina začít

náhle prudce bublat a vystříknout. Při ohřívání vložte vždy do nádoby lžici. Zabráníte tak utajenému varu.



Pozor!

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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















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

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

Po skončení pečení pečicí prostor vyřete.

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watech	Doba úpravy v min
Ohřívání nápojů					
200 ml (dobře zamíchat)	nepřiklopená nádoba	1		1000	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	nepřiklopená nádoba	1		1000	2-6
Ohřívání kojenecké stravy					
Kojenecké lahve s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	nepřiklopená nádoba	1		360	1-3
Zelenina, chlazená					
250 g	přiklopená nádoba	1		600	3-8
Zelenina, zmrazená					
volná, 250 g	přiklopená nádoba	1		600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	přiklopená nádoba	1		600	11-16
Pokrm, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	přiklopená nádoba	1		600	4-8
Polévka, Eintopf, 400 ml	přiklopená nádoba	1		600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	přiklopená nádoba	1		600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nepřiklopená nádoba	1		600	5-10
Pokrm, zmrazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	přiklopená nádoba	1		600	11-15
Polévka, Eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	přiklopená nádoba	1		1000	2-4
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	přiklopená nádoba	1		600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	přiklopená nádoba	1		600	11-15

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

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

Zkušební pokrm

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

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 vkládání při pečení na dvou úrovních:

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

Zakrytý jablkový koláč

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

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 rychlého ohřevu.
- Nejprve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:


-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pizza
-  intenzivní ohřev



Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Pečení					
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		150-160*	20-30
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150*	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		160*	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140*	35-45
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	65-90
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	60-80
* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					
** Předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.					

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  velkoplošný grill




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

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy 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 dvířkám přístroje a zakřivením dolů.

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	Nádoba otevřená	1		-	180	5
					90	10-15
Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu						
Vaječné mléko	Nádoba otevřená	1		-	360	20
					180	20-25
Píškot	nepřiklopená nádoba	1		-	600	7-9
Sekaná	nepřiklopená nádoba	1		-	600	22-27
Pečení s programem Mikrokombi						
Zapékané brambory	nepřiklopená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláče	nepřiklopená nádoba	1		190-210	180	12-18
Kuře	nepřiklopená nádoba	1		180-200	360	25-35

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážení zákazníci,

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 příslušných nařízení vlády.

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

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

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Kompaktná rúra s mikrovlnami CM678G4W1

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Mikrovlnný ohrev	18
 Dôležité bezpečnostné pokyny.	5	Riad	18
Všeobecné pokyny.	5	Výkony mikrovlnného ohrevu	18
Mikrovlnný ohrev	6	Nastavenie Mikrokombi	18
Teplotná sonda	7	Nastavenie mikrovlnného ohrevu	19
Funkcia čistenia	7	Sušenie.	19
 Príčiny poškodenia	7	 Teplotná sonda.	19
Všeobecné informácie	7	Druhy ohrevu	19
Mikrovlnný ohrev	8	Vsunutie teplotnej sondy do potravín	19
 Ochrana životného prostredia	8	Nastavenie teploty vo vnútri pokrmu	20
Úspora energie	8	Vnúťorná teplota potravín.	20
Ekologická likvidácia.	8	 Režim Šabat.	21
 Zoznámenie sa s prístrojom.	9	Spustenie režimu Šabat	21
Ovládací panel	9	 Funkcia čistenia	21
Ovládacie prvky	9	Pred spustením funkcie čistenia.	21
Displej	9	Nastavenie samočistenia	22
Druhy programov.	10	Po skončení funkcie čistenia	22
Druhy ohrevu	10	 Čistiace prostriedky.	22
Ďalšie informácie	11	Vhodné čistiace prostriedky	22
Funkcie priestoru na pečenie.	11	Udržiavanie čistoty prístroja	23
 Príslušenstvo	12	 Závesné rošty.	24
Dodané príslušenstvo.	12	Vysadenia a nasadenie závesných roštov	24
Vkládanie príslušenstva	12	 Dvierka prístroja	25
Zvláštne príslušenstvo.	13	Odoberanie krytu dvierok	25
 Pred prvým použitím	13	Vysadenia a nasadenie skiel dvierok.	25
Pred prvým uvedením do prevádzky.	13	 Čo robiť v prípade poruchy?	27
Čistenie pečacieho priestoru a príslušenstva.	13	Tabuľka porúch	27
 Obsluha prístroja.	14	Maximálny čas prevádzky	27
Zapnutie a vypnutie prístroja	14	Osvetlenie priestoru na pečenie.	27
Spustenie alebo prerušenie programu	14	 Zákaznícky servis.	28
Nastavenie druhu programu	14	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD).	28
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.	14	 Pokrmý	28
Rýchly ohrev	15	Upozornenia týkajúce sa nastavení	28
 Časové funkcie.	15	Senzor pečenia.	29
Budík.	15	Výber a nastavenie pokrmov.	29
Čas úpravy pokrmu.	16		
Čas ukončenia úpravy pokrmu.	16		
 Detská poistka	17		
Aktivovanie a deaktivovanie	17		
Dvierka prístroja zablokované	17		
 Základné nastavenia	17		
Zmena nastavení	17		
Zoznam nastavení	17		
Zmena času	17		

**Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu**

29

Silikónové formy	29
Koláče a drobné pečivo	29
Chlieb a pečivo	33
Pizza, quiche a pikantné koláče	34
Nákyp a suflé	36
Hydina	37
Mäso	39
Ryby	42
Zelenina a prílohy	44
Dezert	46
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	47
Akrylamid v potravinách	48
Mierny ohrev	49
Sušenie	50
Zaváranie	51
Kysnutie cesta	52
Rozmrazovanie	52
Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu	53
Udržiavanie teploty	55
Skúšobné jedlá	55

**Použitie podľa určenia**

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

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

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

Prístroj bez zástrčky smie pripájať iba oprávnený odborník. Ak je prístroj nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

Tento prístroj je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

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

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Príslušenstvo vždy správne zasuňte

do priestoru na pečenie. →

"Príslušenstvo" na strane 12

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené v priestore na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v prístroji vyskytne dym, nikdy neotvárate jeho dvierka. Vypnite prístroj a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok prístroja vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. 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!

- Prístroj sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie 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 prístroja.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok prístroja 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 zákazníckeho servisu. Ak je prístroj poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických prístrojov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických prístrojov dostali do styku s horúcimi časťami prístroja.
- Pokiaľ by do prístroja vnikla vlhkosť mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný prístroj nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú uložené 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.

Mikrovlnný ohrev

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Použitie prístroja, ktoré nie je v súlade s určením, je nebezpečné a môže spôsobiť škody.

Nie je prípustné sušenie pokrmov alebo odevov, zohrievanie papuč, vankúšikov s obilnými alebo inými zrnkami, handier na čistenie, vlhkých odevov a podobne. Ešte po niekoľkých hodinách sa môžu napríklad zohriať papuče alebo vankúšiky so zrnkami alebo obilím vznietiť. Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.

- Potraviny sa môžu vznietiť. Potraviny nikdy nezohrievajte v obaloch udržiavajúcich teplo.

Potaviny 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.

Potaviny nikdy nesaňte v mikrovlnnej rúre.

Potaviny s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, nikdy nezomrazujte 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 kožou 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 páry, 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 cumeľ. 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 priestoru na pečenie pomocou kuchynskej chňapky.
- V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z priestoru na pečenie vždy pomocou chňapky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Nevhodná nádoba môže prasknúť. Riad z porcelánu a keramiky môže mať jemné diery v rukovätiach a pokrievkach. Za týmito dierkami sa nachádza dutina. Ak do dutiny prenikne vlhkosť, nádoba môže prasknúť. Používajte len riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Prístroj pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nedostatočnom čistení sa môže povrch prístroja poškodiť. Môže unikať mikrovlnná energia. Prístroj pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Priestor na pečenie, tesnenie dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte v čistote.
- V dôsledku poškodených dvierok priestoru na pečenie alebo tesnenia dverí môže unikať energia mikrovlnného ohrevu. Prístroj nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka priestoru na pečenie, tesnenie dverí alebo plastový rámček dverí. Zavolajte zákaznicky servis.

- Z prístrojov bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt. V prípade prác údržby a opráv zavolajte zákaznícky servis.

Teplotná sonda

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento prístroj.

Funkcia čistenia

⚠ 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 priestoru na pečenie a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Prístroj sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu prístroja udržiavajte voľnú. Deti udržiujte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Prístroj 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!

- Priestor na pečenie sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka prístroja alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ Prístroj sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok prístroja. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecné informácie

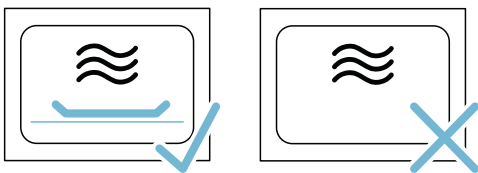
Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dno priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno priestoru na pečenie 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 v priestore na pečenie 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 priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Vlhkosť v priestore na pečenie trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. V priestore na pečenie reučovávajúce potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor na pečenie vychladnúť len zatvorený. Do dvierok prístroja nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor na pečenie vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka prístroja sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka prístroja ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevešajte sa na otvorené dvierka prístroja. Na dvierka prístroja neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu prístroja môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní prístroja. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do priestoru na pečenie.
- Preprava prístroja: Prístroj neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť prístroja a mohlo by sa zlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Pozor!

- Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kombinovanie prislúšenstva: rošt nekombinujte s univerzálnym pekáčom. Pri zasunutí priamo na seba môže dochádzať k tvoreniu iskier. Zasúvajte vždy do vlastnej výšky.
- Hliníkové misky: Nepoužívajte hliníkové misky v prístroji. Iskrením sa prístroj poškodí.
- Prevádzka mikrovlnného ohrevu bez vloženého jedla: Prevádzka prístroja bez jedál v priestore na pečenie spôsobuje preťaženie. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla v priestore na pečenie. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18



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

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

- Prístroj 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 prístroja otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Priestor na pečenie je ešte teplý. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do priestoru na pečenie môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete prístroj vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento prístroj 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.

Zoznámenie sa s prístrojom

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



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, ťuknite na príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa zmenia textové polia.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho prístroja. Váš prístroj tak môžete jednoducho a priamo nastaviť.

Tlačidlá

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

Tlačidlo	Význam
on/off	Zapnutie a vypnutie prístroja
menu	Menu Otvorenie menu druhov programov
	Informácia Detská poistka Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky
	Časové funkcie Otvorenie menu časových funkcií
	Rýchly ohrev Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu
Štart/stop	Zastavenie alebo zrušenie programu

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.

Otočný volič

Otočným voličom zmeníte nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Vo väčšine zoznamov výberu, napr. druhu ohrevu, začína po poslednej pološke 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.

Stavový riadok

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

Časová osa

Na základe časovej osy uvidíte, ako ďaleko je napr. rozohrievanie rúry alebo ako plynie čas trvania. Rovná osa pod zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.

Časový priebeh


Keď prístroj 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 zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola rozohrievania	Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty v priestore na pečenie. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, je dosiahnutý optimálny časový okamih na vloženie jedla. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazujú.
Zobrazenie zvyškového tepla	Keď je prístroj vypnutý, pruhy kontroly teploty ukazujú zostatkové teplo v priestore na pečenie. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zostatkového tepla zhasne.

Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobrazíť aktuálnu teplotu rozohrievania.









Druhy programov



Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.

Druhy programov	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu.
Jedlá → "Jedlá" na strane 28	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18	S mikrovlnným ohrevom môžete jedlá pripravovať, zohrievať a rozmrazovať rýchlejšie.
Kombinácia s mikrovlnným ohrevom → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18	K mikrovlnnému ohrevu môžete navyše zapnúť aj iný druh ohrevu.
Funkcia sušenia → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18	Použite po každej prevádzke s mikrovlnným ohrevom.
Samočistenie → "Funkcia čistenia" na strane 21	Druh prevádzky samočistenie sám vyčistí vašu rúru na pečenie.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 17	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť.

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 rozohrieva teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. 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 rozohrieva teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev eco	30 – 300 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Gril 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.
 Velkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha vyhrievacieho telesa grilu.
 Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod vyhrievacím telesom grilu.
 Stupeň pizza	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 bylínok, 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 1. 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.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

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

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

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

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenia" na strane 17

Funkcie priestoru na pečenie

Niektoré funkcie v priestore na pečenie uľahčujú prevádzku vášho prístroja. Priestor na pečenie má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni prístroj pred prehriatím.

Otvorenie dvierok prístroja

Keď otvoríte dvierka počas prebiehajúcej prevádzky prístroja, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok prevádzka pokračuje.

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

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

Chladiaci ventilátor

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

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Prístroj je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p>Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso a grilované kúsky. Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 19</p>

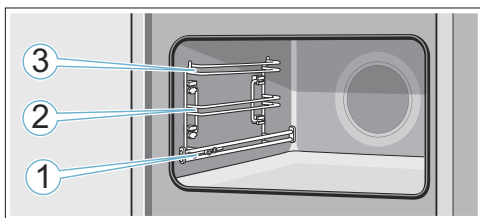
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu prístroju.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach.

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

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 3 výšky vkladania. Výšky vkladania sa počítajú zdola nahor.



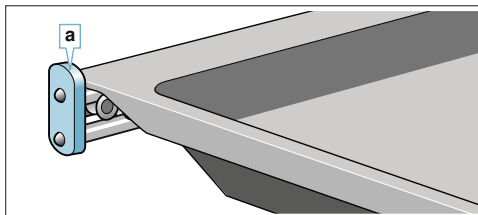
Vo výške vkladania 2 a 3 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky vkladania.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou teleskopických

výsuvov vo výške 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo na teleskopických výsuvoch.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Výsuvy sa zaistia, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Výsuvy odobkujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do priestoru na pečenie.

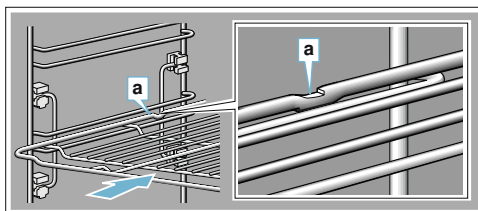
Upozornenia

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

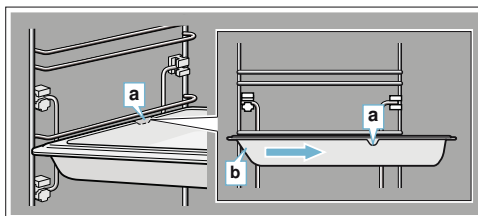
Zaistovacia funkcia

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

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do priestoru na pečenie bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Zošíknenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam prístroja. Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Zvláštne príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Rozsiahlu ponuku k vášmu prístroju nájdete v našich prospektoch.

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 prístroju. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie produktu (č. E) vášho prístroja. → "Zákaznícky servis" na strane 28

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.	HZ634080
Univerzálny vysoký plech Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú 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 univerzálneho pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Profesionálny vysoký plech 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 misa Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.	HZ86S000
Sklenený plech Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HZ636000

Dekoračné lišty

HZ66X600

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.

Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový prístroj, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.


Pred prvým uvedením 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 17


Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

- Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
- Stlačte šípku .
Objaví sa ďalšie nastavenie.


Nastavenie času

Čas sa začína na 12:00 hod.

- Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
- Stlačte šípku .

Nastavenie dátumu

Prioritne je nastavený dátum 1.1.2014.

- Pre ďalšie nastavenie stlačte vždy šípku .
- Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva


Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v prístroji, vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Aby sa odstránil zápach novoty prístroja, rozohrejte prázdny, uzavretý priestor na pečenie.

Dbajte pritom na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy v priestore na pečenie vlhkou handrou. Počas rozohrievania prístroja vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia.

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev 
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

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

Prístroj vypnite po uvedenom čase trvania stlačením on/off.

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handrou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha prístroja

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

Zapnutie a vypnutie prístroja

Prv než začnete prístroj nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a budík sa dá nastaviť aj na vypnutom prístroji. Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zostatkového tepla v priestore na pečenie, zostanú viditeľné na displeji, aj keď je prístroj vypnutý.

Keď prístroj nepotrebuje, vypnite ho. Keď dlhší čas nie je nič nastavené, prístroj sa automaticky vypne.

Zapnutie prístroja

Tlačidlom on/off zapnite prístroj.

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 prístroja

Tlačidlom on/off vypnite prístroj.

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 prístroji zobraziť alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie programu

Na spustenie programu alebo na prerušenie bežiaceho programu stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení programu môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dverka priestoru na pečenie, program sa preruší. Keď chcete, aby program pokračovala, zatvorte dverka grilu.

Tip: V základných nastaveniach môžete tieto nastavenia zmeniť. → "Základné nastavenia" na strane 17

Nastavenie druhu programu

Pri voľbe druhu programu musí byť prístroj zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov programov sa otvorí.
2. Ťuknite na požadovaný druh programu. Pri každom druhu programu 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.

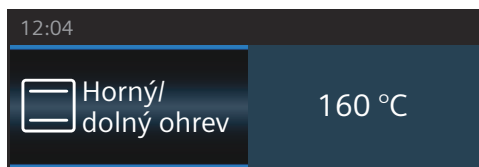
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí prístroja sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop. Keď chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne.

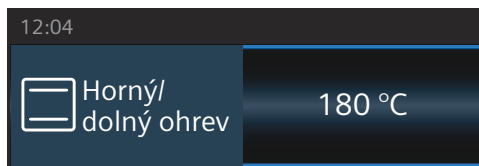
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte nasledovne:

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C.

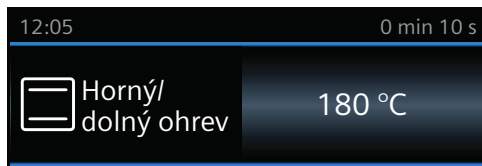
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Ťuknite na navrhovanú teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Spustíte tlačidlom štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchly ohrev

Tlačidlom »»» môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchly ohrev nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

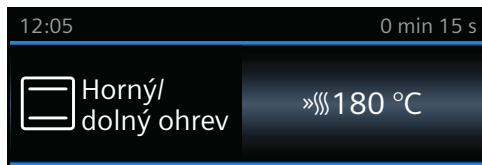
	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do priestoru na pečenie až vtedy, keď sa rýchlý ohrev skončí.

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, ináč sa rýchlý ohrev nedá spustiť.

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



Symbol »»» sa objaví vľavo vedľa teploty. Kontrola teploty sa začína vyplňať.

Po skončení rýchleho ohrevu zaznie signál. Symbol »»» zhasne. Vložte jedlo do priestoru na pečenie.

Upozornenia

- Nastavený čas trvania začne plynúť nezávisle od rýchleho ohrevu hneď po štarte.
- Počas rýchleho ohrevu môžete tlačidlom zistiť aktuálnu teplotu priestoru na pečenie.

Zrušenie

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

Časové funkcie

Váš prístroj má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
Budík	Budík funguje ako časovač. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
Čas (trvania) úpravy pokrmu	Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Prístroj sa automaticky vypne.
Čas ukončenia (koniec)	Nastavte čas trvania a čas ukončenia. Prístroj 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.

Budík

Budík môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je prístroj vypnutý. Prebieha paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole budíka.
2. Otočným voličom nastavte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa budík spustí.

Zobrazí sa symbol pre budík a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „Čas budíka uplynul“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Zrušenie budíka

Tlačidlom otvorte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom zatvorte menu.

Zmena času na budíku

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas budíka. Budík spustíte tlačidlom .

Čas úpravy pokrmu

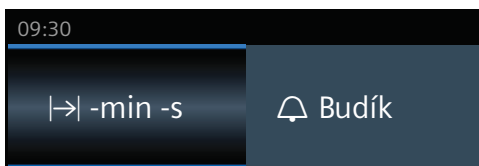
Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút.

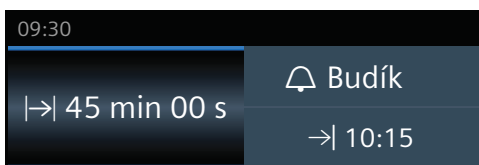
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.


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 plynie v riadku zobrazenia stavu.


Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Koniec“. 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.

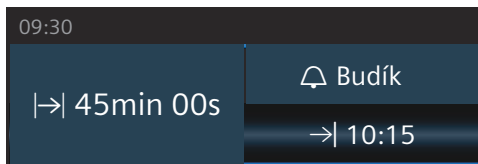
Čas ukončenia úpravy pokrmu

Keď chcete posunúť čas ukončenia, myslíte na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť v priestore na pečenie.

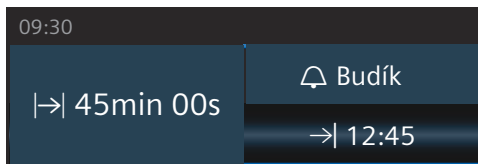
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do priestoru na pečenie 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.

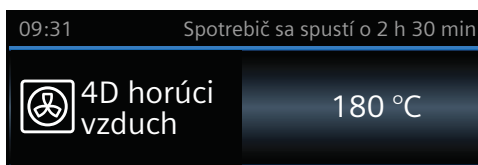
1. Ťuknite na pole „Koniec “. Čas ukončenia sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas ukončenia na neskôr.




3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.






Rúra je v čakacej pozícii. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.



Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Koniec“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Oprava času ukončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Otvorte menu časových funkcií tlačidlom , ťuknite na „Koniec “ a otočným voličom opravte čas ukončenia. Tlačidlom  zatvorte menu.

Zrušenie času ukončenia



Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Ťuknite na „Koniec “ a otočným voličom vráťte naspäť čas ukončenia. Čas trvania začne okamžite plynúť.

Detská poistka

Váš prístroj je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.


Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať na zapnutom a vypnutom prístroji.

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo . Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol .

Dvierka prístroja zablokované


V základných nastaveniach môžete zmeniť nastavenia tak, že spolu s ovládacím panelom sa zablokujú aj dvierka prístroja.

Dvierka prístroja sa zablokujú, keď teplota v priestore na pečenie dosiahne cca 50 °C. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol . Keď je rúra na pečenie vypnutá, dvierka prístroja sa zablokujú hneď po aktivovaní detskej poistky.

Základné nastavenia

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

Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov programov sa otvorí.
2. Vyberte druh programu „Základné nastavenie“.
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 prístroja sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho prístroja.

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 Analogové Vypnuté
Osvetlenie	V prevádzke zap. V prevádzke vyp.
Automatické pokračovanie	Pri zatvorení dvierok Bez automatického pokračovania (stlačiť tlačidlo štart/stop)
Detská poistka	Zaistenie dvierok + blokovanie tlačidiel Len blokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Mikrovlnný ohrev Kombinácia s mikrovlnným ohrevom Jedlá*
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Ukazovatele Nezobrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané Minimálne
Nastavenie režimu Šabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu Neobnoviť


*) K dispozícii, podľa typu prístroja

Upozornenie: Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejaví. 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 programov sa otvorí.
2. Ťuknite na „Nastavenia“.
3. Šípkou  prejdite na „Čas“.
4. Otočným voličom zmeňte čas.

5. Stlačte tlačidlo menu.

Na displeji sa objavia 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 prístroj sa nepoškodil, používajte len riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu.

Vhodný žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu alebo tepelne stabilného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny. Keramiku môžete používať aj vtedy, keď je celá glazovaná a keď je bez prasklín.

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 k mikrovlnnému ohrevu.

Na pečenie v kombinovanom režime môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Koláč tak zhnedne aj zospodu.

Na iné použitie nie je kovový riad vhodný. 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 dveriek aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dveriek.

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 priestoru na pečenie na ½ – 1 minútu pri maximálnom výkone prístroja.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu. Riad musí zostať studený alebo vlažný.

Keď je horúci alebo keď sa tvoria iskry, nie je vhodný. Zrušte test.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Výkony mikrovlnného ohrevu

Môžete nastaviť 5 rôznych druhov mikrovlnného výkonu.

Výkon	Pokrmý	Maximálny čas trvania
90 W	Na rozmrazovanie chůlostivých jedál	1 h 30 min
180 W	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu	1 h 30 min
360 W	Na dusenie mäsa a na ohrievanie chůlostivých jedál	1 h 30 min
600 W	Na zohrievanie a dusenie jedál	1 h 30 min
1000 W	Na zohrievanie tekutín	30 min

Nastavenie Mikrokombi

Výkony môžete nastaviť v rozsahu 90 W až 360 W. Na nastavenie mikrokombi nie sú vhodné všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Veľkopošný gril
	Malopošný gril

1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov programu sa otvorí.
2. Vyberte druh programu „Nastavenie Mikrokombi“. Zobrazí sa návrh druhu ohrevu, teploty, výkonu mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.
3. Ťuknite na príslušné pole a nastavte otočným vľáčkom 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 vľáčkom zmeňte čas ohrevu. Znova spustíte tlačidlom štart/stop.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Priestor na pečenie už neheje. Na displeji je zobrazené \rightarrow 0 min 00 s a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Koniec“. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom

Zastavenie programu

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave pauzy. Znova stlačte tlačidlo štart/stop, program bude pokračovať.

Otvorenie dvierok prístroja: **Program** sa preruší.
Zatvorenie dvierok prístroja: **Program** bude pokračovať.

Zrušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Aby sa zachoval optimálny výsledok pri použití mikrovlnného ohrevu, zasuňte rošt vždy do výšky 1.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov programu sa otvorí.
2. Vyberte druh programu „Mikrovlnný ohrev“.
Zobrazí sa návrh výkonov mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.
3. Požadovaný výkon mikrovlnného ohrevu vyberte ťuknutím.
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 „Koniec“.
Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom \odot . Keď chcete ešte raz nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, ťuknite na príslušné pole a zadajte čas ohrevu. Prevádzka sa znova spustí.

Zastavenie programu

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave pauzy. Znova stlačte tlačidlo štart/stop, program bude pokračovať.

Otvorenie dvierok prístroja: **Program** sa preruší.
Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo štart/stop.
Program pokračuje.

Zrušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off.

Sušenie

S druhom prevádzky „Funkcia sušenia“ sa priestor na pečenie zožehne a odparí sa vlhkosť z priestoru na pečenie. Po každej prevádzke mikrovlnného ohrevu použite funkciu sušenia.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov programu sa otvorí.
2. Vyberte druh programu „Funkcia sušenia“.
3. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Otvorte dvierka prístroja a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť.

Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, prístroj sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Keď je teplotná sonda zasunutá v priestore na pečenie, máte k dispozícii nasledovné druhy ohrevu. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete kombinovať druh ohrevu s mikrovlnným ohrevom. Prejdite na druh programu „Nastavenie Mikrokombi“.

	4D horúci vzduch	Mikrovlnný ohrev
	Horúci vzduch eco	
	Horný/dolný ohrev	Mikrovlnný ohrev
	Horný/dolný ohrev eco	
	Stupeň pizza	
	Gril s cirkuláciou vzduchu	Mikrovlnný ohrev
	Intenzívny ohrev	

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 priestoru na pečenie. Nikdy ju neuchovávajte v priestore na pečenie.

Teplota priestoru na pečenie

Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

Vsunutie teplotnej sondy do potravín

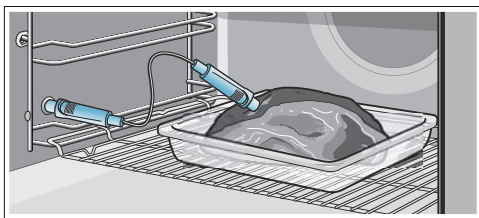
Prv než potravinu vložíte do priestoru na pečenie, vsuňte do nej teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol vo varenej potravine.

Pozor!

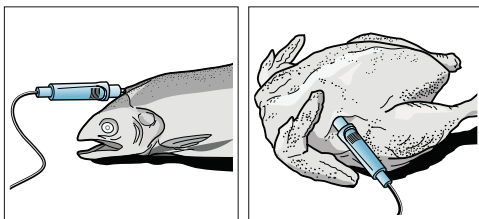
Ak pripojíte mikrovlnný ohrev, musí sa špička teplotnej sondy zastrčiť do varenej potraviny.

Mäso: Do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora šikmo až na doraz do mäsa. Do tenších kúskov vsuňte sondu zbok do najhrubšej časti.



Ryba: Celú rybu položte chrbtom hore podopretú rozpoleným zemiakom na rošt. Teplotnú sondu vsuňte za hlavu v smere k strednej chrbtice až na doraz.

Hydina: Teplotnú sondu zasuňte do prs na začiatku krídla od jedného krídla k druhému až na doraz.



Potravinu obráťte: Keď chcete potravinu obrátiť, teplotnú sondu vyberte. Po obrátení skontrolujte, či je teplotná sonda správne vsunutá v potravine.

Keď teplotnú sondu vyberiete počas prevádzky, všetky nastavenia sa zrušia a musíte vykonať nové nastavenia.

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 vo vnútri pokrmu

1. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.
2. Otočným vľáčikom vyberte druh ohrevu alebo druh programu „Pokrmy“.
3. Ťuknite na navrhovanú teplotu a otočným vľáčikom nastavte teplotu.
4. Ťuknite na pole „Vnútna teplota potravín“ a otočným vľáčikom 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!

Vnútroň priestor a teplotná sonda sú veľmi horúce. Pre zasunutie a vysunutie teplotnej sondy používajte tepelne odolné rukavice určené pre manipuláciu vnútri rúry.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu el. prúdom!

Prí nesprávnej teplotnej sonde môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte len teplotnú sondu, ktorá je určená pre tento prístroj.

Vnútna teplota 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 29

Potravina	Vnútna teplota potravín 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
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

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
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



Režim Šabat

S režimom Šabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá v priestore na pečenie zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

Spustenie režimu Šabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Režim Šabat zapnutý“. → "Základné nastavenia" na strane 17

V priestore na pečenie 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 „Režim Šabat“.
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 plynie v riadku zobrazenia stavu.

Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Koniec“.

Posunutie času ukončenia

Posunutie času ukončenia nie je možné.

Zrušenie Režimu Šabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.



Funkcia čistenia

S druhom prevádzky „Samočistenie“ môžete priestor na pečenie vyčistiť bez námahy. Priestor na pečenie 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	mierny	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredný	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívny	cca 2 hodiny

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Stačí, keď priestor na pečenie 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 dverka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dajú sa znova otvoriť až vtedy, keď symbol zablokovania v riadku zobrazenia stavu zhasne. Počas čistenia osvetlenie priestoru na pečenie nesvieti.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dverka prístroja alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Prístroj sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dverok prístroja. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Pred spustením funkcie čistenia

Pri čistení môžete spolu s rúrou čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Zasuňte príslušenstvo do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dverka prístroja a okrajové plochy priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Tesnenie nešúchajte.

Upozornenia

- Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť dodané smaltované príslušenstvo. Rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou pri použití funkcie čistenia. 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 12
- Silno znečistený priestor čistíte podľa možnosti bez príslušenstva. Docielite tak optimálny výsledok. Ak chcete súčasne čistiť príslušenstvo, spustíte čistenie ešte raz.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!


- Volné zvyšky jedál, tuk a štava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z priestoru na pečenie a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Prístroj sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu prístroja udržiavajte voľnú. Deti udržiajte v bezpečnej vzdialenosti.


⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Prístroj sa počas druhu programu funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepríľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistíte plechy a formy s nepríľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistíte len smaltované príslušenstvo.


Nastavenie samočistenia

- Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov programov sa otvorí.
- Zvoľte druh programu „Samočistenie“. Zobrazí sa návrh stupňa čistenia 3. Tlačidlom štart/stop môžete čistenie okamžite spustiť alebo
- otočným voličom zvoliť iný stupeň čistenia.
- Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.


Dvierka priestoru na pečenie sa krátko po spustení zablokujú. Symbol  zablokovania sa objaví vpravo v riadku zobrazujúcom stav vedľa bežiacieho času trvania.

Dvierka priestoru na pečenie 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 „Koniec“. Signál môžete vypnúť tlačidlom . V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Prístroj sa ochladzuje“.

Zrušenie čistenia

Tlačidlom on/off rúru na pečenie vypnete. Dvierka priestoru na pečenie sa dajú otvoriť až vtedy, keď symbol  v riadku zobrazenia stavu zhasne.

Opava 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 ukončenia. Rúru na pečenie tak budete môcť používať kedykoľvek cez deň. → "Časové funkcie" na strane 15

Po ukončení funkcie čistenia

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, utrite popol, ktorý zostal v priestore na pečenie, v príslušenstve, na rámoch a v oblasti dvierok prístroja vlhkou handričkou.

Po čistení môže zostať zafarbenie na teleskopických výsuvoch. Nemá to žiadny vplyv na funkciu. Teleskopické výsuvy potierajte vlhkou handričkou. Potom všetky teleskopické výsuvy viackrát zasuňte a vysuňte.

Počas čistenia sa zafarbí rám na vnútornej strane dvierok prístroja. Je to normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu. Zafarbenie je možné odstrániť iba čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.

**Čistiace prostriedky**

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

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 súpravu na čistenie a ošetrovanie, ktoré zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy prístroja	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od biela. Pod takýmto 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 umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládacia panel	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Skla dvierok	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová rúčka	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
Vnútro prístroja	
Smaltované plochy	Horúci umývaci roztok alebo voda s octom: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Prípálené zvyšky jedál namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Priestor na pečenie nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Použite funkciu čistenia. → <i>"Funkcia čistenia" na strane 21</i>
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu ocel: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu ocel. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Vnútrotný rám dverí z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu ocel: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Je tým možné odstrániť zafarbenia. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu ocel.
Závesné rošty	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z teleskopických výsuvov , čistíte ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.

Príslušenstvo	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Teplotná sonda	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele prístroja vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhu, sú svetelný odraz osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Udržiavanie čistoty prístroja

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

Tipy

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

Závesné rošty

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

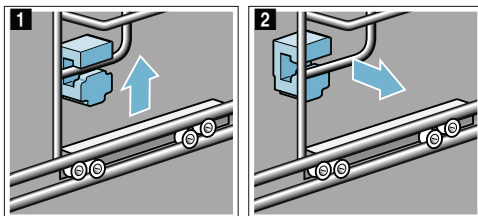
Vysadenia a nasadenie závesných roštov

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

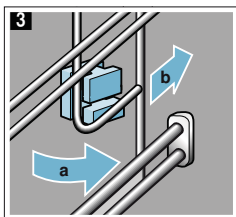
Rošty sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Vždy nechajte prístroj vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vysadenie závesných roštov

1. Teleskopické výsuvy vytiahnite dopredu.
2. Rošt zatlačte vpred smerom hore (obrázok **1**) a vyveste ho (obrázok **2**).



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

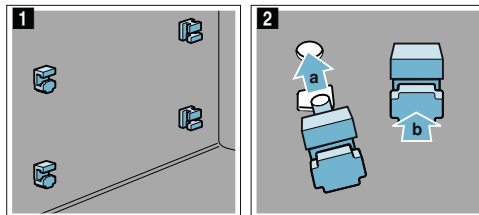


Rošty vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

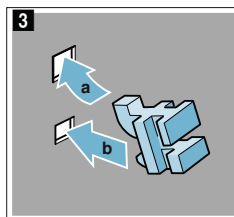
Zasunutie držiakov

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

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

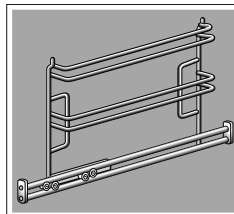


3. Držiak vzadu zaveďte háčikom do horného otvoru **a** a zatlačte do dolného otvoru **b** (obrázok **3**).



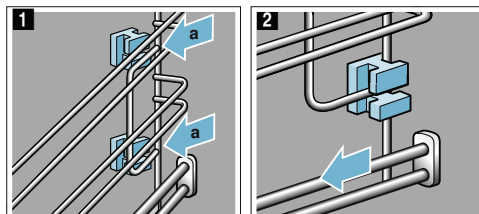
Nasadenie závesných roštov

Pri nasadzovaní dávajte pozor na to, aby bola výsuv dole.

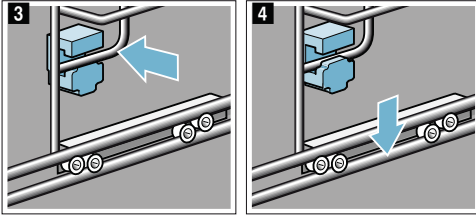


Rošty sa hodia len doprava alebo doľava. Teleskopické výsuvy sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Rošt nasadíte vzadu šikmo hore a zaveďte dole **a** (obrázok **1**).
2. Rošt potiahnite dopredu (obrázok **2**).



- Potom ho priklopte vpredu a zasuňte (obrázok 3).
- Zatlačte ho nadol (obrázok 4).



- Teleskopické výsuvy opäť kompletne zasuňte.

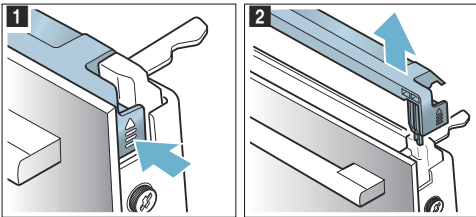
Dvierka prístroja

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

Odoberanie krytu dvierok

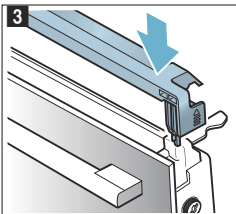
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

- Mierne otvorte dvierka prístroja.
 - Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
 - Odoberte kryt (obrázok 2).
- Opatrne zatvorte dvierka prístroja.



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

- Znova mierne otvorte dvierka prístroja. Nasadte kryt a pritlačte ho, kým sa počutiteľne nezaistí (obrázok 3).



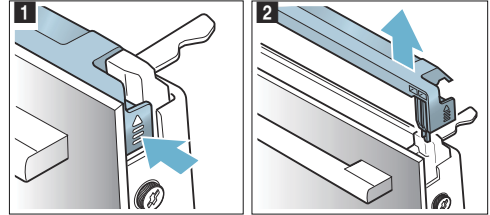
- Zatvorte dvierka prístroja.

Vysadenie a nasadenie skiel dvierok

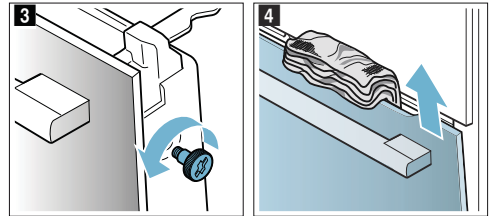
Aby sa dal prístroj lepšie vyčistiť, sklá dvierok prístroja je možné demontovať.

Vysadenie skiel dvierok

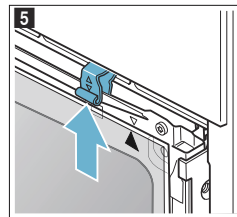
- Mierne otvorte dvierka prístroja.
- Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
- Odoberte kryt (obrázok 2).



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



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

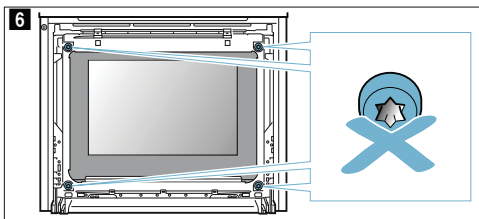


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

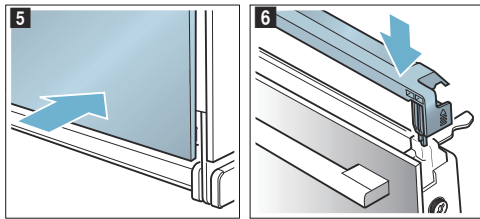
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Uvoľnením skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť prístroja. Môže unikáť energia mikrovlnného ohrevu. Skrutky nikdy neuvoľňujte.

Neodskrutkovávajte štyri čierne skrutky (obrázok 6).



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



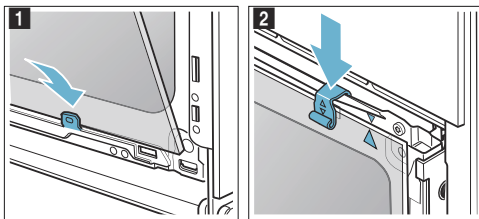
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

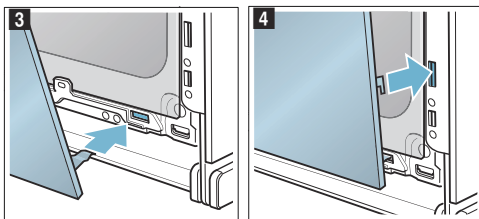
Nasadenie skiel dvierok

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



9. Zatvorte dvierka prístroja.

Pozor!

Priestor na pečenie môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky 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, prístroj vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava
Prístroj nefunguje	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka prístroja v poriadku
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské prístroje fungujú
Dvierka prístroja sa nedajú otvoriť, na displeji sa zobrazí symbol 	Dvierka prístroja sú zablokované, kým priestor na pečenie nevychladne	Počkajte, kým symbol  nezhasne
Zapnutý prístroj sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí 	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo  , kým nezhasne symbol  .
Priestor na pečenie nehrее a na displeji je zobrazené: „Demonštračný režim zapnutý“	Prístroj sa nachádza v demonštračnom režime	Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite prístroj a v nastaveniach zvolte „Demonštračný režim vypnutý“.
Osvetlenie priestoru na pečenie vypadlo LED dióda je chybná.		Zavolajte zákaznícky servis

Maximálny čas prevádzky

Váš prístroj 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.

Prístroj oznámi na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

Keď chcete prístroj používať, najprv ho vypnite. Potom prístroj znova zapnite a nastavte požadovaný čas prevádzky.

Tip: Aby sa prístroj nevyopol nežiadúco, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Prístroj hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

→ "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29

Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

Na osvetlenie priestoru na pečenie má váš prístroj jednu alebo viac LED diód s dlhou životnosťou.

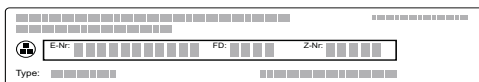
Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED dióda alebo kryt osvetlenia pokazil, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

Zákaznícky servis

Keď si váš prístroj vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhlí zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho prístroja, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka prístroja.



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

Ozn. produktu (č. E)	Výrobné číslo (č. FD)
-------------------------	--------------------------

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 priloženom zozname služieb zákazníkom.

Spolehňte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš prístroj.

Pokrmy

S druhom prevádzky „Pokrmy“ môžete pripravovať najrozličnejšie pokrmy. Prístroj 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 prístroj vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás prístroj nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých prístroj za vás prevezme výber teploty, môže byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky vkladania alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skráti čas prípravy, čas prípravy sa zníži takmer na polovicu. Prístroj 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 18

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Po zasunutí teplotnej sondy do prístroja sa vám zobrazia jedlá, ktoré sú vhodné na jej použitie. Teplotu v strede potraviny a teplotu priestoru na pečenie môžete zmeniť. → "Teplotná sonda" na strane 19

Senzor pečenia

Váš prístroj má senzor pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, hneď ako zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií zoznamu výberu.

Kategória	Pokrm	Pokrm
Koláče	Koláče	Koláče vo forme
		Koláče na plechu
		Slaný koláč/koláč tarta
Koláče, chlieb	Drobné pečivo	Pečivo z listkového cesta
		Mufiny
		Pečivo z kysnutého cesta
Chlieb, pečivo	Chlieb	Žemle
		Chlebová placka
		Pikantné koláče, quiche
Pikantné koláče, pizza a quiche	Pizza	Pizza
		Alsaský koláč

Prístroj tu prevezme kontrolu. Keď je pečivo hotové, prístroj sa vypne. Zaznie zvukový signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa.

Všetky ostatné kategórie sa senzom pečenia nemonitorujú. Tu sa ponúka vyskúšané nastavenie s možnosťami prispôbenia.

Vhodné sú tmavé formy na pečenie z kovu. Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Hneď ako sa na displeji zobrazuje „Neotvárať dvierka“, je senzor pečenia aktívny. Neotvárajte dvierka prístroja, pretože sa inak zruší nastavenie. Prístroj vám potom ponúkne nastavenie, ktoré budete musieť sami sledovať.


Výber a nastavenie pokrmov

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov programu sa otvorí.
2. Vyberte druh programu „Pokrm“.
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 prístroj tlačidlom štart/stop.

Program je ukončený

Zaznie signál. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Koniec“. 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 „Koniec“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

Zrušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

Posunutie času ukončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas ukončenia. To, ako sa posunie čas ukončenia, si pozrite pri časových funkciách. → „Časové funkcie“ na strane 15

Keď ste nastavili čas ukončenia, displej prejde do čakacej polohy. V riadku zobrazenia stavu je zobrazený čas, kedy sa prevádzka skončí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslite na to, prosím, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie.

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 vkladania. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

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

Silikónové formy

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

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 prístroj 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 prístroju. Optimálne je prispôbené priestoru na pečenie a druhom programu.

Pečenie s programom Mikrokombi

Ak pečiete s programom mikrokombi, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18

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 predlží.

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

Pečenie s programom mikrokombi je možné iba na jednej úrovni.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúcu výšku vkladania:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pe čivo na plechoch alebo vo formách zasunuté sú súčasne do prístroja nemusia 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 priestoru na pečenie 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“ zasuníte 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 prístroja až na doraz.

Pri pečení koláčov so šľavnatým obložením použijte univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šľavou neznečistil priestor na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby nabuduce 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 priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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

































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

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

Použitie druhov ohrevu:















-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Intenzívny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Koláče vo formách						
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/obdĺžniková forma	1		150-170	-	55-70
Trený koláč, jednoduchý	Vencová/obdĺžniková forma	1		160-180	90	30-40
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	1		150-170	-	60-80
* Predhriat						
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania						

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro-vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	-	45-60
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		170-190	90	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		150-170	-	20-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	40-50
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		200-220	-	25-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	65-75
Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		170-180	-	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Koláče na plechu						
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1		200-210	-	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	30-45
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	-	35-45
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1		150-160	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1		170-180	-	40-60
Závin, mrazený	Plech na pečenie	1		190-210	-	30-45
Závin, mrazený	Univerzálny pekáč	1		200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Koláčiky (small cakes)**	Plech na pečenie	1		160*	-	25-35
Koláčiky (small cakes)**	Plech na pečenie	1		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne**	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140*	-	35-45
Mufiny	Plech na mufiny	1		170-190	-	15-30

* Predhriat

** 5 min. nechajte predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Mufiny, 2 úrovne	Plech na mufiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	-	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	-	30-45
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-30
Suché pečivo						
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1		150-160*	-	20-30
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1		140-150*	-	25-35
Suché pečivo	Plech na pečenie	2		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	-	20-35
Penové zákusky	Plech na pečenie	2		80-90*	-	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
Makróvky	Plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40
* Predhriat						
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania						

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite 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 zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška vkladania 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 pristríhajte. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny priestoru na pečenie. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunutých súčasne do rúry nemusi 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 neuvoľní.	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 prístroj vám ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu prístroju. Optimálne je prispôbené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku vkladania:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté sú súčasne do prístroja 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 priestoru na pečenie 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 prístroja a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam prístroja 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 nezhodne rovnomerne.

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného priestoru na pečenie. 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 nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.
















Pozor!

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stu- peň grilovania	Čas úpravy v min.
Chlieb					
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	20-30
Žemle					
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	15-25
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160*	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	2		200-220	10-20
Žemle, zmrazené					
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Plech na pečenie	1		220-240	15-25
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		150-170*	20-35
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	2		3	5-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	2		250	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
* Predhriať					

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš prístroj 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 prístroju. Optimálne je prispôbené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Pečenie s programom mikrokombi

Ak pečiete s programom mikrokombi, 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 predĺži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavení. Pikantný koláč zzhodne zdola menej.

Pečenie s programom mikrokombi je možné iba na jednej úrovni.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku vkladania:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do prístroja 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 priestoru na pečenie vedľa seba alebo uholpriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyzrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam prístroja a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam prístroja 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 nezjedne rovnomerne.

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 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 zaisť rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

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






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












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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Intenzívny ohrev
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro-vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	1		210-230	90	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	1		200-220	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizzová bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
* Predhriať						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Pizzová bageta, 2 kusy	Univerzálny pekáč	1		180-200	90	10-20
Miní pizza**	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Miní pizze, 9 kusov	Univerzálny pekáč	1		210-230	90	10-20
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		170-190	-	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		190-210	-	35-55
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		280-300*	-	8-18
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	35-45
* Predhriať						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Nákyp a suflé

Váš prístroj 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 prístroju. Optimálne je prispôbené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Ak jedlo pripravujete iba pomocou mikrovlnného ohrevu alebo pomocou mikrokombi, 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 18

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom k mikrovlnnému ohrevu sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky vkladania

Vždy použite uvedené výšky vkladania.

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

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam prístroja 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 zhnednúť.

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 zaisťujú 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 priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Stupeň pizza
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro-vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Náryp, pikantný, varené prísady	Nárypová forma	1		200-220	-	35-55
Náryp, pikantný, varené prísady	Nárypová forma	1		140-160	360	20-30
Náryp, sladký	Nárypová forma	1		170-190	-	45-60
Náryp, sladký	Nárypová forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nárypová forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nárypová forma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	1		200-210	180	20-25
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nárypová forma	1		170-180	-	50-65
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nárypová forma	1		170-190	360	20-25
Suflié	Nárypová forma	1		160-170*	-	40-50
Suflié	Porciové formy	1		170-190	-	65-75

* Predhriat

** Dodržiavajte údaje na obale

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam prístroja a zakrivením nadol do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam prístroja do výšky vkladania.

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v riade

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

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 zhnede. 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

Priestor na pečenie 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 unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzhľadom nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe.

Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s programom mikrokombi

Hydinu môžete pripravovať mimoriadne dobre s programom mikrokombi. Čas prípravy sa tým výrazne skrátí.

Čas prípravy sa riadi pri pečení s programom mikrokombi 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 k mikrovlnnému ohrevu. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu.

→ "Mikrovlnný ohrev" na strane 18

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka prístroja zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach prístroja.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam prístroja a zakrivením nadol do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošikmením k dvierkam prístroja do výšky vkladania. Kvapkajúci tuk sa zachytiť.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šfavnaté. 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. Častost 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 19

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 priestoru na pečenie. 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 použijete 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 použijete.

Hydinu 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.









Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsiami, prip. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlánného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Zakrytý riad	1		230-250	360	25-35
Plátky z kuracích prs, po 150 g (grilovať, 5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	15-20
Plátky z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať)	Nezakrytý riad	1		190-210	180	25-30
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčafa, 4 kusy po 250 g	Nezakrytý riad	1		190-210	360	20-30
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené**	Univerzálny pekáč	2		-	-	-
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené 250 g	Univerzálny pekáč	1		190-210	360	15-20
* Predhriať						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikro-vlnného ohrevo vo W	Čas úpravy v min.
Veľké kurča, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	360	30
					180	15-25
Kačka a hus						
Kačka, 2 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	90-110
Kačka, 2 kg	Univerzálny pekáč	1		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	120-150
Hus, 3 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	180	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Univerzálny pekáč	1		170-190	180	60-80
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Zakrytý riad	1		210-230	360	45-50
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	1		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Zakrytý riad	1		210-230	360	45-50
* Predhriat						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Mäso

Váš prístroj vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do križa narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom priestore na pečenie. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaväňte 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 univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

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

nadol so sošikmením k dvierkam prístroja do výšky vkladania.

Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z priestoru na pečenie a omáčku pripraviť priamo v nádobe. Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

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 1/2 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

Priestor na pečenie 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 unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzaďu nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

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

Pečenie s programom mikrokombi

Určité jedlá je možné pripravovať s programom mikrokombi. Čas prípravy sa tým výrazne skrátí.

Čas prípravy sa riadi pri pečení s programom mikrokombi 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 k mikrovlnnému ohrevu. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu.
→ "Mikrovlnný ohrev" na strane 18

Pozor!

Ak použijete vrečko na pečenie, neuzatvárajte ho pomocou kovových spŕn. Použite kuchynskú niť. Na rolády nepoužívajte kovové ražne. Mohlo by dochádzať k tvoreniu iskier.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka prístroja zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach prístroja.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam prístroja a zakrivením nadol do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam prístroja do výšky vkladania. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne

zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť 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 19

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 nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusu pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.



Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.




Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

























Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného mäsa v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Prislušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikro-vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	120-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		180-200	180	40-50
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		210-230	90	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Údené karé s kosťou, 1 kg (s prídavným vodom)	Zakrytý riad	1		210-220	-	60-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		-	360	40-50
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	1		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Zakrytý riad	1		180-200	90	30-40
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		240-260	180	30-40
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm****	Rošt	2		3	-	20-30
Teľacie mäso						
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	100-120
Teľacie pečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-210	90	70-80
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-210	-	100-110
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	90	60-70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		180-200	90	50-60
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	1		180-190	-	40-50
* Predhriať						
** Bez obracania						
*** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						
**** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte						

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlňného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	1		190-210	90	30-40
Jahňacie kotlety***	Rošt	3		3	-	12-18
Klobásy						
Grilovaná klobása	Rošt	2		3	-	10-20
Mäsové jedlá						
Faširka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	70-80
Faširka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	360	30-40
* Predhriať						
** Bez obracania						
*** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						
**** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte						

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie 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.	Zvysťte 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 sa mäso pripáli.	Nádobu 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 mikrovlňného ohrevu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

Váš prístroj vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovičky zemiaky alebo malej ziaruvzdornej nádoby vložte do rúry chrbtom nahor.

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 prístroja a zakrivením nadol do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam prístroja do výšky vkladania.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi mastné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka prístroja zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach prístroja.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častost zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Priestor na pečenie 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 odobrať pokrievky po upečení môže unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

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

Dusenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Ryby môžete dusiť aj pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to zakrytý riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu alebo si na zakrytie zoberte tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18

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 k mikrovlnnému ohrevu sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

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 19

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie rúby s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy rýb s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, 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 pristirnite.

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

Použitý druh ohrevu:

- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza
- Funkcia coolStart
- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Nezakrytý riad	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		90		15-20
* Predhriat						
** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						
*** Dodržiavajte údaje na obale						

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlňného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	1		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	1		230-250	360	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		-	600 360	10 10-15
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g	Zakrytý riad	1		-	600 360	4 3-8
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600 360	5 7-12
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	1		210-230	-	25-40
Rybie filé, prírodné, 400 g	Zakrytý riad	1		-	600	10-15
Rybie filé, zapečené***	Plech na pečenie	1		-	-	-
Rybie filé, zapečené, 400 g	Nezakrytý riad	1		3	360	15-20
Rybie prsty***	Plech na pečenie	1		-	-	-
Jedlá z rýb						
Rybia terina, 1000 g	Forma terina	1		-	360	20-25
* Predhriat						
** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1						
*** Dodržiavajte údaje na obale						

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Príprava s programom mikrokombi

Ak chcete dusiť s programom mikrokombi, používajte vždy zakrytý riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu k mikrovlnnému ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho.

Obilie pri varení veľmi pení. Pre všetky obilné výrobky, ako napr. aj ryža, použite vysoký riad s pokrievkou.

Vlastná chuť jedál zostane výrazne zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zaobchádzať so soľou a s korením.

Ak pre vami pripravované množstvá jedla nenájdete údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho základného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte alebo otočte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použitie 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam prístroja 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 zaisťujú rovnomernejšie zhnedenie.
















V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného priestoru na pečenie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

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









Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Funkcia coolStart
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	12-17
Zelenina, mrazená						
Špenát, 450 g*	Zakrytý riad	1		-	600	13-18
Miešaná zelenina, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	10-14
Miešaná zelenina, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	15-20
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	3		3	-	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		200-220	360	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	10-13
Varené zemiaky, rozštvrtené 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	13-17
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Zemiakové rústi (zemiakové placky)**	Univerzálny pekáč	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Krokety**	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčeky**	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40

* Medzitým jeden až dvakrát premiešajte

** Dodržiavajte údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlánného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Ryža						
Dlhohrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	7-9
					180	13-16
Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	12-14
					180	22-27
Obilniny						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	6-8
					180	10-15
Proso, celé, 250 g + 600 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukurličná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	6-8
					180	4-7
Krupy, 250 g + 750 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	11-13
					180	25-30
Vajce						
Vajcová závrka do polievky z 2 vajec	Zakrytý riad	1		-	360	6-8
* Medzitým jeden až dvakrát premiešajte						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Dezert

S vaším prístrojom môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunite k dvierkam prístroja a zakrivením nadol.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie 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 priestoru na pečenie a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej k mikrovlnnému ohrevu. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte. Toto zopakujte dva až trikrát.

Príprava mliečnej ryže

1. Ryžu odvážte a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej k mikrovlnnému ohrevu.
3. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte a výkon mikrovlnného ohrevu znížte tak, ako je to uvedené v tabuľke. Počas ďalšieho varenia jedlo viackrát premiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie v nádobe vhodnej k mikrovlnnému ohrevu 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 pre mikrovlnný ohrev

Použite žiaruvzdorný, plochý sklenený riad, napr. pokrievku nákybovej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté taniere.

Vrečko s pukancami položte označenou stranou nadol na riad. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od produktu a množstva môže byť potrebné prispôsobiť čas.

Aby sa pukance nepripáliili, vyberte vrečko s pukancami po 1 ½ minúte a zatrasťte ním. Po príprave poumývajte priestor na pečenie.



⚠ 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 druhov ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro-vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Puding z prášku*	Zakrytý riad	1		-	600	5-8
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		40-45	-	8-9h
Mliečna ryža, 125 g + 500 ml mlieka*	Zakrytý riad	1		-	600 180	10 20-25
Ovocný kompót, 500 g	Zakrytý riad	1		-	600	9-12
Pukance pre mikrovlnný ohrev, 1 vrečko á 100 g**	Nezakrytý riad	1		-	600	4-6

* Medzitým jeden až dvakrát premiešajte

** Zatvorené vrečko 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 priestoru na pečenie. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka prístroja zatvorené.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu prístroju. Optimálne je prispôsobené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam prístroja 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 vhodnejší.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie



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


Odporúčané hodnoty nastavenia



























Tu nájdete údaje o rôznych pripravovaných jedlách. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť 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.

Použitie druhov ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	1		140-160	60-80

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	20-40
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z listkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Suché pečivo	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	140-160
Telacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajújte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>

Typy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Placky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko alebo žĺtok 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 prístroja 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 narezať. 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 priestoru na pečenie.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 1.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš prístroj má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý. Nechajte priestor na pečenie s riadom asi 10 minút predhriať.











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 priestoru na pečenie 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

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	1		6-8	90*	45-60
Plátky z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	1		5-7	90*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	90*	120-150
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	85*	210-240
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	60-90
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 - 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	85*	240-300
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	210-270
Hovädzie medailóniky/rampsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	60-120
* Predhriať						

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Čas opekánia v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Tefalacie mäso						
Tefalacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	85*	180-240
Tefalacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	85*	240-300
Tefalacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	150-210
Tefalacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	90-120
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno, stredne prepečené, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	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 tanieru a mäso servirujte s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Váš prístroj 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 vkladania:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.






Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty	-		80	4-7
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty	-		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty	-		80	4-7
Plátky húb	1 – 2 rošty	-		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-		60	2-4

Zaváranie

Vo vašom prístroji môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. V priestore na pečenie 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 priestoru na pečenie.

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 mokru gumičku a viečko. Poháre zatvorte

svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, prístroj vypnite. Po uvedenom čase využitia zostatkového tepla vyberte poháre z priestoru na pečenie.

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 priestore na pečenie podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času prístroj vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zostatkové teplo.



Vyberte poháre po zavarení z priestoru na pečenie a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikyte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy 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

Cesto môže vo vašom prístroji vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustite len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie

Prístroj nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka prístroja, ináč unikne vlhkosť. Cesto prikryte vlhkou utierkou.

Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.





Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	1		35-40	25-30
	Plech na pečenie	1		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	1		35-40	20-40
	Plech na pečenie	1		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 k mikrovlnnému ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18

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

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to

potrebné. Rozmrazovanie sa často darí lepšie vo viacerých krokoch. V tabuľke sú uvedené pod sebou.

Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.




Jedlá priebežne jeden až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z priestoru na pečenie.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom prístroji, 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.

Použitý druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Výkon mikrovlňného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb, 500 g	Nezakrytý riad	1		180	3
				90	10-15
Žemle	Rošt	1		180	5-10
				90	5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Nezakrytý riad	1		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g*	Nezakrytý riad	1		180	2
				90	10-15

* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Výkon mikrovlonného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Mäso a hydina					
Kurča, celé, 1,2 kg	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	10-15
Časti hydiny, 250 g*	Nezakrytý riad	1		180	3
				90	5-10
Kačka, 2 kg*	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	30-40
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 800 g*	Nezakrytý riad	1		180	15
				90	10-15
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1 kg*	Nezakrytý riad	1		180	15
				90	20-30
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1,5 kg*	Nezakrytý riad	1		180	15
				90	25-35
Kúsky alebo plátky mäsa, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Nezakrytý riad	1		180	8
				90	5-10
Zmes mletého mäsa, 200 g*	Nezakrytý riad	1		90	8-15
Zmes mletého mäsa, 500 g*	Nezakrytý riad	1		180	5
				90	10-15
Zmes mletého mäsa, 800 g*	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryby, v celku, 300 g*	Nezakrytý riad	1		180	3
				90	10-15
Rybíe filé, 400 g*	Nezakrytý riad	1		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobulové ovocie, 300 g	Nezakrytý riad	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	8-13
Iné					
Zmäkčenie masla, 125 g	Nezakrytý riad	1		90	7-9

* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete ohrievať jedlá alebo ich v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom k mikrovlnnému ohrevu sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti jedla sa môžu zahrievať 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 k mikrovlnnému ohrevu.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí dobre potrate alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

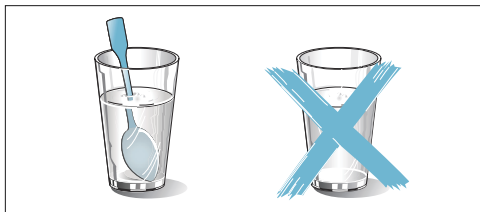
Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

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 rozstreknúť sa. Pri zohrievaní do nádoby vložte vždy lyžičku. Predídete tak utajenému varu.



Pozor!

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje a jedlá hodnoty nastavenia na ohrev pomocou mikrovlnného ohrevu. Časové údaje sú orientačné hodnoty. 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 priestoru na pečenie.

Ak pre vaše hodnoty nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Po príprave poumyývajte priestor na pečenie.

Použitý druh ohrevu:

- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Zohrievanie nápojov					
200 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	1		1000	1-3
400 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	1		1000	2-6
Zohrievanie dojčenskej stravy					
Fľaštičky s mliekom, 150 ml (dobré premiešať)	Nezakrytý riad	1		360	1-3
Zelenina, chladená					
250 g	Zakrytý riad	1		600	3-8
Zelenina, mrazená					
voľná, 250 g	Zakrytý riad	1		600	8-12
Smotanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Zakrytý riad	1		600	11-16
Pokrm, chladené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		600	4-8
Polievka, Eintopf, 400 ml	Zakrytý riad	1		600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		600	5-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		600	5-10
Zmrazené jedlá					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		600	11-15
Polievka, Eintopf, 200 ml (dobré premiešať)	Zakrytý riad	1		1000	2-4
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Zakrytý riad	1		600	11-15

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabránite tak vytváraniu kondenzátu a priestor na pečenie nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryté.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich prístrojov.

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 prístroja nemusí byť hotové súčasne.

Výšky vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieloého plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položte 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 priestoru na pečenie.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupneň pizza
-  Intenzívny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160*	20-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140*	35-45
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		170-180	65-90
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		170-180	60-80


* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

** Nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

-  Velkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Grilovanie					
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30




* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte








Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 18

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúť k dvierkam prístroja a zakrivením nadol.

Použíte druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom						
Mäso	Nezakrytý riad	1		-	180 90	5 10-15
Varenie s mikrovlnným ohrevom						
Vaječné mlieko	Nezakrytý riad	1		-	360 180	20 20-25
Piškóta	Nezakrytý riad	1		-	600	7-9
Fašírka	Nezakrytý riad	1		-	600	22-27
Varenie s programom mikrokombi						
Gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		150-170	360	25-30
Koláče	Nezakrytý riad	1		190-210	180	12-18
Kurča	Nezakrytý riad	1		180-200	360	25-35

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 reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **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.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

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

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava