

SIEMENS



Kompaktní pečicí trouba s mikrovlnným ohřevem

CM656GBS1

siemens-home.com/cz

cz Návod k použití



4 242003 658369

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležitá bezpečnostní upozornění	4
	Obecně	4
	Mikrovlnný ohřev	5
	Příčiny poškození	6
	Obecně	6
	Mikrovlnný ohřev	7
	Ochrana životního prostředí	7
	Úspora energie	7
	Ekologická likvidace	7
	Seznámení se spotřebičem	8
	Ovládací panel	8
	Ovládací prvky	8
	Displej	8
	Druhy ohřevu	9
	Způsoby topení	9
	Další informace	10
	Funkce varného prostoru	10
	Příslušenství	10
	Dodávané příslušenství	10
	Zasunutí příslušenství	11
	Zvláštní příslušenství	11
	Před prvním použitím	12
	První uvedení do provozu	12
	Čistění varného prostoru a příslušenství	12
	Obsluha spotřebiče	12
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	12
	Spuštění a přerušení provozu	13
	Nastavení druhu provoz	13
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	13
	Rychlý ohřev	13
	Časové funkce	14
	Nastavení budíku	14
	Nastavení doby trvání	14
	Nastavení konce	14
	Dětská pojistka	15
	Aktivace a deaktivace	15
	Základní nastavení	15
	Změna základních nastavení	15
	Seznam základních nastavení	15
	Změna času	16
	Mikrovlnný ohřev	16
	Nádobí	16
	Výkony mikrovlnného ohřevu	17
	Nastavení mikrokombi	17
	Nastavení mikrovlnného ohřevu	17
	Sušení	17
	Nastavení režimu Šabat	18
	Začít s nastavením Šabat	18
	Funkce čištění	18
	Před zahájením funkce čištění	18
	Nastavení funkce čištění	18
	Po ukončení funkce čištění	18
	Čistící prostředky	19
	Vhodné čistící prostředky	19
	Varné plochy	20
	Udržování spotřebiče v čistotě	20
	Rámy	20
	Vysazení a zavěšení rámu	20
	Dvířka spotřebiče	21
	Demontáž krytu dvířek	21
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	21
	Porucha, co je nutno udělat?	23
	Samostatné odstraňování závad	23
	Maximální doba provozu	23
	Osvětlení varného prostoru	23
	Zákaznický servis	24
	Číslo výrobku a výrobní číslo	24
	Pokrmy	24
	Upozornění k nastavení	24
	Výběr a nastavení pokrmů	24
	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	25
	Silikonové formy	25
	Koláče a drobné pečivo	25
	Chléb a housky	29
	Pizza, quiche a pikantní koláče	30
	Nákyp a suflé	32
	Drůbež	33
	Maso	35
	Ryby	38
	Zelenina a přílohy	40
	Dezerty	42
	Úspora energie s druhu ohřevu eco	43

Acrylamid v potravinách	44
Mírné pečení	44
Sušení	46
Zavařování	46
Kynutí těsta	47
Rozmrazování	48
Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu	49
Udržování teploty	50
Zkušební pokrm	51

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

www.siemens-home.com

Použití podle určení

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

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

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

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

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

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbovou práci nesmí provádět děti bez dozoru a tyto děti musí mít minimálně 8 let.

Děti mladší osmi let držet dál od spotřebiče a jeho připojení.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství" na straně 10

Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Pára nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Mikrovlnný ohřev

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí výbuchu!

Tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách mohou explodovat. Nikdy neohřívejte 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 neohřívejte vejce vařená natvrdo. Nikdy nevařte škeble a koryše. U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte žloutek. 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 neohřívejte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepte. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vyndávejte z varného prostoru vždy kuchyňskou rukavicí.
- U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyndávejte z varného prostoru vždy kuchyňskou rukavicí.

Varování – Nebezpečí opaření!

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

- V případě nedostatečného čištění může dojít k poškození povrchu. Může unikat energie mikrovlnného ohřevu. Pravidelně čistěte spotřebič a ihned odstraňujte zbytky potravin. Udržujte v čistotě varný prostor, těsnění dvířek, dvířka a doraz dveří.

- Poškozenými dvířky varného prostoru nebo těsněním dvířek může mikrovlnná energie unikat. Nikdy nepoužívejte spotřebič, jsou-li poškozena dvířka varného prostoru, těsnění dvířek nebo plastový rám dvířek. Zavolejte zákaznický servis.
- U spotřebičů bez krytu uniká mikrovlnná energie. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Pro údržbu nebo opravu zavolejte servis.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

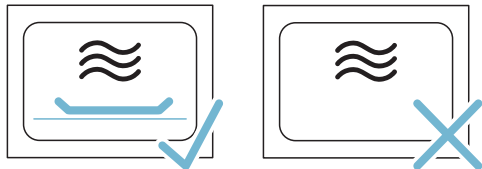
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.

- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvejte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Obsluha spotřebiče" na straně 12



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

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

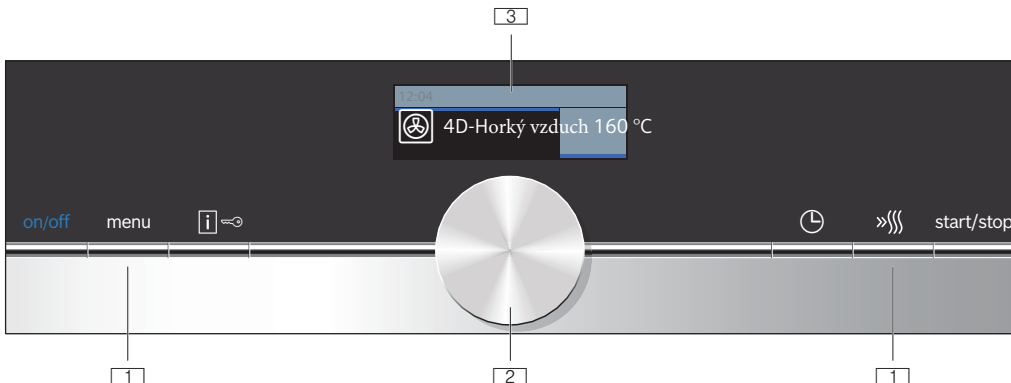
Seznámení se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

Nad ovládacím panelem můžete pomocí tlačítek, dotykových polí, dotykových displejů a otočného voliče nastavit různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.



1 Tlačítka
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.

2 Otočný volič
Otočným voličem můžete otáčet doleva nebo doprava.

3 Dotykový displej
Na dotykovém displeji vidíte aktuální nastavení, možnosti výběru či texty upozornění. Chcete-li provést nastavení, dotkněte se příslušného textového pole. Textová pole se mění v závislosti na výběru.

»»»	Rychlé roztopení	Zapnout a vypnout rychlé roztopení.
start/stop		Spustit provoz, dočasně pozastavit nebo náhle ukončit.

Otočný volič

Otočným voličem změníte druhy provozu a hodnoty nastavení, které jsou zobrazeny na displeji.

Ve většině nabídek, jako např. u způsobů topení, musíte opět otočit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu. U teploty například musíte opět otočit zpět, když je dosažena minimální nebo maximální teplota.

Displej

Displej je uspořádan tak, aby všechny údaje mohly být pohodlně sledovány v každé situaci.

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna a zobrazena bílým písmem. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

Stavový řádek

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

Časový řádek

Časový řádek Vám např. ukazuje, do jaké míry je již trouba zahřátá nebo jaká doba již uplynula. Příímý řádek pod pozorovanou hodnotou se zaplňuje zleva doprava v závislosti na tom, jak daleko je již probíhající režim.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

Tlačítka	Význam	
on/off	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	
menu	Menu	Druhy provozu - otevřít menu
	Informace	Zobrazení pokynů
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časová funkce	Otevřít menu časových funkcí

Časový průběh

Pokud jste zapnuli Váš přístroj bez zadání určité doby, můžete vidět vpravo nahoře ve stavovém řádku jak dlouho už je přístroj v provozu. Pokud jste nastavili dobu trvání a pak ji vymazali, převezme časování již uplynulou dobu a počítá od této doby dále. Tak můžete neustále kontrolovat, jak dlouho již režim probíhá.

Ukazatel teploty

Po spuštění provozu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota ve varném prostoru.

Kontrola ohřevu.	Kontrola ohřevu zobrazuje nárůst teploty ve varném prostoru. Pokud jsou všechny pruhy vyplněné, je dosažen optimální okamžik k vložení pokrmu. U stupňů grilování a čištění se pruhy neobjevují.
Ukazatel zbytkového tepla.	Je-li spotřebič vypnutý, ve stavovém řádku se objeví příмка zobrazující zbytkové teplo v pečicím prostoru. Toto zobrazení se vypne, jakmile teplota klesne na cca 60 °C.

Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Během doby ohřevu se můžete tlačítkem ⓘ dotazovat na aktuální teplotu ohřevu.

Druhy ohřevu

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

Druhy provozu

Spotřebič má k dispozici různé druhy provozu, které vám usnadňují provoz spotřebiče

Druh provozu	Použití
Způsob topení	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu.
Pokrmý→ "Pokrmý" na straně 24	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Mikrovlnný ohřev→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 16	Díky mikrovlnnému ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívat nebo rozmrazovat.
Mikrokombi → " Mikrovlnný ohřev " na straně 16	Můžete k mikrovlnnému ohřevu přidat další druh ohřevu.
Funkce sušení→ " Mikrovlnný ohřev " na straně 16	Použijte po každém režimu s párou nebo mikrovlnou troubou.
Funkce čištění → " Funkce čištění" na straně 18	Funkce čištění Vaši troubu vyčistí takřka samočinně.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 15	Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit.

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době poněkud sníží teplotu.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
4D-Horký	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 na jedné rovině. Zvláště vhodné pro koláč se šťavnatou horní vrstvou. Teplo působí rovnoměrně shora i zezdola.
Horký	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 úsporné vaření vybraných pokrmů. Teplo působí rovnoměrně shora i zezdola.
Gril s cirkulací vzduchu	30-300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
Velkoplošný gril	Stupeň grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
Maloplošný gril	Stupeň grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
Stupeň pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují vysoké teplo zezdola. Vyhřívání zajišťuje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní straně.

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 Mirné vaření	70 -120 °C	Pro šetrné a pomalé vaření osmažnutých kousků jemného masa v otevřených nádobách. Teplota působí při mírné teplotě rovnoměrně shora a zezdola.
 Spodní ohřev	30-300 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplota působí zespolu.
 Uchovávání při teplotě	60-100 °C	Pro uchovávání uvařených pokrmů.
 Přehřev	30-70 °C	Pro ohřívání nádobí.
 Funkce coolStart	30-275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených výrobků na stupeň 1. Teplota se řídí dle údajů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obalu. Doba vaření je taková, jaká je uvedena, nebo kratší. Přehřev není účelný.

Navržené hodnoty

Ke každému druhu provozu uvádí spotřebič navrženou teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo změnit v příslušném rozsahu.

Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Klepněte na pole . Pokyn se na několik sekund zobrazí na displeji.

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

Funkce varného prostoru

Funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

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

Osvětlení varného prostoru

Otevřete-li dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení varného prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než cca 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvětlení varného prostoru zapne při spuštění provozu. Při ukončení provozu se vypne.

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

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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

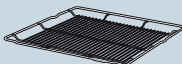
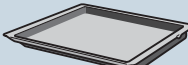
Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních.
→ "Základní nastavení" na straně 15

Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Zde je uvedený přehled a využití tohoto příslušenství.

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič 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 šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

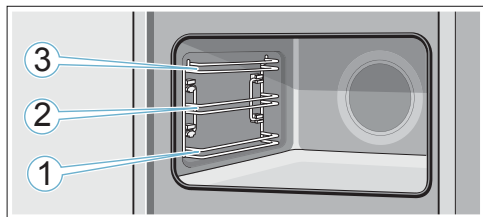
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

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

Zasunutí příslušenství

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



Do výšek zasunutí 1, 2 a 3 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

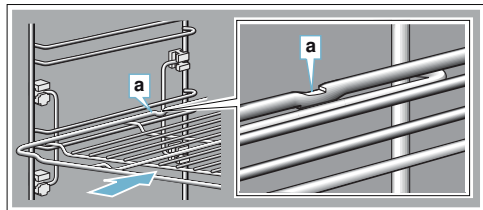
Upozornění

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

Funkce zaskočení

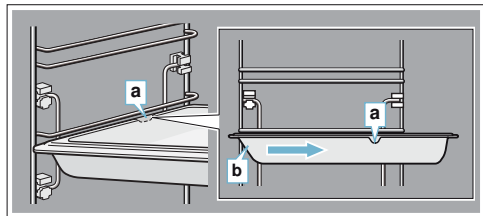
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče. → "Zákaznický servis" na straně 24

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečené a grilované pokrmy.	HZ634080
Univerzální plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HZ632070
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkládací rošt Pro maso, drůběž a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťavy z masa.	HZ324000
Univerzální vysoký plech, s nepřilnavý Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HZ632010
Plech na pečení s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HZ631010
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství.	HZ633070
Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univer- zálním vysokém plechu.	HZ625071
Pečicí kámen Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučení.	HZ327000

Skleněný pekáč (5,1 litrů)	HZ915001
Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmý“.	
Skleněná mísa	HZ86S000
Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.	
Skleněný plech	HZ636000
Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	

Před prvním použitím

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

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit.

→ "Základní nastavení" na straně 15

Nastavení jazyka

Nejdříve se objeví jazyk. Přednastavený jazyk je „němčina“.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku > .
Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Otočným voličem nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku > .

Nastavení data

Je přednastaveno datum "01.01.2014".

1. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku > .
Na displeji se objeví upozornění, že první uvedení do provozu je ukončené.

Čištění varného prostoru a příslušenství

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Čištění varného prostoru

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

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou otřete hladké plochy

ve varném prostoru. Dokud se přístroj ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Provedte uvedená nastavení.

Nastavení

Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev 
Teplota	240 °C
Doba	1 Hodina

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsané v následující kapitole.

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off.

Jakmile se varný prostor ochladí, mycím roztokem a mycím hadrem umyjte hladké plochy.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.



Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Není-li delší dobu provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) zapněte spotřebič.

Na displeji se objeví logo Siemens a poté menu druhů provozu.

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

Vypnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) vypněte spotřebič. Světlo nad tlačítkem zhasne.

Případně probíhající funkce se ukončí.

Na displeji se zobrazí čas.

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

Spuštění a přerušení provozu

Aby se nastartoval a nebo přerušil probíhající provoz, stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor. Aby jste vymazali všechna nastavení, stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka pečícího prostoru, tak se provoz přeruší. Pro pokračování provozu je třeba dvířka pečícího prostoru zavřít.

Nastavení druhu provozu

Když chcete nastavit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhů provozu.
2. Poklepejte na požadovaný provozní režim. V závislosti na provozním režimu jsou k dispozici různé možnosti výběru.
3. Pomocí otočného voliče změňte výběr. Chcete-li, změňte i další nastavení.
4. Spustěte pomocí tlačítka start/stop. Na displeji se objeví časomíra. Jsou vidět nastavení a řádek s indikací průběhu.

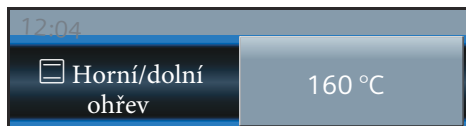
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí přístroje se objeví navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Můžete toto nastavení nastartovat hned tlačítkem start/stop. Chcete-li nastavit jiný druh ohřevu, postupujte následujícím způsobem.

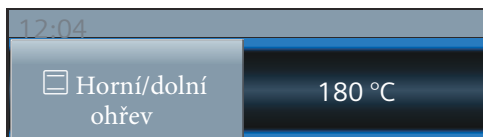
Pro další nastavení změňte hodnoty následovně:

Příklad na obrázku: Horní/spodní ohřev na 180 °C.

1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



2. Poklepejte na navrhovanou teplotu.
3. Otočným voličem změňte teplotu.



4. Spustěte pomocí tlačítka start/stop.

Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychlé ohřev

Tlačítkem »||| se můžete velmi rychle rozehrát varný prostor. Tato funkce není možná u všech druhů ohřevu.

Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:

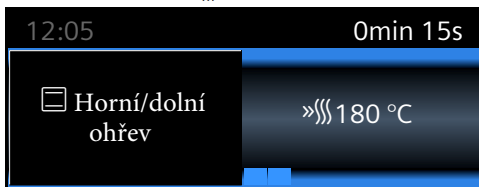
- 4D-Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev

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

Nastavení

Dbejte na vhodný druh ohřevu a nastavenou teplotu nejméně 100 °C. Jinak nelze rychlý ohřev aktivovat.

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



Symbol »||| se objeví vlevo vedle teploty. Postupující linie se začíná zaplňovat.

Když je rychlý ohřev ukončen, zazní signál. Symbol »||| zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění

- Časová funkce probíhá nezávisle na rychlém ohřevu hned po startu.
- Během rychlého ohřevu můžete tlačítkem zjišťovat aktuální teplotu varného prostoru.

Přerušení

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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časová funkce	Použití
Budík	Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
Doba trvání	Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Přístroj se automaticky vypne.
Čas ukončení	Zadejte dobrou trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu.

Upozornění

- Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, potom v pětiminutových krocích.
- Podle toho, jakým směrem otočný volič nejprve otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní signál a ve stavovém řádku je uvedeno „Ukončeno“.
- Tlačítkem můžete čas od času zjišťovat informace, které se potom krátce zobrazí na displeji.

Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Běží paralelně s ostatními časovými nastaveními a má vlastní signál. Tak slyšíte, jestli vypršela doba nastavená na budíku nebo nějaké časové nastavení. Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

- Stiskněte tlačítko . Otevře se pole budíku.
- Otočným voličem nastavte čas budíku.

Po několika vteřinách se budík zapne.

Symbol pro budík a plynoucí čas se zobrazuje vlevo ve stavovém řádku.

Po uplynutí doby

Zazní signál. Na displeji se objeví "vypršel nastavený čas". Tlačítkem můžete signál předčasně smazat.

Přerušit dobu nastavenou na budíku

Tlačítkem otevřít menu časových funkcí a čas vrátit zpět. Menu zavřít tlačítkem .

Změnit čas budíku

Tlačítkem otevřít menu časových funkcí a otočným voličem změnit v dalších vteřinách čas budíku. . Tlačítkem zapnout budík.

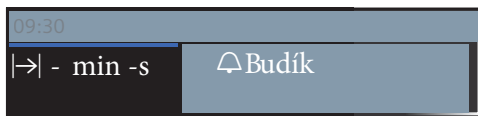
Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu tepelné úpravy pokrmu. Doba tepelné úpravy tak nebude neúmyslně překročena. Po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Trouba už nehřeje.

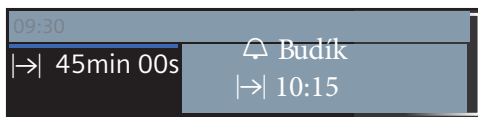
Předpoklad: Je nastavený druh ohřevu a teplota.

Příklad: Nastavení pro 4D horký vzuch, 180 °C, doba trvání 45 minut.

- Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časových funkcí.



- Otočným voličem nastavte dobu trvání



- Nastartuje tlačítkem start/stop. Doba trvání plyne viditelně ve stavovém řádku.

Doba uplynula

Zazní signál. Trouba již nehřeje.

Na displeji se objeví "ukončeno". Tlačítkem můžete signál předčasně smazat.

Přerušit dobu nastavenou na budíku

Tlačítkem otevřít menu časových funkcí a čas vrátit zpět. Oznámení se změní na nastavený druh ohřevu a teplotu.

Změnit délku doby

Tlačítkem otevřít menu časových funkcí. Otočným voličem změnit délku doby.

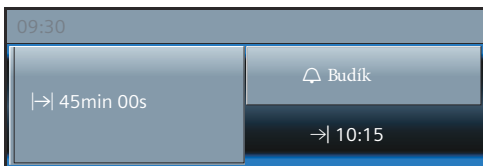
Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Dbejte na to, aby potraviny nebyly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.

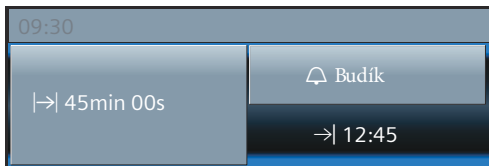
Předpoklad: Nastavený provoz není zapnutý. Délka trvání je nastavená. Menu časových funkcí je otevřené.

Příklad na obrázku: Pokrm vložíte v 9.30 do varného prostoru. Nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový v 10.15 hod. Vy by jste ale chtěli, aby byl hotový ve 12.45 hod.

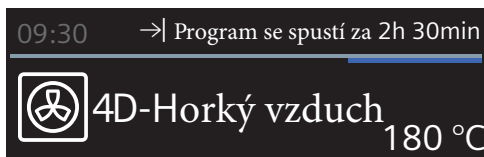
- Poklepejte na tlačítko "konec" . Zobrazuje se čas ukončení.



2. Pomocí otočného spínače posuňte čas ukončení na pozdější dobu.



3. Potvrdit tlačítkem start/stop.



Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Ve stavovém řádku se objeví symbol →| a čas, kdy bude provoz ukončen. Provoz začne ve správném čase. Délka doby trvání plyne viditelně ve stavovém řádku.

Po uplynutí doby trvání

Zazní signál. Ve stavovém řádku je uvedeno „Ukončeno“.

Tlačítkem můžete signál předčasně smazat.

Opravit konečný čas

To je možné, pokud je trouba v čekací poloze. Menu časových funkcí otevřete pomocí tlačítka .

Poklepejte na „Konec→|“ a pomocí otočného voliče upravte dobu ukončení. Menu zavřete pomocí tlačítka .

Ukončit konečný čas

To je možné, pokud je trouba v čekací poloze. Menu časových funkcí otevřete pomocí tlačítka . Poklepejte na „Konec→|“ a pomocí otočného voliče posuňte dobu ukončení zpět. Doba trvání uplyne okamžitě.



Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou. Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebič vypnout.

Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat nebo deaktivovat při zapnutí i vypnutí spotřebiči.

Tlačítko stisknete vždy po dobu cca 4 sekund. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení a ve stavovém řádku se zobrazí symbol .



Základní nastavení

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

Změna základních nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte menu.
3. Otevře se menu provozních režimů.
3. Vyberte provozní režim „Nastavení“. Objeví se první základní nastavení a lze jej změnit pomocí otočného voliče.
4. Klikněte na šipku >.
5. Voličem změňte hodnotu.
6. Pomocí šipky > přejděte na následující základní nastavení.
7. Stiskněte tlačítko menu pro uložení nastavení. Na displeji se objeví nabídka uložit nebo vyřadit.

Seznam základních nastavení

Zde najdete seznam všech základních nastavení a k nim možnosti, jak je změnit. V závislosti na vybavení Vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Výběr
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavil aktuální čas
Datum	Nastavit aktuální datum
Akustický signál	Krátký (30 sec) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Hlasitost	Nastavitelná v 5 úrovních
Zvuk tlačítek	Vypnutý (zvuk tlačítek zůstává při zapnutí a vypnutí on/off) zapnutý
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Digitální s datem Analogové
	Vypnuto
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Automatické pokračování	Při zavření dvířek Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/ stop)
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Mikrovlnný ohřev Mikro-kombi Pokrm*
Ztlumení v noci	Vypnuto Zapnuto (displej ztlumený mezi 22:00 a 5:59 hod.)

Logo značky	Ukazatele
	Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučené
	Minimální
Nastavení Šabat	Zapnuto
	Vypnuto
Výrobní nastavení	Vynulovat
*) V závislosti na typu zařízení	

Upozornění: Změny nastavení jazyka, zvuku tlačítek a jasu displeje mají okamžitý účinek. Všechny ostatní se aktivují až po uložení nastavení.

Změna času

Pokud chcete změnit nastavení času, např. z letního času na zimní, změňte základní nastavení.

1. Stisknout tlačítko on/off.
2. Stisknout tlačítko menu.
3. Otevře se menu provozních režimů.
4. Šipkou > najet na čas.
5. Otočným voličem změnit čas.
6. Pomocí šipky > přejděte na „Čas“.

Na displeji se objeví odmítnout nebo uložit.

Výpadek elektrického proudu

Při delším přerušení proudu musíte znovu provést pouze nastavení pro první uvedení do provozu. Nastavte znovu jazyk, čas a datum. Krátké přerušení proudu může spotřebič překonat.

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 nádobí a řiďte se pokyny v tabulkách použití na konci návodu k použití.

Nádobi

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

Vhodné nádobí

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

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

Nevhodné nádobí

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

Pozor!

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

Test nádobí

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

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

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

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

Výkony mikrovlnného ohřevu

Můžete nastavit 5 různých výkonů mikrovlnného ohřevu.

Výkon	Pokrmý	Maximální doba trvání
90 W	k rozmrazování choulostivých pokrmů	1 hod. 30 Min.
180 W	k rozmrazování a dalšímu vaření	1 hod. 30 Min.
360 W	k vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1 hod. 30 Min.
600 W	k ohřívání a vaření pokrmů	1 hod. 30 Min.
1000 W	k rozmrazování tekutých pokrmů	30 Min.

Nastavení Mikrokombi

Můžete nastavovat výkony mikrovlnného ohřevu od 90 do 360 W.

Ne všechny druhy ohřevu lze kombinovat s mikrovlnným ohřevem.

Vhodné druhy ohřevu:

	4D Horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Grilování cirkulujícím vzduchem
	Gril velká plocha
	Gril malá plocha

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevřou se druhy provozu v menu.
2. Vyberte pole „Kombinace s mikrovlnnou troubou“. Následuje návrh druhu ohřevu, teploty, výkonu mikrovlnné trouby a doby trvání.
3. Poklepejte na příslušné pole a pomocí otočného voliče nastavte požadované hodnoty.
4. Tlačítkem start/stop spustíte mikrovlnný ohřev. Je vidět, jak doba trvání viditelně plyne.

Hodnoty můžete kdykoliv změnit. Pro změnu je nutno poklepat na příslušné pole a změnit hodnoty pomocí otočného voliče.

Doba trvání uplynula

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je doba trvání → 0m 00s a ve stavovém řádku se objeví „Ukončeno“. Signál můžete předčasně smazat tlačítkem ☹. Chcete-li ještě jednou nastavit výkon mikrovlnné trouby, poklepejte na příslušné pole a zadejte dobu trvání. Provoz se opět spustí.

Dočasně zastavit provoz

Stiskněte tlačítko start/stop: Trouba je v stavu přestávky. Znovu stiskněte start/stop, obnoví se provoz.

Otevřít dvířka spotřebiče: přeruší se provoz. Zavřít dvířek přístroje: režim pokračuje.

Zastavit provoz

Stisknout tlačítko on/off.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Aby jste dosáhli optimálního výsledku, zasuňte rošt vždy do výšky nasunutí 1.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevřou se druhy provozu v menu.
2. Voličem vyberte „mikrovlnný ohřev“. Budou navrženy druhy mikrovlnného výkonu a doba trvání.
3. Nastavte mikrovlnný výkon a délku trvání.
4. Tlačítkem start/stop spustíte mikrovlnný ohřev. Je vidět, jak doba trvání viditelně plyne.

Hodnoty můžete kdykoliv změnit. Pro tento účel poklepejte na příslušné pole a změňte hodnoty pomocí otočného voliče.

Doba trvání uplynula

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je doba trvání → 0min 00s. Signál můžete předčasně smazat tlačítkem ☹. Chcete-li ještě jednou nastavit výkon mikrovlnné trouby, poklepejte na příslušné pole a zadejte dobu trvání. Provoz se opět spustí.

Dočasně zastavit provoz

Stiskněte tlačítko start/stop: Trouba je v stavu přestávky. Znovu stiskněte start/stop, obnoví se provoz.

Otevřít dvířka spotřebiče: přeruší se provoz. Po zavření dvířek stisknout start/stop, provoz pokračuje.

Zastavit provoz

Stisknout tlačítko on/off.

Sušení

Pomocí provozního režimu „Funkce sušení“ zahřejete prostor pro mírné pečení a vlhkost, která v něm je, se odpaří. Funkci Sušení použijte po každém provozu mikrovlnné trouby.

1. Stiskněte tlačítko Menu. Otevře se menu provozních režimů
2. Vyberte provozní režim „Funkce sušení“.
3. Spustit tlačítkem start/stop. Sušení je spuštěno a po 10 minutách automaticky ukončeno.

Otevřete dvířka přístroje na 1 – 2 minuty, aby mohla unikát vlhkost.



Nastavení Šabat

Nastavením režimu Šabat můžete nastavit dobu trvání až na 74 hodin. Pokrmy v prostoru pro mírné pečení zůstanou teplé, aniž byste jej museli zapínat či vypínat.

Spustit nastavení Šabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „Nastavení režimu Šabat ZAP“.

→ „Základní nastavení“ na straně 15

Prostor pro mírné pečení je nyní vyhříván horním/spodním ohřevem a teplotou mezi 85°C a 140°C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
Na displeji se zobrazuje navrhovaný druh ohřevu a navrhovaná teplota.
2. Otočte otočným voličem doleva a zvolte druh ohřevu „Nastavení na režim Šabat“.
3. Poklepejte na navrhovanou teplotu a pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
4. Pomocí tlačítka otevřete menu časových funkcí a poklepejte na pole „Doba trvání“.
Navrhovaná doba je 25:00 hodin.
5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Spusťte režim pomocí tlačítka start/stop.
Ve stavovém řádku vidíte, jaká doba uplynula.

Doba uplynula

Zazní signál. Trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku se objeví „Ukončeno“.

Posunutí doby ukončení

Není možné posunout dobu ukončení.

Zrušení nastavení režimu Šabat

Stiskněte tlačítko on/off. Dojde k vymazání všech nastavení. Můžete provést nová nastavení.



Režim čištění

Pomocí provozního režimu „Funkce čištění“ můžete čistit samočisticí plochy v prostoru pro mírné pečení.

Samočisticí plochy (zadní stěna, strop a boční stěny) jsou potaženy porézní, matnou keramikou. Tato vrstva vsákne stříkance, vzniklé při pečení a grilování a zlikviduje je, zatímco je přístroj v provozu. Pokud se již samočisticí plochy dostatečně samočinně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí funkce Čištění.

Upozornění: Přístroj eviduje četnost použití. Přístroj zobrazuje, od kterého okamžiku je doporučeno čištění. Doporučení je zobrazováno tak dlouho, dokud není proveden celý proces čištění. Pokud tuto výzvu ignorujete, může dojít k poškození samočisticích ploch.

Pokud dojde k tomu, že je Váš přístroj předčasně silně znečištěn, popř. pokud na zadní stěně zjistíte tmavé skvrny, nečekejte s čištěním do doby, než k tomu budete vyzváni. Čím častěji se provádí čištění, tím déle je zaručena samočisticí schopnost samočisticích ploch. Váš přístroj můžete v případě potřeby kdykoliv vyčistit funkcí Čištění.

Před spuštěním funkce Čištění

Z prostoru pro mírné pečení vyjměte podstavce, výsuvy, příslušenství a nádoby.

Čištění dna prostoru pro mírné pečení a vnitřních dvířek přístroje

Odstraňte hrubé nečistoty na dně prostoru, vnitřních dvířkách a osvětlení prostoru. V opačném případě vzniknou skvrny, které již nelze odstranit.

Pozor!

Na samočinné čistící plochy nepoužívejte čistič na trouby. Povrchy by se poškodily. Pokud se na tyto plochy přeci jen dostane čistič na trouby, ihned jej setřete navlhčenou houbovou utěrkou. Nepoužívejte, prosím, žádné abrazivní čistící prostředky a neдрhnete plochy.

Nastavení funkce Čištění

Čištění trvá 60 minut.
Dobu nelze měnit.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
Na displeji se zobrazuje navrhovaný druh ohřevu a navrhovaná teplota.
2. Otočte otočným voličem doleva a zvolte druh ohřevu „Nastavení na režim Šabat“.
3. Pomocí tlačítka start/stop spusťte čištění.
Ve stavovém řádku vidíte, jaká doba uplynula.
Dokud běží funkce čištění, větrejte kuchyň.

Po ukončení čištění

Zazní signál. Trouba již nyní nehřeje. Ve stavovém řádku se objeví „Ukončeno“. Signál můžete vypnout tlačítkem . Ve stavovém řádku se objeví „Přístroj se ochlazuje“.

Přerušování čištění

Stiskněte tlačítko on/off. Veškerá nastavení jsou vymazána. Můžete provádět nová nastavení.

Pozor!

Doporučení k provedení čištění nebude nastaveno na nulu! Výzva k provedení čištění se objeví na displeji.

Čištění můžete nechat běžet přes noc

V kapitole Nastavení času se můžete dočíst, jak posunout čas ukončení. Takto můžete například troubu využívat přes den. → „Časové funkce“ na straně 14.

Přerušování čištění

Je-li prostor pro mírné pečení vychladlý, případně vytřít pomocí vlhkého hadříku.

Upozornění: Během provozu a čištění se na plochách mohou tvořit načervenalé skvrny. Není to rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezuji čistící schopnost samočisticích ploch.

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte:

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí 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 čisticí a ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Emailované a samočisticí povrchy	Dodržujte pokyny navazující na tabulku, týkající se varných ploch.
Smaltované plochy	Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem. Připečené 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.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Lze jím odstranit změny barvy. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte myčce nádoby.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stěny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

Varné plochy

Zadní strana, strop a boční díly varného prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle hrubého povrchu. Dno varného prostoru je emailované a má hladký povrch.

Čištění emailových povrchů

Hladké emailové povrchy čistíte za pomoci houbové utěrky a horkého proplachovacího louhu nebo octové vody. Vysušte měkkým hadříkem. Napečené zbytky pokrmů nechte odmočit – použijte měkký hadřík a mýdlovou vodu. V případě silného znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na trouby. Varný prostor ponechte po vyčištění otevřený, aby mohl vyschnout.

Čištění samočisticích povrchů

Samočisticí plochy jsou potaženy porézní, matnou keramikou. Tato vrstva vsákne stříkance, vzniklé při pečení, a zlikviduje je, zatímco je přístroj v provozu. Pokud se již samočisticí plochy dostatečně samočinně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí funkce Čištění. Dodržujte při tom údaje v odpovídající kapitole. → „Funkce čištění“ na straně 18

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte žádný čistič na trouby. Povrchy by se poškodily. Pokud se na tyto plochy přeci jen dostane čistič na trouby, ihned jej setřete navlhčenou houbovou utěrkou. Nepoužívejte, prosím, žádné abrazivní čisticí prostředky a nedrhněte plochy.

Udržování spotřebiče v čistotě

Abyste nevytvořili úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

Tipy

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



Rámy

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

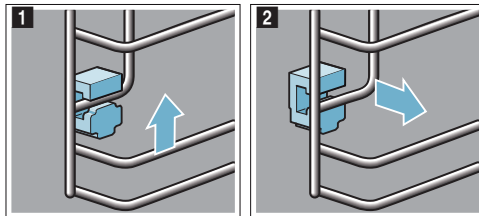
Vysazení a zavěšení rámu

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

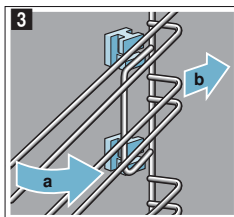
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu

1. Rám vpředu zatlačte nahoru (obrázek 1)
2. a vyhákněte (obrázek 2).



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

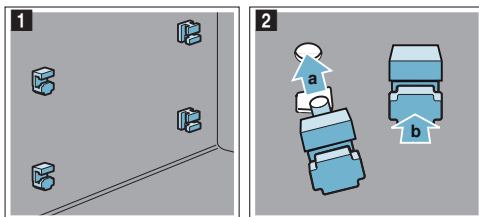


Rámy vyčistíte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

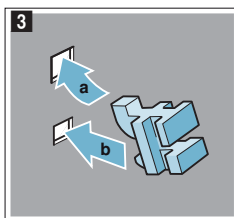
Zasunutí držáků

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

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

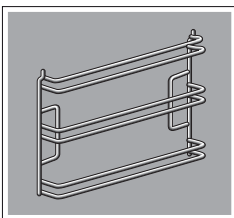


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru a a zatlačte do dolního otvoru b (obrázek 3).



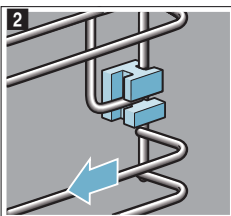
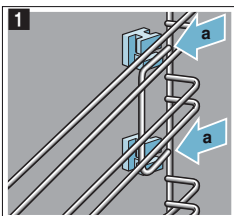
Zavěšení rámu

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

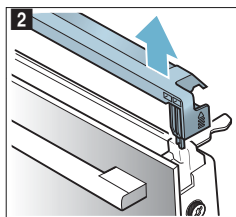
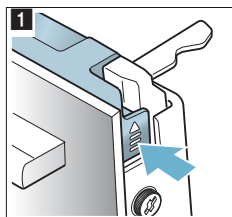
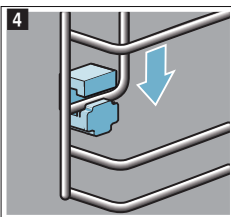
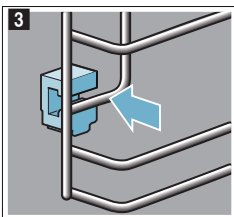


Rámy dosedají vpravo a vlevo.

1. Rám nasadíte vzadu šikmo a protáhnete nahoře a dole **a** (obrázek **1**).
2. Vytáhněte rám dopředu (obrázek **2**).

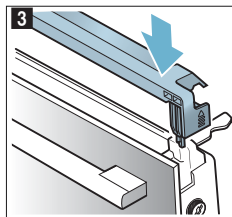


3. Potom vpředu zaklapnete a zasuňte (obrázek **3**).
4. a zatlačte dolů (obrázek **4**).



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

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



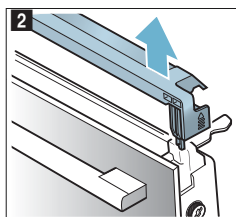
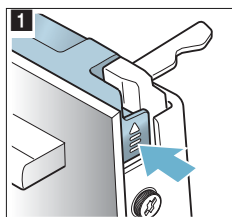
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

Demontáž ze spotřebiče

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



Dvířka spotřebiče

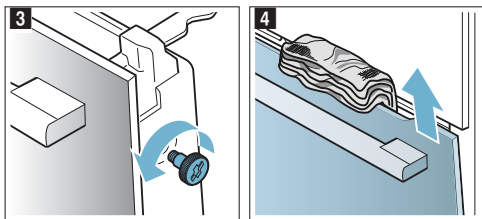
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Demontáž krytu dvířek

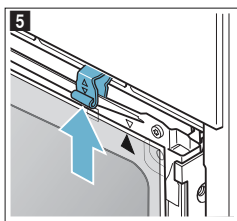
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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

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



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

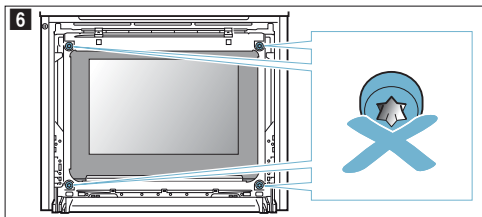


Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

Šrouby nikdy nepovolujte. Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).



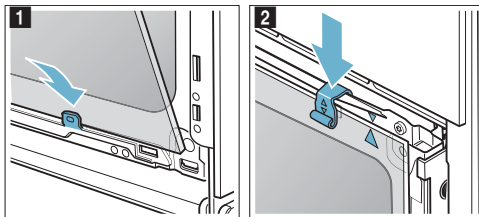
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

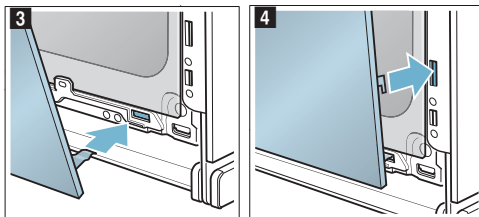
Montáž na spotřebič

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

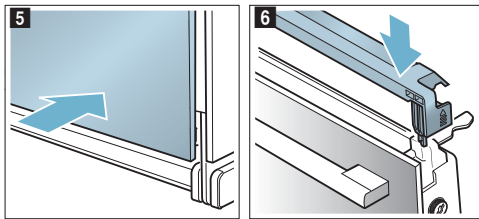
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečici prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

Porucha, co je nutno udělat?

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 25

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

Upozornění: Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

Objeví-li se na displeji chybové hlášení s písmenem „E“, např. E0111, spotřebič vypněte a znovu zapněte. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis.

Závada	Možná příčina	Pokyny/Odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují jiné kuchyňské spotřebiče.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  .	Dětská pojista je aktivována.	Držte tlačítko  stisknuté tak dlouho dokud symbol  nezhasne.
Varný prostor se neohřeje a na displeji svítí symbol "předváděcí režim zapnutý".	Spotřebič je v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca 10 vteřinách opět zapněte. Zapněte spotřebič a deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	LED žárovka	Zavolejte zákaznický servis.

Maximální doba provozu

Pokud na spotřebiči nezměníte nastavení několik hodin, spotřebič automaticky přestane ohřívat. Zabrání se tak neúmyslnému trvalému provozu.

Kdy je dosaženo maximální doby provozu, záleží na aktuálních nastaveních druhu provozu.

Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu a provoz bude ukončen.

Pro pokračování provozu spotřebič nejdříve vypněte, následně zapněte a nastavte požadovaný provoz.

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

Osvětlení varného prostoru

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

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

Zákaznický servis

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

Číslo výrobku a výrobní číslo

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

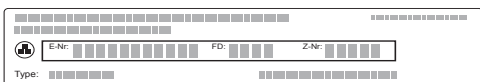


Diagram showing the layout of the product label with fields for E-Nr., FD-Nr., and Z-Nr. Each field is followed by a series of boxes for digits. Below the fields is a 'Type:' label followed by more digit boxes.

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

Č. výrobku
E-Nr.

Výr. č. FD-Nr.

Zákaznický servis

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

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

Pokrmy

Pomocí druhu provozu „Pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič za vás provede optimální nastavení.

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů je navrhována teplota, způsob ohřevu a doba vaření. Teplotu a dobu vaření můžete měnit dle Vašich požadavků.
- U jiných pokrmů budete vyzváni k zadání hmotnosti. Zadávejte vždy celkovou hmotnost, ledaže by Vás zařízení vyzývalo k něčemu jinému. V takovém případě za Vás přístroj převezme nastavení doby a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určeného rozsahu není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, 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. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití. → „Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 25

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Použitím mikrovlnného ohřevu se podstatně zkracuje doba vaření, téměř na polovinu. Přístroj Vás upozorní na to, že máte použít vhodné nádoby, vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. V kapitole Mikrovlnný ohřev naleznete informace, týkající se vhodného nádobí. → „Mikrovlnný ohřev“ na straně 16

Výběr a nastavení přípravy pokrmů

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte provozní režim „Pokrmy“.
Na displeji se objeví první skupina programů.
3. Pomocí otočného voliče vyberte požadovanou skupinu programů.
4. Stiskněte pole „Dále“.
5. Pomocí otočného voliče vyberte pokrm.

Kompletně jste prošli nastavením vybraného pokrmu. Vždy poklepejte na pole „Dále“.

Pokud jste zadali všechna nastavení, stiskněte tlačítko start/stop.

Upozornění: Spotřebič Vás upozorní, pokud je varný prostor pro Vaše pokrmy ještě příliš horký.

Program je ukončený

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Ve stavovém řádku se objeví „Ukončeno“. Spotřebič přestane ohřívat. Signál můžete předčasně vymazat tlačítkem .

Pokud nejste spokojeni s výsledkem tepelné úpravy, můžete dobu ještě prodloužit. Klepněte na textové pole "dokončit". Bude navržena délka trvání, kterou můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na textové políčko „Ukončit“. Na displeji se objeví „Dobrou chuť“.

Změnit a přerušit

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

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Jak jej můžete posunout, to je uvedené v časových funkcích → *“Časové funkce na straně” 14*

Když jste nastavili čas konce, tak se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Ve stavovém řádku je čas, kdy začne provoz. Nemohou být změněna žádná nastavení. Dávejte pozor na to, aby potraviny, které se brzy kazí nebyly příliš dlouho ve varném prostoru.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára. Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněný fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předebrátím nebo opatrným otevřením dvířek.

Silikonové formy

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

Pokud přesto chcete používat silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje množství a recepty se mohou lišit.

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

Používejte vždy žáruvzdorné nádoby určené pro mikrovlnný ohřev. Dbejte na upozornění k tomuto nádobí.

→ *“Mikrovlnný ohřev” na straně 16*

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

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na pleších 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 spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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 ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce. Další informace najdete v části Tipy pro pečení následující za tabulkou nastavení.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve Witech	Doba v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	1		140-160	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	1		160-180	90	30-40
Třený koláč, jemný	věncová/truhlíková forma	1				
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková forma	1		150-170	-	45-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková forma	1		170-190	90	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	-	20-40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švýcarský koláč	plech na pizzu	1		190-210	-	45-55
* přehřívát						
**5 min přehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve W	Doba v min.
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		190-200	-	30-45
Kynutá bábovka	bábovková 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		160-170*	-	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		150-170	-	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		160-180	-	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1		150-170	-	40-55
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	1		150-170	-	60-80
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1		180-200	-	60-70
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 šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	1		160-180	-	30-45
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*	-	25-40
Koláčky, 2 úrovně**	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1		140*	-	35-45
Muffiny	plech na muffiny	2		170-190	-	15-30
Muffiny, 2 úrovně	plech na muffiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		150-170	-	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 odpařovaného 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
Pěnové cukroví	plech na pečení	2		80-90*	-	120-150
Pěnové cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1		80-90*	-	120-180
* předehřát						
** 5 min. předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve W	Doba v min.
Makrónky	plech na pečení	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech+plech na pečení	3+1		90-110	-	20-40
* předeřít						
** 5 min. předeřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu						

Tipy na 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 rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahofe příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahofe 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 nastavte 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 přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustríhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na pleších 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. Posypejte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraj uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrá hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současné 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 spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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.

Zmražené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmražené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

- Horký vzduch
- Horní/dolní ořeh
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Maloplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota / stupeň grilování	Doba v min.
Chléb					
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech+ truhlíková forma	1		190-200	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	1		220*	10
				180	20-30
* předehřát					

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota /stupeň grilování	Doba v min.
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg univerzální vysoký plech		1		190-200*	35-45
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		220*	10
				180	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 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
* předehřát					

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič 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 spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

V kombinovaném provozu můžete používat obvyklé kovové pečicí formy. 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. Pikantní buchta hnědne zdola méně silně.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na pleších 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 zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů.

**** řiďte se pokyny na obale**

Nákyp a suflé

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

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečící prostor a druhu provozu.

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 16

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

Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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 zasuňte 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 spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech

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

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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění:

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

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

Použití druhů ohřevu:

■  4D Horký vzduch

■  Gril s cirkulací vzduchu

■  Funkce CoolStart
■  Horní/Spodní ohřev
■  Stupeň "Pizza"

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve watttech	Doba v min.
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékací forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	zapékací forma	1		170-190	-	45-60
Nákyp, sladký	zapékací forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékací forma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, mražené, 400 g**	univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Lasagne, mražené, 400 g	otevřená nádoba	1		200-210	180	20-25
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	1		170-180	-	50-65
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	zapékací forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	formičky na jednotlivé porce	1		170-190	-	65-75
* předeřtít						
** řiďte se pokyny na obalu						

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až $\frac{1}{2}$ 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 pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 16

Grilování

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

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

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezaskoubejte 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.

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 předebrání se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

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

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

Drůbež po uplynutí cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedené doby obraťte.

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

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařizněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.
- Příslušenství, které nepoužíváte, vydejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.
- Použité druhy ohřevu:
- 4D Horký vzduch
 - Gril s cirkulací vzduchu
 - Velkoplošný gril
 - Funkce CoolStart
 - Horní/Spodní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota °C /stupeň grilování	Výkon ve wattch	Doba 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, 5 min předehřát)	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
Brojler, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		200-220	-	70-90
Brojler, 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 pokyny na obalu						

Maso

Váš spotřebič je vybavený čtými 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 plátký slaniny.

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

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

Pečení na roštu

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

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až $\frac{1}{2}$ l vody. Zachytí se odkapávající tuk a štáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Pečete-li libovější maso, přidejte k němu trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ 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 v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu.

Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → „*Mikrovlnný ohřev*“ na straně 16

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 spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče do nižší výšky zasunutí. 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 kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

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

Grilované potraviny osolte až poté, co jsou ugrilované. Sůl vytahuje z masu vodu a vysušuje ho.

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.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba 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.

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

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ 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
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  mikrovlnný ohřev
-  horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C /stupeň grilování	Výkon ve wattch	Doba v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 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, medium, 1 kg	nádoba otevřená	1		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, medium, 1 kg	nádoba uzavřená	1		180-200	90	30-40

* předehřát

** bez obrácení

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

Pokrm	Příslušenství/ nádoba	Výška zasunutí	Doba ohřevu	Teplota v °C /stupeň grilování	Výkon ve wattch	Doba v min.
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		240-260	180	30-40
Steak, silný 3 cm, medium	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 nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		180-200	-	100-110
Telecí nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		200-210	90	60-70
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5	nádoba otevřená	1		170-190	-	50-70
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5	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
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	1		170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	1		170-190	360	30-40
* předehřát						
** bez obracení						
*** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech						

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Připravujte Vaše potraviny v uzavřené pečicí nádobě při vyšší teplotě nebo použijte grilování plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
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 přiklopená. 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 obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břiše, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozfíznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

Pečení a grilování na roštu

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

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 $\frac{1}{2}$ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

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

Grilované kousky obraťte 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 zžhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

Pro pečení celé ryby používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt.

Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

Dušení s mikrovlnným ohřevem

Rybu můžete dusit i s mikrovlnným ohřevem.

Použijte k tomu uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu nebo pro zakrytí použijte talíř či speciální mikrovlnnou fólii. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 16*

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

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

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 uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předeřhnutí 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 břiše, po uplynutí cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedené doby obraťte.

Upozornění: Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete 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
- Mikrovlnný ohřev
- Stupeň "Pizza"
- Funkce CoolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška ohřevu	Druhy ohřevu	Teplota °C ústupeň grilování	Výkon ve wattch	Doba v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	nádoba otevřená	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	nádoba uzavřená	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba otevřená	1		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba otevřená	1		230-250	360	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	1		-	600 360	10 10-15
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	nádoba uzavřená	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	nádoba uzavřená	1		-	600 360	5 7-12
Rybí filé, přírodní	nádoba uzavřená	1		210-230	-	25-40
Rybí filé, přírodní, 400 g	nádoba uzavřená	1		-	600	10-15
Rybí filé, zapečené	rošt	1		-	-	-
Rybí filé, zapečené, 400 g	nádoba otevřená	1		3	360	15-20
Rybí prsty (průběžně obračejte)	plech na pečení	1		-	-	-
Rybí pokrmy						
Rybí terina, 1 000 g	forma na terinu	1		-	360	20-25

* předehřát

** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech

*** řiďte se pokyny 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 v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současné 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 spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy uštíhnete 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 přístě nastavte vyšší hodnotu.

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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- mikrovlnný ohřev
- funkce CoolStart

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota °C /stupeň grilování	Výkon ve wattch	Doba v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	12-17
Zeleninové pokrmy						
Špenát, 450 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	13-18
Michaná zelenina, 250 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	10-14
Michaná zelenina, 500 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	15-20
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15
* průběžně jednou až dvakrát obraťit						
** řiďte se pokyny na obalu						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota °C /stupeň grilování	Výkon v watttech	Doba v min.
Brambory						
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		200-220	360	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	10-13
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	13-17
Výrobky z brambor, zmrazené						
Rosti (bramborové placky)**	univerzální vysoký plech	2		-	-	-
Bramborové taštičky**	univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Krokety**	plech na pečení	1		-	-	-
Hranolky**	plech na pečení	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech+ plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40
Rýže						
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml	nádoba uzavřená	1		-	600	7-9
					180	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	12-14
					180	22-27
Obilné pokrmy						
Kuskus, 250 g + 500 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	6-8
Jáhly nemleté, 250 g + 600 ml	nádoba uzavřená	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml voda*	nádoba uzavřená	1		-	600	6-8
					180	4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	11-13
					180	25-30
Vejce						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	nádoba uzavřená	1		-	360	6-8
* průběžně jednou až dvakrát obrátit						
** řiďte se pokyny na obalu						

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 16

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

Příprava jogurtu

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

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

Puding z prášku

Puding v prášku smíchejte podle návodu na obalu s mlékem a cukrem ve vysoké nádobě vhodné do mikrovlnné trouby. Nastavte podle údajů uvedených v tabulce. Jakmile se mléko vzkypí, pořádně promíchejte. Opakujte dvakrát až třikrát.

Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 4násobné množství mléka.

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

Kompot

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

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

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

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev
-  Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon ve wattch	Doba v min.
Puding z pudingového prášku*	nádoba uzavřená	1		-	600	5-8
Jogurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		40-45	-	480-540
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	nádoba uzavřená	1		-	600	10
					180	20-25
Kompot, 500 g	nádoba uzavřená	1		-	600	9-12
Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček*	nádoba otevřená	1		-	600	4-6

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

** uzavřené sáčky položte na nádobu

Úspora energie s druhy ohřevu eco

Při použití energeticky efektivních způsobů ohřevu Eko a Horní/spodní ohřev eco můžete při vaření pokrmů ušetřit energii.

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejříve 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 pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Použitý druh ohřevu:

-  Horký vzduch eco
-  Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	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		150-160	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
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-180	25-35
Kynutý cop, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchými přísadami navrchu	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 zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Chléb a housky					
Směsný chléb, 1,5kg	hranatá pečicí nádoba	1		200-210	35-45
Pita chléb	univerzální pánev	1		250-270	15-20
Houstičky sladké, čerstvé	pečicí plech	1		170-190	15-20
Housky čerstvé	pečicí plech	1		180-200	25-35
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovička, 1,5kg	otevřená nádoba	1		180-190	120-140
Dušené hovězí, 1,5kg	uzavřená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5kg	otevřená nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Dušená ryba vcelku, 300g, např. pstruh	uzavřená nádoba	1		190-210	25-35
Dušená ryba vcelku, 1,5kg, např. losos	uzavřená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filet přírodní, dušený	uzavřená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u pokrmů z obilovin a z brambor, které se při přípravě zahřívají na

vysokou teplotu, jako např. bramborové lupínky, pomfrity, toasty, housky, chleba nebo jemné pečivo (keksy, perníčky, spekulatius).

Typy na přípravu bez akrylamidu

Obecně	■ Co nejkratší doby tepelné úpravy. ■ Zlatavá barva pokrmů, ne příliš tmavá hnědá. ■ Velký, tlustý kus pokrmu obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	S horní / dolní teplotou max. 200 °C. S horkým vzduchem max. 180 °C.
Cukroví	S horní / dolní teplotou max. 190 °C. S horkým vzduchem max.170 °C. Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidu..
Hranolky	Umístit na plech v jedné vrstvě a rovnoměrně. Péct minimálně 400 g na plechu, aby se hranolky nevysušily.

Mírné pečení

Mírné pečení je pomalé pečení při nízké teplotě. Nazývá se proto pečení při nízké teplotě.

Mírné pečení je ideální pro všechny ušlechtilé části masa (například jemné části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího nebo drůbeže), které mají být propečeny dorůžova nebo na určitý stupeň propečení. Maso zůstává velmi šťavnaté, jemné a měkké.

Vaše výhoda: Při plánování menu máte mnoho volného prostoru, neboť maso pečené na mírnou teplotu lze bez problémů udržovat teplé. Během mírného pečení nemusíte maso obracet. Ponechte dvířka přístroje uzavřená, jediné tak udržíte stejnoměrné klima pro mírné pečení.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk při mírném pečení předává velmi silnou vlastní příchuť. Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Po mírném pečení lze maso ihned krájet. Není nutná žádná doba nato, aby si maso odpočinulo. Díky zvláštní metodě pečení vypadá maso růžově, není však syrové nebo příliš málo propečené.

Upozornění: Režim odložení začátku pečení s konečným časem není u tohoto režimu pečení možný.

Nádobí

Používejte ploché nádoby, například porcelánový nebo skleněný servírovací talíř. Aby se nádoby předehřály, dejte ho také do prostoru pečení.

Otevřenou nádobu umístěte vždy na rošt do výšky 1.

Další informace naleznete v Típech pro mírné pečení, které následují za tabulkou nastavení.

Váš přístroj disponuje režimem ohřevu Mírné pečení. Režim spustíte pouze tehdy, je-li pečicí prostor zcela vychladlý. Pečicí prostor i nádoby nechte ca 10 minut prohřát.

Osmahněte maso při velmi vysoké teplotě a ze všech stran (i na koncích) na plotně. Ihned ho přendejte na předehřáté nádoby. Nádoby s masem opět vložte do pečicího prostoru a pečte při mírné teplotě.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba mírného pečení jsou závislé na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Z tohoto důvodu jsou u nastavovaných hodnot uváděny jejich rozsahy.

Použitý druh ohřevu:

■  Mírné pečení

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Doba (v min.) osmahnutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400g	Otevřená nádoba	1	6-8		90*	45-60
Kuřecí prsní fileť á 200g	Otevřená nádoba	1	5-7		90*	45-60
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	1	8-10		90*	120-150
Vepřové maso						
Svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1	8-10		85*	210-240
Vepřový fileť, vcelku	Otevřená nádoba	1	6-8		85*	60-90
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1	5-7		85*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1	8-10		85*	240-300
Hovězí fileť, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	1	4-6		85*	120-180
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	1	6-8		85*	210-270
Hovězí medailonky/Rumpsteak 4 cm silné,	Otevřená nádoba	1	5-7		85*	60-120
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1	8-10		85*	180-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1	8-10		85*	240-300
Telecí fileť, celý, 800 g	Otevřená nádoba	1	5-7		85*	150-210
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1	5-7		85*	90-120
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, porce 200 g	Otevřená nádoba	1	5-7		85*	45-75
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1 kg vázaná	Otevřená nádoba	1	6-8		85*	180-240
* předehřát						

Tipy pro mírné pečení

Mírné pečení kachních prsou.	Položte studená kachní prsa na pánev a nejprve opečte stranu s kůží. Po mírném pečení nechte prsa po dobu 3-5 minut grilovat do křupava.
Mírné pečené maso není tak horké jako normálně pečené maso.	Aby pečené maso nevychladlo tak rychle, předehřejte talíře a servírujte omáčky velmi horké.

Sušení

Pomocí 4D horkého vzduchu můžete skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

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

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

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanširujte.

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 používejte následující výšky zasunutí:

- 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 uvedené rozpětí nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D Horký vzduch

Pokrm	Prislušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	rošt	2		80	4-7
Peckovité ovoce (švestky)	rošt	2		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanširovaná	rošt	2		80	4-7
Houby na plátky	rošt	2		60	6-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-		60	2-6

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumíčky. 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.

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

Konec zavařování

Ovoce

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

Zelenina

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

Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo 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 troubou přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D Horký vzduch

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

Kynutí těsta

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Ve Vašem přístroji můžete urychlit kynutí těsta – kyne rychleji, než při pokojové teplotě. Použijte režim ohřevu Horní/spodní ohřev. Režim zahajte pouze je-li prostor pro vaření zcela vychladlý.

Kynuté těsto nechte kynout vždy dvakrát. Pro 1. a 2. kynutí dodržujte údaje z tabulek pro nastavení (kynutí těsta vcelku a kynutí kousků těsta).

Kynutí těsta vcelku

Nastavte tak, jak je uvedeno v tabulce a zahřejte přístroj. Postavte mísu s těstem na rošt. Během procesu kynutí neotvírejte dvířka přístroje, jinak by unikla vlhkost. Těsto zakryjte.

Kynutí kousků těsta

Postavte Vaše pečivo na výšku zasunutí, uvedenou v tabulce.

Chcete-li předehřívát, probíhá kynutí kousků těsta mimo přístroj na teplém místě.

Doporučené hodnoty pro nastavení

Teplota a doba kynutí jsou závislé na druhu a množství přísad. Údaje v tabulce jsou proto pouze orientační.

Použité druhy ohřevu:

-  Horní/Spodní ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Kynuté těsto, lehké	Miska	1		35-40	25-30
	Pečicí plech	1		35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Miska	1		35-40	20-40
	Pečicí plech	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 nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 16

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů. Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev

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

* po uplynutí 1/2 času obraťte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Mleté maso, míchané, 500 g**	nepřiklopná nádoba	1		180	5
				90	10-15
Mleté maso, míchané, 800 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	3
				90	10-15
Rybí filé, 400 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	nepřiklopná nádoba	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	nepřiklopná nádoba	1		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Máslo částečně rozmrazit, 125 g	nepřiklopná nádoba	1		90	7-9
* po uplynutí 1/2 času obraťte					

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

Vyjmete 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 rozmístíte 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 nádoby, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.

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

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

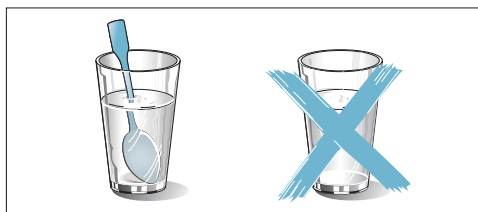
Pokrmy předávají teplo nádobě. Ta může být velmi horká i při samotném mikrovlnném ohřevu.

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

Varování – Nebezpečí 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 ořesu nádoby může horká tekutina začít náhle prudce bublat a vystříknout. Při ohřívání vložte vždy do nádoby lžíci. Zabráníte tak utajenému varu.



Pozor!

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použitý druh ohřevu

■  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Výkon ve wattch	Doba v min.
Ohřívání nápojů					
200 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		1000	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		1000	2-6
Ohřívání kojenecké stravy					
Lahev s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		360	1-3
Zelenina, chlazená					
250 g	nádoba uzavřená	1		600	3-8
Zelenina, zmrazená					
volná, 250 g	nádoba uzavřená	1		600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	nádoba uzavřená	1		600	11-16
Pokrm, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	1		600	4-8
Polévka, eintopf, 400 ml	nádoba uzavřená	1		600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	1		600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba otevřená	1		600	5-10
Pokrm, zmrazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	1		600	11-15
Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	nádoba uzavřená	1		1000	2-4
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	1		600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba uzavřená	1		600	11-15

Udržování teploty

Pomocí režimu ohřevu Udržování můžete dovažené pokrmy udržovat teplé. Tak zabráníte tvorbě kondenzované vody a nemusíte varný prostor 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 pokrmy

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

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

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

Zakrytý jablkový koláč

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

Koláče v dortových formách z pocínovaného (bílého) plechu: Pečte na horní/spodní ohřev na jedné rovině. Použijte namísto roštu univerzální pánev a postavte na ni dortovou 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 přehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D Horký vzduch
-  Horní/Dolní ohřev
-  Stupeň "Pizza"

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba 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*	25-40
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		180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	60-70

* 5 min přehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

** přehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zssunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba 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 16

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

Použité druhy ohřevu:

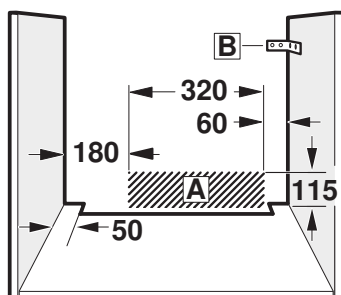
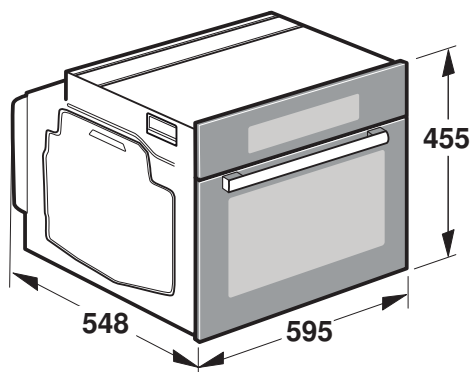
-  4D Horký vzduch
-  Gril s cirkulací
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota °C	Výkon ve wattch	Doba v min.
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	nepřiklopená nádoba	1		-	180	5
					90	10-15
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu						
Vaječné mléko	nepřiklopená nádoba	1		-	360	15
					180	20-25
Piškot	nádoba otevřená	1		-	600	7-9
Sekaná	nádoba otevřená	1		-	600	22-27
Vaření kombinované s mikrovlnným ohřevem						
Zapékané brambory	nádoba otevřená	1		150-170	360	25-30
Koláč	nádoba otevřená	1		190-210	180	12-18
Kuře	nádoba otevřená	1		180-200	360	25-35

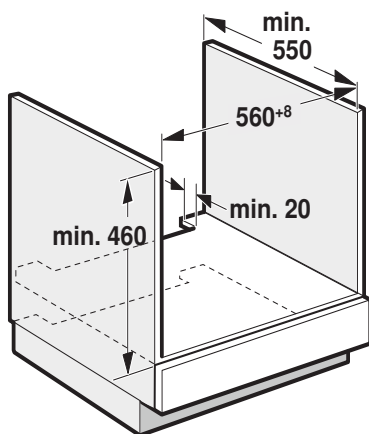


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

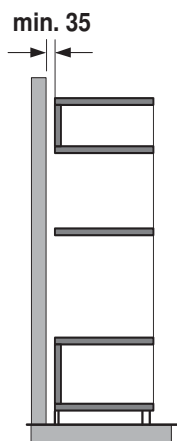
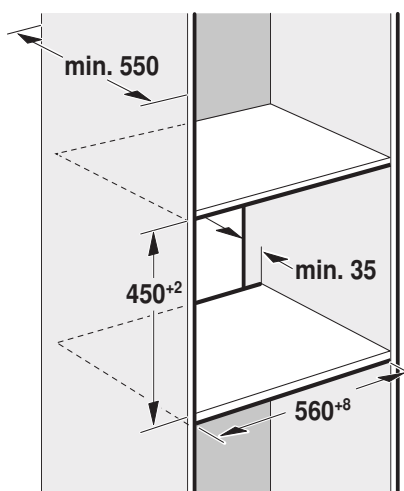
1



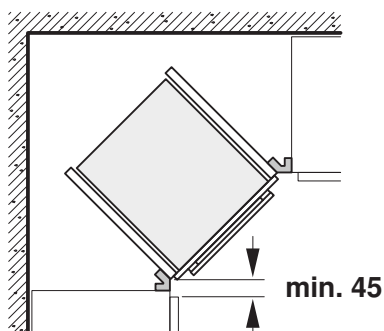
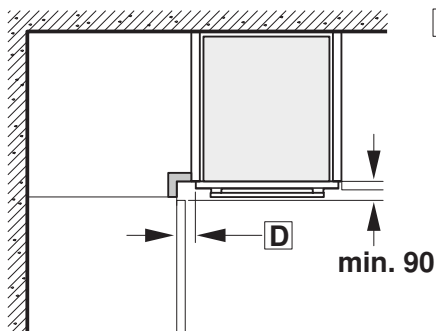
2



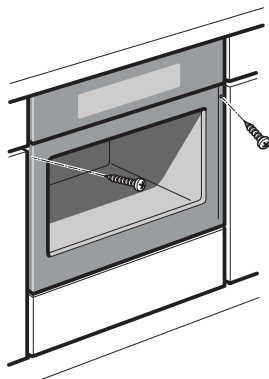
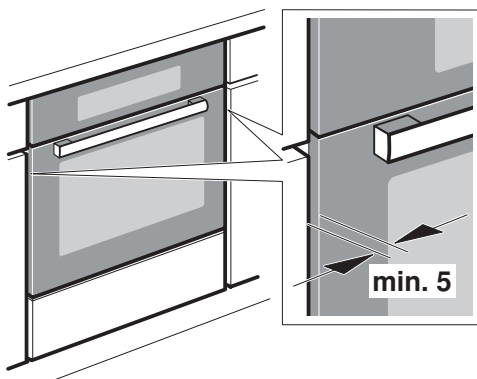
3



4



5



Důležité pokyny – obrázek 1

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

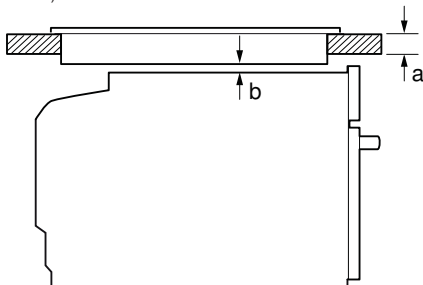
▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a nasazená	a v rovině	b
Indukční varná deska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná deska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná deska	28 mm	30 mm	2 mm

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

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

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení 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 na pečenie s funkciou
mikrovlnného ohrevu
CM656GBS1**

siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

	Použitie k určenému účelu	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	4
	Všeobecne.....	4
	Mikrovlnný ohrev.....	5
	Príčiny poškodenia	6
	Všeobecne.....	6
	Mikrovlnný ohrev.....	7
	Ochrana životného prostredia	7
	Úspora energie.....	7
	Ekologická likvidácia.....	7
	Oboznámenie sa so spotrebičom	8
	Ovládací panel.....	8
	Ovládacie prvky.....	8
	Displej	8
	Menu druhov prevádzky.....	9
	Druhy ohrevov.....	9
	Ďalšie informácie.....	10
	Funkcie varného priestoru.....	10
	Príslušenstvo	10
	Dodané príslušenstvo.....	10
	Zasúvanie príslušenstva.....	11
	Osobitné príslušenstvo.....	11
	Pred prvým použitím	12
	Prvé uvedenie do prevádzky.....	12
	Čistenie varného priestoru a príslušenstva.....	12
	Ovládanie spotrebiča	12
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča.....	12
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky	13
	Nastavenie prevádzkového režimu.....	13
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	13
	Rýchloohrev.....	13
	Časové funkcie	14
	Budík.....	14
	Čas trvania.....	14
	Čas ukončenia.....	14
	Detská poistka	15
	Aktivovanie a deaktivovanie.....	15
	Základné nastavenia	15
	Zmena nastavení.....	15
	Zoznam nastavení.....	15
	Zmena denného času.....	16
	Mikrovlnný ohrev	16
	Riad.....	16
	Výkony mikrovln.....	17
	Nastavenie mikrovln v kombinácii s druhom ohrevu.....	17
	Nastavenie mikrovlnného ohrevu.....	17
	Sušenie.....	17
	Nastavenie Sabat	18
	Spustenie nastavenia sabat.....	18
	Funkcia čistenia	18
	Pred spustením funkcie čistenia.....	18
	Nastavenie funkcie čistenia.....	18
	Po funkcii čistenia.....	18
	Čistiace prostriedky	19
	Vhodné čistiace prostriedky.....	19
	Plochy priestoru na pečenie.....	20
	Udržiavanie čistoty spotrebiča.....	20
	Stojany	20
	Vyvesenie a zavesenie stojanov.....	21
	Dvierka spotrebiča	21
	Odobratie krytu dvierok.....	21
	Demontáž a montáž skiel dvierok.....	21
	Čo robiť v prípade poruchy?	23
	Tabuľka porúch.....	23
	Prekročenie maximálneho času prevádzky.....	23
	Osvetlenie varného priestoru.....	23
	Zákaznícky servis	24
	Číslo výrobku a výrobné číslo.....	24
	Pokrmý	24
	Výber pokrmov a nastavenia.....	24
	Upozornenia týkajúce sa programov.....	24
	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	25
	Silikonové formy.....	25
	Koláče a drobné pečivo.....	25
	Chlieb a pečivo.....	29
	Pizza, quiche a pikantné koláče	30
	Nákypy a súфі.....	32
	Hydina.....	33
	Mäso.....	36
	Ryby.....	39
	Zelenina a prílohy.....	41
	Dezerty.....	42
	Úspora energie s druhom ohrevu eco.....	43
	Acrylamid v potravinách.....	45

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

Mierny ohrev.....	45
Sušenie.....	47
Zaváranie.....	47
Kysnutie cesta.....	48
Rozmrazovanie.....	49
Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu.....	50
Udržanie teplého pokrmu.....	51
Skúšobné jedlá.....	52

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



Použitie k určenému účelu

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

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

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

Spotrebiče bez zástrčky smie zapájať výhradne oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

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

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru, jedine v prípade, že sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom dospelé osoby.

Držte deti mladšie ako 8 rokov v bezpečnej vzdialenosti od napájacieho kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 10

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecne

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárať jeho dvierka. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Pri predhrievaní nikdy nekladte papier na pečenie bez upevnenia na príslušenstvo. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

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

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo poranenia!**

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

Nesiahajte do priestoru závesov.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!**

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Ako osoba s elektronickými implantátmi dodržiavajte vzdialenosť od ovládacieho panela minimálne 10 cm.

Mikrovlnný ohrev**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo požiaru!**

- Použitie spotrebiča, ktoré nie je v súlade s určením, je nebezpečné a môže spôsobiť škody.
Nie je prípustné sušenie potravín alebo odevov, zohrievanie papuč, vankúšikov s obilninami alebo inými zrnkami, handier na čistenie, vlhkých odevov a podobne. Ešte po niekoľkých hodinách sa môžu napríklad zohriať papuče alebo vankúšiky so zrnkami alebo obilím vznietiť. Spotrebič používajte výhradne na prípravu potravín a nápojov.
- Potraviny sa môžu vznietiť. Potraviny nikdy nezohrievajte v obaloch udržiavajúcich teplo.
Potraviny v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov nikdy nezohrievajte bez dohľadu. Nikdy nenastavujte príliš vysoký mikrovlnný výkon ani príliš dlhý čas mikrovlnného ohrevu. Riadte sa údajmi uvedenými v tomto návode na používanie. Potraviny nikdy nesušte v mikrovlnnom ohrevu. Potraviny s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte ani nezohrievajte príliš dlho alebo na príliš vysokom výkone.
- Olej sa môže zapáliť. V mikrovlnnom ohrevu 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 zohriatí, náhle prasknúť. Nikdy nevarte vajcia alebo nezohrievajte vajcia uvarené natvrdo v škrupinke. Nikdy nevarte živočíchov s ulitou a kôrovce. Pri príprave voľského oka alebo vajec do skla musíte najprv prepichnúť žltok. V prípade potravín s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Šupku, resp. kožu pred zohrievaním prepichnete.

- Teplo sa v dojčenskej výžive nerozdelí rovnomerne. Dojčenskú výživu nikdy nezohrievajte v uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumeľ. Po zohriatí ju dôkladne premiešajte alebo pretraste. Pred kŕmením dieťaťa skontrolujte teplotu.
- Zohriate jedlá odovzdávajú teplo. Riad sa môže rozhorúčiť. Riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej rukavice.
- 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 kuchynskej rukavice.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

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

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Nevhodná nádoba môže prasknúť. Riad z porcelánu a keramiky môže mať drobné diery v rukovätiach a pokrievkach. Za týmito dierkami sa nachádzajú skryté dutinky. Ak do dutín prenikne vlhkosť, nádoba môže prasknúť. Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nedostatočnom čistení sa môže povrch spotrebiča poškodiť. Môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Varný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a zarážku udržiavajte v čistote.

- V dôsledku poškodených dvierok varného priestoru alebo tesnenia dverí môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dverí alebo plastový rámček dverí. Zavolajte zákaznícky servis.
- Zo spotrebičov bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt. V prípade prác údržby a opráv zavolajte servis.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

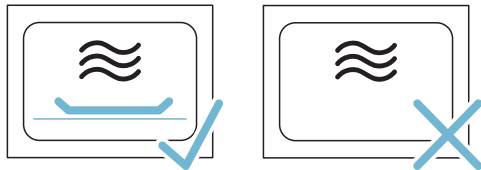
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Voda v horúcom varnom priestore: do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neskladujte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprívrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: pri pečení veľmi ťavnatých ovocných koláčov nenaplníte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silné znečistenie tesnenia: ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: nestavajte, nesadajte a nevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.

- Zasúvanie príslušenstva: podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť by nevydržala hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Pozor!

- Iskrenie: kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: rošt nekombinujte s univerzálnou panvicou. Pri zasunutí priamo na seba môže dochádzať k tvoreniu iskier. Zasúvajte vždy do vlastnej výšky.
- Hliníkové misky: nepoužívajte hliníkové misky v spotrebiči. Iskrením sa spotrebič poškodí.
- Prevádzka mikrovlnného ohrevu bez vloženého jedla: prevádzka spotrebiča bez jedál vo varnom priestore spôsobuje preťaženie. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla vo varnom priestore. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu.
→ Ovládanie spotrebiča na strane 12



- Popkorn do mikrovlnnej rúry: nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu. Používajte maximálne 600 W. Vrečko s popkornom vložte vždy na sklenený tanier. Sklo dvierok môže pri preťažení prasknúť.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na ochranu životného prostredia.

Úspora energie

- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EÚ) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením.

2 Otočný volič

Otočný volič je umiestnený tak, že ho môžete bez obmedzenia otáčať doľava alebo doprava.

3 Dotykový displej

Na dotykovom displeji vidíte aktuálne nastavené hodnoty, možnosti na výber alebo tiež texty s poznámkou. Na nastavenie ťuknite na ktorékoľvek textové políčko. V závislosti od výberu sa textové polia menia.

Ovládací panel

Cez ovládací panel nastavte pomocou tlačidiel, dotykových polí a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.

>>>>	Rýchloohrev	Zapnutie alebo vypnutie rýchleho ohrevu
start/stop		Spustenie a zastavenie prevádzky alebo zrušenie prevádzky

Otočný volič

Otočným voličom zmeníte nastavené hodnoty, ktoré sa zobrazia na displeji.

Pri väčšine zoznamov výberu, napr. pri teplote, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť. Pri druhoch ohrevu napríklad začína po poslednej položke opäť prvá.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom, vhodne na každú situáciu.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom. Hodnota má tmavé pozadie.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza v hornej časti displeja. Tu sú zobrazené hodiny a nastavené časové funkcie.

Linka postupu

Vďaka linke postupu vidíte napríklad stav nahriatia rúry na pečenie alebo čas, ktorý ubehol od začiatku pečenia. Rovná línia pod hodnotou v popredí sa zaplňa zľava doprava podľa toho, ako postupuje príprava.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

Tlačidlá	Význam
on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
menu	Otvorenie ponuky menu
i	Informácie
	Detská poistka
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky
	Časová voľba
	Otvoriť menu časových volieb

Časový priebeh

Pokiaľ ste spustili váš spotrebič bez nastavenia času, môžete vpravo hore v stavovom riadku vidieť, ako dlho už je spotrebič v prevádzke.

Pokiaľ ste nastavili dobu prípravy a tá bola následne vymazaná, vypočítava ubehnutá doba už uplynutý čas a dĺžku trvania a spúšťa následne odpočítavanie na základe týchto hodnôt. Takto môžete vždy kontrolovať aktuálnu dobu prevádzky spotrebiča.

Kontrola teploty

Stĺpce na kontrolu teploty ukazujú vyhrievaciu fázu v priestore na varenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu ukazuje zvyšovanie teploty v priestore na varenie. Pri naplnení všetkých stĺpcov nastáva vhodná doba na vloženie pokrmu, ktorý chcete pripravovať. Pri nastaveniach grilu a čistenia sa stĺpce nezobrazujú.
Indikátor zostatkového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, objaví sa pod stavovým riadkom línia, ktorá zobrazuje úroveň zostatkového tepla v priestore na pečenie. Ukazovateľ zmizne, pokiaľ teplota v priestore na pečenie klesne pod 60 °C.

Poznámka: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Počas nahrievania môžete pomocou tlačidla  nechať zobraziť aktuálnu teplotu.

Druhy ohrevu

Aby ste našli správny druh ohrevu pre vaše jedlo, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D-horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového ohrevného telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie mäsa a koláčov na jednej úrovni. Obzvlášť vhodné pre koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne z vrchnej a spodnej strany.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového ohrevného telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Pre energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov. Teplo prichádza rovnomerne z vrchnej a spodnej časti.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Ohrevné teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie plochých kúskov, ako steak, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha grilovacieho telesa.
 Gril, malá plocha	Stupne grilovania 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha grilovacieho telesa.

Menu druhov prevádzky

Ponuka je rozdelená do niekoľkých druhov prevádzky. Takto môžete rýchlo vybrať požadovanú funkciu.

Druh prevádzky	Použitie
Druh ohrevu	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy ohrevu.
Pokrm → "Pokrm" na strane 23	Tu nájdete nastavenia pre mnohé druhy pokrmov.
Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16	S mikrovlnným ohrevom môžete pokrm rýchlo pripraviť, ohriať alebo rozmraziť.
Kombinácia mikrovlnnej rúry → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16	S týmito nastavením môžete k mikrovlnnému ohrevu nastaviť aj druh ohrevu.
Funkcia sušenia → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17	Použitie po prevádzke s parou alebo mikrovlnným ohrevom.
Čistiaca funkcia → "Čistiaca funkcia" na strane 19	Čistiaca funkcia čistí Vaš ohrev na pečenie takmer samostatne.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 15	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete prispôbiť podľa vlastných potrieb.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.

Druhy ohrevu s mikrovlnnou rúrou	Teplota	Použitie
 Pizza stupeň	30-275 °C	Pre prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľké množstvo tepla zo spodnej strany. Výchrev je zaistený spodným výhrevným telesom a okrúhlym výhrevným telesom.
 Mierny ohrev	70-120 °C	Pre šetrné a pomalé pečenie predpripravených kusov mäsa v otvorených nádobách na varenie. Teplo prichádza z nižšou teplotou rovnomerne z vrchnej a spodnej strany.
 Dolný ohrev	30-250 °C	Pre pečenie vo vodnom kúpeli a dopekání. Teplo prichádza zo spodnej strany.
 Udržiavanie teploty pokrmu	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených pokrmov.
 Predhrievanie riadu	30-70 °C	Na zohrievanie riadu.
 Funkcia coolStart	30-275 °C	Pre rýchlu prípravu hlboko mrazených potravín v úrovni 1. Teplota sa nastaví na základe údajov od výrobcu. Používajte to najvyššie teplotné nastavenie udané na balení výrobku. Čas pečenia bude podľa informácie na obale alebo skrátený. Nie je potrebné predhriať.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

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

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

Funkcie varného priestoru

Funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dvierok spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, osvetlenie varného priestoru sa zapne. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako cca 15 minút, osvetlenie rúry sa znova vypne.

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, aby sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezaplo.

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Inak sa spotrebič prehreje.

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

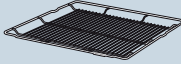
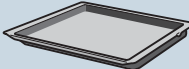
Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.
→ "Základné nastavenia" na strane 15

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom:

	Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso a grilované kusky. Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.
	Univerzálna panvica Na prípravu štavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno panvicu používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

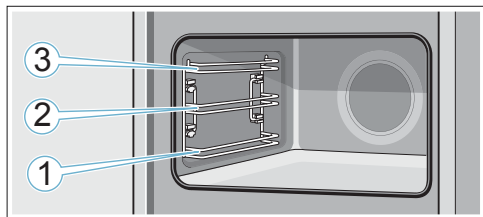
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

Zasúvanie príslušenstva

Varný priestor má 3 výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.



Vo výške zasunutia 1, 2 a 3 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyčky danej výšky zasunutia.

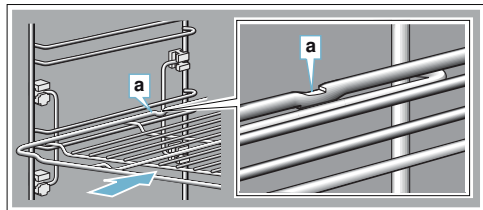
Upozornenie

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

Funkcia západky

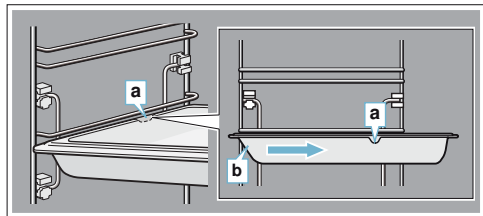
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Funkcia západky zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do varného priestoru bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Skosená časť príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča → „Služba zákazníkom“ na strane 23.

Osobitné príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.	HZ634080
Univerzálna panvica Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno panvicu používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.	HZ632070
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálnej panvice na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dá ľahšie uvoľniť z univerzálnej panvice.	HZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.	HZ631010
Profesionálna panvica Na prípravu veľkých množstiev.	HZ633070
Pokrievka na profesionálnu panvicu Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnej panvici.	HZ625071
Kameň na pečenie chleba Na prípravu domáceho chleba, zemli a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HZ327000

Sklenený pekáč (5,1 l) Na prípravu dusených jedál a nákyrov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Pokrmý“.	HZ915001
Sklenená misa Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákyrov.	HZ86S000
Sklenený plech Pre nákyry, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000

Pred prvým použitím

Prv, než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia.
→ „Základné nastavenia“ na strane 15

Nastavenie jazyka

Ako prvý sa objaví jazyk. Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.

2. Na potvrdenie stlačte na šípku >.
Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.

1. Otočným voličom nastavte čas.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >.

Nastavenie dátumu

Prednastavený dátum je „01.01.2014“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >.
Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

Čistenie varného priestoru a príslušenstva

Prv, než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Čistenie varného priestoru

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdný, uzavretý varný priestor.

Dbajte pritom na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.

Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handričkou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
Uskutočnite uvedené nastavenia.

Nastavenia	
Druh ohrevu	4-D Horúci vzduch 
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

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

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off.

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Ovládanie spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv, než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči. Určité zobrazenia a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zostatkového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Keď dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnete spotrebič. Znak on/off nad tlačidlom sa rozsvieti namodro.

Na displeji sa objaví logo Siemens a potom prvý druh ohrevu a teploty zo zoznamu výberu.

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnete spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zmizne.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť alebo prerušiť tlačidlom start/stop. Po prerušení prevádzky sa chladiaci ventilátor môže stále otáčať.

Na zmazanie nastavenia stlačte tlačidlo on/off.

Pokiaľ pri spustenom programe otvoríte dvierka spotrebiča, preruší sa jeho prevádzka. Pre pokračovanie programu zavriete dvierka spotrebiča.

Nastavenie prevádzkového režimu

Pokiaľ chcete nastaviť druh prevádzkového režimu, musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Otvorí sa menu prevádzkového režimu.
2. Ťknite na požadovaný druh prevádzky. Podľa druhu prevádzky sú k dispozícii rôzne možnosti výberu.
3. S otočným voličom zmeníte výber.
Podľa ponuky sa menia ďalšia nastavenia.
4. Tlačidlom start/stop spustíte operáciu. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie času. Je možné pozorovať nastavenia a líniu postupu.

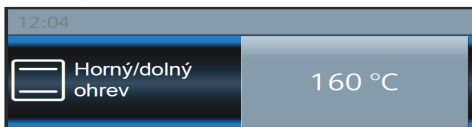
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po spustení spotrebiča sa objaví navrhovaný druh ohrevu s danou teplotou. Toto nastavenie je možné okamžite spustiť pomocou tlačidla start/stop.

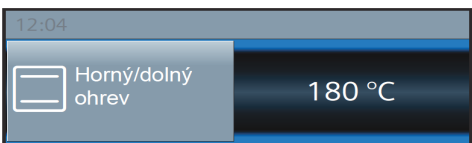
Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne. Pre ďalšie nastavenia zmeňte hodnoty nasledovne:

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

1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.

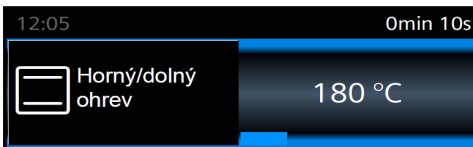


2. Ťknite na teplotu, ktorú chcete nastaviť.



3. Otočným voličom zmeníte teplotu.

4. Spustíte tlačidlom start/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Pomocou tlačidla »||| rýchleho ohrevu môžete výrazne zrýchliť ohrev priestoru na pečenie. Funkcia rýchleho ohrevu nie je dostupná pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodný druh ohrevu pre rýchloohrev je:

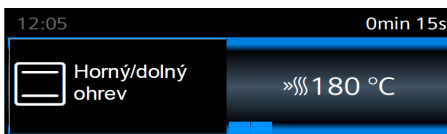
	4D-Horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď je rýchly ohrev ukončený.

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavenú teplotu minimálne 100 °C. Ináč sa rýchloohrev nedá aktivovať.

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



Symbol »||| sa zobrazí vľavo vedľa teploty. Indikácia kontroly teploty sa začne postupne naplňať.

Keď je rýchly ohrev ukončený, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol »||| už nesvieti. Vložte jedlo do varného priestoru.

Upozornenie:

- Časová funkcia Čas trvania sa spustí hneď s rýchlym ohrevom.
- V priebehu rýchloohrevu môžete pomocou tlačidla zistiť aktuálnu teplotu priestoru na varenie.

Zrušenie

Stlačte tlačidlo »|||. Symbol »||| na displeji zmizne.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	Použitie
Budík	Funkcia časovača funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí daného času zaznie signál.
Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
Čas ukončenia	Zadajte čas trvania a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.

Upozornenia

- Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch.
- Podľa toho, ktorým smerom najprv 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 stavovom riadku je napísané "Ukončené".
- Tlačidlom môžete prepínať medzi jednotlivými informáciami, ktoré sa na krátku dobu zobrazia na displeji.

Budík

Budík je možné nastaviť kedykoľvek, aj keď je prístroj vypnutý. Budík beží paralelne s ostatnými nastaveniami a má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul časovač alebo čas trvania.

Je možné nastaviť hodnotu maximálne 24 hodín.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole pre budík.
- Otočným voličom nastavte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa spustí časovač. Symbol budíka a uplynutý čas sa zobrazia vľavo v stavovom riadku.

Po uplynutí času

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa objaví "Čas uplynul". Stlačením tlačidla je možné budík predčasne ukončiť.

Zrušenie budíka

Stlačením tlačidla menu časovej funkcie sa otvorí ponuka a pootočením otočného voliča späť je možné tento čas zrušiť. Menu je možné zavrieť tlačidlom .

Zmena času budíka

Tlačidlom otvorte menu časových funkcií a pootočením otočného voliča v priebehu niekoľkých sekúnd je možné zmeniť čas budíka. Spustenie budíka je možné tlačidlom .

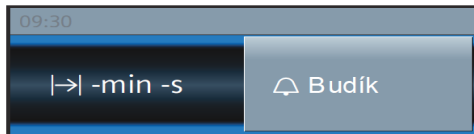
Čas trvania

Keď nastavíte čas prípravy vášho pokrmu, ukončí sa prevádzka spotrebiča automaticky po uplynutí tohto času. Rúra na pečenie sa viac nezahrieva.

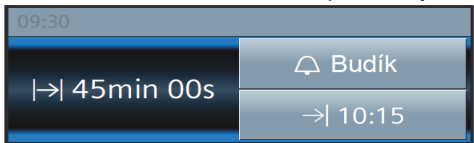
Predpoklad: druh ohrevu a teplota ohrevu sú nastavené.

Príklad: nastavenie na 4D-ohrev vzduch, 180 °C, trvanie 45 minút.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.



- Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas.



- Spustíte pomocou tlačidla start/stop. Doba trvania sa viditeľne odpočítava v riadku progresu.

Uplynul čas trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa viac nezahrieva. V stavovom riadku je napísané "Ukončené". Signál je možné predčasne ukončiť stlačením tlačidla .

Zrušiť čas trvania

Otvorte menu časových funkcií pomocou tlačidla . Čas trvania otočte späť. Zobrazenie sa zmení na nastavený druh ohrevu a teplotu ohrevu.

Zmena času trvania

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom . Zmeňte čas trvania pomocou otočného voliča.

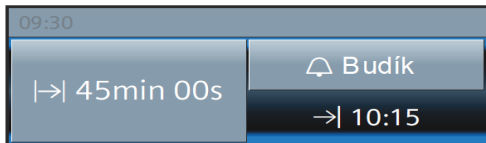
Koniec času

Pokiaľ meníte koniec času, majte prosím na pamäti, že potraviny, ktoré rýchlo podliehajú skaze, nemôžu byť v rúre na pečenie skladované príliš dlhú dobu.

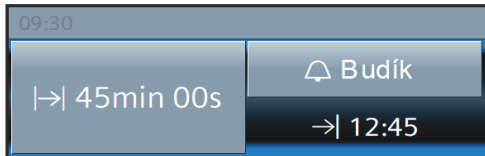
Predpoklad: nastavená funkcia ešte nebola spustená. Je nastavená doba trvania. Je otvorené menu časových funkcií .

Príklad na obrázku: o 9.30 vložíte pokrm do priestoru rúry na pečenie. Príprava pokrmu trvá 45 minút a o 10.15 je táto ukončená a pokrm hotový. Vy ale potrebujete, aby bol daný pokrm hotový o 12.45.

- Ťuknite na pole "Ukončiť". Zobrazí sa čas.



2. S otočným voličom posuňte čas ukončenia na neskoršiu dobu.



3. Potvrďte tlačidlom start/stop.



Rúra na pečenie je v čakacom stave. V stavovom riadku sa objaví symbol →| a čas, keď je prevádzka ukončená. Prevádzka je spustená v presne danom čase. Trvanie prevádzky plynie viditeľne v stavovom riadku.

Uplynula doba

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa viac nezohrieva. V stavovom riadku je napísané "Ukončené". Zvukový signál je možné predčasne ukončiť stlačením tlačidla ☹.

Zmena koncového času

Je to možné pokiaľ je rúra na pečenie v čakacom stave.

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom ☹.

Ťuknite na "→| Ukončiť" a nastavte otočným voličom požadovaný čas ukončenia. Ponuku zatvorte tlačidlom ☹.

Zrušenie konca času

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v čakacom stave.

Na to otvorte ponuku časových možností pomocou tlačidla ☹.

Ťuknite na "→| Ukončiť" a nastavte späť čas ukončenia. Doba trvania sa okamžite začne odpočítavať.

Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť alebo meniť jeho nastavenia.

Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jediné tlačidlom on/off sa dá spotrebič vypnúť.

Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Cca 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo ☹. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v stavovom riadku sa objaví symbol ☹.

Základné nastavenia

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

Zmena základných nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
 2. Stlačte tlačidlo menu.
 3. Otvorí sa menu druhov prevádzky. Objaví sa prvé základné nastavenie a je možné ho pomocou otočného voliča meniť.
 4. Stlačte na šípku >.
 5. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnoty.
 6. Šípkou < sa dostanete k ďalšiemu základnému nastaveniu.
 7. Na uloženie stlačte tlačidlo menu.
- Na displeji sa zobrazí možnosť zrušiť alebo uložiť.

Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a k nim možné zmeny nastavenia. Podľa výbavy vášho spotrebiča je možné, že budú zobrazené len niektoré nastavenia, ktoré sú aktuálne pre váš spotrebič.

Môžete meniť nasledujúce nastavenia:

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Zvukový signál	Krátky (30 sek.) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Nastaviteľná v piatich úrovniach
Zvukový signál tlačidiel	Vypnuté* (zvuk pri on/off zostane)
	Zapnuté
Jas displeja	Nastaviteľný v piatich stupňoch
Zobrazenie času	Digitálne s dátumom Analogové
	Vypnuté
Osvetlenie	V prevádzke zapnuté V prevádzke vypnuté
Automatické pokračovanie	Pri zatvorení dvierok Nepokračovať automaticky (stlačiť tlačidlo start/ stop)
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druh ohrevu Mikrovlnný ohrev Mikro-kombi Pokrm*
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté Zapnuté (displej sa stmaví medzi 22:00 a 5:59 hodinou)

Logo značky	zobrazíť
	nerozbrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa
Nastavenie sabat	Minimálne zapnuté
	vypnuté
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu
*)K dispozícii podľa typu spotrebiča	

Upozornenie: Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasú displeja sa okamžite prejavia. Všetky ostatné nastavenia až po ich uložení.

Zmena času

Keď chcete prispôsobiť čas, napr. z letného času na zimný, zmeňte základné nastavenie.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu. Otvoríť menu druhu prevádzky.
3. Ťuknúť na "Nastavenia".
4. Pomocou šípky > sa dostať na "Hodiny".
5. Pomocou otočného voliča zmeňte čas hodín.
6. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa objaví uložiť alebo zrušiť.

Výpadok elektrického prúdu

Len nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky sa musia po dlhšom prerušení dodávky prúdu nanovo vykonať.

Nastavte nanovo jazyk, čas a aktuálny 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 použitie.

Riad

Nie všetok riad sa hodí na mikrovlnný ohrev. Aby sa vaše jedlá zohriali a spotrebič sa nepoškodil, používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Vhodný riad

Vhodný žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo tepelne stabilného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny.

Môžete používať aj servírovací riad. Nebudete tak musieť jedlo zbytočne prekladať. Riad so zlatým alebo strieborným vzorom používajte len vtedy, keď výrobca garantuje, že je vhodný do mikrovlnného ohrevu.

Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad. Kov neprepúšťa mikrovlny. Jedlá zostanú v zakrytých kovových nádobách studené.

Pozor!

Iskrenie: kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.

Test riadu

Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla. Jedinou výnimkou je krátky test riadu.

Ak si nie ste istý, či je váš riad vhodný pre mikrovlnný ohrev, urobte tento test.

1. Prázdnu nádobu postavte do varného priestoru na ½ - 1 minútu pri maximálnom výkone spotrebiča.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu. Riad musí zostať studený alebo vlažný.
Keď je horúci alebo keď sa tvoria iskry, nie je vhodný. Zrušte test.

Výkony mikrovln

Môžete nastaviť 5 rôznych výkonov mikrovlnného ohrevu.

Výkon	Pokrmý	Maximálny čas trvania
90 W	Na rozmrazovanie chľostivých jedál	1 hod. 30 min.
180 W	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu	1 hod. 30 min.
360 W	Na dusenie mäsa a na ohrev chľostivých jedál	1 hod. 30 min.
600 W	Na zohrievanie a dusenie jedál	1 hod. 30 min.
1000 W	Na zohrievanie tekutín	30 min.

Nastavenie mikrovln v kombinácii s druhom ohrevu

Môžete nastaviť výkon od 90 wattov až 360 wattov. Nie všetky druhy ohrevu je možné kombinovať s funkciou mikrovlnného ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

	4D Horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Gril s cirkulujúcim vzduchom
	Gril s veľkou plochou
	Gril s malou plochou

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu druhov prevádzky.
2. Vyberte políčko "Kombinácia s mikrovlnami". Bude vám navrhnutý druh ohrevu, teplota, výkon mikrovlnnej rúry a dĺžka trvania.
3. Ťuknite na ktorékoľvek políčko a nastavte pomocou otočného voliča požadované hodnoty.
4. Spustíte pomocou tlačidla start/stop. Je možné vidieť dobu trvania.

Hodnoty môžete kedykoľvek meniť. Na to ťuknite do ktoréhokoľvek políčka a zmeníte hodnotu pomocou otočného voliča.

Nastavená doba uplynula

Zaznie zvukový signál. Prevádzka mikrovlnnej rúry je ukončená. Na displeji je zobrazené 0min 00s a v stavovom riadku sa zobrazí "Ukončené". Signálny tón je možné vypnúť pred uplynutím skončenia doby prevádzky pomocou tlačidla . Pokiaľ chcete znovu nastaviť výkon mikrovlnnej rúry, ťuknite na ktorékoľvek políčko a zadajte dobu trvania. Prevádzka sa opätovne spustí.

Pozastaviť prevádzku

Stlačte tlačidlo start/stop: rúra na pečenie je v režime prestávky. Pokiaľ chcete spotrebič opätovne aktivovať, stlačte start/stop.

Otvorenie dvierok spotrebiča: prevádzka spotrebiča je prerušená.

Uzatvorenie dvierok spotrebiča: prevádzka sa opätovne obnoví.

Zrušiť prevádzku

Stlačte tlačidlo on/off.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov mikrovlnného ohrevu postavte rošt vždy do výšky 1.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu druhov prevádzky.
2. Pomocou otočného voliča nastavte "Mikrovlnný ohrev". Je navrhnutý mikrovlnný výkon a čas trvania.
3. Nastavte výkon mikrovlnného ohrevu alebo doby prevádzky pomocou otočného voliča.
4. Spustíte mikrovlnný ohrev pomocou tlačidla start/stop. Viditeľne plynie čas prevádzky.

Hodnoty je možné kedykoľvek meniť. Pre zmenu ťuknite do ktoréhokoľvek políčka a zmeníte ďalšiu hodnotu pomocou otočného voliča.

Ubehla doba prípravy

Zaznie zvukový signál. Prevádzka mikrovlnného ohrevu je ukončená. Na displeji je zobrazené $\rightarrow$ 0min 00s a v stavovom riadku sa zobrazí "Ukončiť". Signálny zvukový tón je možné predčasne vypnúť pomocou tlačidla . Pokiaľ chcete znovu nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, ťuknite na ľubovoľné políčko a zadajte dobu prevádzky. Funkcia mikrovlnného ohrevu sa opätovne spustí.

Pozastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo start/stop: rúra na pečenie je v režime prestávky. Pokiaľ chcete spotrebič opätovne aktivovať, stlačte start/stop.

Otvorenie dvierok spotrebiča: prevádzka spotrebiča je prerušená. Po uzavretí dvierok stlačte tlačidlo start/stop. Prevádzka je opätovne obnovená.

Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Sušenie

S druhom prevádzky "Funkcia sušenia" sa priestor na pečenie zahreje a tak sa vyparí aj vlhkosť v priestore na pečenie. Funkciu na sušenie použijete po každom použití mikrovlnného ohrevu.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu s ponukou druhov prevádzky.
2. Vyberte druh prevádzky "Funkcia sušenia".
3. Vyberte funkciu sušenia. Spustíte stlačením tlačidla start/stop. Sušenie je spustené a po uplynutí desiatich minút je automaticky ukončené.

Otvorte dvierka priestoru na pečenie na 1 až 2 minúty, aby mohla vyprchať vlhkosť.



Nastavenie sabat

S nastavením sabat môžete nastaviť dobu prevádzky až na 74 hodín. Pokrmý v priestore na pečenie ostávajú teplé bez toho, aby ste museli spotrebič vypínať alebo zapínať.

Spustenie nastavenia sabat

Predpoklad: aktivovali ste v základných nastaveniach funkciu

"Nastavenie sabat zapnuté → "Základné nastavenia"
na strane 15

Priestor na pečenie hreje horný/dolný ohrev na teplotu 85 až 140°C.

1. Stlačte tlačidlo vypnuté/zapnuté. Na displeji sa zobrazí návrh na druh ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte doľava a vyberte druh ohrevu "Nastavenie sabat".
3. Ťuknite na navrhnutú teplotu nastavte teplotu pomocou otočného voliča.
4. Otvorte menu na nastavenie časových funkcií a ťuknite na políčko "Doba trvania". Navrhnutá hodnota bude 25 hodín.
5. Nastavte pomocou otočného voliča požadovanú dobu prevádzky.
6. Spustíte tlačidlom start/stop. V stavovom riadku sa viditeľne odpočítava doba trvania.

Uplynula nastavená doba

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa ďalej nezahrieva. V stavovom riadku sa objaví "Ukončené".

Zmeniť čas ukončenia

Nie je možné zmeniť čas ukončenia prevádzky.

Prerušenie funkcie sabat

Stlačte tlačidlo zapnuté/vypnuté. Všetky nastavenia sa vymažú.

Je možné vykonať nové nastavenie.



Funkcia čistenia

Pomocou druhu prevádzky "Funkcia čistenia" sa vyčistia samočistiace plochy v priestore na pečenie.

Samočistiace plochy (zadná stena, strop a bočné steny) sú pokryté pôrovitou zdrsnenou keramikou. Štavy, ktoré pri pečení koláčov a mäsa, prípadne grilovaní vystreknú, sú touto vrstvou nasaté a odstránené, zatiaľ čo je rúra na pečenie v prevádzke. Pokiaľ sa tieto povrchy už dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, je možné povrch tohoto obloženia vyčistiť pomocou funkcie čistenia.

Poznámka: Použitie je regulované spotrebičom. Spotrebič zobrazí, od kedy je vhodné nechať tieto plochy vyčistiť. Toto odporúčanie bude zobrazené až dovtedy, pokiaľ neprebehne celý proces čistenia. Pokiaľ nebudete dbať na toto upozornenie, môžu na samočistiacej vrstve vzniknúť škody. Pokiaľ je Váš spotrebič silne znečistený, prípadne pokiaľ sa na zadnej strane spotrebiča tvoria tmavé oblasti, nečakajte na výzvu na spustenie čistiacej funkcie. Pretože čím častejšie sa vykonáva funkcia čistenia spotrebiča, tým dlhšie sa zachováva samočistiaca schopnosť týchto povrchov. Spotrebič je možné kedykoľvek čistiť, podľa uváženia a potreby.

Pred spustením funkcie čistenia

Vyberte riad, nádoby na varenie a príslušenstvo z priestoru na varenie.

Čistenie dna priestoru na varenie a vnútorné strany dverí

Odstráňte hrubé nečistoty zo dna, vnútorných dveriek a osvetlení spotrebiča. V opačnom prípade vznikajú nečistoty, ktoré už nebude možné odstrániť.

Upozornenie!

Na samočistiace plochy nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky. Povrch sa tým poškodí. Pokiaľ sa na tieto plochy dostane čistiaci prostriedok, okamžite ho umyte vodou a savou kuchynskou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte prosím žiadne pomocné čistiace prostriedky.

Nastavenie funkcie čistenia

Čistenie trvá 60 minút.

Doba čistenia je pevne daná, nie je možné ju meniť.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu druhov prevádzky.
2. Vyberte druh prevádzky "Funkcia čistenia". Pokiaľ ťuknete na políčko "Ďalej", dostanete informácie na čistenie.
3. Tlačidlom start/stop spustíte čistenie. V stavovom riadku sa viditeľne odpočítava doba čistenia.

Kuchyňa v priebehu spustenej funkcie čistenia vetrajte.

Po vykonaní funkcie čistenia

Zaznie signál. Rúra na pečenie už neheje. V stavovom riadku sa zobrazí "Ukončené". Signál je možné vypnúť tlačidlom . V stavovom riadku sa zobrazí "Spotrebič sa ochladzuje".

Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo zapnuté/vypnuté. Všetky nastavenia sa vymažú. Je možné spotrebič nastaviť opätovne.

Upozornenie!

Odporúčanie na čistenie nie je možné odložiť. Upozornenie na nutnosť čistiacej funkcie sa zobrazí na displeji.

Čistenie môžete nechať prebehnúť počas noci

V kapitole Časové nastavenie sa dočítate, ako je možné posunúť čas ukončenia prevádzky. Takto môžete rúru na pečenie používať kedykoľvek v priebehu dňa → "Časové funkcie" na strane 14

Po uplynutí funkcie čistenia

Po ochladení priestoru na pečenie ho vytrite vlhkou kuchynskou utierkou.

Poznámka: V priebehu funkcie čistenia sa na povrchoch môžu vytvoriť červenasté nečistoty. Nejedná sa o koróziu, ale o zvyšky potravín. Tieto nečistoty nie sú zdraviu škodlivé a nijak neobmedzujú čistiacu funkciu samočistiacich plôch.

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu spotrebiča, nemusí mať váš spotrebič všetky povrchy.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé drsné drôtenky 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, ktorú zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od biela. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládaci panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklá dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Rukoväť dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápňovací prostriedok dostane na rukoväť, okamžite ju utrite. Inak sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované povrchy a samočistiace povrchy	Dodržiujte poznámky pre starostlivosť o plochy na základe údajov z tabuľky.
Sklený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Vnútrotný rám dverí z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Je tým možné odstrániť zafarbenia. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Stojany	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z výsuvných lišt, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu..
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieni na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.

- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Povrchy priestoru na varenie

Zadná stena, strop a bočné steny priestoru na varenie sú samočistiace. Je možné to rozpoznať podľa povrchu.

Spodná časť je smaltovaná a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných povrchov

Hladké smaltované povrchy čistíte pomocou špongie a s mydlovou vodou alebo vodou s octom. Následne usušte vlhkou utierkou.

Pripečené zvyšky pokrmov odstráňte vlhkou utierkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo prostriedok na čistenie rúry na pečenie. Priestor na varenie po sušení nechajte otvorený a umožnite mu tak jeho úplné vysušenie.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú pokryté pórovitou zdrsnenou vrstvou keramiky. Šťavy z pečeného mäsa a koláčov sú touto vrstvou absorbované a odstránené, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke.

Pokiaľ sa samočistiace povrchy nedokážu viac efektívne čistiť a vznikajú na nich tmavé škvrny, je možné ich vyčistiť pomocou čistiackej funkcie spotrebiča. Dbajte pritom na pokyny v danej kapitole → "Funkcia čistenia" na strane 18

Upozornenie!

Na samočistiace povrchy nepoužívajte prostriedok na čistenie rúr na pečenie. Povrchy sa takto poškodia. Pokiaľ sa aj napriek tomu na tieto povrchy dostane prostriedok na čistenie rúr na pečenie, okamžite ich vytrite vodou a kuchynskou savou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte prosím žiadne pomocné čistiace prostriedky.

Udržiavajte spotrebič v čistote

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

Tipy:

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

Stojany

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

Vyvesenie a zavesenie stojanov

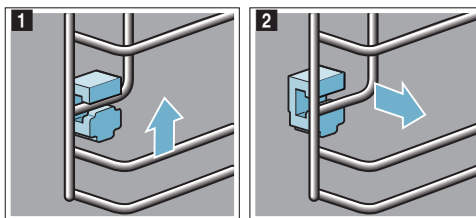
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

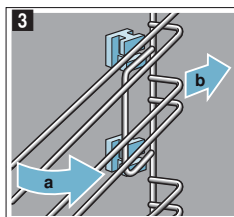
Stojany sa veľmi zohrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich stojanov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie stojanov

1. Stojan zatlačte vpredu smerom hore (obrázok 1).
2. a vyveste ho (obrázok 2).



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

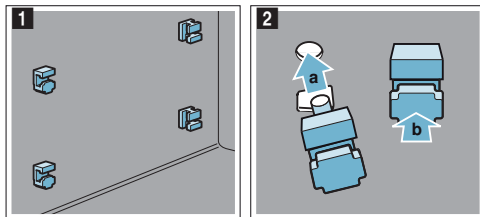


Stojany vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefkú.

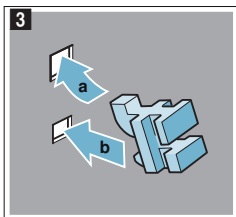
Zastrčenie úchytiek

Ak pri vyberaní stojanov vypadli úchytky, musia sa tieto opäť správne zasunúť.

1. Úchytky sú vpredu a vzadu rozdielne (obrázok 1).
2. Úchytka vpredu zavedte háčikom hore do okružného otvoru **a**, umiestnite ju do nepatrne šikmej polohy, zaveste ju dole a vyrovnajte **b** (obrázok 2).

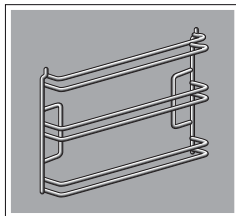


3. Úchytka vzadu zaveste háčikom do horného otvoru **a** a zatlačte do dolného otvoru **b** (obrázok 3).



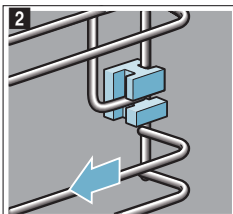
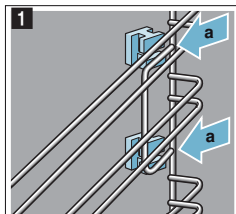
Zavesenie stojanov

Pri zavesovaní dávajte pozor na to, aby bolo zošíkmenie na stojane hore.

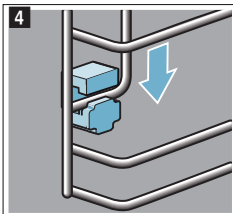
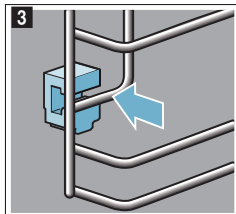


Stojany patria doprava a doľava.

1. Stojan nasadíte vzadu šikmo hore a zavedíte dole **a** (obrázok **1**).
2. Stojan potiahnite dopredu (obrázok **2**).



3. Potom ho priklopte vpred a zasuňte (obrázok **3**).
4. a zatlačte nadol (obrázok **4**).



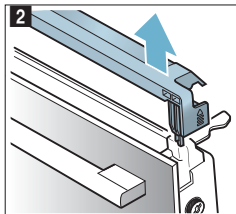
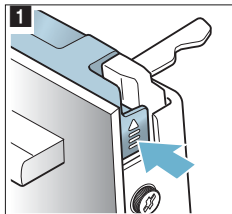
Dvierka spotrebiča

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

Odoberatie krytu dvierok

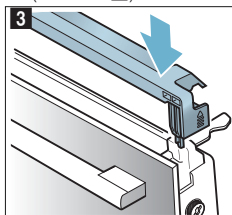
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



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

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, kým počuteľne zaklapne (obrázok **3**).



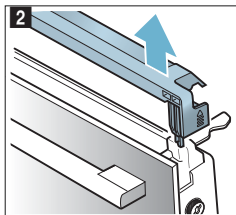
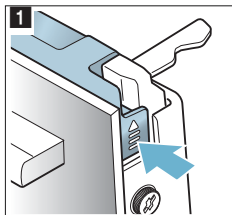
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

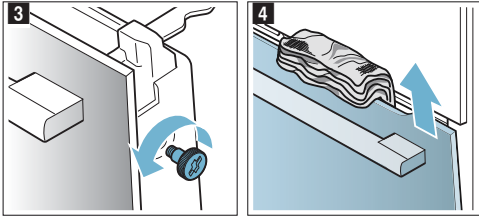
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

Demontáž na spotrebiči

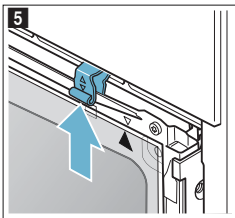
1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).



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



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

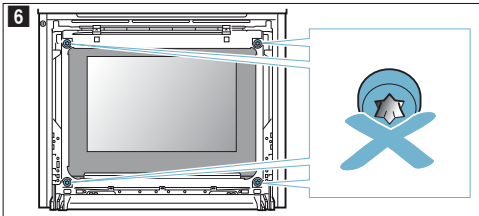


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!
Uvoľnením skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť spotrebiča. Môže unikáť mikrovlnná energia. Skrutky nikdy neuvolňujte.

Neodskrutkovávajte štyri čierne skrutky (obrázok 6).



⚠ Varovanie

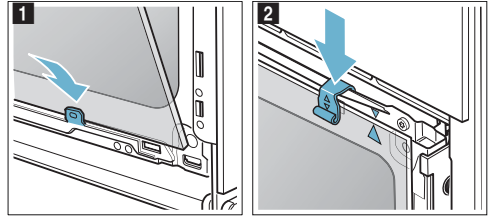
Nebezpečenstvo poranenia!

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

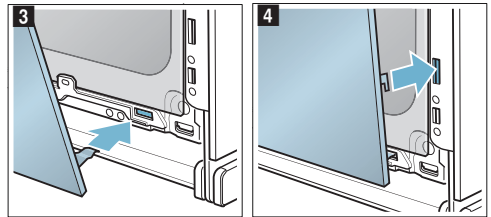
Montáž na spotrebič

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

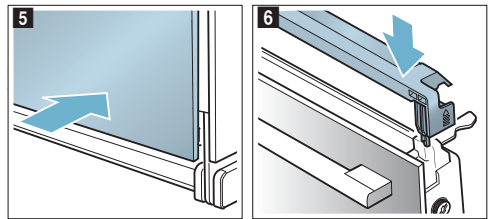
- Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
- Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



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



- Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zaklaplo (obrázok 5).
- Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
- Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
- Nasadte kryt a pritlačajte ho, kým počuteľne zaklapne (obrázok 6).



- Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Varný priestor 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 zákaznický servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Poznámka: Pokiaľ sa pokrm nepodarí pripraviť optimálne, dohľadajte možné riešenie v tabuľkách uvedených na konci návodu na použitie. Tam je možné nájsť mnoho rád a tipov na varenie.

Tabuľka porúch

Pri chybných hláseniach začínajúcich na E, ako napríklad E0111, spotrebič vypnite a opätovne zapnite. Pokiaľ sa hlásenie stále objavuje, kontaktujte zákaznický servis.

Porucha	Možná príčina	Náprava/Upozornenie
Spotrebič nefunguje	Chybná poistka	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Zapnutý spotrebič nie je možné obsluhovať, na displeji je zobrazený symbol  .	Je aktivovaná detská poistka	Stlačte tlačidlo  a držte tak dlho, kým zmizne symbol  .
Priestor na pečenie sa nezahrieva a na displeji je napísané "Demo-Mód zapnutý"	Spotrebič sa nachádza v nastavení demo módu.	Vypnite poistku v poistnej skrini a po uplynutí približne 10 sekúnd ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a nastavte v nastaveniach voľbu „Demo mód - vypnutý“.
Nefunguje osvetlenie priestoru na pečenie	Porucha LED osvetlenia	Kontaktujte zákaznický servis.

→ "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 25

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prírodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákaznického servisu.

Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš spotrebič ukončí prevádzku v prípade, že nie je nastavený čas programu a dlho neboli zmenené pri prevádzke nastavenia spotrebiča.

To, kedy k tomu dôjde, je závislé na nastavenej teplote alebo výkone grilu.

Spotrebič vám na displeji zobrazí výstrahu, že prevádzka bude automaticky ukončená. Následne sa prevádzka spotrebiča preruší.

Pre opätovné použitie spotrebiča ho najskôr vypnite. Následne ho zapnite a nastavte podľa požiadaviek želaný druh prevádzky.

Tip: Aby sa spotrebič nevyvol nechcene, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

Osvetlenie varného priestoru

Na osvetlenie varného priestoru má váš spotrebič jednu alebo viac LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

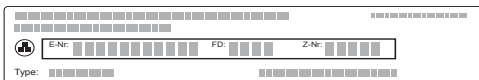
Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED žiarovka alebo kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznický servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

Zákaznícky servis

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.



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

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis

Upozorňujeme vás, že návšteva pracovníkov zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v tejto časti a prípadne taktiež v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Spôľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Pokrmy

S druhom prevádzky „Pokrmy“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič za vás vyberie to najlepšie možné nastavenie.

Poznámky k nastaveniam

- Výsledok pečenia je závislý od kvality potravín a od veľkosti a druhu nádob na varenie. Pre optimálny výsledok pečenia používajte výhradne prvotriedne potraviny a mäso, ktoré bolo uskladnené v chladničke. Pri hlboko mrazených potravinách používajte výhradne potraviny priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch vám bude ponúknutá teplota, druh ohrevu a dĺžka pečenia. Teplotu a dĺžku prípravy môžete zmeniť podľa vlastnej potreby.
- Pri iných pokrmoch je požadované zadať váhu daného pokrmu. Vždy zadávajte výhradne celkovú váhu, aj v prípade, že váš spotrebič vyzve inak. Tu spotrebič preberie nastavenie času a teploty za Vás. Nastavenie váh mimo prednastavený rozsah spotrebiča nie je možný.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič 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 zasunutia 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 použitie. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých pokrmoch sa mikrovlnný ohrev automaticky aktivuje. Pomocou mikrovlnného ohrevu sa skracuje doba prípravy pokrmu, v niektorých prípadoch až na polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aký typ riadu máte použiť, pokiaľ sa jedná hlavne o riad vhodný pre použitie k mikrovlnnému ohrevu. V kapitole mikrovlnná rúra nájdete poznámky a tipy na vhodný riad. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16

Výber pokrmov a nastavenie

1. Stlačte tlačidlo menu.
Otvorí sa ponuka druhov prevádzky.
2. Vyberte možnosť prevádzky "Pokrmy".
Prvá programová skupina sa objaví na displeji.
3. Pomocou otočného voliča zvolte požadovanú skupinu programov.
4. Ťuknite na políčko "Ďalej".
5. Pomocou otočného voliča vyberte pokrm.

Budete prevedení kompletnou škálou nastavenia vami vybraného pokrmu. Stále ťukajte na políčko "Ďalej".

Pokiaľ ste učinili všetky nastavenia pre daný druh pokrmu, spustíte program tlačidlom start/stop.

Poznámka: Spotrebič vás upozorní, pokiaľ je priestor na pečenie pre zvolený druh pokrmu príliš horúci.

Program je ukončený

Zaznie zvukový signál. V stavovom riadku sa zobrazí "Ukončené". Rúra na pečenie sa už viac nezahrieva. Signálny tón je možné predčasne zrušiť stlačením tlačidla .

Pokiaľ nie ste spokojný s výsledkom pečenia, je možné čas pečenia ešte predĺžiť. Stlačte pole „Dovariť“. Následne vám bude navrhnutý čas dopečenia, ktorý môžete zmeniť. Pokiaľ ste spokojný s výsledkom pečenia, stlačte tlačidlo „Ukončiť“. Na displeji sa objaví správa: „Dobrá chuť“.

Zrušiť program

Stlačte tlačidlo vypnuté/zapnuté. Vymažú sa všetky nastavenia. Môžete ich nastaviť nanovo.

Posunúť čas dokončenia

Pri niektorých pokrmoch je možné posunúť čas dokončenia. To, ako je možné tento čas odložiť, sa dozviete v kapitole Časové funkcie. → "Časové funkcie" na strane 14

Pokiaľ ste nastavili čas dokončenia, zmení sa displej a zobrazí čas do uplynutia spustenia rúry na pečenie, v stavovom riadku je možné vidieť čas, kedy sa spustí prevádzka rúry na pečenie. Nie je možné meniť žiadne nastavenia. Dbajte, prosím, na to, aby ste v priestore na pečenie nemali príliš dlhú dobu vložené potraviny, ktoré sa rýchlo môžu pokaziť.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť vodná para vo varnom priestore. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča 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.

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Používajte vždy riad na pečenie, ktorý je vhodný k mikrovlnnému ohrevu a odolný voči jej žiareniu. Dbajte na upozornenia týkajúce sa použitia riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16

V kombinovanej prevádzke môžete použiť zvyčajné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálna panvica: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálnu panvicu, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahadne 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 pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri. Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie podľa tabuľky nastavení.

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

Použitý druh ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Koláče vo forme						
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	1		150-170	-	55-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	1		160-180	90	30-40
Torta v rúre, jemná	Forma na bábovku	1		150-170	-	60-80
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
* Predhriať						
**5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu						

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C i	Výkon vo wattoch	Doba v Min.
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		190-210	-	45-55
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	1		190-210	-	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	65-75
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm 1			150-160	-	25-35
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		170-180	-	20-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Torta z piškútového 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	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-190	-	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálna panvica	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	1		180-200	-	60-70
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálna panvica	1		180-200	-	30-45
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-160	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	-	35-45
Roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Štola z 500 g múky	Univerzálna panvica	1		150-160	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	1		170-180	-	40-60
Štrúdlá, zmrazená	Plech na pečenie	1		190-210	-	30-45
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálna panvica	1		200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Koláčiky**	Plech na pečenie	1		160*	-	25-35
Koláčiky**	Plech na pečenie	1		150*	-	25-40
Koláčiky, 2 úrovne**	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		140*	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	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	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	-	30-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-30
Cukrovinky						
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1		150-160*	-	20-30
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1		140-150*	-	25-35
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	-	20-35
Bezé	Plech na pečenie	2		80-90*	-	120-150
Bezé, 2 úrovne	Univer. panvica+ plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
* Predhriať						
** 5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchloohrevu						

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C	Výkon vo wattoch	Doba v Min.
Makrónky	Plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univer. panvica + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40
* Predhriať						
** 5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu						

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kusy 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 zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihajte. Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvorníkom zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka jednotlivých kusov.
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 nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečený vo 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 vymastite a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

Váš spotrebič 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 spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálna panvica: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Papier na pečenie vždy vhodne pristrhnite.

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 zaistí 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 vo vnútri.

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.

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

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

Pozor!

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

Použitie druhu ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Gril, malá plocha

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / Výkon grilu	Doba v Min.
Chlieb					
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo truhlíková forma	1		190-200	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Truhlíková forma	1		220*	10
				180	20-30
* predhriať					

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / Výkon grilu	Doba v Min.
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	1		190-200*	35-45
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	1		220*	10
				180	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	1		250-270	20-30
Žemle					
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	15-25
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-160*	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálna panvica	2		200-220	10-20
Žemle, zmrazené					
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary	Plech na pečenie	1		220-240	15-25
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		150-170*	20-35
Toast					
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 spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

V kombinovanej prevádzke môžete použiť bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predlžuje.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálna panvica: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúť k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Zmrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva

a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí 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 vo vnútri.

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

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

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

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

Použitý druh ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v Min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	-	25-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univer. panvica + 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	Univerzálna panvica	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		180-200	-	20-30
Pizza hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza hrubý korpus, 1 kus	Univerzálna panvica	1		200-220	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Rošt + univerzálna panvica	3+1		160-180	-	25-35
Pizzová bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Pizzová bageta, 2 kusy	Univerzálna panvica	1		180-200	90	10-20
Mini pizza	Univerzálna panvica	1		-	-	-
Mini pizza, 9 kúskov	Univerzálna panvica	1		210-230	90	10-20

* Predhriať

**Dodržujte pokyny na obale

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v Min.
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 tartu, biely plech	1		190-210	-	40-60
Alsaský koláč	Univerzálna panvica	1		280-300*	-	8-18
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálna panvica	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzálna panvica	1		180-200	-	35-45
* Predhriať						
**Dodržujte pokyny na obale						

Nákypy a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Ak jedlo pripravujete iba pomocou mikrovlnného ohrevu alebo v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnného ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16
Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnného ohrevu sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnou panvicou.

■ Formy na rošte: výška 1

■ Univerzálna panvica: výška 2

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Univerzálnu panvicu na tento účel zasuníte 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“ zasuníte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu opatrne zasuníte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Náryp a suflé by boli zvonku hotové, ale vo vnútri by boli surové.

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

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

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

Použitie druhu ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Stupeň pizza
- Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon ve wattoch	Doba 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**	Univerzálna panvica	1		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Otvorená nádoba na pečenie	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
Sufié	Nárypová forma	1		160-170*	-	40-50
Sufié	Formy na jednotlivé porcie	1		170-190	-	65-75

* Predhriať

**Dodržujte pokyny na obale

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúť k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasunúť univerzálnu panvicu nadol so skosením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

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

Pečenie v nádobách

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

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Otvorená nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Prikrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Hydinu môžete pripravovať mimoriadne dobre v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: Dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. Kovové formy na pečenie alebo rímsky hrniec sú vhodné len na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny pre riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. → *"Mikrovlnný ohrev" na strane 16*

Grilovanie

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

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálnu panvicu nadol so skosením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytiť.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálnu panvicu 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. Frekvencia zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

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 nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusu, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

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

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, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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

Použitie druhov ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoba	Výška zasunutia ohrevu	Druh	Teplota v °C Výkon grilu	Výkon ve wattoch	Doba v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Otvorená nádoba	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Prikrytá nádoba	1		230-250	360	25-35
Filety z kuracích prs, po 150 g (grilovať, 5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	15-20
Filety z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať)	Otvorená nádoba	1		190-210	180	25-30
Malé porcie kurčatá, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčatá, 4 kusy po 250 g	Otvorená nádoba	1		190-210	360	20-30
Kuracie prsty, nugetky, zmrazené	Univerzálna panvica	2		-	-	-
Kuracie prsty, nugetky, zmrazené 250 g	Univerzálna panvica	1		190-210	360	15-20
Veľké kurča, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	1		200-220	360	30
					180	15-25
Kačica a hus						
Kačica, 2 kg	Otvorená nádoba	1		180-200	-	90-110
Kačica, 2 kg	Univerzálna panvica	1		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	120-150
Hus, 3 kg	Otvorená nádoba	1		170-190	180	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Univerzálna panvica	1		170-190	180	60-80
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Prikrytá nádoba	1		210-230	360	45-50
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Prikrytá nádoba	1		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	1		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Prikrytá nádoba	1		210-230	360	45-50
* predhriať						
**Dodržujte pokyny na obale						

Mäso

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

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do 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 varnom priestore. Štáva z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálnej panvice až $\frac{1}{2}$ l vody. Kvapkajúci tuk alebo štáva z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálnu panvicu nadol so skosením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

Pečenie a dusenie v nádobách

Pečenie a dusenie v nádobách je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Pri pečení chudého mäsa pridajte trochu vody. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ 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.

Otvorená nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Prikrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ štavy, 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 sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Určité jedlá je možné pripravovať v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný 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 16

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 spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálnu panvicu nadol so skosením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálnu panvicu 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 šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa. Soľte grilované pokrmy až po grilovaní. Soľ vstrebáva z mäsa vodu.

Upozornenia

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

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 varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití

predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho 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 $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C Výkon grilu	Výkon ve wattoch	Doba v min.
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-200	-	120-130
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	1		180-200	180	40-50
Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	1		210-230	90	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Údené karé s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Prikrytá nádoba	1		210-220	-	60-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	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	Otvorená nádoba	1		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Prikrytá nádoba	1		180-200	90	30-40
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		240-260	180	30-40
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	3		3	-	15-20
* predhriať						
** bez obracania ***						
Dolu zasunúť univerzálnu panvicu do výšky zasunutia 1						

Porkm	Príslušenstvo /nádob	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C Výkon grilu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	2		3	-	20-30
Tefacie mäso						
Tefacie pečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	100-120
Tefacie pečené, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	1		200-210	90	70-80
Tefacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-210	-	100-110
Tefacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba			180-200	90	60-70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	1		180-200	90	50-60
Jahňací chrbát s kosťou**	Otvorená nádoba	1		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou**	Otvorená nádoba	1		190-210	90	30-40
Jahňacie kotlety***	Rošt	3		3	-	12-18
Klobásky						
Grilovaná klobása	Rošt	2		3	-	10-20
Mäsové jedlá						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-190	360	30-40
* Predhriať						
** bez obracania						
*** Dolu zasunúť univerzálnu panvicu do výšky zasunutia 1						

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silne znečistený.	Prípravujte Vaše pečené pokrmy pri vysokých teplotách v uzavretej nádobe na pečenie alebo použite plech na pečenie. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené 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 dokončíte iba pomocou mikrovlnného 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 spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrívením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálnu panvicu nadol so skosením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

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

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálnej panvice až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké 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. Frekvencia zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v nádobách

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúcu nádobu 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.

Otvorená nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt.

Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

Prikrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzhodu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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 16

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.

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 ryby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotností. 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 (plávajúca poloha), po uplynutí cca ½ až ¾ uvedeného času obráťte.

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

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

Použíte druhy ohrevu:

-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Stupeň pizza
-  Funkcia coolStart
-  Mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C Výkon grilu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Otvorená nádoba	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Prikrytá nádoba	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Otvorená nádoba	1		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Otvorená nádoba	1		230-250	360	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Prikrytá nádoba	1		-	600 360	10 10-15
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g	Prikrytá nádoba	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	Prikrytá nádoba	1		-	600 360	5 7-12
Rybie filé, prírodné	Prikrytá nádoba	1		210-230	-	30-45
Rybie filé, prírodné 400 g	Prikrytá nádoba	1		-	600	10-15
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybie filé, zapečené, 400 g	Otvorená nádoba	1		3	360	15-20
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Plech na pečenie	1		220-240	-	15-25
Jedlá z rýb						
Rybia terina, 1 000 g	Forma terina	1		-	360	20-25
* Predhriať						
** Dolu zasunúť univerzálnu panvicu do výšky zasunutia 1						
***Dodržujte pokyny na obale.						

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Príprava v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak chcete dusiť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, používajte vždy zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho.

Obilniny pri varení veľmi penia. Pre všetky obilné výrobky, ako napr. aj ryža, použite vysoký riad s pokrývkou.

Vlastná chuť jedál zostane výrazne zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zaobchádzať so soľou a s korením.

Ak pre vami pripravované množstvá jedla nenájdete údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho základného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte alebo otočte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálna panvica: 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“ zasunite k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa 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
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Funkcia coolStart
- Mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v°C Výkon grilu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Prikrytá nádoba	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Prikrytá nádoba	1		-	600	12-17
Zelenina, mrazená						
Špenát, 450 g*	Prikrytá nádoba	1		-	600	13-18
Miešaná zelenina, 250 g*	Prikrytá nádoba	1		-	600	10-14
Miešaná zelenina, 500 g*	Prikrytá nádoba	1		-	600	15-20
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	3		3	-	10-15

* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

** Dodržiavajte pokyny na obale.

Porkm	Príslušenstvo/nádoba	Výška ohrevu	Druh ohrevu	Teplota v °C Výkon grilu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálna panvica	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice, 1 kg	Univerzálna panvica	1		200-220	360	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé 250 g*	Prikrytá nádoba	1		-	600	10-13
Varené zemiaky, rozštvrtené 500 g*	Prikrytá nádoba	1		-	600	13-17
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Zemiakové rōsti**	Univerzálna panvica	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálna panvica	1		-	-	-
Krokety**	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčky**	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčky, 2 úrovne (priebežne obráťte)	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40
Ryža						
Dlhozrnná ryža, 250 g + 500 ml vody	Prikrytá nádoba	1		-	600	7-9
					180	13-16
Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody	Prikrytá nádoba	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Prikrytá nádoba	1		-	600	12-14
					180	22-27
Obilniny						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Prikrytá nádoba	1		-	600	6-8
Proso celé, 250 g + 600 ml vody	Prikrytá nádoba	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukurličná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Prikrytá nádoba	1		-	600	6-8
					180	4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Prikrytá nádoba	1		-	600	11-13
					180	25-30
Vajce						
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Prikrytá nádoba	1		-	360	6-8

* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

** Dodržujte pokyny na obale.

Dezerty

S vašim spotrebičom 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 do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 16 Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunite k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a stojany. Varný priestor musí byť prázdny.

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
- Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej k mikrovlnnému ohrevu. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. Hneď, ako začne mlieko stúpať, silne premiešajte. Toto zopakujte dva až trikrát.

Príprava ryže v mlieku

1. Ryžu odvážite a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
 2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
 3. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
 4. Hneď, ako začne mlieko stúpať, silne 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 do mikrovlnnej rúry a na 100 g pridajte polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavenie vykonajte podľa údajov v tabuľke.

Počas varenia dva až trikrát premiešajte.

Popkorn na prípravu v mikrovlnnej rúre

Použite žiaruvzdorný, plochý sklenený riad, napr. pokrievku nákyповej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté taniere.

Vrecko 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 popkorn nepripálil, vyberte vrecko s popkornom po 1 ½ minúte a zatrasťte ním. Po príprave pomývajte varný priestor.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou kuchynskej rukavice.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev
- Mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Puding z pudिंगového prášku*	Príkrytá nádoba	1		-	600	5-8
Jogurt	Porciové formy	dno varného priestoru		40-45	-	480-540
Ryža v mlieku, 125 g + 500 ml mlieka*	Príkrytá nádoba	1		-	600	10
					180	20-25
Ovocný kompót, 500 g	Príkrytá nádoba	1		-	600	9-12
Popkorn na prípravu v mikrovlnnej rúre, 1 vrecko 100 g**	Otvorená nádoba	1		-	600	4-6
* medzitým jeden až dvakrát premiešajte						
** zatvorené vrecko položte na riad						

Úspora energie s druhom ohrevu eco

S energeticky efektívnym druhom ohrevu Teplý vzduch Eco a horný/dolný ohrev Eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť elektrickú energiu.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dverkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dverkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie

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

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 nabaduce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upечené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

Použitý druh ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	1		140-160	60-80
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 vajec	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
Bábovka	Okrúhla vlnitá forma na pečenie	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	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčiky	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
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné kysnuté koláče	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb a želme					
Miešaný chlieb, 1,5 kg	Forma na pečenie	1		200-210	35-45
Nízke pečivo	Univerzálna panvica	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 mäso bez kože, napríklad krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	120-140
Hovädzie mäso, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	1		200-220	140-160
Pečené telacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryby, dusené, celé 300g, napríklad pstruh	Prikrytá nádoba	1		190-210	25-35
Ryby, dusené, celé 1,5 kg, napríklad losos	Prikrytá nádoba	1		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Prikrytá nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri tepelnej príprave pokrmov, ktoré sú vyrobené z obilnín alebo zemiakov,

ako napríklad zemiakové lupienky, zemiakové hranolky, toasty, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (keksy, drobné koláče, vianočné koláčiky a pod.).

Tipy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecne	■ Dodržujte čo možno najnižší čas varenia. ■ Jedlá pečte dozlatista, nepripaľujte ich príliš nahnedo ■ Veľké, hrubé potraviny obsahujú malé množstvo akrylamidu
Pečenie	S horným a dolným ohrevom maximálne pri teplote 200 °C. S teplovzdušným ohrevom maximálne pri teplote 180 °C.
Pečivo a sušienky	S horným a dolným ohrevom maximálne pri teplote 190 °C. S teplovzdušným ohrevom maximálne pri teplote 170 °C. Vajíčko alebo vaječný žltok znižuje tvorbu akrylamidu..
Hranolky v rúre na pečenie	Rozprestrite rovnomerne jednu vrstvu na plech na pečenie. Na jedno pečenie pripravujte minimálne 400 g na jeden plech na pečenie, takže zemiaky sa nevysušia.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto býva pomenované taktiež ako pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny pre každý pokrm (napríklad jemné kúsky hovädzieho mäsa, ťelaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktorý sa pečie alebo varí do ružova. Mäso ostáva veľmi šťavnaté, jemné a vláčne.

Vaša výhoda: máte veľa priestoru pri plánovaní menu, keďže jemne pečené mäso je možné veľmi ľahko udržať ohriate. Počas varenia nemusíte mäso obracať. Udržiavajte dvierka spotrebiča pri varení uzatvorené na udržanie rovnomernej teploty pri varení.

Používajte výhradne čerstvé a hygienicky nezávadné mäso bez kostí. Dôkladne odstráňte šľachy a masné kusy mäsa. Tuk si pri miernom pečení vytvára veľmi jedinečnú chuť. Môžete použiť taktiež korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po miernom ohreve je možné mäso okamžite nakrájať. Nie je potrebný žiadny čas na dopečenie. Vďaka unikátnej metóde varenia je mäso ružové, no nie je ani nedopečené a ani neprimerane spálené.

Poznámka: Odložená prevádzka s časom ukončenia nie je pri miernom ohreve možná.

Riad

Používajte plochý riad, napríklad tanier na servírovanie z porcelánu alebo skla. Vložte riad na nahriatie do priestoru na varenie. Otvorený riad vždy položte do rúry na pečenie na úroveň 1 na rošt.

Ďalšie informácie nájdete pri tipoch na mierny ohrev v priloženej tabuľke.

Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu vhodným na jemné pečenie. Spustíte prevádzku výhradne pri úplne vychladenom priestore na varenie. Nechajte priestor na varenie s riadom predhriať po dobu približne 10 minút.

Mäso predpečte na sporáku pri vysokom stupni výkonu a dostatočne dlho počas dostatočnej doby, a to taktiež na jeho koncoch. Následne ho okamžite uložte do pripravenej nádoby na pečenie. Nádobu spolu s mäsom opätovne vložte do priestoru na pečenie a začnite ho tak jemne piecť.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a trvanie programu na mierny ohrev sú závislé od veľkosti, hrúbky a množstva mäsa. Preto sú uvedené intervaly nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  mierny ohrev

Pokrm	Nádoba na pečenie	Výšky zasunutí	Druh ohrev	Doba pečenia v min.	Teplota v °C	Doba trvania v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400g	Otvorená nádoba	1		6-8	90*	45-60
Filety z kuracích prs, každá 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	90*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	90*	120-150
Bravčové mäso						
Bravčové pečené kúsky mäsa, hrubé 5-6 cm, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčové filety, celé	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	60-90
Bravčové medailónky, hrúbka 4cm	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovädzie mäso						
Pečené hovädzie mäso (boky), hrúbka 6-7 cm, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Hovädzia sviečková, celá, 1 kg	Otvorená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef (pečená hovädzina), hrúbka 5-6 cm	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	210-270
Hovädzie medailónky/Rumpsteak, hrúbka 4 cm	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Tefacie mäso						
Pečené tefacie mäso, hrúbka 4-5 cm, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Medailónky z tefacieho mäsa, hrúbka 4 cm	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Filety z tefacieho mäsa, celé, 800g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	150-210
Pečené tefacie mäso, hrúbka 10-15 cm, 1.5 kg	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, každý 200g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kostí, stredne, 1kg spojené	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* predhrev						

Tipy na jemné pečenie mäsa

Jemné pečenie kačacích prs	Položte chladné kačacie prsia na panvicu a opečte ich najskôr zo strany, kde sa nachádza koža. Po miernom ohreve ich grilujte po dobu 3 až 5 minút až do chrupkava
Jemne pečené mäso nie je tak horúce ako normálne pečené mäso.	Aby pečené mäso tak rýchlo nevychladlo, nahrejte tanier a servírujte s veľmi teplými omáčkami.

Sušenie

S použitím 4D horúceho vzduchu sa dá vynikajúco sušiť. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vložte 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 ostruhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stonkou. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

- 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:

-  4D-Horúci vzduch

Porkm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	4-7
Kôstkové ovocie (slivky)	Rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	Rošt	2		80	4-7
Plátky húb	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči 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 potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom

1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálnej panvice tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500ml 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, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zostatkového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zostatkové teplo.

Vyberte poháre po zavaraní z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 25

Kysnutie cesta

Vo vašom spotrebiči je možné nechať rýchlo vykysnúť cesto, to všetko rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustíte výhradne pri plne vychladnutom priestore na pečenie.

Cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte pritom na hodnoty v tabuľke nastavenia pre prvý a druhý cyklus (kysnutie cesta a rast cesta).

Kysnutie cesta

Nastavte podľa hodnôt zobrazených v tabuľke a nechajte spotrebič nahrievať. Postavte nádobu na pečenie na rošt.

V priebehu procesu kysnutia neotvárajte priestor na pečeni, pretože inak unikne vlhkosť. Cesto prikryte.

Rast cesta

Postavte Vaše pečivo do jednej z výšok uvedených v tabuľke.

Pokiaľ chcete predhrev, umiestnite kysnuté cesto mimo spotrebič na teplé miesto.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a dĺžka prípravy sú závislé od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke výhradne orientačné.

Použitý druh ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Kysnuté cesto, ľahké	misa	1		35-40	25-30
	plech na pečenie	1		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a bohaté na tuk	misa	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 16*

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Pred použitím vyberte z varného priestoru 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 varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Použitý druh ohrevu: ■

 Mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb, 500 g	Otvorená nádoba	1		180 90	3 10-15
Žemle	Rošt	1		180 90	5-10 5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otvorená nádoba	1		180 90	5 15-20
Koláč, suchý, 750 g*	Otvorená nádoba	1		180 90	2 10-15
Mäso & hydina					
Kurča, celé, 1,2 kg*	Otvorená nádoba	1		180 90	10 10-15
Časti hydiny, 250 g*	Otvorená nádoba	1		180 90	3 5-10
Kačica, 2 kg*	Otvorená nádoba	1		180 90	10 30-40
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 800 g*	Otvorená nádoba	1		180 90	15 10-15
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 1 kg*	Otvorená nádoba	1		180 90	15 20-30
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 1,5 kg*	Otvorená nádoba	1		180 90	15 25-35
Mäso, na kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Otvorená nádoba	1		180 90	8 5-10
Zmes mletého mäsa, 200 g*	Otvorená nádoba	1		90	8-15
* Po uplynutí 1/2 času obráťte					

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Zmes mletého mäsa, 500 g*	Otvorená nádoba	1		180	5
				90	10-15
Zmes mletého mäsa, 800 g*	Otvorená nádoba	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryby, v celku 300 g*	Otvorená nádoba	1		180	3
				90	10-15
Rybie filé, 400 g*	Otvorená nádoba	1		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobuľové ovocie, 300 g	Otvorená nádoba	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	1		180	10
				90	8-13
Iné					
Zmäčnenie masla, 125 g	Otvorená nádoba	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 pre mikrovlnnú rúru sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne zložky jedál sa môžu zohrievať rozlične dlho.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho. Potraviny by sa nemali vrstviť na seba.

Jedlá zakryte. Získate tak lepší výsledok varenia/pečenia. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí dobre potraсте alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

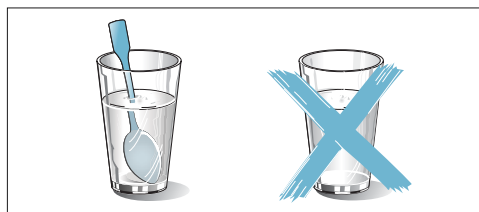
Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

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 oneskorenému varu. To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez toho, že by došlo k vystupovaniu typických bublín.

Už pri malom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko vykipieť a rozstreknuť sa. Pri zohrievaní do nádoby vložte vždy lyžičku. Predídete tak oneskorenému varu.



Pozor!

Iskrenie: kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.

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 varného priestoru.

Ak pre vaše pokrmu nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Po príprave poumývajte varný priestor.

Použitý druh ohrevu: ■

 Mikrovlny

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Ohrievanie nápojov					
200 ml (dobré premiešať)	Otvorená nádoba	1		1000	1-3
400 ml (dobré premiešať)	Otvorená nádoba	1		1000	2-6
Zohriatie detskej stravy					
Kojenecké fľaše, 150 ml (dobré premiešať)	Otvorená nádoba	1		360	1-3
Zelenina, chladená					
250 g	Prikrytá nádoba	1		600	3-8
Zelenina, mrazená					
voľná, 250 g	Prikrytá nádoba	1		600	8-12
Smotanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Prikrytá nádoba	1		600	11-16
Pokrm, chladené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Prikrytá nádoba	1		600	4-8
Polievka (hustá), 400 ml	Prikrytá nádoba	1		600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, knedlíčky, zemiaky, ryža	Prikrytá nádoba	1		600	5-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	1		600	5-10
Pokrm, zmrazené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Prikrytá nádoba	1		600	11-15
Polievka (hustá), 200 ml (dobré premiešať)	Prikrytá nádoba	1		1000	2-4
Prílohy, 500 g napr. cestoviny, knedlíčky, zemiaky, ryža	Prikrytá nádoba	1		600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Prikrytá nádoba	1		600	11-15

Udržanie teplého pokrmu

S možnosťou prevádzky na udržanie teploty pokrmov je možné udržať konštantnú teplotu pripravených pokrmov. Tak zabránite vzniku kondenzácie a nemusíte priestor na pečenie vymývať.

Pokrmu neudržiujte týmto spôsobom teplé viac ako dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré pokrmu sa aj pri tejto teplote pečú ďalej. Tieto pokrmu vždy zakryte.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

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

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: 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 v sťahovacích formách z bieleho plechu: s horným/dolným ohrevom piecť na jednej úrovni. Používajte

univerzálnu panvicu namiesto roštu, pričom formu na pečenie postavte na panvicu.

Vodová piškóta

Vodová piškóta na dvoch úrovniach: formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho ohrevu.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160*	20-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie			140-150*	25-35
Koláčiky	Plech na pečenie			160*	25-30
Koláčiky	Plech na pečenie	1		150*	25-40
Koláčiky 2 úrovne	Univerzálna panvica + 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			160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm			180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		160-170	60-70
* 5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					
** predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálnu panvicu. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- Gril, veľká plocha

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon grilu	Doba 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 16

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Použitý druh ohrevu:

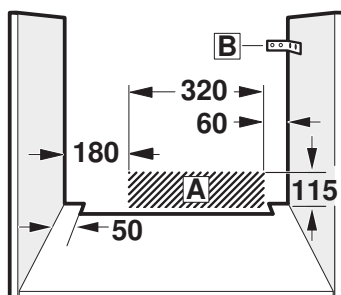
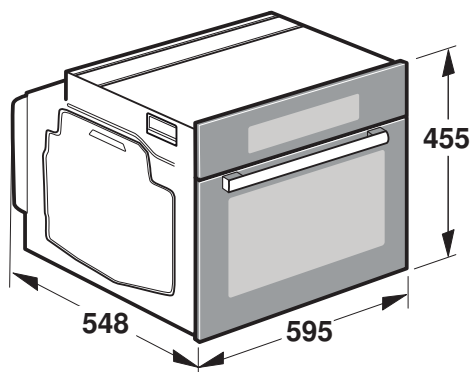
- 4D-Horúci vzduch
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Mikrovlny

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo wattoch	Doba v min.
Rozmrazovanie pomocou mikrovlnného ohrevu						
Mäso	Otvorená nádoba	1		-	180	5
					90	10-15
Varenie pomocou mikrovlnného ohrevu						
Vaječné mlieko	Otvorená nádoba	1		-	360	15
					180	20-25
Piškóta	Otvorená nádoba	1		-	600	7-9
Mleté mäso	Otvorená nádoba	1		-	600	22-27
Varenie kombinované s mikrovlnným ohrevom						
Gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláče	Otvorená nádoba	1		190-210	180	12-18
Kurča	Otvorená nádoba	1		180-200	360	25-35

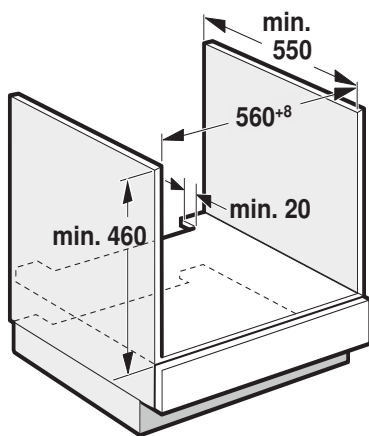


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

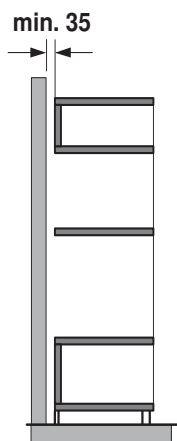
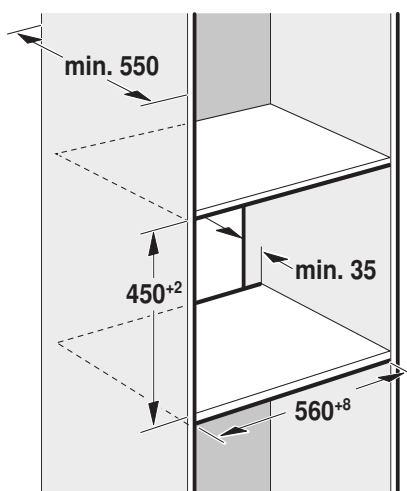
1



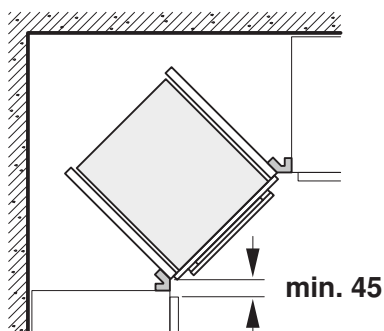
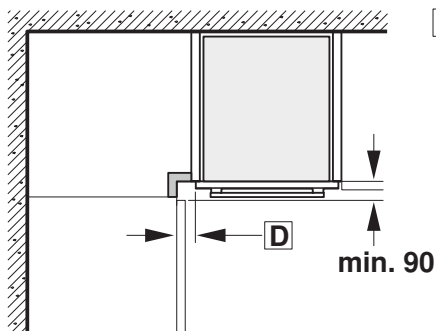
2



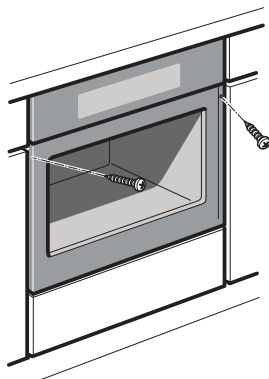
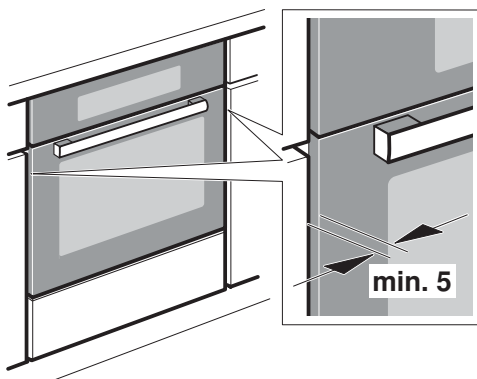
3



4



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

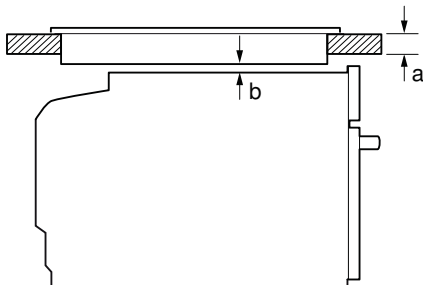
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm. Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm2. S týmto cieľom zrežte kryt sokla alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, pričahle predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porenaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

▲ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a nasadená	a v rovine	b
Indukčná varná doska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**. Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod driadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavčaknúť!).

Prírodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajú iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče 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.



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