SIEMENS

Kompaktní trouba s mikrovlnami

CM678G4S1

www.siemens-home.com/cz

cz Návod k použití

4 242003 658383

Obsah

Použití podle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny 5
Všeobecné pokyny 5
Mikrovlnný ohřev 5
Teplotní sonda 6
Čištění přístroje 7

Příčiny poškození 7
Všeobecné pokyny 7
Mikrovlnný ohřev 8

Ochrana životního prostředí 8
Úspora energie 8
Ekologická likvidace přístroje 8

Seznámení se s přístrojem 9
Ovládací panel 9
Ovládací prvky 9
Dotykový displej 9
Druhy programů 10
Druhy ohřevu 10
Další informace 11
Funkce pečicího prostoru 11

Příslušenství 12
Dodané příslušenství 12
Vkládání příslušenství 12
Zvláštní příslušenství 13

Před prvním použitím 13
Před prvním uvedením do provozu 13
Čištění pečicího prostoru a příslušenství 13

Obsluha přístroje 14
Zapnutí a vypnutí přístroje 14
Spuštění nebo přerušení provozu 14
Nastavení druhu programu 14
Nastavení druhu ohřevu a teploty 14
Rychlý ohřev 15

Časové funkce 15
Budík 15
Doba úpravy pokrmu 16
Čas ukončení úpravy pokrmu 16

Dětská pojistka 17
Aktivace a deaktivace 17
Zablokování dvířek přístroje 17

Základní nastavení 17
Změna nastavení 17
Seznam nastavení 17
Změna nastavení času 17

Mikrovlnný ohřev 18
Vhodné varné nádobí 18
Nastavení režimu Mikrokombi 18
Nastavení mikrovlnného ohřevu 19
Sušení 19

Teplotní sonda 19
Druhy ohřevu 19
Zasunutí teplotní sondy do potravin 19
Nastavení teploty uvnitř pokrmu 20
Vnitřní teplota různých potravin 20

Režim Šabat 21
Spuštění režimu Šabat 21

Čisticí funkce 21
Před spuštěním čisticí funkce 21
Nastavení samočisticí funkce 22
Čisticí funkce je u konce 22

Čisticí prostředek 22
Vhodné čisticí prostředky 22
Údržba a čištění přístroje 23

Závěsné rošty 24
Vysazení a nasazení závěsných roštů 24

Dvířka přístroje 25
Vysazení krytu dvířek 25
Vysazení a nasazení skla dvířek 25

Co dělat v případě poruchy? 27
Tabulka poruch 27
Překročení maximální doby provozu 27
Osvětlení pečicího prostoru 27

Zákaznický servis 28
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) 28

Pokrmy 28
Upozornění k programům 28
Snímač teploty pečení 29
Výběr a nastavení pokrmů 29

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.. 30
Nepoužívejte silikonové formy 30
Pečení 30
Pečení a dušení masa 33
Grilování 35
Hotové pokrmy 38
Mikrovlnný ohřev 40
Jogurty 42
Tipy na úsporu energie s Eco programem 42
Akrylamid v potravinách 43
Pozvolná příprava pokrmů 44
Sušení 45
Zavařování 46
Kynutí těsta 47
Rozmrazování 47
Mikrovlnný ohřev 49
Udržování teploty 50
Zkušební pokrmy 50

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na:
www.siemens-home.com/cz

Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Jenom tak můžete Váš přístroj bezpečně a správně obsluhovat. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Tento přístroj je určen pouze pro vestavné použití v kuchyňské lince. Dbejte pokynů speciálního montážního návodu.

Po vybalení zkontrolujte, zda není přístroj poškozen. Nepřipojujte přístroj k síti, jestliže byl při přepravě poškozen.

Umístění zásuvky do přístroje smí provádět pouze koncesovaný elektrikář. Záruka výrobku se nevztahuje na neodborné připojení a následné poškození přístroje.

Přístroj je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte přístroj výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Přístroj během provozu nesmí být ponechán bez dozoru. Nepoužívejte přístroj mimo domácnost.

Tento přístroj je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 2000 m.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu odpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od přístroje a napájecího vedení.

Příslušenství vkládejte do pečicího prostoru vždy správným způsobem.
⟶ *„Příslušenství"* na straně 12

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

- Umístění hořlavých nebo výbušných předmětů do pečicího prostoru může způsobit požár. Nikdy neumisťujte do pečicího prostoru hořlavé nebo výbušné předměty. Nikdy neotevírejte dvířka přístroje, jestliže se uvnitř tvoří dým. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka přístroje otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pokud do kontaktu s topným tělesem přijde pečicí papír, může vzplanout. Během předehřívání přístroje nepokládejte pečicí papír volně na příslušenství. Vždy je třeba pečicí papír zatížit pomocí nádoby nebo plechu na pečení. Pečicím papírem pokrývejte jen nezbytnou plochu. Pečicí papír nesmí vyčnívat přes příslušenství.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Přístroj se při provozu velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte povrchu pečicího prostoru nebo topných těles. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství a kuchyňské náčiní se při provozu velmi zahřívá. Při vyjímání příslušenství nebo kuchyňského náčiní z pečicího prostoru vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Alkoholové výpary se v pečicím prostoru mohou vznítit. Nikdy v pečicím prostoru nepřipravujte velké množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Dvířka přístroje otevírejte opatrně.

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

- Jednotlivé části přístroje se během provozu zahřívají. Nikdy se rozpálených částí nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek přístroje může z pečicího prostoru uniknout horká pára. Při určité teplotě pára nemusí být viditelná. Při otevírání přístroje nestůjte v jeho těsné blízkosti. Dvířka přístroje opatrně otevírejte. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- Voda v rozpáleném pečicím prostoru může vytvořit horkou páru. Nikdy nenalévejte vodu do rozpáleného pečicího prostoru.

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek přístroje může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Panty dvířek se při otevírání a zavírání přístroje pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru pantů dvířek.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smějí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických přístrojů se může při kontaktu s horkými částmi přístroje poškodit. Přívodní kabely elektrických přístrojů nikdy nesvírejte jejich horkými dvířky.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený přístroj může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistné skříni. Volejte zákaznický servis.

⚠ Varování - Riziko magnetizmu!

V ovládacím panelu nebo v ovládacích prvcích jsou umístěny permanentní magnety. Mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Uživatelé elektronických implantátů nesmí pobývat v těsnější blízkosti než 10 cm od ovládacího panelu.

Mikrovlnný ohřev

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

- Použití přístroje za jiným než navrženým účelem může vyvolat nebezpečí a způsobit škodu.
  Následující činnosti jsou zakázány: sušení potravin nebo oblečení, nahřívání pantoflí a polštářů s obsahem zrn nebo obilí, kuchyňských houbiček, vlhkých utěrek a podobně.
  Například nahřáté pantofle a polštáře s obsahem zrn nebo obilí se mohou vznítit dokonce i několik hodin po nahřátí. Přístroj smí být používán výhradně k přípravě pokrmů a nápojů.

- Potraviny se mohou vznítit. Nikdy v přístroji neohřívejte potraviny v obalech zadržujících teplo.
  Nenechávejte potraviny ohřívané v plastových, papírových nebo jiných hořlavých obalech bez dozoru.
  Nenastavujte mikrovlnný ohřev na vyšší výkon nebo delší dobu, než je nezbytné. Postupujte dle pokynů v tomto návodu k použití.
  Nikdy nepoužívejte mikrovlnný ohřev k sušení potravin. Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte potraviny s nízkým obsahem tekutiny, např. chléb, na příliš vysoký výkon nebo příliš dlouhou dobu.
- Olej se při vaření může vznítit. Nikdy nepoužívejte mikrovlnný ohřev k ohřívání samotného stolního oleje.

⚠ Varování - Nebezpečí výbuchu!
U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal obsahující tekutiny nebo jiné potraviny prasknout.
Nikdy neohřívejte tekutiny ve vzduchotěsně uzavřených obalech.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- U potravin s tvrdou slupkou nebo kůží může slupka nebo kůže prasknout nebo vybuchnout, a to i po ohřátí. Nikdy v přístroji nevařte vejce ve skořápce a neohřívejte vejce natvrdo. Totéž platí pro měkkýše nebo korýše. U sázených vajec nebo vajec vařených ve skle nejprve propíchněte žloutek. U potravin s tvrdou slupkou nebo kůží, jako jsou např. jablka, rajská jablíčka, brambory, párky, může slupka nebo kůže prasknout. Před ohřevem proto slupku nebo kůži propíchněte.
- Dětská výživa se při mikrovlnném ohřevu neprohřeje stejnoměrně. Nikdy neohřívejte dětskou výživu v uzavřených nádobách. Vždy nejprve sejměte víčko nebo dudlík. Po ohřátí musíte dětskou výživu dobře promíchat nebo protřepat. Před podáním dítěti vždy zkontrolujte teplotu.
- Ohřáté potraviny vydávají teplo. Kuchyňské náčiní se při provozu může velmi zahřát. Při vyjímání příslušenství nebo kuchyňského náčiní z pečicího prostoru vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pevně uzavřené nádoby mohou při ohřevu prasknout. Vždy dodržujte bezpečnostní pokyny a pokyny k použití na obalech. Při vyjímání pokrmů z pečicího prostoru vždy používejte kuchyňské chňapky.

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!
Tekutina se při zahřátí může opožděně začít i vařit. To znamená, že je dosaženo teploty varu, aniž dojde k výstupu typických bublin. Již při sebemenším otřesu nádoby může horká tekutina náhle prudce převřít nebo vystříknout. Při zahřívání tekutin vkládejte vždy do nádoby kávovou lžičku. Zabráníte tím prodlení bodu varu.

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!
Nevhodné kuchyňské náčiní může prasknout. Nádobí z porcelánu a keramiky může mít v držadlech a víkách drobné dírky. Za těmito dírkami jsou dutiny. Jestliže vnikne do těchto dutin vlhkost, může dojít k prasknutí nádoby. Používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Tento přístroj je provozován pod vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte obal přístroje.

⚠ Varování - Nebezpečí vážného ohrožení zdraví!

- Jestliže povrch přístroje není udržován v čistotě, může dojít k jeho poškození. Mikrovlny mohou uniknout ven z přístroje. Udržujte přístroj v čistotě a vždy okamžitě odstraňte zbytky jídel. Vždy udržujte v čistotě pečicí troubu, těsnění dvířek, dvířka i jejich doraz.
- V případě poškození dvířek pečicího prostoru nebo jejich těsnění může mikrovlnná energie uniknout. Nikdy přístroj nepoužívejte, pokud jsou poškozena dvířka pečicího prostoru, jejich těsnění nebo plastový rám dvířek. Volejte zákaznický servis.
- Mikrovlnná energie může z přístroje uniknout, nemá-li přístroj kryt. Kryt přístroje nikdy neodstraňujte. Při jakékoliv údržbě nebo opravě přístroje volejte zákaznický servis.

Teplotní sonda

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Při použití nesprávné teplotní sondy může dojít k jejímu poškození. Používejte pouze sondu určenou pro tento přístroj.

Čištění přístroje

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky jídel, tuku nebo šťávy z masa se mohou během čištění přístroje vznítit. Před začátkem čištění proto odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Vnější strany přístroje se během čisticího procesu velmi zahřejí. Nikdy na rukojeť dvířek nevěste hořlavé předměty jako např. kuchyňské utěrky. Na přední stranu přístroje nic nepokládejte, ani o ni nic neopírejte. Zabraňte dětem v kontaktu s přístrojem.

⚠ Varování - Nebezpečí vážného ohrožení zdraví!

Přístroj se během čisticího procesu velmi zahřeje. Nepřilnavý povrch pečicích plechů a forem na pečení se zničí a budou se vylučovat škodlivé plyny. Nikdy nečistěte pečicí plechy ani formy na pečení pomocí čisticí funkce přístroje. Pomocí čisticí funkce můžete čistit pouze smaltované příslušenství.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor se během čisticího procesu velmi zahřeje. Nikdy neotevírejte dvířka přístroje rukou, ani se rukou nedotýkejte jejich západky. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Zabraňte dětem v kontaktu s přístrojem.
- ⚠ Vnější strany přístroje se během čisticího procesu velmi zahřejí. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Zabraňte dětem v kontaktu s přístrojem.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

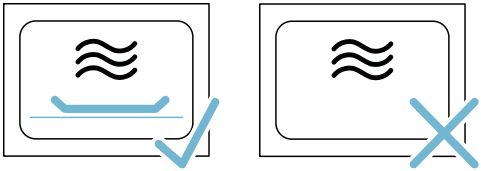
Varování!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo kuchyňské náčiní na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Nepokládejte do tohoto prostoru ani žádné fólie nebo pečicí papír. Pokud jste nastavili teplotu pečicího prostoru vyšší než 50 °C, nevkládejte do něj kuchyňské nádobí. Způsobí to nahromadění tepla. Doba restování a pečení již nebude odpovídat nastavení a dojde k poškození smaltovaného povrchu.
- Hliníková fólie: Hliníková fólie nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek přístroje. Mohlo by to způsobit trvalé zbarvení skla dvířek.
- Silikonové formy: Nepoužívejte v přístroji žádné silikonové formy, podložky, kryty nebo příslušenství obsahující silikon. Snímač teploty pečení by se poškodil.
- Voda v rozpáleném pečicím prostoru: Nikdy nenalévejte vodu do rozpáleného pečicího prostoru. Vytvoří se pára. Teplota se změní a mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobit korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Nevkládejte dlouhodobě do uzavřeného pečicího prostoru vlhké potraviny. Potraviny v pečicím prostoru neskladujte.
- Vychladnutí přístroje s otevřenými dvířky: Po pečení při vysokých teplotách nechte pečicí prostor zchladnout pouze se zavřenými dvířky. Nepřivírejte do dvířek přístroje žádné předměty. Přední strana ostatního nábytku poblíž přístroje může být poškozena i při ponechání malé štěrbiny u rozpáleného přístroje. Ponechte pečicí prostor k vysušení při otevřených dvířkách pouze tehdy, když se během provozu trouby vytvořilo hodně vlhkosti.
- Ovocné šťávy: Při pečení obzvláště šťavnatých ovocných koláčů nepokládejte na pečicí plech příliš mnoho šťavnatého ovoce. Pokud šťávy z ovoce nakapou mimo pečicí plech, nebude možné skvrny od nich odstranit. Je-li to možné, používejte hlubší univerzální plech.
- Silně znečištěné těsnění: Je-li těsnění silně znečištěné, dvířka přístroje nebudou během provozu již řádně funkční. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Vždy udržujte těsnění dvířek v čistotě.
- Dvířka přístroje jako sedátko, police nebo pracovní deska: Na dvířka přístroje si nesedejte a nic na ně nepokládejte, ani na ně nic nevěste. Nepokládejte na dvířka přístroje žádné kuchyňské náčiní ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: v závislosti na modelu může příslušenství poškrábat sklo dvířek. Příslušenství do pečicího prostoru vždy vkládejte až nadoraz.
- Přenášení přístroje: přístroj nepřenášejte ani nedržte za jeho madlo. Madlo nedokáže unést váhu přístroje a může se ulomit.

Mikrovlnný ohřev

Varování!

- Jiskření: Kov - např. lžička ve skle - musí být umístěn nejméně 2 cm od stěn pečicího prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou způsobit nenapravitelnou škodu na skle vnitřní strany dvířek.
- Kombinace příslušenství: Nekombinujte závěsný rošt s univerzálním plechem. Budou-li zasunuty přímo na sobě, může dojít k jiskření. Vkládejte závěsný rošt i univerzální plech pouze každý do své výšky.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte v přístroji žádné hliníkové misky. Přístroj by se poškodil jiskřením.
- Provoz mikrovlnné trouby bez pokrmu: Provoz přístroje bez pokrmu může vést k přetížení v pečicím prostoru. Nikdy nepoužívejte mikrovlnný ohřev naprázdno. Pouze v případě krátkého testu porcelánového nádobí.
  → *„Mikrovlnný ohřev"* na straně 18



- Popcorn určený pro mikrovlnný ohřev: Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon pro mikrovlnný ohřev. Maximální výkon by měl dosahovat nejvýše 600 wattů. Vždy umístěte sáček s popcornem na skleněný talíř. Sklo dvířek by mohlo kvůli přetížení prasknout.

Ochrana životního prostředí

Váš nový přístroj je obzvláště energeticky úsporný. Zde naleznete tipy, jak můžete ušetřit ještě více energie s použitím tohoto přístroje a jak přístroj správně zlikvidovat.

Úspora energie

- Předehřívejte přístroj jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Obzvláště dobře pohlcují teplo.
- Dvířka přístroje otevírejte během provozu co nejméně.
- Ideálně pečte více koláčů za sebou. Pečicí prostor je stále vyhřátý. Již u druhého koláče se tím sníží doba pečení. V pečicím prostoru můžete umístit dvě pečicí formy vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete přístroj 10 minut před koncem programu vypnout a využít tak k dopečení zbytkové teplo přístroje.

Ekologická likvidace přístroje

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických zařízení (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Seznámení se s přístrojem

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

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

Ovládací panel

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

1 **Tlačítka**
Tlačítka vpravo a vlevo od otočného voliče mají tlakový bod. Pro ovládání tato tlačítka stiskněte.

2 **Otočný volič**
Otočný volič můžete otáčet po směru nebo proti směru hodinových ručiček.

3 **Dotykový displej**
Na dotykovém displeji se zobrazují aktuálně nastavené hodnoty, možnosti volby nebo texty s upozorněním. Pro nastavení ťukněte na požadované textové pole. Textové pole se mění v závislosti na výběru.

Ovládací panel

Jednotlivé ovládací prvky jsou sladěny s různými funkcemi Vašeho přístroje. Tak můžete Váš přístroj nastavit jednoduše a přímo.

Tlačítka

Níže naleznete stručné vysvětlení různých tlačítek.

Tlačítka		Význam
on/off		Zapnutí a vypnutí přístroje
menu	Menu	Otevře se nabídka provozních režimů
i	Informace dětská pojistka	Zobrazení pokynu Aktivace a deaktivace dětské pojistky
◷	Nabídka časových funkcí	Otevře nabídku časových funkcí
»⁝⁝⁝	Rychlý ohřev	Zapnutí a vypnutí rychlého ohřevu
Start/Stop		Spuštění, zastavení nebo zrušení provozu

Otočný volič

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

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

Ukazatel

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

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

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zobrazen je čas a nastavené časové funkce.

Časová linie

nebo už uplynulý čas. Rovná přímka pod nastavenou hodnotou ubíhá zleva doprava v závislosti na délce průběhu.

Časový průběh

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

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

Kontrola teploty

Kontrolky teploty zobrazují fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu zobrazuje nárůst teploty v pečicím prostoru. Jakmile jsou všechny kontrolky rozsvícené, je optimální čas pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se tyto kontrolky neobjevují.
Zbytkové teplo	Když je přístroj vypnutý, zobrazují teplotní kontrolky zbytkové teplo v pečicím prostoru. Jakmile teplota klesne přibližně na 60 °C, zobrazení se vypne.

Upozornění: Na základě termální setrvačnosti se může zobrazená hodnota lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

Druhy ohřevu

Níže Vám vysvětlíme rozdíly a použití jednotlivých druhů ohřevu, abyste si zvolili vždy ten správný.

Během zahřívání můžete tlačítkem [i] zobrazit aktuální teplotu zahřívání.

Druhy programů

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

Druh programů	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu Vašeho pokrmu existuje mnoho dokonale naprogramovaných druhů ohřevu.
Pokrmy ⟶ *„Pokrmy" na straně 28*	Zde naleznete vhodné přednastavené hodnoty pro mnoho pokrmů.
Mikrovlnný ohřev ⟶ *„Mikrovlnný ohřev" na straně 18*	Vaše pokrmy můžete připravovat, ohřívat nebo rozmrazovat mnohem rychleji.
Mikrokombi ⟶ *„Mikrovlnný ohřev" na straně 18*	K mikrovlnnému ohřevu můžete dodatečně spustit ještě jeden z druhů ohřevu.
Sušení ⟶ „Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Použijte po každém provozu s mikrovlnným ohřevem.
Samočištění ⟶ *„Čisticí funkce" na straně 21*	Samočisticí funkce vyčistí automaticky Vaši troubu.
Nastavení ⟶ *„Základní nastavení" na straně 17*	Můžete přizpůsobit základní nastavení Vašeho přístroje dle potřeby.

Druh ohřevu		Teplota	Použití
	4D-Horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo vícero úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
	Horní/dolní ohřev	30-300 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodné na koláče se šťavnatým obložením. Teplo přichází rovnoměrně zespodu a zvrchu.
	Horký vzduch Eco	30-275 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozvádí energeticky účinné teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
	Horní/dolní ohřev Eco	30-300 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů. Teplo přichází rovnoměrně zespodu a zvrchu.
	Gril s cirkulací vzduchu	30-300 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozptyluje teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů k zapékání. Zahřeje se celá plocha grilovacího tělesa.
	Maloplošný gril	Stupně grilování 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malých porcí, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty k zapékání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.

	Stupeň Pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda. Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní straně.
	Intenzivní ohřev	30-300 °C	Pro pokrmy s křupavým základem. Teplo proudí zvrchu, ale intenzivněji zespodu.
	Mírný ohřev	70-120 °C	Pro šetrné a pomalé dopékání osmažených křehkých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně zespodu a zvrchu.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
	Sušení	30-150 °C	Vhodné k sušení bylin, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty	60-100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30-70 °C	Vhodné k předehřívání nádobí.
	Funkce Cool Start	30-275 °C	Pro rychlou přípravu mražených produktů na stupni 1. Teplota se řídí podle údajů od výrobce. Používejte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obalu. Doba ohřevu odpovídá uvedené době, nebo může být i kratší. Předehřívání není nutné.

Navrhované hodnoty

Ke každému druhu ohřevu přístroj navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete použít, nebo ji můžete změnit.

Další informace

Ve většině případů Vám přístroj nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko i. Příslušný pokyn bude za několik vteřin zobrazen.

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

Funkce pečicího prostoru

Některé funkce zjednodušují provoz Vašeho přístroje. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání přístroj před přehřátím.

Otevírání dvířek přístroje

Když otevřete dvířka přístroje během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se provoz opět spustí.

Osvětlení pečicího prostoru

Při otevření dvířek přístroje se zapne osvětlení pečicího prostoru. Zůstanou-li dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

U většiny programů se osvětlení pečicího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Po ukončení programu se osvětlení zase vypne.

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

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se během provozu zapíná a vypíná podle potřeby přístroje. Teplý vzduch uniká dvířky.

Varování!
Ventilátor nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřívat.

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

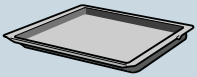
Upozornění: Dobu doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení. → *„Základní nastavení" na straně 17*

Příslušenství

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

Dodané příslušenství

Váš přístroj je vybaven tímto příslušenstvím:

	Závěsný rošt Na nádobí, formy na koláče a nákypy. Na pečení a grilování. Rošt je vhodný k mikrovlnnému ohřevu.
	**Univerzální plech** Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké kousky pečeně. Lze ho použít jako nádobu k zachycení odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
	Teplotní sonda Umožňuje pečení na přesnou teplotu. Informace k použití naleznete v příslušné kapitole. ⟶ *„Teplotní sonda do masa" na straně 19*

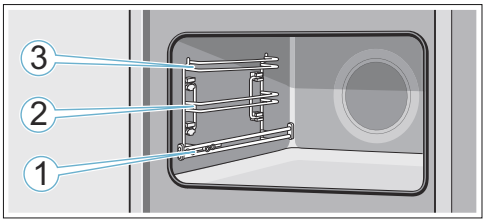
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš přístroj.

Příslušenství lze dokoupit přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje na vysokou teplotu, může se deformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má tři úrovně vkládání. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.

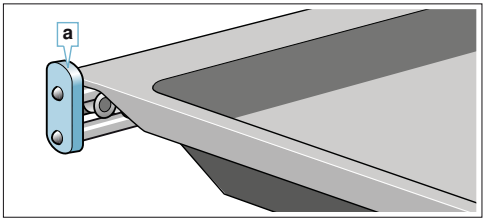


V úrovních 2 a 3 vždy vkládejte příslušenství mezi dvě vodicí drážky dané úrovně.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Díky teleskopickým výsuvům na úrovni 1 lze příslušenství vysunout ještě dále.

Dbejte na to, aby příslušenství dosedlo až za zarážku na konci teleskopického výsuvu **a**.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Teleskopické výsuvy se zacvaknou, když jsou zcela vysunuty. Díky tomu lze příslušenství snadno umístit. Pro odblokování zasuňte teleskopické výsuvy lehkým potlačením zpět do pečicího prostoru.

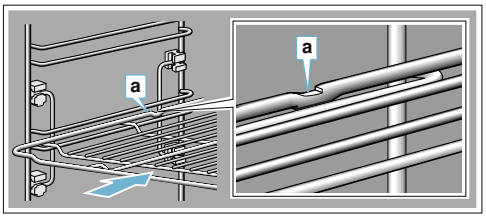
Upozornění

- Dbejte na to, abyste vkládali příslušenství do pečicího prostoru vždy správným způsobem.
- Příslušenství do pečicího prostoru vždy vkládejte až nadoraz tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

Funkce zacvaknutí

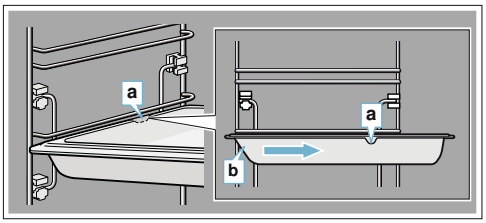
Příslušenství musí být vysunuto přibližně až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zacvaknutí zabraňuje převržení příslušenství při vysouvání. Aby tato ochrana proti převržení fungovala, musí být příslušenství vkládáno do pečicího prostoru ve správné poloze.

Při vkládání závěsného roštu dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez vzadu **a** směrem dolů. Nápis „microwave" musí být vpředu a záhyb směrem dolů ⌣.



Při vkládání pečicích plechů dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez vzadu **a** směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí být vpředu směrem ke dvířkům přístroje.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství lze dokoupit přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.
*V našich katalozích najdete širokou nabídku příslušenství pro Váš přístroj.

Dostupnost a možnosti objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Při nákupu zadejte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Ne všechno zvláštní příslušenství je vhodné pro každý přístroj. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho přístroje (E-číslo). ⟶ *„Zákaznický servis" na straně 28*

Zvláštní příslušenství	Obj. číslo
Závěsný rošt Na nádobí, formy na koláče a nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.	HZ634080
Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké kousky pečeně. Lze ho použít jako nádobu k zachycení odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.	HZ632070 Samočisticí funkce
Pečicí plech K přípravě řezů na plechu a drobného pečiva.	HZ631070 Samočisticí funkce
Vkládací rošt Určený pro maso, drůbež a ryby. Slouží k vložení do univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HZ324000
Profi plech Pro přípravu velkého množství pokrmů.	HZ633070
Poklice na Profi plech Díky poklici se Profi plech stává profi-pekáčem.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním. Použijte pouze v univerzálním plechu.	HZ625071 Samočisticí funkce
Kamenná deska na pečení chleba Určená na přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Deska musí být předehřátá na doporučenou teplotu.	HZ327000 Samočisticí funkce
Skleněná zapékací miska (5,1 litrů) Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim „Pokrmy".	HZ915001
Skleněná pánev Určená pro velké kusy masa a šťavnaté koláče.	HZ86S000
Skleněná pánev Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000
Ozdobné lišty Pro zakrytí spodní strany jednotky a základního dílu přístroje.	HZ66X600

Před prvním použitím

Před prvním použitím Vašeho nového přístroje musíte provést určitá nastavení. Musíte vyčistit pečicí prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Po připojení přístroje do sítě nebo po výpadku elektrického proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoli změnit.
⟶ *„Základní nastavení" na straně 17*

Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče zvolte požadovaný jazyk,
2. Klikněte na šipku ∨.
   Objeví se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Klikněte na šipku ∨.

Nastavení data

Přednastaveným datem je 1.1.2014.

1. Vždy klikněte na šipku ∨, dokud neaktualizujete všechna nastavení.
2. Pomocí otočného volice nastavte aktuální den, měsíc a rok.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před prvním použitím Vašeho přístroje omyjte pečicí prostor a příslušenství.

Čištění pečicího prostoru

Pro odstranění pachu novoty prázdný pečicí prostor se zavřenými dvířky zahřejte.

Odstraňte z pečicího prostoru veškerý obalový materiál jako např. polystyrenové kuličky. Před ohřevem otřete hladké stěny v pečicím prostoru jemným vlhkým hadříkem. Během ohřevu přístroje větrejte kuchyň.

Použijte nastavení uvedené v tabulce.

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

O nastavení druhu ohřevu a teploty se dozvíte v následující kapitole.

Po uplynutí doby úpravy pokrmu vypněte přístroj tlačítkem On/Off.

Poté, co pečicí prostor vychladne, otřete jeho hladký povrch hadříkem a mýdlovou vodou.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně vyčistěte mýdlovou vodou a hadříkem nebo jemným kartáčkem.

Obsluha přístroje

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi Vašeho přístroje. Nyní Vám vysvětlíme, jak přístroj nastavíte. Dozvíte se, co se stane při zapnutí a vypnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.

Zapnutí a vypnutí přístroje

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

Výjimka: Dětskou pojistku a budík můžete nastavovat, i když je přístroj vypnutý.
Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teplu v pečicím prostoru, jsou viditelné, i když je přístroj vypnutý.

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

Zapnutí přístroje

Přístroj zapněte stisknutím tlačítka On/Off. Symbol On/Off nad tlačítkem bude modře svítit.

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

Upozornění: Druh provozního režimu, který se objeví po zapnutí přístroje, můžete změnit v základním nastavení.

Vypnutí přístroje

Přístroj vypněte stisknutím tlačítka On/Off. Ikona On/Off nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se přeruší.

Na displeji se zobrazí čas.

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého přístroje zobrazoval čas, nebo ne.

Spuštění nebo přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení provozu stiskněte tlačítko Start/Stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko On/Off.

Když otevřete dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Když zavřete dvířka trouby, provoz se znovu spustí.

Tip: Toto nastavení můžete změnit v základním nastavení. ⟶ *„Základní nastavení" na straně 17*

Nastavení druhu programu

Pokud chcete vybrat druh programu, musí být přístroj zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko Menu. Otevře se nabídka druhu programů.
2. Klikněte na zvolený program.
   Podle druhu programu jsou k dispozici různé možnosti volby.
3. Pomocí otočného voliče změňte volbu. Podle volby změňte i ostatní nastavení.
4. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka Start/Stop.
   Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazí se nastavení a řádek s průběhem režimu.

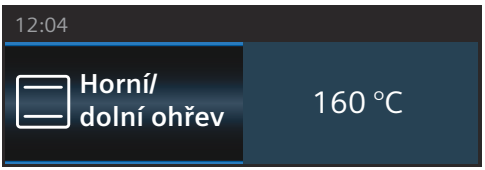
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí přístroje se na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka Start/Stop. Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu, pokračujte následujícím způsobem.

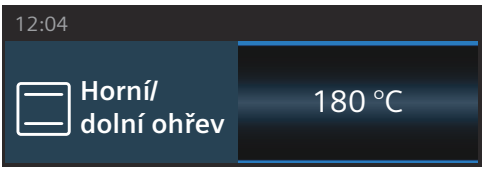
Pokud chcete nastavit jiný režim, pokračujte následujícím způsobem:

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev s teplotou 180 °C.

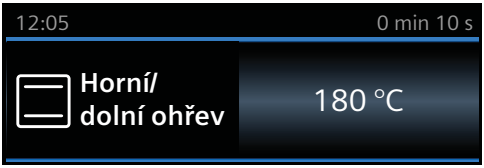
1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



2. Klikněte na navrženou teplotu.
3. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.



4. Tlačítkem Start/Stop spusťte režim.



Na displeji se zobrazí zvolený druh ohřevu a teplota.

Rychlý ohřev

Tlačítkem »⋘ můžete pečicí prostor velmi rychle zahřát. Rychlý ohřev není umožněn u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

	4D-Horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

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

Nastavení

Dbejte na zvolení vhodného druhu ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100 °C, jinak se rychlý ohřev nespustí.

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

Symbol »⋘ se objeví nalevo vedle teploty. Začíná kontrola teploty.

Jakmile je rychlý ohřev dokončen, zazní zvukový signál. Symbol »⋘ zmizí. Nyní můžete vložit do pečicího prostoru pokrm.

Upozornění

- Nastavená doba běží nezávisle na rychlém ohřevu hned od spuštění režimu.
- Během rychlého ohřevu můžete tlačítkem [i] zjistit aktuální teplotu v pečicím prostoru.

Ukončení

Stiskněte tlačítko »⋘. Symbol »⋘ na displeji zmizí.

Časové funkce

Váš přístroj disponuje mnoha časovými funkcemi.

Časová funkce		Použití
🔔	Budík	Tato funkce je podobná budíku pro vaření vajíček. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.
|→|	Doba (trvání) úpravy pokrmu	Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Přístroj se automaticky vypne.
→|	Čas ukončení (Konec)	Nastavte dobu a konec pečení. Přístroj se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve Vámi zvolenou dobu.

Upozornění

- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po 5minutových intervalech.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte otočným voličem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: proti směru hodinových ručiček 10 minut, po směru hodinových ručiček 30 minut.
- Po uplynutí každé funkce budíku zazní signál a na stavovém řádku se zobrazí „Ukončeno".
- Tlačítkem [i] můžete mezitím zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je trouba vypnutá. Budík běží paralelně s ostatním časovými funkcemi a má vlastní zvukový signál. Uslyšíte tedy, zda zvoní budík, nebo uplynula doba úpravy pokrmu. Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Otevře se menu budíku.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas. Budík se po několika vteřinách nastartuje.

Symbol budíku 🔔 a ubíhající čas se zobrazí vlevo na stavovém řádku.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí „konec budíku". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení budíku

Tlačítkem ◷ otevřete menu budíku a čas otočíte a menu se zavře zpět. Stiskněte tlačítko ◷ a menu se zavře.

Změna nastavení budíku

Tlačítkem ◷ otevřete menu budíku a pomocí otočného voliče během několika vteřin změníte nastavení hodnot. Stiskutím tlačítka ◷ budík spustíte.

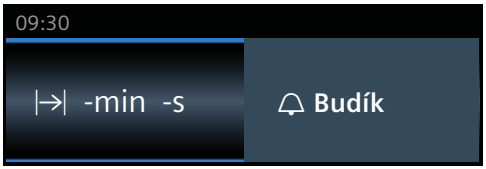
Doba úpravy pokrmu

Pokud nastavíte dobu úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne. Trouba přestane hřát. Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.

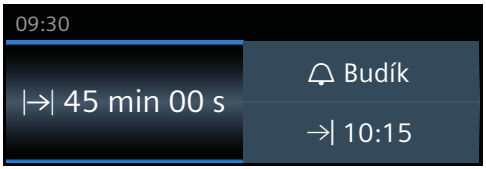
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.

Příklad: Nastavení režimu 4D-Horký vzduch, teplota 180 °C, doba úpravy pokrmu 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko ◷
   Otevře se menu nastavení času.



2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy pokrmu.



3. Tlačítkem Start/Stop spusťte režim.
   Na displeji se zobrazí ubíhající čas a symbol |→|.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Zrušení doby úpravy pokrmu

Tlačítkem ◷ otevřete menu nastavení času. Nastavenou dobu vrátíte zpět. Na displeji se zobrazí zvolený druh ohřevu a teplota.

Změna doby úpravy pokrmu

Tlačítkem ◷ otevřete menu nastavení času. Pomocí otočného voliče změňte volbu.

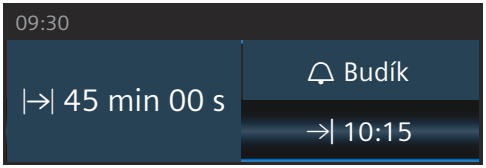
Čas ukončení úpravy pokrmu

Při nastavování času ukončení úpravy pokrmu dbejte na to, aby se pokrm při delším skladování v troubě nezkazil.

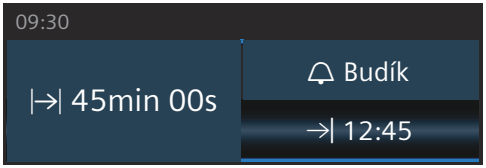
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu nastavení času ◷.

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

1. Klikněte na tlačítko "Konec →|" . Zobrazí se čas ukončení úpravy pokrmu.



2. Pomocí otočného voliče posuňte čas ukončení na později.



3. Potvrďte tlačítkem Start/Stop.

Trouba je nyní v režimu čekání. Provoz se spustí ve správný okamžik. Na displeji se zobrazí ubíhající čas.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Změna doby ukončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat. Tlačítkem ◷ otevřete menu nastavení času, klikněte na „Konec →|" a pomocí otočného voliče upravte dobu ukončení. Stiskněte tlačítko ◷ a menu se zavře.

Zrušení nastavení času

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat. Tlačítkem ◷ otevřete menu nastavení času. Klikněte na „Konec →|" a pomocí otočného voliče upravte dobu ukončení. Na displeji se zobrazí doba úpravy pokrmu.

Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat i deaktivovat, když je přístroj vypnutý nebo zapnutý.

V obou případech stiskněte tlačítko / a držte je stisknuté přibližně 4 vteřiny. Na displeji se objeví upozornění o aktivaci a objeví se symbol .

Zablokování dvířek přístroje

Základní nastavení můžete změnit tak, aby se kromě ovládacího panelu zablokovala i dvířka Vašeho přístroje.

Dvířka přístroje se zamknou, když teplota v pečicím prostoru dosáhne cca 50 °C. Na displeji se zobrazí symbol . Když je trouba vypnutá, dvířka přístroje se zamknou ihned po aktivaci dětské pojistky.

Základní nastavení

Abyste Váš přístroj mohli jednoduše a efektivně využívat, máte k dispozici různá nastavení. Tato nastavení můžete kdykoli změnit.

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko Menu.
   Otevře se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte provozní režim „nastavení". Objeví se první základní možnosti nastavení.
3. Pomocí otočného voliče změňte volbu.
4. Klikněte na šipku V. Přejdete tak na další možnosti základního nastavení.
5. Pro uložení volby stiskněte tlačítko Menu
   Na displeji se zobrazí „Uložit" nebo „Odmítnout".

Seznam nastavení

V tomto seznamu najdete veškerá základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho přístroje se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými Váš přístroj disponuje.

Následující nastavení můžete změnit:

Nastavení	Možnosti
Nastavte jazyk,	Možné další jazyky
čas a datum.	Nastavení aktuálního času
	Nastavení aktuálního data
Délka zvukového signálu	Krátký (30 vteřin)
	Střední (1 min)
	Dlouhý (5 min)
Hlasitost	Můžete nastavit pět různých stupňů
Volba tónu	Vypnuto (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka On/Off zůstává aktivován)
	Zapnuto
Jasnost displeje	Můžete nastavit pět různých stupňů
Ukazatel času	Digitální s datem
	Ručičkový
	Vypnuto
Osvětlení	Během provozu zapnuto
	Během provozu vypnuto
Automaticky pokračovat	Při zavření dvířek
	Automaticky nepokračovat (Stiskněte tlačítko Stop/Start)
Automatická dětská pojistka	Zablokování dvířek+tlačítek
	Zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu
	Druhy ohřevu
	Mikrovlnný ohřev
	Mikrokombi
	Pokrmy*
Noční ztlumení jasu	Vypnuto
	Zapnuto (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59)
Logo názvu značky	Zobrazovat
	Nezobrazovat
Doba oběhu chladicího ventilátoru	Doporučeno
	Minimální
Režim šabat	Zapnuto
	Vypnuto
Nastavení z výroby	Obnovit
	Neobnovovat

*) k dispozici, v závislosti na modelu

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje jsou účinné okamžitě. Veškeré další změny jsou účinné teprve po jejich uložení.

Změna nastavení času

Čas změníte v základním nastavení.

Příklad: změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko Menu.
   Otevře se nabídka provozních režimů.
2. Klikněte na „Nastavení".
3. Klikněte na šipku V a přejděte na „Čas".

4. Pomocí otočného voliče změňte volbu.
5. Stiskněte tlačítko Menu.
   Na displeji se zobrazí „Uložit" nebo „Odmítnout".

Výpadek proudu

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

Nastavte jazyk, čas a datum.

Mikrovlnný ohřev

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete Vaše pokrmy připravovat, ohřívat nebo rozmrazovat velmi rychle. Mikrovlnný ohřev můžete použít zvlášť nebo v kombinaci s určitým druhem ohřevu.

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

Vhodné varné nádobí

Ne všechno nádobí je vhodné pro mikrovlnný ohřev. Aby se Váš pokrm ohřál a přístroj nebyl poškozen, používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Vhodné nádobí je takové, které je odolné vůči vysokým teplotám. Je jím např. sklo, sklokeramika, porcelán nebo plast odolný vůči vysokým teplotám. Tyto materiály propouští vlnové záření. Můžete použít i keramické nádobí, pokud je plně glazované a bez prasklin.

Můžete použít i nádobí, ve kterém pokrm servírujete. Nemusíte tak přesunovat pokrmy z jedné nádoby do druhé. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, když jeho výrobce zaručuje, že je vhodné pro mikrovlnný ohřev.

V kombinovaném režimu můžete použít tradiční pečicí formy vyrobené z kovu. Tak bude Váš koláč propečen i zespoda.
Pro ostatní režimy nejsou vhodné kovové nádoby. Kov nepropouští vlnové záření. Pokrmy v kovových nádobách zůstávají studené.

Varování!

Jiskření: Kov (např. lžička ve skle) musí být umístěn nejméně 2 cm od stěn pečicího prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou způsobit nenapravitelnou škodu na skle vnitřní strany dvířek.

Test vhodnosti nádobí

Nikdy nepoužívejte mikrovlnný ohřev naprázdno. Pouze v případě krátkého testu nádobí.

Pokud si nejste jisti, že je Vaše nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu, proveďte následující test.

1. Prázdné nádobí vložte na 30 vteřin až 1 minutu do trouby a nastavte maximální výkon.
2. Mezitím vyzkoušejte teplotu nádobí.

Nádobí musí zůstat studené nebo teplé tak, aby se dalo uchopit rukou.

Pokud je nádobí horké nebo vznikají jiskry, nádobí není vhodné pro mikrovlnný ohřev.
V tomto případě ukončete test.

Nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu

Můžete nastavit pět různých výkonů mikrovlnného ohřevu.

Výkon	Pokrm	Max. doba úpravy pokrmu
90 W	K rozmrazování choulostivých pokrmů	1 h 30 min
180 W	K rozmrazování a následnému vaření	1 h 30 min
360 W	K vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1 h 30 min
600 W	K ohřívání a vaření pokrmů	1 h 30 min
1 000 W	K ohřívání tekutin	30 min

Nastavení režimu mikrokombi

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

Vhodné druhy ohřevu:

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

1. Stiskněte tlačítko Menu.
   Otevře se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte provozní režim „Mikrokombi". Zobrazí se provozní režim, teplota, výkon mikrovlnného ohřevu a doba úpravy pokrmu.
3. Klikněte na příslušné políčko a pomocí otočného voliče nastavte požadovanou volbu.
4. Tlačítkem Start/Stop spusťte režim. Na displeji se zobrazí doba úpravy pokrmu.

Tyto hodnoty můžete kdykoli změnit. Pro přerušení provozu trouby stiskněte tlačítko Start/Stop. Klikněte na příslušné políčko mikrovlnného ohřevu a pomocí otočného voliče změňte dobu úpravy pokrmu. Tlačítkem Start/Stop režim znovu spusťte.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí |→| 0 min. 00 sek. a na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko Start/Stop: Provoz je přerušen.
Stiskněte tlačítko Start/Stop: Provoz je opětovně spuštěn.

Otevřete dvířka přístroje: Provoz je přerušen. Zavřete dvířka: Provoz je opětovně spuštěn.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko On/Off.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Abyste dosáhli optimálního výsledku, vždy vsuňte závěsný rošt do úrovně 1.

1. Stiskněte tlačítko Menu.
   Otevře se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte provozní režim „Mikrovlnný ohřev". Je navržen výkon provozního režimu a doba úpravy pokrmu.
3. Klikněte na požadovaný výkon mikrovlnného ohřevu.
4. Klikněte na políčko „Doba úpravy pokrmu" a pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy pokrmu.
5. Spusťte mikrovlnný ohřev tlačítkem Start/Stop. Na displeji se zobrazí doba úpravy pokrmu.

Tyto hodnoty můžete kdykoli změnit, a to kliknutím na požadované políčko. Stisknutím tlačítka Start/Stop se trouba vypne. Tlačítkem Start/Stop režim znovu spusťte.

Dobu úpravy můžete kdykoli během provozu změnit.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Zazní zvukový signál. Mikrovlnný ohřev je ukončen. Na displeji se zobrazí I→I 0 min. 00 sec. a na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno". Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout. Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnného ohřevu, klikněte na příslušné políčko a změňte dobu úpravy pokrmu.
Provoz se znovu spustí.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko Start/Stop: Provoz je přerušen.
Stiskněte tlačítko Start/Stop: Provoz je opětovně spuštěn.

Otevřete dvířka přístroje: Provoz je přerušen. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko Start/Stop. Provoz je opětovně spuštěn.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko On/Off.

Sušení

V provozním režimu „Sušení" se pečicí prostor ohřeje a vlhkost se odpařuje. Po každém provozu mikrovlnného ohřevu použijte funkci sušení.

1. Stiskněte tlačítko Menu.
   Otevře se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte provozní režim „Sušení".
3. Tlačítkem Start/Stop spusťte režim.
   Sušení se spustí a po 10 minutách se automaticky ukončí.

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

Teplotní sonda

Teplotní sonda Vám umožňuje ohřívat pokrm na přesnou teplotu. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, přístroj se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

Pokud jste do pečicího prostoru zasunuli teplotní sondu, máte k dispozici tyto druhy ohřevu.

U některých druhů ohřevu bude navržen režim „Mikrokombi" nebo použití páry. Zvolte provozní režim „Mikrokombi".

	4D-Horký vzduch	U některých druhů ohřevu
	Horký vzduch Eco	
	Horní/dolní ohřev	Mikrovlnný ohřev
	Horní/dolní ohřev Eco	
	Stupeň Pizza	
	Gril s cirkulací vzduchu	Mikrovlnný ohřev
	Intenzivní ohřev	

Upozornění

- Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin v rozpětí 30 °C až 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Je možné ji dokoupit jako náhradní díl v našem zákaznickém servisu.
- Po použití vždy vyjměte teplotní sondu z pečicího prostoru. V pečicím prostoru ji nikdy neskladujte.

Teplota pečicího prostoru

Abyste zabránili poškození teplotní sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než vnitřní teplota potravin.

Zasunutí teplotní sondy do potravin

Předtím, než vložíte Váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sondu.

Tato sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravině.

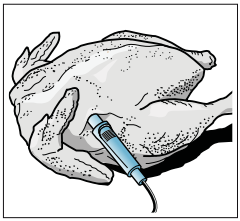
Varování!

Při zapnutí mikrovlnného ohřevu musí být hrot teplotní sondy zasunut v potravině.

Maso: U větších kusů zasuňte teplotní sondu shora šikmo do masa až nadoraz.
U slabších kusů ji zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.

Upozornění: Příslušenství vždy vkládejte pod zástrčkou na teplotní sondu.

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



Varování!
Dejte pozor, abyste neskřípli kabel teplotní sondy. Aby nedošlo k poškození teplotní sondy příliš vysokými teplotami, musí být mezi grilovacím topným tělesem a teplotní sondou odstup několika centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

1. Zasuňte teplotní sondu do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
2. Pomocí otočného voliče nastavte druh ohřevu nebo provozní režim „Pokrmy".
3. Klikněte na navrženou teplotu a nastavte ji pomocí otočného voliče.
4. Klikněte na políčko „Teplota uvnitř pokrmu" a pomocí otočného voliče ji nastavte.
   Dle potřeby můžete zapnout mikrovlnný ohřev nebo funkci vaření v páře.
5. Tlačítkem Start/Stop spusťte režim.
   Časová linie Vám bude ukazovat průběh zvyšování teploty uvnitř pokrmu.

Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Vytáhněte teplotní sondu ze zdířky.
Symbol ⁄ zmizí.

Změna teploty uvnitř pokrmu

Vnitřní teplotu můžete kdykoli změnit.

Ukončení

Vytáhněte teplotní sondu ze zdířky.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!
Pečicí prostor a teplotní sonda se velmi zahřejí. Teplotní sondu zasunujte a vysunujte pouze pomocí kuchyňských chňapek.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Při použití nesprávné teplotní sondy může dojít k jejímu poškození. Používejte pouze sondu určenou pro tento přístroj.

Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte mražené potraviny. Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.

Podrobné informace k druhu ohřevu a teplotám naleznete na konci tohoto návodu k použití.
→ *„Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 30*

Potravina	Vnitřní teplota v °C
Drůbež	75
Vepřové maso	75
Hovězí, „rare"	50
Hovězí, „medium"	60
Hovězí, „well-done"	70
Jehněčí maso	70
Další: Ohřev/opakovaný ohřev pokrmů	65-75

Režim Šabat

S režimem Šabat lze nastavit dobu vaření dokonce až po 74 hodinách. Pokrmy uvnitř pečicího prostoru mohou zůstat teplé, aniž byste troubu museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění režimu Šabat

Předpoklad: „Režim Šabat" je aktivován v základním nastavení. ⟶ *„Základní nastavení" na straně 17*

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

1. Stiskněte tlačítko On/Off.
   Na displeji se zobrazí navrhovaný druh ohřevu a teplota.
2. Otočte otočným voličem proti směru hodinových ručiček a zvolte „režim Šabat".
3. Klikněte na navrženou teplotu a nastavte ji pomocí otočného voliče.
4. Tlačítkem ◷ otevřete menu nastavení času a klikněte na políčko „Doba úpravy pokrmu".
   Navržená doba je 25 hodin.
5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu úpravy pokrmu.
6. Tlačítkem Start/Stop spusťte režim.
   Na displeji se zobrazí ubíhající čas.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno".

Posunutí doby ukončení režimu

Posunutí doby ukončení režimu není možné.

Zrušení režimu Šabat

Stiskněte tlačítko On/Off. Všechna nastavení jsou vymazána. Můžete nastavit nové hodnoty.

Čištění přístroje

Režim „Samočisticí funkce" můžete použít pro vyčištění pečicího prostoru bez sebemenší námahy. Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky kousků potravin z pečení nebo grilování se spálí.

Můžete si vybrat jedno ze tří nastavení čisticí funkce.

Nastavení	Úroveň čištění	Doba trvání
1	Mírné	Cca 1 hodina 15 minut
2	Střední	Cca 1 hodina 30 minut
3	Intenzivní	Cca 2 hodiny

Čím větší nánosy nečistoty se nacházejí v pečicím prostoru a čím déle tam nečistoty jsou, tím vyšší úroveň čištění byste měli nastavit. Pečicí prostor byste měli čistit každé dva až tři měsíce. Je-li třeba, můžete troubu čistit častěji. Jeden čisticí cyklus spotřebuje přibližně pouze 2,5 - 4,7 kWh.

Upozornění: Z důvodu bezpečnosti se dvířka trouby automaticky uzamknou. Nelze je znovu otevřít, dokud nezmizí z displeje symbol 🔒 pro uzamykací mechanismus. Osvětlení pečicího prostoru zůstává během čisticího procesu vypnuto.

⚠ **Varování - Nebezpečí popálení!**

- Pečicí prostor se během čisticího procesu velmi zahřeje. Nikdy neotevírejte dvířka přístroje rukou, ani se rukou nedotýkejte jejich západky. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Zabraňte dětem v kontaktu s přístrojem.
- ⚠ Vnější strany přístroje se během čisticího procesu velmi zahřejí. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Zabraňte dětem v kontaktu s přístrojem.

Před spuštěním čisticí funkce

Při použití čisticí funkce můžete zároveň nechat vyčistit i příslušenství jako např. univerzální plech nebo pečicí plech. Před začátkem čištění odstraňte nejhrubší nečistoty. Posuňte příslušenství na úroveň 2.

Očistěte vnitřek dvířek přístroje a prostor podél rohů pečicího prostoru v oblasti kolem těsnění. Těsnění nedrhněte.

Upozornění

- Při použití čisticí funkce můžete zároveň nechat vyčistit i smaltované příslušenství. Použitím čisticí funkce nelze čistit závěsné rošty. Závěsné rošty není vhodné čistit pomocí čisticí funkce; ztratí své zabarvení. Další příslušenství vhodné k čištění pomocí čisticí funkce je uvedeno v seznamu pro zvláštní příslušenství. ⟶ *„Příslušenství" na straně 12*
- Pokud je pečicí prostor silně znečištěn, doporučujeme Vám před jeho čištěním vyjmout veškeré příslušenství. Tím docílíte optimálního výsledku čištění.
  Pokud budete chtít vyčistit pečicí prostor včetně příslušenství, spusťte opět čisticí funkci.

Varování - Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky jídel, tuku nebo šťávy z masa se mohou během čištění přístroje vznítit. Před začátkem čištění proto odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Vnější strany přístroje se během čisticího procesu velmi zahřejí. Nikdy na rukojeť dvířek nevěste hořlavé předměty jako např. kuchyňské utěrky. Na přední stranu přístroje nic nepokládejte, ani o ni nic neopírejte. Zabraňte dětem v kontaktu s přístrojem.

Varování - Nebezpečí vážného ohrožení zdraví!
Přístroj se během čisticího procesu velmi zahřeje. Nepřilnavý povrch pečicích plechů a forem na pečení se zničí a budou se vylučovat škodlivé plyny. Nikdy nečistěte pečicí plechy ani formy na pečení pomocí čisticí funkce přístroje. Pomocí čisticí funkce můžete čistit pouze smaltované příslušenství.

Nastavení samočisticí funkce

1. Stiskněte tlačítko Menu.
   Otevře se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte provozní režim „Samočisticí funkce".
   Navrženo je nastavení úrovně 3. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka Start/Stop nebo
3. pomocí otočného voliče nastavte jinou úroveň čištění.
4. Tlačítkem Start/Stop spusťte režim čištění.

Dvířka pečicího prostoru se krátce po začátku procesu uzamknou. Na pravé straně displeje se zobrazí symbol 🔒 pro uzamykací mechanismus vedle zbývající doby procesu.
Dvířka trouby nelze znovu otevřít, dokud symbol 🔒 pro uzamykací mechanismus nezmizí z displeje.

Čisticí funkce je u konce

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno". Pomocí tlačítka ◷ můžete zvukový signál vypnout. Na panelu displeje se zobrazí „Přístroj se ochlazuje".

Zastavení režimu čisticí funkce

Přístroj vypněte stisknutím tlačítka On/Off. Dvířka trouby nelze znovu otevřít, dokud symbol 🔒 pro uzamykací mechanismus nezmizí z displeje.

Změna nastavení čisticí funkce

Jakmile se čisticí funkce spustí, nelze nastavení změnit.

Nastavení čisticí funkce přes noc

V sekci „Nastavení času" se dozvíte, jak můžete posunout konec doby čisticí funkce. To Vám umožní troubu kdykoli druhý den použít. ⟶ *„Časové funkce" na straně 15*

Čisticí funkce je u konce

Jakmile došlo k ochlazení pečicího prostoru, vlhkým hadříkem setřete popel, který zůstal v jeho levé zadní části, na příslušenství, na závěsných roštech a v okolí dvířek přístroje.

Po vyčištění mohou teleskopické výsuvy změnit barvu. To však nemá žádný vliv na jejich funkčnost. Otřete teleskopické výsuvy vlhkým hadříkem. Potom je několikrát zasuňte dovnitř a ven.

Během čištění může rám kolem vnitřní strany dvířek změnit barvu. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost přístroje. Zabarvení lze odstranit čisticím prostředkem na nerezovou ocel.

Čisticí prostředky

Při dobré péči a údržbě bude Váš přístroj vypadat jako nový a vydrží dlouho plně funkční. Nyní Vám vysvětlíme, jak byste o přístroj měli správně pečovat.

Vhodné čisticí prostředky

Abyste se ujistili, že se různé části povrchu přístroje nepoškodí, dodržujte pokyny uvedené v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí Vašeho přístroje, záleží na modelu přístroje.

Varování!
Nebezpečí poškození povrchu
Nepoužívejte:

- ostré prostředky ani čisticí prostředky obsahující písek,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky nebo ostré čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe určené k čištění horkého přístroje.

Před použitím novou mycí houbičku řádně umyjte.

Tip: Doporučujeme Vám zakoupit čisticí a pečující prostředky v našem zákaznickém servisu.
Postupujte dle příslušných pokynů výrobce.

Varování - Nebezpečí popálení!
Přístroj se při provozu velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte povrchu pečicího prostoru nebo topných těles. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne.
Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Oblast	Čištění
Přístroj z vnější části	
Přední nerezový díl	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a albuminu (např. vaječný bílek). Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. V našem zákaznickém servisu nebo ve specializovaných obchodech můžete zakoupit speciální čisticí prostředky určené na horké povrchy. Stačí aplikovat pouze velmi malé množství čisticího prostředku.
Plasty	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabák na sklo .
Lakované povrchy	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabák na sklo.
Sklo dvířek	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabák na sklo ani nerezovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou odvápňovací prostředky, okamžitě je odstraňte. V opačném případě skvrny nebude možno odstranit.
Přístroj z vnější části	
Smaltované povrchy	Horká mýdlová voda nebo roztok z octa: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Kousky připečených potravin změkčete vlhkým hadříkem a mýdlovou vodou. Jestliže se jedná o silné usazeniny nečistot, použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředky na trouby. Po čištění nechte pečicí prostor otevřený, aby mohl vyschnout. Ideálně použijte čisticí funkci. ⟶ *„Čištění přístroje" na straně 21*
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění pečicího prostoru použijte čisticí prostředek na trouby.
Kryt dvířek z nerezové oceli	Čisticí prostředek na nerezovou ocel: Postupujte dle pokynů výrobce. Nepoužívejte čisticí prostředky na nerezovou ocel. Před čištěním sejměte kryt dvířek.
Nerezová ocel Vnitřní rám dvířek	Čisticí prostředek na nerezovou ocel: Postupujte dle pokynů výrobce. Takto lze odstranit zabarvení. Nepoužívejte čisticí prostředky z nerezové oceli.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Namočte a omyjte hadříkem nebo kartáčkem.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopické výsuvy, když jsou vytaženy ven, čistěte je zasunuté. Neumývejte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte a omyjte hadříkem nebo kartáčkem. Jestliže se jedná o silné usazeniny nečistot, použijte nerezovou drátěnku.
Teplotní sonda	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neumývejte v myčce nádobí.

Upozornění

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

Údržba a čištění přístroje

Udržujte přístroj v čistotě a ihned odstraňte hrubé nečistoty, zabránte tak vzniku nevratných znečištění.

Tipy

- Pečicí prostor po každém použití očistěte. Tím zabráníte připečení nečistot.
- Vždy okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a albuminu (např. vaječný bílek).
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení masa používejte vhodné nádobí, např. pekáč.

Závěsné rošty

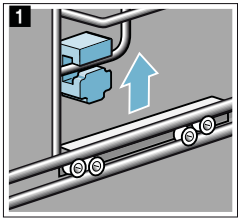
Při dobré péči a údržbě bude Váš přístroj vypadat jako nový a vydrží dlouho plně funkční. Nyní Vám poradíme, jak můžete závěsné rošty vyjmout a vyčistit.

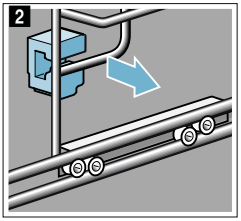
Vysazení a nasazení závěsných roštů

⚠ **Varování - Nebezpečí popálení!** Závěsné rošty se velmi zahřejí. Nikdy se rozpálených závěsných roštů nedotýkejte. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Zabraňte dětem v kontaktu s přístrojem.

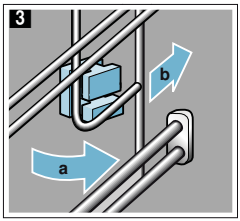
Vysazení závěsných roštů

1. Vysuňte rošty vpřed.
2. Vpředu výsuv zatlačte nahoru (obr. 1) a poté jej vyjměte (obr. 2).





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

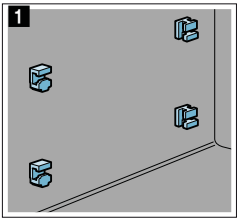


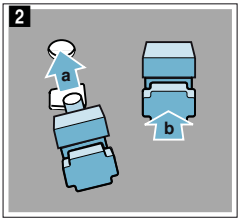
Omyjte rošty čisticím prostředkem a houbičkou na mytí nádobí. Zaschlé usazeniny nečistot odstraňte kartáčkem.

Nasazení držáků

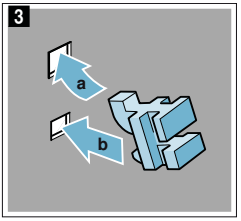
Jestliže Vám držák při vysazování roštů vypadne, je třeba jej znovu nasadit.

1. Držáky v přední části se liší od držáků v zadní části (Obr. 1).
2. Držák vpředu háčkem nahoru zasuňte do kulatého otvoru **a**, trochu vytočte, dole zavěste a narovnejte **b** (Obr. 2).



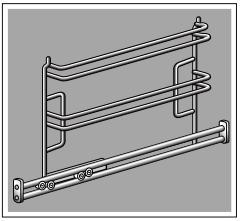


3. Držák vzadu zasuňte do horního kulatého otvoru **a** stlačte jej do dolního otvoru **b** (Obr. 3).



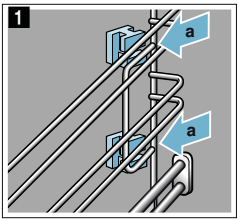
Nasazení závěsných roštů

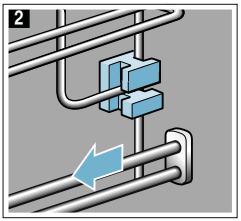
Při nasazování roštů dbejte na to, aby výsuvná část byla v dolní části.



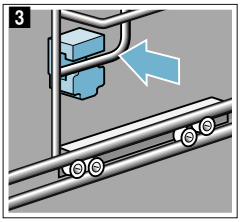
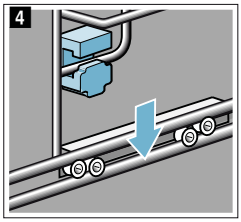
Závěsné rošty patří pouze napravo nebo nalevo. Teleskopické výsuvy se vytahují směrem vpřed.

1. Držte zadní část rámu a namontujte ji nahoru **a** dolů (obr. 1).
2. Vytáhněte rošt dopředu (Obr 2).





3. Poté rošt ohněte vpřed a vložte jej dovnitř (obr. 3).
4. Stlačte rošt dolů (obr. 4).

5. Rošty zcela vložte zpět.

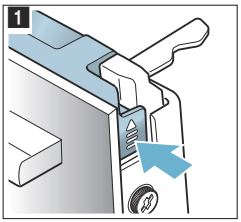
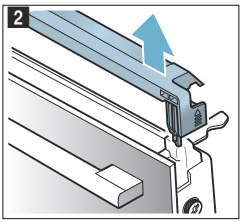
Dvířka přístroje

Při dobré péči a údržbě bude Váš přístroj vypadat jako nový a vydrží dlouho plně funkční. Nyní Vám poradíme, jak můžete vyčistit dvířka přístroje.

Vysazení krytu dvířek

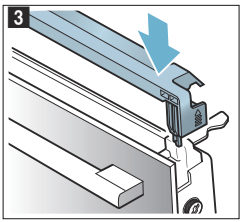
Ocelová vkládací drážka v krytu dvířek se může zbarvit. Pro řádné vyčištění je možné tento kryt sejmout.

1. Dvířka přístroje mírně pootevřete.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (Obr 1).
3. Sejměte kryt (Obr. 2).
   Dvířka přístroje opatrně zavřete.

Upozornění: Ocelovou vkládací drážku v krytu dvířek vyčistěte čisticím přípravkem na nerezovou ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mýdlovou vodou.

4. Dvířka přístroje opět mírně pootevřete. Nasaďte kryt a přitlačte jej, dokud neuslyšíte zacvaknutí (Obr. 3).



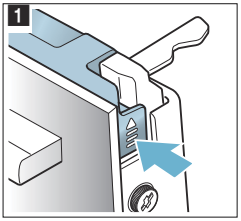
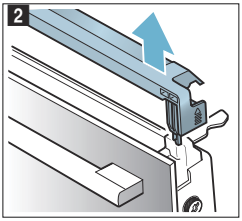
5. Zavřete dvířka přístroje.

Vysazení a nasazení skla dvířek

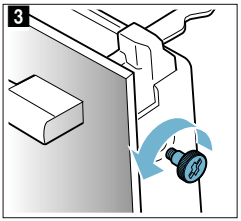
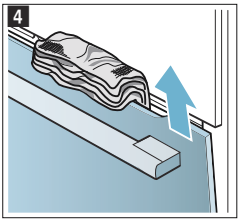
Pro důkladnější vyčištění můžete sklo dvířek přístroje vysadit.

Vysazení skla z dvířek přístroje

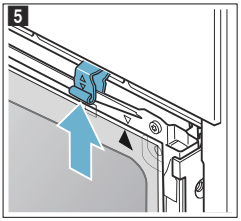
1. Dvířka přístroje mírně pootevřete.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (Obr. 1).
3. Sejměte kryt (Obr. 2).

4. Povolte a vyjměte šrouby na levé a pravé straně dvířek přístroje (Obr. 3).
5. Předtím, než dvířka trouby znovu zavřete, vsuňte mezi dvířka několikrát přeloženou utěrku (Obr. 4). Přední sklo vysuňte směrem nahoru a umístěte na rovnou plochu madlem dolů.

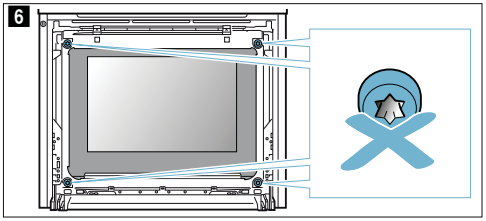
6. Na meziskle nahoře zatlačte oba držáky směrem nahoru, ale nevyjímejte je ven (Obr. 5). Držte sklo jednou rukou. Vyjměte sklo.



Očistěte sklo čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem.

⚠ Varování - Nebezpečí vážného ohrožení zdraví!
Povolením šroubů již není zaručena bezpečnost přístroje. Mikrovlny mohou uniknout ven z přístroje. Tyto šrouby nikdy neuvolňujte.

Čtyři černé šrouby neodšroubovávejte (Obr. 6).

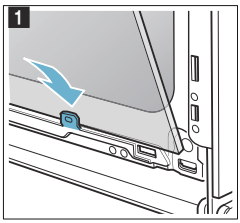


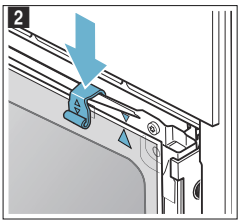
⚠ Varování - Nebezpečí poranění!
- Poškozené sklo dvířek přístroje může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Panty dvířek se při otevírání a zavírání přístroje pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru pantů dvířek.

Nasazení skla na dvířka přístroje

Při nasazování meziskla dbejte na to, aby byla šipka na skle vpravo směrem nahoru a shodovala se s šipkou na plechu.

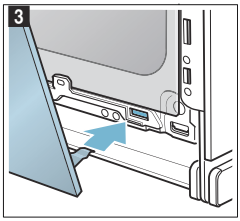
1. Mezisklo nasaďte do držáku ve spodní části a přitlačte je pevně nahoru (Obr. 1).
2. Oba držáky zatlačte směrem dolů (Obr. 2).

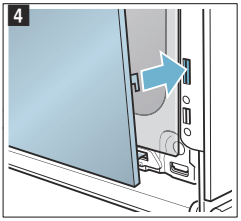




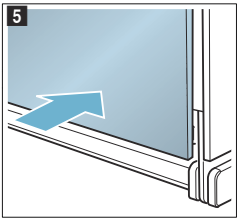
3. Čelní sklo zasuňte dolů do držáků (Obr. 3).

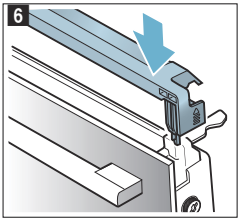
4. Čelní sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (Obr. 4).





5. Přední sklo přitlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (Obr. 5).
6. Dvířka přístroje opět mírně pootevřete a odstraňte z nich utěrku.
7. Šrouby na levé a na pravé straně našroubujte zpět.
8. Nasaďte kryt a přitlačte jej, dokud neuslyšíte zacvaknutí (Obr. 6).





9. Zavřete dvířka přístroje.

Varování!
Pečicí prostor použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou dvířka správně nasazena.

Co dělat v případě poruchy?

Pokud dojde k nějaké závadě, způsobuje ji často jen maličkost. Předtím, než zavoláte náš zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Upozornění: Pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, na konci tohoto návodu k použití najdete mnoho tipů a informací. ⟶ *„Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 30*

⚠Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smějí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.

Tabulka poruch

Pokud se na panelu displeje zobrazí hlášení chyb E, např. E0111, přístroj vypněte a znovu zapněte. Pokud se hlášení znovu objeví, volejte zákaznický servis.

Porucha	Možná příčina	Řešení/rada
Přístroj se neuvede do provozu.	Pojistka je vadná.	Zkontrolujte, jestli je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují Vaše ostatní přístroje.
Dvířka přístroje se nedají otevřít, na displeji se zobrazuje symbol 🔒.	Dvířka přístroje zůstanou zamčená, dokud pečicí prostor nevychladne.	Vyčkejte, dokud symbol 🔒 nezmizí.
Ačkoliv je přístroj zapnutý, nelze jej použít, na displeji se zobrazuje symbol ⊂⊃.	Dětská pojistka je aktivována.	Stiskněte a držte tlačítko ⊂⊃, dokud symbol ⊂⊃ nezmizí.
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno „režim Demo zapnutý".	Přístroj se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky a po cca 10 vteřinách je opět zapněte. Zapněte přístroj a v nastavení zvolte „režim Demo vypnutý".
Osvětlení pečicího prostoru nefunguje.	LED dioda je vadná.	Volejte zákaznický servis.

Překročení maximální doby provozu

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

Trouba se poté řídí dle nastavené teploty nebo stupně grilu.

Na displeji se zobrazí hlášení, že provoz bude automaticky ukončen. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli přístroj znovu použít, nejprve jej vypněte. Poté jej znovu zapněte a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby se přístroj automaticky nevypnul, např. při velmi dlouhé přípravě pokrmu, nastavte dobu úpravy pokrmu. Trouba bude hřát, dokud tato doba neuplyne.

Osvětlení pečicího prostoru

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

Pokud by přesto došlo k poruše LED diody nebo poškození krytu žárovky, volejte zákaznický servis. Kryt žárovky neodstraňujte.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potrebujete Váš přístroj opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení tak, aby nebylo třeba zbytečně posílat k Vám domů techniky.

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

Při vyžádání servisní služby uveďte prosím označení produktu E a výrobní číslo FD, abychom Vám mohli správně poradit. Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který naleznete na otevřených dvířkách Vašeho přístroje.

Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem přístroji a telefonní číslo zákaznického servisu zapsat zde.

E-číslo	**FD-číslo**

Zákaznický servis ☏

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční lhůtě.

Kontaktní informace pro všechny státy naleznete v přiloženém seznamu zákaznických center.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce Vašeho přístroje. Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními techniky, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše přístroje.

Pokrmy

V provozním režimu „Pokrmy" můžete připravovat různé druhy pokrmů. Přístroj vybere nejoptimálnější nastavení.

Upozornění k programům

- Výsledek úpravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a dobře vychlazené maso. Hluboko zmražené potraviny použijte hned po vyjmutí z mrazáku.
- U některých pokrmů je navržena teplota, druh ohřevu a doba úpravy. Teplotu a dobu vaření můžete podle Vašich požadavků změnit.
- U některých pokrmů budete vyzváni, abyste uvedli hmotnost potraviny. Uvádějte vždy celkovou hmotnost, pokud Váš přístroj nevyžaduje něco jiného. Po nastavení hmotnosti Váš přístroj sám navrhne teplotu a dobu úpravy pokrmu. Nastavení hmotnosti mimo rámec nastavených hodnot není možné.
- Při pečení pokrmů, u nichž přístroj sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili nádobí odolné proti vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých potravin je během úpravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tento pokyn se na displeji zobrazí krátce po začátku procesu. Na správný čas otočení nebo zamíchání budete upozorněni zvukovým signálem.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů najdete na konci tohoto návodu k použití. ⟶ *„Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu"* na straně 30

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky zapíná mikrovlnný ohřev. Jeho použitím se značně zkracuje doba ohřevu - skoro až na polovinu. Přístroj Vás vyzve k použití nádobí, které je vhodné pro mikrovlnný ohřev. V kapitole „Mikrovlnný ohřev" naleznete pokyny ke vhodnosti nádobí. ⟶ *„Mikrovlnný ohřev"* na straně 18

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete používat teplotní sondu. Jakmile ji připojíte do trouby, zobrazí se pokrmy, pro něž je její použití vhodné. Můžete měnit teplotu pečicího prostoru a vnitřní teplotu potravin. ⟶ *„Teplotní sonda"* na straně 19

Snímač teploty pečení

Váš přístroj je vybaven ovládacím čidlem zvaným „Snímač teploty pečení“. Tento snímač se automaticky aktivuje, když z následujících kategorií seznamu vyberete příslušný pokrm určený k pečení.

Kategorie	Potravina	Pokrmy
Koláče, chléb	Koláče	Koláče ve formách
		Koláče na plechu
		Záviny/dortíky
	Drobné pečivo	Listové těsto
		Muffiny
		Kynuté koláče
	Chléb, housky	Housky
		Chléb
		Sendviče
	Slané koláče, pizza, quiche	Slané koláče, quiche
		Pizza
		Flambované koláčky

Přístroj se sám spustí. Přístroj se sám vypne, jakmile se pokrm upeče. Zazní zvukový signál. Přibližná doba úpravy je uvedena na receptu Vámi připravovaného pokrmu a již se nezobrazuje.

Snímač teploty pečení nemonitoruje žádné další kategorie pečení. Zde naleznete výběr vyzkoušených pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu.

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Nepoužívejte v přístroji žádné silikonové pekáče nebo příslušenství obsahující silikon. Snímač teploty pečení by se poškodil.

Během provozu, kdy je snímač teploty pečení aktivní, je na displeji napsáno „Neotevírejte dvířka přístroje". Dvířka přístroje neotevírejte, jinak se nastavení zruší. V tomto případě Vám přístroj sdělí, že musíte nastavení monitorovat sami.

Výběr a nastavení pokrmů

1. Stiskněte tlačítko Menu.
   Otevře se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte provozní režim „Pokrmy".
   Na displeji se zobrazí skupina prvních programů.
3. Pomocí otočného voliče zvolte požadovanou skupinu programů.
4. Klikněte na tlačítko „Další".
5. Pomocí otočného voliče zvolte požadovaný pokrm.

Přístroj Vás provede celým procesem nastavení pro Vámi zvolený pokrm. Vždy klikněte na tlačítko „Další".

Jakmile jste nastavili všechny potřebné hodnoty, stiskněte tlačítko Start/Stop.

Upozornění: Přístroj Vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro vybraný pokrm příliš horký.

Program je ukončen

Zazní zvukový signál. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno". Trouba přestane hřát. Pomocí tlačítka ◷ můžete signál předčasně vypnout.

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu úpravy pokrmu prodloužit. Klikněte na tlačítko „Dopéct". Naskočí doba, kterou přístroj navrhuje na dokončení úpravy pokrmu. Tuto dobu ovšem můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem úpravy pokrmu spokojeni, klikněte na „Ukončeno". Na displeji se zobrazí „Dobrou chuť".

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko "On/Off". Všechna nastavení jsou vymazána. Můžete nastavit nové hodnoty.

Posunutí doby ukončení režimu

U některých pokrmů je posunutí doby ukončení režimu možné. V nabídce nastavení času se dozvíte, jak můžete posunout dobu ukončení režimu. ⟶ *„Nastavení času"* na straně 15

Jakmile nastavíte dobu ukončení úpravy pokrmu, přístroj se nachází v „čekacím" režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude provoz ukončen. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Dbejte na to, aby potraviny snadno podléhající zkáze nebyly v pečicím prostoru příliš dlouho.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro Vaše pokrmy nejvhodnější. Naleznete zde informace o tom, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte umístit. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod přípravy.

Upozornění: Při úpravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára.
Váš přístroj je velmi energeticky úsporný a během provozu odvádí jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby (na dvířkách, ovládacím panelu nebo přilehlém nábytku) sražená pára. Tento jev je zcela normální a fyzikálně doložitelný. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

Nepoužívejte silikonové formy

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

Varování!
Nepoužívejte v přístroji žádné silikonové pečicí formy nebo příslušenství obsahující silikon nebo tenké potahy. Snímač teploty pečení by se poškodil.
Snímač teploty pečení by se poškodil i v případě, že by zrovna nebyl používán.

Pečení

Zde naleznete doporučené nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v kapitole zabývající se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství dodané s Vaším přístrojem. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení v režimu Mikrokombi

Pokud pečete v režimu Mikrokombi, podstatně snížíte dobu úpravy pokrmu.

Vždy používejte nádobí odolné proti vysokým teplotám, vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev.
→ „*Mikrovlnný ohřev*" na straně 18
V kombinovaném režimu můžete použít tradiční pečicí formy vyrobené z kovu. Jestliže se mezi pečicí formou a závěsným roštem objeví jiskry, zkontrolujte, zda je pečicí forma z vnější části čistá. Upravte pozici, v jaké se pečicí forma na závěsném roštu nachází. Pokud to nepomůže, pokračujte v úpravě pokrmu bez mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží.

Pokud použijete pečicí formy/mísy vyrobené z plastu, keramiky nebo skla, doba pečení zobrazená v tabulkách nastavení se sníží. Koláč zespoda tolik nezhnědne.

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

Výška vkládání pečicích forem

Formy umístěte dle doporučení.

Pečení na jedné úrovni
Při pečení na jedné úrovni formy umístěte následovně:
- Úroveň 1

Ve vodní lázni v univerzálním plechu můžete také připravit nákypy. Posuňte univerzální plech na úroveň 1.

Pečení na dvou úrovních
Použijte 4D-Horký vzduch. Pokud umístíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba úpravy pro všechny pokrmy stejná.
- Univerzální plech: Úroveň 3
  Pečicí plech: Úroveň 1
- Pečicí formy/nádoby na závěsných roštech
  První závěsný rošt: Úroveň 3
  Druhý závěsný rošt: Úroveň 1

Přípravou několika pokrmů ve stejnou chvíli ušetříte až 45 procent energie. Umístěte pečicí formy/nádoby do pečicího prostoru vedle sebe nebo je rovnoměrně rozložte nad sebe.

Příslušenství

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

Závěsný rošt
Závěsný rošt vkládejte stranou s nápisem „Microwave" směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům přístroje.

U šťavnatých koláčů používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru ovocnou šťávou.

Pečicí formy
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně.

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro různé druhy koláčů a pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by bylo hotové pouze zvenčí, ale nebylo by řádně propečené.

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

Pro některé pokrmy je předehřátí nutností a je uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle svého vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva v tabulce. Dodatečné informace naleznete v odstavci Tipy k pečení na konci tabulky nastavení.

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D-Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň Pizza

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Pečení na jedné úrovni						
Piškotový dort	Forma 2x Ø 20 cm	1		160-170*	-	20-30
Jemný ovocný koláč	Dortová forma Ø 20 cm	1		140-160*	-	70-90
Jemný ovocný koláč	Dortová forma Ø 20 cm	1		140-150	90	50-60
Hutný ovocný koláč	Dortová forma Ø 23 cm	1		130-150*	-	150-180
Hutný ovocný koláč	Dortová forma Ø 23 cm	1		130-140	90	80-90
Drobenkový koláč s ovocem	Mělká skleněná nádoba	2		150-170*	-	30-45
Piškotový dort (nízkotučný), 3 vejce	Kulatá forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Švýcarský koláč	Forma na švýcarský koláč	2		180-190*	-	10-18
Ovocný koláč	Pizza plech Ø 20 cm	1		180-190*	-	40-50
Quiche	Forma na quiche (tmavá)	1		190-210	-	30-45
(Světlý) Chléb	Chlebová forma (1x 900 g nebo 2x 450 g)	1		190-210*	-	20-30
Koláčky	Pečicí plech	1		180-200*	-	10-14
Sušenky	Pečicí plech	2		140-160*	-	10-25
Drobné pečivo	Forma na 12 malých koláčků	1		140-160*	-	20-35
Řezy z listového těsta	Pečicí plech	2		170-190*	-	20-45
Koláčky plněné džemem	Forma na 12 malých koláčků	2		160-180*	-	15-30
Pusinky	Pečicí plech	2		80-90*	-	120-150
Dezert Pavlova	Pečicí plech	2		90-100*	-	120-180
Nákyp	Nádoba na nákyp, 1,2 l	1		160-170*	-	40-50
Nákyp	Jednotlivé formy	1		170-190	-	65-75
Odpalované těsto	Pečicí plech	1		190-210*	-	30-40
Koláč	Hranatá forma	1		170-190	-	50-70
Yorkshire pudding	Forma na 12 malých koláčků	1		200-220*	-	15-25
Pečené brambory	Pečicí plech	2		150-170*	-	75-90
Domácí pizza	Pečicí plech	1		200-220	-	20-30
Domácí pizza	Pečicí plech	1		220-230	-	25-30
Domácí pizza, tenké těsto	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30

* Předehřátí

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / Nastavení grilu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Pečení na více úrovních						
Koláčky, 2 úrovně	2 pečicí plechy	3+1		180-200*	-	12-16
Sušenky, 2 úrovně	2 pečicí plechy	3+1		140-160*	-	15-30
Drobné pečivo, 2 úrovně	2 x forma na 12 malých koláčků	3+1		140-160*	-	22-32
Řezy z listového těsta, 2 úrovně	2 pečicí plechy	3+1		170-190*	-	20-45
Koláčky plněné džemem, 2 úrovně	2 x forma na 12 malých koláčků	3+1		160-180*	-	20-35
Sněhové pusinky, 2 úrovně	2 pečicí plechy	3+1		80-90*	-	120-150
Pečené brambory, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170*	-	75-90
Domácí pizza, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		180-200	-	35-45

* Předehřátí

Tipy k pečení

Chcete zjistit, zda je Váš koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud po vytažení na špejli neulpívá žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Případně nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vykynul uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomažte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Dodržujte cca 2 cm rozestupy mezi jednotlivými kousky. Tak bude mít pečivo dostatek místa na vykynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je příliš světlý.	Pokud máte správné příslušenství a vsunuli jste je do správné výšky, zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře světlý, ale dole příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale dole světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a je-li třeba, prodlužte dobu pečení. Barva pečiva je nerovnoměrně hnědá.
Koláč zhnědl nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy ořezejte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného cukroví by cukroví mělo mít relativně stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních vždy používejte režim 4D-horký vzduch. Pokud umístíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba úpravy pro všechny pokrmy stejná.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě; je-li třeba, přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou polevou nejprve předpečte korpus. Posypejte jej posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte vrchní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechte koláč 5-10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte jej opatrně pomocí nože. Po vyklopení koláče formu vytřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a posypte stouhankou.

Pečení a dušení masa

Zde naleznete informace o pečení a dušení drůbeže a ostatního masa. V tabulkách nastavení naleznete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Drůbež
U kachny nebo husy nejprve propíchněte kůži pod křídly. To umožní tuku vytéct ven.

Před pečením kachních prsou nejprve propíchněte kůži. Dbejte na to, aby prsní strana byla dole.

Pokud drůbež při pečení otáčíte, dbejte na to, aby prsní strana byla nejprve dole.

Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovým džusem.

Maso
Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.

Kůži masa nařízněte mřížkovitě. Pokud maso otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

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

Pečení na závěsném roštu

Díky pečení na závěsném roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách. Pečení na závěsném roštu je vhodné pro větší drůbež nebo při pečení více kusů masa najednou.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až ½ litrů vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z této tekutiny poté můžete připravit omáčku. Navíc se nebude tvořit tolik kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Závěsný rošt vložte stranou s nápisem „Microwave" směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů do uvedené výšky. Zároveň vsuňte univerzální plech o pozici níže šikmým okrajem čelem k dvířkům přístroje.

Pečení a dušení masa v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečeni můžete jednoduše vytáhnout z pečicího prostoru a přímo v nádobě připravit i omáčku.

Vždy používejte nádobí vhodné pro použití v troubě. Vyzkoušejte, zda se nádoba do pečicího prostoru vejde.

Nejvhodnější je nádoba ze skla. Horké kuchyňské nádobí pokládejte na suchou kuchyňskou podložku. Pokud by bylo horké sklo postaveno na vlhký nebo studený povrch, mohlo by prasknout.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno varné nádoby by mělo být pokryto cca ½ cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na tom, zda použijete poklici, nebo ne. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přidejte více tekutiny než při pečení ve skleněné nádobě.

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

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

Postupujte dle pokynů výrobce nádobí.

Pečení a dušení masa v odkryté nádobě
Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na závěsný rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Pečení v zakryté nádobě
Při pečení masa v zakryté nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu na závěsný rošt.

Víko by mělo být od masa vzdáleno alespoň 3 cm. Maso se může při pečení roztahovat.

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

Před dušením maso předem krátce opečte. Jako tekutina je vhodná voda, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryto alespoň 2 cm tekutiny.

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

Pečení v režimu Mikrokombi

Některé pokrmy můžete připravovat v režimu Mikrokombi. Tím se podstatně sníží doba úpravy pokrmu.

Oproti tradičnímu provozu je doba vaření v režimu Mikrokombi založena na celkové váze pečeně.

Tip: Pokud používáte jiné množství potravin než množství uvedené v tabulkách nastavení, postupujte následovně: dvakrát větší množství odpovídá přibližně dvakrát delší době úpravy pokrmu.

Vždy používejte nádobí odolné proti vysokým teplotám vhodné pro mikrovlnný ohřev. Pečení v nádobách vyrobených z kovu nebo pečení v římském hrnci je vhodné pouze bez použití mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev.
⟶ *„Mikrovlnný ohřev"* na straně 18

Varování!
Pokud používáte sáčky na pečení, neuzavírejte je kovovými svorkami. Použijte kuchyňský provázek. Na masové rolády nepoužívejte kovové špejle. Během pečení by se mohly tvořit jiskry.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete dosáhnout přesné teploty. V příslušné kapitole si přečtěte důležité informace o použití teplotní sondy. Tam naleznete také informace o zapojení teplotní sondy, možných druzích ohřevu a další informace. ⟶ *„Teplotní sonda"* na straně 19

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro drůbež a ostatní maso. Teplota a doba úpravy pokrmu jsou závislé na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Je-li třeba, můžete při dalším použití zvýšit teplotu.

Hodnoty nastavení platí pro zasunutí ničím neplněného masa do studené trouby a s teplotou jako po vytažení z chladničky. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehříváte, zkracují se uvedené doby pečení o několik minut.

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

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

Po ½ až ⅔ uvedené doby pečení maso obraťte.

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D-Horký vzduch
- Gril s cirkulací vzduchu

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / Nastavení grilu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	Otevřená nádoba	1		130-140*	-	40+40
Rump steak	Otevřená nádoba	1		160-170*	-	30+25
Jehněčí maso						
Stehno (s kostí)	Otevřená nádoba	1		160-170*	-	30+25
Plecko (s kostí)	Otevřená nádoba	1		160-170*	-	25+20
Plecko (bez kosti, roláda)	Otevřená nádoba	1		170-180*	-	25+25
Jehněčí žebírka	Otevřená nádoba	1		180-190*	-	25+25
Vepřové maso						
Vepřová pečeně	Otevřená nádoba	1		180-190*	-	35+35
Pečeně z vepřové panenky	Otevřená nádoba	1		170-180*	-	30+30
Bůček	Otevřená nádoba	1		160-170*	-	30+25
Šunka	Otevřená nádoba	1		160-170*	-	30+30
Drůbež						
Kuře, celé	Otevřená nádoba	1		170-180*	-	25+25
Kuřecí porce, 200-250 g/kus**	Otevřená nádoba	1		190-200*	-	35-45
Kuřecí čtvrtky 450 g/ kus**	Otevřená nádoba	1		180-190*	-	40-60
Kachna, 2-3 kg	Otevřená nádoba	1		180-190*	-	20+20
Krůtí prsa s kostí	Otevřená nádoba	1		160-170*	-	20+15
Krůtí stehno	Otevřená nádoba	1		160-170	-	25+25
Krocan, celý, 3-4 kg	Otevřená nádoba	1		160-170*	-	15+10
Krocan, celý, 4,5-8 kg	Univerzální plech	1		160-170*	-	12+12
Pokrmy z masa						
Sekaná	Otevřená nádoba	1		170-180*	-	20+35

* Předehřátí

**Celková doba úpravy pokrmu, obrácení po 1/2 času

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / Nastavení grilu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1		170-190	360	30-40
Dušené maso se zeleninou						
Kousky masa (hovězí, vepřové, jehněčí)	Otevřená nádoba	1		140	-	60+120
Dušené plátky masa	Otevřená nádoba	1		140	-	65+120
Kuřecí kousky (vykostěné)	Otevřená nádoba	1		140	-	70+110
Celý pokrm						
S hovězím masem	Rošt + otevřená nádoba	3+1		160, poté 200 (yorkshire)	-	Dle váhy masa (viz tabulka nahoře) + 15-25 na yorkshire pudding
S kuřecím masem	Rošt + otevřená nádoba	3+1		180	-	Dle váhy kuřete (viz tabulka nahoře)

* Předehřátí

** Celková doba úpravy pokrmu, obrácení po 1/2 času

Tipy k pečení a dušení masa

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečeni v uzavřené nádobě při vyšších teplotách nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená nebo je pečeně vysušená.	Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Krusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší pečicí nádobu a je-li třeba, přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště použijte větší pečicí nádobu a je-li třeba, použijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Poklice musí dobře pasovat na nádobu a musí být dobře nasazená. Snižte teplotu a je-li třeba, přidejte více tekutiny.
Grilované maso není dostatečně propečené.	Maso naporcujte. Připravte omáčku v pečicí nádobě a nakrájenou pečeni vložte do omáčky. Dokončete úpravu masa pouze za použití mikrovlnného ohřevu.

Grilování

Zde naleznete informace o grilování drůbeže, ostatního masa a ryb i výrobě topinek. V tabulkách nastavení naleznete optimální nastavení pro přípravu určitých pokrmů.

Grilování s cirkulací vzduchu

Grilování s cirkulací vzduchu je velmi vhodné k přípravě neporcovaných kusů drůbeže, ryb i ostatního masa jako např. vepřové pečeně s krustou.

Drůbež
U kachny nebo husy nejprve propíchněte kůži pod křídly. To umožní tuku vytéct ven.

Před pečením kachních prsou nejprve propíchněte kůži. Dbejte na to, aby prsní strana byla dole.

Pokud drůbež při pečení otáčíte, dbejte na to, aby prsní strana byla nejprve dole.

Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovým džusem.

Maso
Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.

Kůži masa nařízněte mřížkovitě. Pokud maso otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

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

Ryba
Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do pečicího prostoru hřbetem vzhůru. Pokud umístíte do její břišní dutiny půlku brambory nebo malou žáruvzdornou nádobu, ryba se Vám při pečení nepřevrátí.

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

Pečení na roštu

Díky pečení na závěsném roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách. Pečení na závěsném roštu je vhodné pro větší drůbež nebo při pečení více kusů masa najednou.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z této tekutiny poté můžete připravit omáčku. Navíc se nebude tvořit tolik kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Závěsný rošt vložte stranou s nápisem „Microwave" směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů do uvedené výšky. Zároveň vsuňte univerzální plech o pozici níže šikmým okrajem čelem k dvířkům přístroje.

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečeni můžete jednoduše vytáhnout z pečicího prostoru a přímo v nádobě připravit i omáčku.

Vždy používejte nádobí vhodné pro použití v troubě. Vyzkoušejte, zda se nádoba do pečicího prostoru vejde.

Nejvhodnější je nádoba ze skla. Horké kuchyňské nádobí pokládejte na suchou kuchyňskou podložku. Pokud by bylo horké sklo postaveno na vlhký nebo studený povrch, mohlo by prasknout.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno varné nádoby by mělo být pokryto cca ½ cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na tom, zda použijete poklici, nebo ne. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přidejte více tekutiny než při pečení ve skleněné nádobě.

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

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

Postupujte dle pokynů výrobce nádobí.

Pečení v odkryté nádobě
Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na závěsný rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Pečení v zakryté nádobě
Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu na závěsný rošt.

Víko by mělo být od masa vzdáleno alespoň 3 cm. Maso se může při pečení roztahovat.

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

Před dušením maso předem zprudka opečte. Jako tekutina je vhodná voda, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryto přibližně 1-2 cm tekutiny.

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

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

Pečení v režimu Mikrokombi

Některé pokrmy můžete připravovat v režimu Mikrokombi. Tím se podstatně sníží doba úpravy pokrmu.

Oproti tradičnímu provozu je doba vaření v režimu Mikrokombi založena na celkové váze pečeně.

Tip: Pokud používáte jiné množství potravin než množství uvedené v tabulkách nastavení, postupujte následovně: dvakrát větší množství odpovídá přibližně dvakrát delší době úpravy pokrmu.

Vždy používejte nádobí odolné proti vysokým teplotám, vhodné pro mikrovlnný ohřev. Pečení v nádobách vyrobených z kovu nebo pečení v římském hrnci je vhodné pouze bez použití mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev. ⟶ *„Mikrovlnný ohřev"* na straně 18

Varování!

Pokud používáte sáčky na pečení, neuzavírejte je kovovými svorkami. Použijte kuchyňský provázek. Na masové rolády nepoužívejte kovové špejle. Během pečení by se mohly tvořit jiskry.

Grilování plochých kousků masa

Ploché plátky z drůbeže, ryb i ostatního masa jako např. steaky, stehýnka a burgery můžete připravit pomocí ohřevu „Gril". Na grilu si můžete opéct i vynikající topinky.

Grilování

Při použití grilu ponechte vždy zavřená dvířka přístroje. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky.

Závěsný rošt vložte stranou s nápisem „Microwave" směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů do uvedené výšky. Zároveň vsuňte univerzální plech o pozici níže šikmým okrajem čelem k dvířkům přístroje. Plech zachytí odkapávající tuk.

Upozornění: Pokud pečete velmi tučné pokrmy, nevsunujte univerzální plech hned pod závěsný rošt, vsuňte jej až na úroveň vložení 1.

Při grilování by kousky potravin měly mít přibližně stejnou tloušťku a váhu. Díky tomu budou stejnoměrně opečené a zároveň zůstanou šťavnaté. Umístěte potraviny určené ke grilování přímo na závěsný rošt.

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

Maso nasolte teprve tehdy, když je propečené. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

- Grilovací těleso se samo průběžně zapíná a vypíná; to je zcela normální. Podle nastavení grilu si těleso určuje, jak často se bude zapínat a vypínat.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete dosáhnout přesné teploty. V příslušné kapitole si přečtěte důležité informace o použití teplotní sondy. Tam naleznete také informace o zapojení teplotní sondy, možných druzích ohřevu a další informace. ⟶ *„Teplotní sonda"* na straně 19

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro drůbež, ryby a ostatní maso, stejně jako pro topinky. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pro zasunutí ničím neplněného masa do studené trouby a s teplotou jako po vytažení z chladničky.

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

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

Po ½ až ⅔ uvedené době pečení maso obraťte.

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

Použité druhy ohřevu:

- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / Nastavení grilu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Hovězí maso						
Steak, výška 2-3 cm	Rošt	3		3	-	1. strana 8-10
						2. strana 5-7
Burger, výška 1-2 cm	Rošt	3		3*	-	1. strana 6-8
						2. strana 4-6
Hovězí dušená pečeně	Rošt	2		180-200	-	30+30
Rump steak	Rošt	2		150-160	-	30+30
Jehněčí maso						
Steak, výška 2-3 cm	Rošt	3		3*	-	1. strana 8-10
						2. strana 4-6
Kotlety, výška 2-3 cm	Rošt	3		3	-	1. strana 6-8
						2. strana 4-6
Stehno (s kostí)	Otevřená nádoba	1		160-180	-	30+30
Plecko (s kostí)	Otevřená nádoba	1		170-190	-	25+15
Plecko (bez kosti, roláda)	Otevřená nádoba	1		170-190	-	25+20
Jehněčí žebírka	Otevřená nádoba	1		190-200	-	25+20
Vepřové maso						
Steak, výška 2 cm	Rošt	3		2	-	1. strana 12-14
						2. strana 6-8
Kotlety, výška 2-3 cm	Rošt	3		3*	-	1. strana 10-12
						2. strana 9-10
Burger, výška 1-2 cm	Rošt	3		3*	-	1. strana 6-8
						2. strana 4-6
Vepřová pečeně	Otevřená nádoba	1		180-200	-	35+40

* Předehřátí
** Předehřátí na 3 minuty

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / Nastavení grilu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Pečeně z vepřové panenky	Otevřená nádoba	1		170-180*	-	30+25
Bůček	Otevřená nádoba	1		220-240	-	25+40
Šunka	Otevřená nádoba	2		180-200	-	30+25
Drůbež						
Kuřecí stehno, 150 g/kus	Rošt	2		210-230	-	20-30
Kuřecí prsa, vykostěná, 150 g/kus**	Rošt	2		3*	-	1. strana 10-15 2. strana 10-15
Kuřecí prsa, vykostěná, 2 kusy, 150 g/kus	Otevřená nádoba	1		190-210	180	25-30
Kuře, celé	Rošt	1		200-220	-	25+15
Kuře, celé, 1 kg*	Otevřená nádoba	1		230-250	360	25-35
Kuřecí porce, 200-250 g/kus	Rošt	2		210-230	-	1. strana 15-20 2. strana 10-15
Kuřecí porce, 4 kusy, 200- 250 g/kus	Otevřená nádoba	1		190-210	360	20-30
Kuřecí čtvrtky 450 g/kus	Otevřená nádoba	1		210-230	-	1. strana 20-25 2. strana 10-15
Kachna, 2-3 kg	Otevřená nádoba	1		190-210	-	20+20
Kachna, 2 kg	Univerzální plech	1		170-190	180	60-80
Krůtí prsa s kostí	Otevřená nádoba	1		190-210	-	20+10
Krůtí stehno	Otevřená nádoba	1		190-210	-	25+20
Krocan, celý, 3-4 kg	Univerzální plech	1		160-180	-	15+10
Krocan, celý, 4,5-8 kg	Univerzální plech	1		140-160	-	12+12
Ryba						
Pstruh, celý, 300 g/ kus	Otevřená nádoba	1		170-190	-	20-30
Pstruh, celý, 300 g/ kus	Rošt	2		2	90	15-20
Filety, 150 g/ kus**	Rošt	2		1*	-	1. strana 20-25 2. strana 10-15
Topinky						
Topinky ze světlého chleba	Rošt	3		3	-	2-6

* Předehřátí
** Předehřátí na 3 minuty

Hotové pokrmy

Zde naleznete optimální nastavení pro přípravu chlazených a mražených potravin.

Používejte pouze originální příslušenství dodané s Vaším přístrojem. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Tipy

- Výsledek úpravy pokrmu velmi závisí na kvalitě potraviny. Balené potraviny již mohou být předpečené a s nejednotnou velikostí.
- Nepoužívejte hluboce zmražené potraviny. Odstraňte z potravin kusy ledu.
- Potraviny jako jsou housky nebo výrobky z brambor na příslušenství rovnoměrně rozložte. Mezi jednotlivými kousky ponechte malou mezeru.
- Postupujte dle pokynů na obalech potravin.

Příprava pokrmů v režimu Mikrokombi

Pokud připravujete pokrmy v režimu Mikrokombi, podstatně snížíte dobu jejich úpravy.

Vždy používejte nádobí odolné proti vysokým teplotám, vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev.

⟶ „*Mikrovlnný ohřev*" na straně 18

V kombinovaném režimu můžete použít tradiční pečicí formy vyrobené z kovu. Jestliže se mezi

pečicí formou a závěsným roštem objeví jiskry, zkontrolujte, zda je pečicí forma z vnější části čistá. Upravte pozici, v jaké se pečicí forma na závěsném roštu nachází. Pokud to nepomůže, pokračujte v přípravě bez mikrovlnného ohřevu. Doba úpravy pokrmu se prodlouží.

Pokud použijete pečicí formy/mísy vyrobené z plastu, keramiky nebo skla, doba úpravy zobrazená v tabulkách nastavení se sníží.

Úprava pokrmů v kombinaci s mikrovlnným ohřevem je možná pouze na jedné úrovni.

Potraviny, které není třeba tepelně upravovat, vyjměte z obalu. Pro rychlejší a stejnoměrnější přípravu použijte nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Výška vkládání pečicích forem

Formy umístěte dle doporučení.

Pečení na jedné úrovni
Při pečení na jedné úrovni formy umístěte následovně:
- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních
Použijte 4D-Horký vzduch. Pokud umístíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba úpravy pro všechny pokrmy stejná.
- Univerzální plech: Úroveň 3
  Pečicí plech: Úroveň 1

Příslušenství

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

Závěsný rošt
Závěsný rošt vkládejte stranou s nápisem „Microwave" směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům přístroje.

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro různé druhy pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a složení potravin. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu úpravy pokrmu nelze zkrátit vyššími teplotami. Pokrm by byl hotov pouze zvenčí, ale nebyl by řádně propečen.

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

Pro některé pokrmy je předehřátí nutností a je uvedeno v tabulce.

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

Použité druhy ohřevu:
- 4D-Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň Pizza
- Funkce Cool Start

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Pizza, chlazená						
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mražená						
Pizza, tenké těsto*	Rošt	1		-	-	-
Pizza, tenké těsto, 2 úrovně	2 závěsné rošty	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, vyšší těsto*	Rošt	1		-	-	-
Pizza, vyšší těsto, 2 úrovně	2 závěsné rošty	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Pizza-bageta, 2 ks	Univerzální plech	1		180-200	90	10-20
Výrobky z brambor, mražené						
Hranolky*	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně**	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		200-220	-	30-40

*Postupujte dle pokynů na obalech potravin.
** Během úpravy obracejte.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Krokety*	Pečicí plech	1		-	-	-
Smažené bramborové placičky*	Univerzální plech	2		-	-	-
Americké brambory*	Pečicí plech	1		-	-	-
Pečené potraviny, mražené, předpečené						
Rohlíky, bagety	Univerzální plech	2		200-220	-	15-25
Rohlíky, bagety, 2 úrovně	Rošt + univerzální plech	3+1		160-180	-	15-25
Světlý chléb	Univerzální plech	2		200-220	-	15-25
Smažené potraviny, mražené						
Rybí prsty*	Pečicí plech	1		-	-	-
Kuřecí nugety*	Univerzální plech	2		-	-	-
Chlazené potraviny						
Lasagne, 400 g	Forma na nákyp, na roštu	1		180-200	-	30-40
Lasagne, 1,2 kg	Forma na nákyp na univerzálním plechu	1		180-200	-	35-45
Mražené potraviny						
Lasagne, 400 g*	Forma na nákyp na univerzálním plechu	1		-	-	-
Lasagne, 400 g	Forma na nákyp, na roštu	1		200-210	180	20-25
Lasagne, 1,2 kg	Forma na nákyp, na roštu	1		160-180	-	60-80

* Postupujte dle pokynů na obalech potravin.
** Během úpravy obracejte.

Mikrovlnný ohřev

Příprava pokrmů v režimu Mikrokombi je ideální, pokud máte naspěch.

Postavte nádobu na závěsný rošt. Vždy používejte nádobí odolné proti vysokým teplotám, vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev. ⟶ *„Mikrovlnný ohřev"* na straně 18

Závěsný rošt vložte stranou s nápisem „Microwave" směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů do uvedené výšky.

Potraviny, které jsou naplocho rozložené, budou hotové rychleji, než pokud je naskládáte na sebe do výšky. Proto potraviny rozložte co nejvíce naplocho.

Obilné pokrmy během úpravy tvoří hodně pěny. Pro obilné produkty, jako je například rýže, použijte vysokou nádobu s poklicí. To umožní pokrmu zachovat svou chuť a vůni. To znamená, že můžete pokrm okořenit střídmě.

Pokud používáte jiné množství potravin než množství uvedené v tabulkách nastavení, snižte nebo produžte dobu úpravy pokrmu podle následujícího pravidla: dvakrát větší množství odpovídá přibližně dvakrát delší době úpravy.

Během přípravy pokrm dvakrát až třikrát zamíchejte nebo obraťte. Po ohřátí pokrm nechte dvě až tři minuty odpočívat, aby se vyvážil teplotní rozdíl.

Teplo z pokrmu se přenese do pečicí nádoby. Při použití pouze mikrovlnného ohřevu se může nádoba velmi zahřát.

Výška pro vkládání příslušenství

Vsuňte závěsný rošt spolu s pečicí nádobou na úroveň 1.

Mikrovlnný ohřev ryby v páře

Rybu můžete připravit také v páře pomocí mikrovlnného ohřevu.

Použijte k tomu uzavřenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev nebo nádobu zakryjte pomocí talíře nebo fólie pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev ⟶ *„Mikrovlnný ohřev"* na straně 18.

Díky tomu si Váš pokrm udrží chuť a vůni a zároveň budete moct pokrm střídmě okořenit. Pokud budete vařit rybu vcelku, přidejte k ní jednu až tři lžíce vody nebo citronové šťávy.

Po uvaření rybu nechte 2-3 minuty odpočívat, aby se vyvážil teplotní rozdíl.

Potraviny, které není třeba tepelně upravovat, vyjměte z obalu. Pro rychlejší a stejnoměrnější přípravu použijte nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Pudink vyrobený z prášku

Smíchejte pudinkový prášek s mlékem a cukrem ve vysoké nádobě vhodné pro mikrovlnný ohřev dle pokynů na obalu. Použijte nastavení uvedené v tabulce.

Jakmile mléko začne stoupat, řádně směs promíchejte. Dvakrát až třikrát tento krok opakujte.

Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 4krát tolik mléka.
2. Nalijte rýži s mlékem do vysoké nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
3. Použijte nastavení uvedené v tabulce.
4. Jakmile mléko začne stoupat, řádně směs promíchejte a snižte mikrovlnný výkon podle údajů v tabulce. Během úpravy pokrmu směs několikrát promíchejte.

Kompoty

Zvažte ovoce v nádobě vhodné pro mikrovlnný ohřev a na každých 100 g přidejte lžíci vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Zakryjte nádobu a postupujte podle nastavení uvedeného v tabulce.

Během přípravy pokrm dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn určený pro mikrovlnný ohřev

Použijte ploché žáruvzdorné nádobí ze skla, např. poklici z nádoby vhodné na pečení. Nepoužívejte porcelánové nebo hodně zakřivené talíře.

Umístěte sáček s popcornem na nádobu etiketou dolů. Použijte nastavení uvedené v tabulce.
V závislosti na produktu a připravovaném množství možná budete muset upravit dobu úpravy pokrmu.

Po1½ minutě vyjměte sáček s popcornem a zatřeste s ním, abyste se ujistili, že se popcorn nezačál pálit. Pečicí prostor po použití očistěte.

Varování - Nebezpečí popálení!
Pevně uzavřené nádoby mohou při ohřevu prasknout. Vždy dodržujte bezpečnostní pokyny a pokyny k použití na obalech. Při vyjímání pokrmů z pečicího prostoru vždy používejte kuchyňské chňapky.

Doporučená nastavení

Tip: Další programy, které využívají pouze mikrovlnný ohřev, naleznete v sekci „Rozmrazování" a „Ohřívání potravin".

Použitý druh ohřevu:
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Ryba					
Rybí filet, přírodní, dušený, 400 g	Uzavřená nádoba	1		600	4
				360	3-8
Čerstvá zelenina					
Čerstvá zelenina, 250 g*	Uzavřená nádoba	1		600	8-12
Čerstvá zelenina, 500 g*	Uzavřená nádoba	1		600	12-17
Mražená zelenina					
Špenát, 450 g*	Uzavřená nádoba	1		600	13-18
Zeleninová směs, 250 g*	Uzavřená nádoba	1		600	10-14
Zeleninová směs, 500 g*	Uzavřená nádoba	1		600	15-20
Rýže					
Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	1		600	7-9
Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	1		180	13-16
Hnědá rýže, 250 g + 650 ml vody	Uzavřená nádoba	1		600	11-13
Hnědá rýže, 250 g + 650 ml vody	Uzavřená nádoba	1		180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzavřená nádoba	1		600	12-14
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzavřená nádoba	1		180	22-27
Cereálie					
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	1		600	6-8
Dezerty					
Pudink vyrobený z prášku*	Uzavřená nádoba	1		600	5-8
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	Uzavřená nádoba	1		600	10
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	Uzavřená nádoba	1		180	20-25

* Během úpravy pokrmu 1-2krát obraťte.
**Položte neotevřený obal na nádobu.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Ovocný kompot, 500 g	Uzavřená nádoba	1		600	9-12
Popcorn určený pro mikrovlnný ohřev, 1 balení po 100 g**	Otevřená nádoba	1		600	4-6

* Během úpravy pokrmu 1-2krát obraťte.
**Položte neotevřený obal na nádobu.

Jogurty

Pomocí Vašeho přístroje si můžete vyrobit i domácí jogurt.

Příprava jogurtu

Odstraňte z pečicího prostoru veškeré příslušenství. Pečicí prostor musí být zcela prázdný.

1. Zahřejte na plotně 1 litr mléka (3,5 % tuku) na 90 °C, poté jej zchlaďte na 40 °C.
   Při použití UHT (vysokoteplotní úprava) mléka postačí zahřát na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chlazeného).
3. Nalijte jogurt do hrníčků nebo malých sklenic a zakryjte potravinovou fólií.
4. Umístěte hrníčky nebo sklenice na dno pečicího prostoru a použijte nastavení uvedené v tabulce.
5. Po přípravě vložte jogurty do chladničky.

Použitý druh ohřevu:

- Horní/dolní ohřev

Pokrm	Vhodné varné nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Jogurty	Jednotlivé formy	dno pečicího prostoru		40-45	8-9

Tipy na úsporu energie s Eco programem

Při přípravě pokrmů můžete ušetřit energii použitím energeticky úsporného ohřevu „Horký vzduch Eco" a „Horní/dolní ohřev Eco".

Umístěte potraviny do prázdného pečicího prostoru ještě před tím, než se zahřeje. Jinak nebude mít nastavení úspory energie žádný efekt. Při přípravě pokrmů ponechte vždy zavřená dvířka přístroje.

Odstraňte z pečicího prostoru nepoužívané příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku v přípravě pokrmů a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství dodané s Vaším přístrojem. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Příslušenství

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

Rošt
Závěsný rošt vkládejte stranou s nápisem „Microwave" směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech
Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkám přístroje.

Pečicí formy a nádobí
Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Pomohou Vám ušetřit až 35 procent energie.

Nádobí z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo. Vhodnější je nereflexní nádobí vyrobené ze smaltu, žáruvzdorného skla nebo litého hliníku.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví stejnoměrně.

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

Doporučená nastavení

Zde naleznete specifikace pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by bylo hotové pouze zvenčí, ale nebylo by řádně propečené.

Použité druhy ohřevu:

- Horký vzduch Eco
- Horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Pečení					
Piškotový dort	Forma 2x Ø 20 cm	1		170-180	30-40

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Jemný ovocný koláč	Dortová forma Ø 20 cm	1		150-170	70-90
Hutný ovocný koláč	Dortová forma Ø 23 cm	1		140-160	120-180
Drobenkový koláč s ovocem	Mělká skleněná nádoba	1		160-180	40-60
Piškotový dort (nízkotučný), 3 vejce	Kulatá forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Švýcarský koláč	Forma na švýcarský koláč	1		180-200	10-20
Ovocný koláč	Pizza plech Ø 20 cm	1		170-190	55-70
Quiche	Forma na quiche (tmavá)	1		190-210	35-45
(Světlý) Chléb	Chlebová forma (1x 900 g nebo 2x 450 g)	1		190-200	45-55
Koláčky	Pečicí plech	1		190-210	15-20
Sušenky	Pečicí plech	2		140-160	15-30
Koláčky plněné džemem	Forma na 12 malých koláčků	1		170-190	15-30
Nákyp	Nádoba na nákyp, 1,2 l	1		160-170	40-50
Koláč	Hranatá forma	1		190-210	40-55
Pečené brambory	Pečicí plech	2		150-170	60-90
Maso					
Hovězí dušená pečeně	Rošt	1		130-140	40+40
Dušené maso se zeleninou					
Kousky masa (hovězí, vepřové, jehněčí)	Uzavřená nádoba	1		140	40+80
Dušené plátky masa	Uzavřená nádoba	1		140	45+80
Ryba					
Ryba, dušená vcelku, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená vcelku, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený, 100 g	Uzavřená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid se tvoří převážně v obilných produktech a výrobcích z brambor připravovaných při vysokých teplotách, jako např. bramborové lupínky, hranolky, krájený chléb, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky, vánoční cukroví).

Tipy na přípravu pokrmů s co nejnižším obsahem akrylamidů	
Všeobecně	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipékejte, měly by být zlatožluté. ■ Větší a silnější kusy potravin obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním/dolním ohřevem max. na 200 °C. S horkovzdušnou cirkulací max.180 °C.
Cukroví	S horním/dolním ohřevem max. na 190 °C. S horkovzdušnou cirkulací max.170 °C. Žloutek a bílek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g najednou, aby se hranolky nevysušily.

Pozvolná úprava pokrmů

Pozvolná úprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazýváno i jako „nízkoteplotní úprava".

Tento způsob je ideální pro přípravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemné části hovězího, telecího, jehněčího masa nebo drůbeže), které mají být upečeny dorůžova nebo jiného specifického stádia. Maso tak zůstane šťavnaté a měkké.

Výhody tohoto druhu úpravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka přístroje mějte stále zavřená, aby bylo v troubě udržováno rovnoměrné klima.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Během pomalého pečení tuk vytvoří svou vlastní silnou chuť. Můžete rovněž použít kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Po tomto způsobu úpravy může být maso ihned porcováno. Není nutné, aby maso déle odpočívalo. Díky této speciální metodě je maso růžové, ale není syrové ani nedopečené.

Upozornění: Při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu ukončení úpravy.

Vhodné varné nádobí

K tomuto způsobu přípravy používejte ploché nádobí, např. servírovací podnos z porcelánu. Nádobu vložte do pečicího prostoru k předehřátí.

Otevřenou nádobu vždy vkládejte na závěsný rošt do úrovně 1.

Dodatečné informace naleznete v tipech pro pozvolnou úpravu pokrmů na konci tabulky.

Váš přístroj disponuje režimem „Mírný ohřev". Tento režim zapněte pouze tehdy, když je pečicí prostor zcela studený. Pečicí prostor s vloženou nádobou nechte přibližně 10 minut rozehřát.

Maso krátce a zprudka opečte při vysoké teplotě ze všech stran i na okrajích. Poté jej ihned položte na předehřáté nádobí. Maso v pečicí nádobě vložte do pečicího prostoru a pozvolna pečte.

Doporučená nastavení

Teplota a doba pozvolného pečení jsou závislé na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení.

Použitý druh ohřevu:

- Mírný ohřev

Pokrm	Vhodné varné nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	1		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní filet, 200 g/kus	Otevřená nádoba	1		5-7	90*	45-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	90*	120-150
Vepřové maso						
Vepřová panenka, 5-6 cm silná	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Vepřový filet, 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 svíčková, celá, 1 kg	Otevřená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roštěnec, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	210-270
Hovězí medailonky/ Rump steak, 4 cm silný	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5kg	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 filet, celý, 800 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	150-210
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* Předehřátí

Pokrm	Vhodné varné nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g/kus	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kosti, střední, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	180-240

* Předehřátí

Tipy pro pozvolnou úpravu pokrmů

Pozvolné pečení.	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opečte kůži. Po pozvolném pečení ještě 3-5 minut grilujte, maso získá křupavou kůrku.
Maso připravené pozvolným pečením není tak horké.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte s horkou omáčkou.

Sušení

Váš přístroj disponuje typem ohřevu „Sušení", pomocí něhož můžete sušit ovoce, zeleninu i bylinky s vynikajícími výsledky. Při tomto druhu úpravy se díky vypaření vody koncentrují aromatické látky.

Pro sušení používejte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je omyjte. Na závěsný rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Ovoce nechte dobře okapat a osušte je.

Je-li třeba, ovoce nakrájejte na stejně velké nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt nařezanou stranou nahoru. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.

Nastrouhejte zeleninu a spařte ji. Spařenou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.
Bylinky sušte i se stonkem. Rovnoměrně je na roštu rozložte.

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:
- 1 rošt: Úroveň 2
- 2 rošty: Úroveň 3+1

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu vícekrát obraťte. Sušené kousky ihned po sušení odeberte z pečicího papíru.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální nastavení sušení pro různé druhy pokrmů. Teplota a doba sušení jsou závislé na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle potraviny sušíte, tím lépe budou konzervovány. Čím tenčí plátky nakrájíte, tím je sušení rychlejší a potraviny aromatičtější. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení.

Pokud chcete sušit jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin v tabulce.

Použitý druh ohřevu:
- Sušení

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu min.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty	-		80	4-7
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty	-		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná a spařená	1-2 rošty	-		80	4-7
Houby na plátky	1-2 rošty	-		60	6-9
Bylinky, omyté	1-2 rošty	-		60	2-4

Zavařování

Váš přístroj je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!
U špatně zavařených potravin mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se dle pokynů k zavařování.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté, nepoškozené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svorky předem vyzkoušejte.

Během jednoho zavařovacího procesu používejte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V pečicím prostoru lze současně zavařovat maximálně 6 zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ litru. Nepoužívejte vyšší ani větší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenice nesmí dotýkat jedna druhé.

Příprava ovoce a zeleniny

Použijte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Řádně je omyjte.

Ovoce nebo zeleninu podle druhu oloupejte a naplňte jimi sklenice do výše přibližně 2 cm pod okraj.

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

- cca 250 g cukru na ovoce sladké
- cca 500 g cukru na ovoce kyselé

Zelenina
Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasaďte vlhkou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do univerzálního plechu, aby se jedna druhé nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Použijte nastavení uvedené v tabulce.

Ukončení zavařování

Ovoce
Po chvilce začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Přístroj vypněte, jakmile všechny sklenice začnou pěnit. Sklenice vyjměte po uvedené době dohřevu z pečicího prostoru.

Zelenina
Po chvilce začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou zavařované sklenice pěnit, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice i nadále v pečicím prostoru podle údajů v tabulce bublat. Po uplynutí tohoto času přístroj vypněte a dle údajů v tabulce využijte ještě několik minut dohřevu.

Sklenice vyjměte po uvedené době dohřevu z pečicího prostoru a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Sklenice zakryjte, aby byly chráněny před průvanem. Svorky sejměte, až když sklenice vychladnou.

Doporučená nastavení

Hodnoty uvedené v tabulce jsou doporučené pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou obsahu sklenic. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Před přepnutím, respektive vypnutím přístroje zkontrolujte, zda sklenice pění, jak by měly. Pění začne přibližně po 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- 4D-Horký vzduch

Pokrm	Vhodné varné nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	Zavařovací sklenice, 1 l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				120	Od pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1 l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 25

Kynutí těsta

Pomocí Vašeho přístroje těsto nakyne rychleji než při pokojové teplotě. Použijte horní/dolní ohřev. Tento režim zapněte pouze tehdy, když je pečicí prostor zcela studený.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce o 1. a 2. kynutí (kynutí těsta jednotlivých kusů).

Kynutí těsta
Použijte nastavení uvedené v tabulce a zahřejte přístroj. Mísu s těstem položte na závěsný rošt.

Během kynutí neotevírejte dvířka přístroje, jinak unikne vlhkost. Zakryjte těsto vlhkým hadříkem.

Závěrečné kynutí
Mísu s těstem vložte do trouby na úroveň uvedenou v tabulce.

Pokud chcete předehřát troubu, závěrečné kynutí by se mělo odehrát na teplém místě mimo ni.

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:
- Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Kynuté těsto, lehké	Mísa	1		35-40	25-30
	Pečicí plech	1		35-40	10-20
Kynuté těsto, hutné	Mísa	1		35-40	20-40
	Pečicí plech	1		35-40	15-25

Rozmrazování

K rozmrazování mraženého ovoce, zeleniny, pečených produktů, drůbeže, ryb a ostatního masa použijte provozní režim „Mikrovlnný ohřev".
Odstraňte z rozmrazovaných potravin veškeré obaly a umístěte je na závěsný rošt v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev. ⟶ *„Mikrovlnný ohřev"* na straně 18

Závěsný rošt vkládejte stranou s nápisem „Mikrovlnný ohřev" směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů.

Odstraňte z pečicího prostoru nepoužívané příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku v úpravě pokrmů a ušetříte energii.

Doporučená nastavení

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě zmražení (-18 °C) a vlastnostech dané potraviny. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Nastavte nejprve nejkratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

Často dosáhnete lepších výsledků při rozmrazování v několika stádiích. Tyto kroky jsou uvedeny ve spodní tabulce.

Tip: Potraviny zmražené v jednotlivých porcích či plátcích budou rozmraženy rychleji než potraviny vcelku.

Pokrm v průběhu rozmrazování jednou či dvakrát obraťte a promíchejte. Velké kousky je nutné otočit vícekrát.

V průběhu rozmrazování z pečicího prostoru občas vyjměte již rozmražené kusy potravin.
Rozmražené pokrmy ponechte ještě 10-30 minut pro vyrovnání teploty ve vypnuté troubě odstát.

Tip: Pokud používáte jiné množství potravin než množství uvedené v tabulkách nastavení, postupujte následovně: dvakrát větší množství odpovídá přibližně dvakrát delší době úpravy pokrmu.

Použitý druh ohřevu:
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	Otevřená nádoba	1		180	3
				90	10-15
Housky	Rošt	1		180	5-10
				90	5-10

* V polovině programu obraťte.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Koláč					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otevřená nádoba	1		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g*	Otevřená nádoba	1		180	2
				90	10-15
Maso a drůbež					
Kuře, celé, 1,2 kg*	Otevřená nádoba	1		180	10
				90	10-15
Drůbež porcovaná, 250 g*	Otevřená nádoba	1		180	3
				90	5-10
Kachna, 2 kg*	Otevřená nádoba	1		180	10
				90	30-40
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso), 800 g	Otevřená nádoba	1		180	15
				90	10-15
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso), 1 kg*	Otevřená nádoba	1		180	15
				90	20-30
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso), 1,5 kg*	Otevřená nádoba	1		180	15
				90	25-35
Maso, na kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Otevřená nádoba	1		180	8
				90	5-10
Mleté maso, směs, 200 g*	Otevřená nádoba	1		90	8-15
Mleté maso, směs, 500 g*	Otevřená nádoba	1		180	5
				90	10-15
Mleté maso, směs, 800 g*	Otevřená nádoba	1		180	10
				90	15-20
Ryba					
Ryba vcelku, 300 g*	Otevřená nádoba	1		180	3
				90	10-15
Rybí filet, 400 g*	Otevřená nádoba	1		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	Otevřená nádoba	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	Otevřená nádoba	1		180	10
				90	8-13
Různé potraviny					
Rozmrazování másla, 125 g	Otevřená nádoba	1		90	7-9

* V polovině programu obraťte.

Mikrovlnný ohřev

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete Vaše pokrmy ohřívat nebo rozmrazovat velmi rychle.

Potraviny, které není třeba tepelně upravovat, vyjměte z obalu. Pro rychlejší a stejnoměrnější přípravu použijte nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev. Pokrmy složené z různých přísad mohou vyžadovat různé teploty ohřevu.

Potraviny, které jsou naplocho rozložené, budou hotové rychleji, než pokud je naskládáte na sebe do výšky. Proto potraviny rozložte co nejvíce naplocho. Potraviny by neměly být nastaveny do výšky.

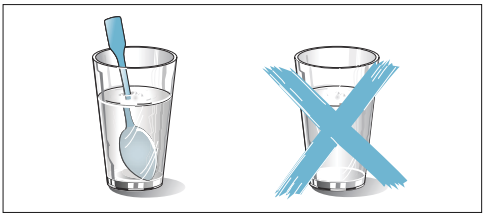
Potraviny zakryjte. Tak zajistíte lepší výsledky jejich přípravy. Pokud nemáte k příslušné nádobě poklici, použijte k přiklopení talíř nebo potravinovou fólii vhodnou pro mikrovlnný ohřev.

Během úpravy pokrm dvakrát až třikrát zamíchejte a případně obraťte. Po ohřátí pokrm nechte 1 až 2 minuty odpočívat, aby se vyvážil teplotní rozdíl.

Pokud ohříváte dětskou výživu, umístěte lahvičku na závěsný rošt bez dudlíku a víčka. Po ohřátí lahvičku dobře protřepejte a zkontrolujte teplotu.

Teplo z pokrmu se přenese do pečicí nádoby. Při použití pouze mikrovlnného ohřevu se může nádoba velmi zahřát.
Tip: Pokud používáte jiné množství potravin než množství uvedené v tabulkách nastavení, postupujte následovně: dvakrát větší množství odpovídá přibližně dvakrát delší době úpravy pokrmu.

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!
Tekutina se při zahřátí může opožděně začít i vařit. To znamená, že je dosaženo teploty varu, aniž dojde k výstupu typických bublin. Již při sebemenším otřesu nádoby může horká tekutina náhle prudce převřít nebo vystříknout. Při zahřívání tekutin vkládejte vždy do nádoby kávovou lžičku. Zabráníte tím prodlení bodu varu.



Varování!
Jiskření: Kov - např. lžička ve skle - musí být umístěn nejméně 2 cm od stěn pečicího prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou způsobit nenapravitelnou škodu na skle vnitřní strany dvířek.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální hodnoty pro mikrovlnný ohřev různých druhů pokrmů. Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na použitém nádobí, kvalitě, teplotě a vlastnostech dané potraviny. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Nastavte nejprve nejkratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte. Hodnoty nastavení uvedené v tabulce platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru.

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

Odstraňte z pečicího prostoru veškeré nepoužívané příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku v úpravě pokrmů a ušetříte energii.

Pečicí prostor po použití očistěte.

Použitý druh ohřevu:

- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Vhodné varné nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Ohřev nápojů					
200 ml (dobře promíchejte)	Otevřená nádoba	1		1000	1-3
400 ml (dobře promíchejte)	Otevřená nádoba	1		1000	2-6
Ohřívání dětské výživy					
Kojenecké lahve, 150 ml (dobře promíchejte)	Otevřená nádoba	1		360	1-3
Chlazená zelenina					
250 g	Otevřená nádoba	1		600	3-8
Mražená zelenina					
volná, 250 g	Otevřená nádoba	1		600	8-12
Špenátový protlak, 450 g (dobře promíchejte)	Otevřená nádoba	1		600	11-16
Chlazené pokrmy					
Pokrm na talíři, 1 porce	Otevřená nádoba	1		600	4-8
Polévka, guláš, 400 ml	Otevřená nádoba	1		600	5-7

Pokrm	Vhodné varné nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	1		600	5-10
Zapečené pokrmy, 400 g	Otevřená nádoba	1		600	5-10
Mražené pokrmy					
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřená nádoba	1		600	11-15
Polévka, guláš, 200 ml (dobře promíchejte)	Uzavřená nádoba	1		1000	2-4
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	1		600	7-10
Zapečené pokrmy, 400 g, např. lasagne, francouzské brambory	Uzavřená nádoba	1		600	11-15

Udržování teploty

Díky režimu „Udržování teploty" můžete připravené pokrmy udržet teplé. Zabráníte tak hromadění páry a nebudete poté muset pečicí prostor omývat.

Pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Berte v úvahu, že některé pokrmy se budou při udržování teploty stále vařit. Je-li třeba, pokrmy zakryjte.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky jsou navrženy pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly přístroje.

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

Pečení

Pokud umístíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba úpravy pro všechny pokrmy stejná.

Výška vkládání při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
  Pečicí plech: Úroveň 1

Zakrytý jablečný koláč
Zakrytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavé kulaté formy, vložené šikmo vedle sebe.

Koláč v kulaté formě z bílého plechu: pečení v režimu horní/dolní ohřev. Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte kulatou pečicí formu.

Piškotový dort
Piškotový dort na dvou úrovních: svisle položené kulaté formy, vložené na závěsné rošty.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru.
- Berte v úvahu pokyny v tabulkách týkající se předehřívání. Nastavované hodnoty platí pro režim bez rychlého ohřevu.
- Pro pečení použijte nejprve nejnižší teplotu z uvedených hodnot.

Použité druhy ohřevu:

- 4D-Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň Pizza
- Intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Pečení					
Stříkané cukroví	Pečicí plech	1		150-160*	20-30
Stříkané cukroví	Pečicí plech	1		140-150*	25-35
Drobné pečivo	Pečicí plech	1		160*	25-35
Drobné pečivo	Pečicí plech	1		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140*	35-45
Piškotový dort	Kulatá forma, Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Piškotový dort	Kulatá forma, Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma, Ø 20 cm	1		180-200	60-70

* Předehřátí na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.
** Předehřátí, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma, Ø 20 cm	1		170-180	65-90
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma, Ø 20 cm	1		170-180	60-80

* Předehřátí na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.
** Předehřátí, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Grilování

Vsuňte rovněž univerzální plech. Zachytí se tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:
- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilu	Doba úpravy pokrmu v min.
Grilování					
Topinky	Rošt	3		3	2-6
Hovězí burgery, x 12*	Rošt	2		3	20-30

* Po dvou třetinách celkové doby obraťte.

Příprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pro přípravu pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu vždy používejte nádobí odolné proti vysokým teplotám, vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny k nádobí vhodnému pro mikrovlnný ohřev.
→ *„Mikrovlnný ohřev" na* strane 18

Pokud chcete nádobu položit přímo na závěsný rošt, posuňte rošt nápisem „Mikrovlnný ohřev" směrem ke dvířkům přístroje a záhybem dolů.

Použité druhy ohřevu:
- 4D-Horký vzduch
- Gril s cirkulací vzduchu
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota- v °C	Spotřeba MW ve wattech	Doba úpravy pokrmu v min.
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	Otevřená nádoba	1		-	180	5
					90	10-15
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu						
Potření vejcem	Otevřená nádoba	1		-	360	20
					180	20-25
Piškotový dort	Otevřená nádoba	1		-	600	7-9
Sekaná	Otevřená nádoba	1		-	600	22-27
Režim Mikrokombi						
Zapečené pokrmy	Otevřená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláč	Otevřená nádoba	1		190-210	180	12-18
Kuřecí maso	Otevřená nádoba	1		180-200	360	25-35

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „**záruka**“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na **www.siemens-home.com/cz.**

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);

b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;

c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;

d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:

- transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
- nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
- změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
- vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
- vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. 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 společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 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. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 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.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.siemens-home.com/cz.**
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS

Kompaktná rúra s mikrovlnami CM678G4S1

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5
Všeobecné pokyny 5
Mikrovlnný ohrev 5
Teplotná sonda 6
Čistenie prístroja 7

Príčiny poškodenia 7
Všeobecné pokyny 7
Mikrovlnný ohrev 8

Ochrana životného prostredia 8
Úspora energie 8
Ekologická likvidácia prístroja 8

Zoznámenie sa s prístrojom 9
Ovládací panel 9
Ovládacie prvky 9
Dotykový displej 9
Ponuka programov 10
Druhy ohrevu 10
Ďalšie informácie 11
Funkcie priestoru na pečenie 11

Príslušenstvo 12
Dodané príslušenstvo 12
Vkladanie príslušenstva 12
Zvláštne príslušenstvo 13

Pred prvým použitím 13
Pred prvým uvedením do prevádzky 13
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva 13

Obsluha prístroja 14
Zapnutie a vypnutie prístroja 14
Spustenie alebo prerušenie prevádzky 14
Nastavenie druhu programu 14
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 14
Rýchly ohrev 15

Časové funkcie 15
Budík 15
Čas úpravy pokrmu 16
Čas ukončenia úpravy pokrmu 16

Detská poistka 17
Aktivácia a deaktivácia 17
Zablokovanie dvierok prístroja 17

Základné nastavenie 17
Zmena nastavenia 17
Zoznam nastavení 17
Zmena nastavenia času 17

Mikrovlnný ohrev 18
Vhodný varný riad 18
Nastavenie výkonu mikrovln 18
Nastavenie režimu Mikrokombi 18
Nastavenie mikrovlnného ohrevu 19
Sušenie 19

Teplotná sonda 19
Druhy ohrevu 19
Zasunutie teplotnej sondy do potravín 19
Nastavenie teploty vnútri pokrmu 20
Vnútorná teplota rôznych potravín 20

Režim Šabat 21
Spustenie režimu Šabat 21

Čistiace funkcie 21
Pred spustením čistiacej funkcie 21
Nastavenie samočistiacej funkcie 22
Čistiaca funkcia je na konci 22

Čistiaci prostriedok 22
Vhodné čistiace prostriedky 22
Údržba a čistenie prístroja 23

Závesné rošty 24
Demontáž a montáž závesných roštov 24

Dvierka prístroja 25
Vysadenie krytu dvierok 25
Vysadenie a nasadenie skla dvierok 25

Čo robiť v prípade poruchy? 27
Tabuľka porúch 27
Prekročenie maximálneho času prevádzky 27
Osvetlenie priestoru na pečenie 27

Zákaznícky servis 28
Číslo prístroja (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) 28

Pokrmy 28
Upozornenie k programom 28
Snímač teploty pečenia 29
Výber a nastavenie pokrmov 29

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu ..30
Nepoužívajte silikónové formy 30
Pečenie 30
Pečenie a dusenie mäsa 33
Grilovanie 35
Hotové pokrmy 38
Mikrovlnný ohrev 40
Jogurty 42
Tipy na úsporu energie s Eco programom 42
Akrylamid v potravinách 43
Pozvoľná príprava pokrmov 44
Sušenie 45
Zaváranie 46
Kysnutie cesta 47
Rozmrazovanie 47
Mikrovlnný ohrev 49
Udržiavanie teploty 50
Skúšobné pokrmy 50

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na:
www.siemens-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Len tak môžete váš prístroj bezpečne a správne obsluhovať. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte na neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Tento prístroj je určený iba na vstavané použitie v kuchynskej linke. Dbajte na pokyny špeciálneho montážneho návodu.

Po vybalení skontrolujte, či nie je prístroj poškodený. Nepripájajte prístroj k sieti, ak bol pri preprave poškodený.

Umiestňovať zásuvku do prístroja smie iba koncesovaný elektrikár. Záruka výrobku sa nevzťahuje na neodborné pripojenie a následné poškodenie prístroja.

Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte prístroj výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Prístroj počas prevádzky nesmie byť ponechaný bez dozoru.

Nepoužívajte prístroj mimo domácnosti. Tento prístroj je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 2 000 m.

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

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a napájacieho vedenia.

Príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vkladajte správnym spôsobom.
→ *„Príslušenstvo“ na strane 12*

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Umiestnenie horľavých alebo výbušných predmetov do priestoru na pečenie môže spôsobiť požiar. Nikdy neumiestňujte do priestoru na pečenie horľavé alebo výbušné predmety. Nikdy neotvárajte dvierka prístroja, ak sa vnútri tvorí dym. Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.
- Pokiaľ dvierka prístroja otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Ak do kontaktu s ohrievacím telesom príde papier na pečenie, môže sa vznietiť. Počas predhrievania prístroja neklaďte papier na pečenie voľne na príslušenstvo. Vždy je potrebné papier na pečenie zaťažiť pomocou nádoby alebo plechu na pečenie. Papierom na pečenie pokrývajte len nevyhnutnú plochu. Papier na pečenie nesmie vyčnievať cez príslušenstvo.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj sa pri prevádzke veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte povrchu priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Vyčkajte, kým prístroj celkom nevychladne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo a kuchynské náčinie sa pri prevádzke veľmi zahrieva. Pri vyberaní príslušenstva alebo kuchynského náčinia z priestoru na pečenie vždy používajte kuchynské lapky.
- Alkoholové výpary sa v priestore na pečenie môžu vznietiť. Nikdy v priestore na pečenie nepripravujte veľké množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Dvierka prístroja otvárajte opatrne.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Jednotlivé časti prístroja sa počas prevádzky zahrievajú. Nikdy sa rozpálených častí nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok prístroja môže z priestoru na pečenie uniknúť horúca para. Pri určitej teplote para nemusí byť viditeľná. Pri otváraní prístroja nestojte v jeho tesnej blízkosti. Dvierka prístroja opatrne otvárajte. Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti od prístroja.
- Voda v rozpálenom priestore na pečenie môže vytvoriť horúcu paru. Nikdy nenalievajte vodu do rozpáleného priestoru na pečenie.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby prístroja ho vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.
- Káblová izolácia elektrických prístrojov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami prístroja poškodiť. Prívodné káble elektrických prístrojov nikdy nezvierajte horúcimi dvierkami.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný prístroj nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Riziko magnetizmu!

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú umiestnené permanentné magnety. Môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Používatelia elektronických implantátov sa nesmú zdržiavať v tesnejšej blízkosti než 10 cm od ovládacieho panelu.

Mikrovlnný ohrev

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Použitie prístroja na iný než navrhnutý účel môže vyvolať nebezpečenstvo a spôsobiť škodu. Nasledujúce činnosti sú zakázané: sušenie potravín alebo oblečenia, nahrievanie papúč a vankúšov s obsahom zŕn alebo obilia, kuchynských hubiek, vlhkých utierok a podobne. Napríklad nahriate papuče a vankúše s obsahom zŕn alebo obilia sa môžu vznietiť dokonca aj niekoľko hodín po nahriatí. Prístroj sa smie používať výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.

- Potraviny sa môžu vznietiť. Nikdy v prístroji neohrievajte potraviny v obaloch zadržiavajúcich teplo. Nenechávajte potraviny ohrievané v plastových, papierových alebo iných horľavých obaloch bez dozoru. Nenastavujte mikrovlnný ohrev na vyšší výkon alebo dlhší čas, než je nevyhnutné. Postupujte podľa pokynov v tomto návode na použitie. Nikdy nepoužívajte mikrovlnný ohrev na sušenie potravín. Nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte potraviny s nízkym obsahom tekutiny, napr. chlieb, na príliš vysoký výkon alebo príliš dlhý čas.
- Olej sa pri varení môže vznietiť. Nikdy nepoužívajte mikrovlnný ohrev na ohrievanie samotného stolového oleja.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!
Pri vzduchotesne uzatvorených potravinách môže obal, obsahujúci tekutiny alebo iné potraviny, prasknúť. Nikdy neohrievajte tekutiny vo vzduchotesne uzatvorených obaloch.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Pri potravinách s tvrdou šupkou alebo kožou, môže šupka alebo koža prasknúť alebo vybuchnúť, a to aj po ohriatí. Nikdy v prístroji nevarte vajce v škrupinke a neohrievajte vajce natvrdo. To isté platí pre mäkkýše alebo kôrovce. Pri volskom oku alebo vajci namäkko najprv prepichnite žĺtok. Pri potravinách s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky, párky, môže šupka alebo koža prasknúť. Pred ohrevom preto šupku alebo kožu prepichnite.
- Detská výživa sa pri mikrovlnnom ohreve neprehreje rovnomerne. Nikdy neohrievajte detskú výživu v uzatvorených nádobách. Vždy najprv odoberte viečko alebo cumlík. Po ohriatí musíte detskú výživu dobre premiešať alebo potrepať. Pred podaním dieťaťu vždy skontrolujte teplotu.
- Ohriate potraviny vydávajú teplo. Kuchynské náčinie sa pri prevádzke môže veľmi zahriať. Pri vyberaní príslušenstva alebo kuchynského náčinia z priestoru na pečenie vždy používajte kuchynské lapky.
- Pevne uzatvorené nádoby môžu pri ohreve prasknúť. Vždy dodržujte bezpečnostné pokyny a pokyny na použitie na obaloch. Pri vyberaní pokrmov z priestoru na pečenie vždy používajte kuchynské lapky.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!
Tekutina sa pri zahriatí môže oneskorene začať variť. To znamená, že sa dosiahla teplota varu bez toho, aby došlo k výstupu typických bublín. Už aj pri menšom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko prevrieť alebo vystreknúť. Pri zahrievaní tekutín vkladajte vždy do nádoby kávovú lyžičku. Zabránite tým oneskoreniu bodu varu.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Nevhodné kuchynské náčinie môže prasknúť. Riad z porcelánu a keramiky môže mať v držadlách a vekách drobné dierky. Za týmito dierkami sú dutiny. Ak vnikne do týchto dutín vlhkosť, môže dôjsť k prasknutiu nádoby. Používajte iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Tento prístroj sa prevádzkuje pod vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte obal prístroja.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo vážneho ohrozenia zdravia!

- Ak sa povrch prístroja neudržiava v čistote, môže dôjsť k jeho poškodeniu. Mikrovlny môžu uniknúť von z prístroja. Udržujte prístroj v čistote a vždy okamžite odstráňte zvyšky jedál. Vždy udržiavajte v čistote rúru na pečenie, tesnenie dvierok, dvierka aj ich doraz.
- V prípade poškodenia dvierok priestoru na pečenie alebo ich tesnenia môže mikrovlnná energia uniknúť. Nikdy prístroj nepoužívajte, ak sú poškodené dvierka priestoru na pečenie, ich tesnenie alebo plastový rám dvierok. Volajte zákaznícky servis.
- Mikrovlnná energia môže z prístroja uniknúť, ak nemá prístroj kryt. Kryt prístroja nikdy neodstraňujte. Pri akejkoľvek údržbe alebo oprave prístroja volajte zákaznícky servis.

Teplotná sonda

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pri použití nesprávnej teplotnej sondy môže dôjsť k jej poškodeniu. Používajte iba sondu určenú pre tento prístroj.

Čistenie prístroja

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuku alebo šťavy z mäsa sa môžu počas čistenia prístroja vznietiť. Pred začiatkom čistenia preto odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Vonkajšie strany prístroja sa počas čistiaceho procesu veľmi zahrejú. Nikdy na rukoväť dvierok nevešajte horľavé predmety, ako napr. kuchynské utierky. Na prednú stranu prístroja nič neklaďte, ani o ňu nič neopierajte. Zabráňte deťom v kontakte s prístrojom.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo vážneho ohrozenia zdravia!

Prístroj sa počas čistiaceho procesu veľmi zahreje. Nepriľnavý povrch plechov na pečenie a foriem na pečenie sa zničí a budú sa vylučovať škodlivé plyny. Nikdy nečistite plechy na pečenie ani formy na pečenie pomocou čistiacej funkcie prístroja. Pomocou čistiacej funkcie môžete čistiť iba smaltované príslušenstvo.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa počas čistiaceho procesu veľmi zahreje. Nikdy neotvárajte dvierka prístroja rukou, ani sa rukou nedotýkajte ich západky. Vyčkajte, kým prístroj celkom nevychladne. Zabráňte deťom v kontakte s prístrojom.
- ⚠ Vonkajšie strany prístroja sa počas čistiaceho procesu veľmi zahrejú. Nedotýkajte sa dvierok prístroja. Vyčkajte, kým prístroj celkom nevychladne. Zabráňte deťom v kontakte s prístrojom.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

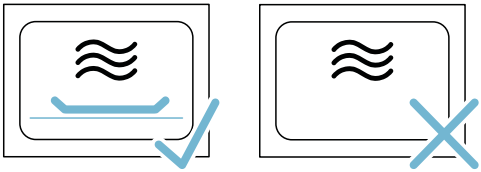
Varovanie!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo kuchynské náčinie na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neklaďte žiadne príslušenstvo. Neklaďte do tohto priestoru ani žiadne fólie alebo papier na pečenie. Ak ste nastavili teplotu priestoru na pečenie vyššiu než 50 °C, nevkladajte doň kuchynský riad, spôsobí to nahromadenie tepla. Čas restovania a pečenia už nebude zodpovedať nastaveniu a dôjde k poškodeniu smaltovaného povrchu.
- Hliníková fólia: Hliníková fólia nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok prístroja. Mohlo by to spôsobiť trvalé sfarbenie skla dvierok.
- Silikónové formy: Nepoužívajte v prístroji žiadne silikónové formy, podložky, kryty alebo príslušenstvo obsahujúce silikón. Snímač teploty pečenia by sa poškodil.
- Voda v rozpálenom priestore na pečenie: Nikdy nenalievajte vodu do rozpáleného priestoru na pečenie. Vytvorí sa para. Teplota sa zmení a mohlo by dôjsť k poškodeniu smaltovaného povrchu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobiť koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Nevkladajte dlhodobo do uzatvoreného priestoru na pečenie vlhké potraviny. Potraviny v priestore na pečenie neskladujte.
- Vychladnutie prístroja s otvorenými dvierkami: Po pečení pri vysokých teplotách nechajte priestor na pečenie vychladnúť iba so zatvorenými dvierkami. Neprivierajte do dvierok prístroja žiadne predmety. Predná strana ostatného nábytku v blízkosti prístroja môže byť poškodená aj pri ponechaní malej štrbiny pri rozpálenom prístroji. Ponechajte priestor na pečenie na vysušenie pri otvorených dvierkach iba vtedy, keď sa počas prevádzky rúry vytvorilo veľa vlhkosti.
- Ovocné šťavy: Pri pečení obzvlášť šťavnatých ovocných koláčov neklaďte na plech na pečenie príliš mnoho šťavnatého ovocia. Ak šťavy z ovocia nakvapkajú mimo plechu na pečenie, nebude možné škvrny od nich odstrániť. Ak je to možné, používajte hlbší univerzálny plech.
- Silne znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka prístroja nebudú počas prevádzky už riadne funkčné. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Vždy udržiavajte tesnenie dvierok v čistote.
- Dvierka prístroja ako sedadlo, polica alebo pracovná doska: Na dvierka prístroja si nesadajte a nič na ne neklaďte, ani na ne nič nevešajte. Neklaďte na dvierka prístroja žiadne kuchynské náčinie ani príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: v závislosti od modelu môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vkladajte až na doraz.
- Prenášanie prístroja: prístroj neprenášajte ani nedržte za držadlo dvierok. Držadlo nedokáže uniesť hmotnosť prístroja a môže sa odlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Varovanie!

- Iskrenie: Kov – napr. lyžička v skle – musí byť umiestnený najmenej 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Iskry môžu spôsobiť nenapraviteľnú škodu na skle vnútornej strany dvierok.
- Kombinácia príslušenstva: Nekombinujte závesný rošt s univerzálnym plechom. Ak budú zasunuté priamo na sebe, môže dôjsť k iskreniu. Vkladajte závesný rošt aj univerzálny plech iba každý do svojej výšky.
- Hliníkové misky: Nepoužívajte v prístroji žiadne hliníkové misky. Prístroj by sa poškodil iskrením.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez pokrmu: Prevádzka prístroja bez pokrmu môže viesť k preťaženiu v priestore na pečenie. Nikdy nepoužívajte mikrovlnný ohrev naprázdno. Iba v prípade krátkeho testu porcelánového riadu.
→ *„Mikrovlnný ohrev" na strane 18*



- Popcorn určený na mikrovlnný ohrev: Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon na mikrovlnný ohrev. Maximálny výkon by mal dosahovať najviac 600 wattov. Vždy umiestnite vrecúško s popcornom na sklenený tanier. Sklo dvierok by mohlo kvôli preťaženiu prasknúť.

Ochrana životného prostredia

Váš nový prístroj je obzvlášť energeticky úsporný. Tu nájdete tipy, ako môžete ušetriť ešte viac energie s použitím tohto prístroja a ako prístroj správne zlikvidovať.

Úspora energie

- Predhrievajte prístroj len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Obzvlášť dobre pohlcujú teplo.
- Dvierka prístroja otvárajte počas prevádzky čo najmenej.
- Ideálne pečte viac koláčov za sebou. Priestor na pečenie je stále vyhriaty. Už pri druhom koláči sa tým skráti čas pečenia. V priestore na pečenie môžete umiestniť dve formy na pečenie vedľa seba.
- Pri dlhších časoch ohrevu môžete prístroj 10 minút pred koncom programu vypnúť a využiť tak na dopečenie zvyškové teplo prístroja.

Ekologická likvidácia prístroja

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.

Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa týka elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica udáva rámec na spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

Zoznámenie sa s Vaším prístrojom

V tejto kapitole vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa oboznámite s rôznymi funkciami vášho prístroja.

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

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel a otočného voliča rôzne funkcie vášho prístroja. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

1 **Tlačidlá**
Tlačidlá vpravo a vľavo od otočného voliča majú tlakový bod. Na ovládanie tieto tlačidlá stlačte.

2 **Otočný volič**
Otočný volič môžete otáčať v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek.

3 **Dotykový displej**
Na dotykovom displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo texty s upozornením. Pre nastavenie ťuknite na požadované textové pole. Textové pole sa mení v závislosti od výberu.

Ovládací panel

Jednotlivé ovládacie prvky sú zladené s rôznymi funkciami vášho prístroja. Tak môžete váš prístroj nastaviť jednoducho a priamo.

Tlačidlá

Nižšie nájdete stručné vysvetlenie rôznych tlačidiel.

Tlačidlá		Význam
on/off		Zapnutie a vypnutie prístroja
menu	Menu	Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov
i	Informácie Detská poistka	Zobrazenie pokynu aktivácie a deaktivácie detskej poistky
	Ponuka časových funkcií	Otvorí ponuku časových funkcií
	Rýchloohrev	Zapnutie a vypnutie rýchloohrevu
Štart/Stop		Spustenie, zastavenie alebo zrušenie

Otočný volič

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

Pri väčšine funkcií, napr. druhoch ohrevu, začína po poslednom bode opäť bod prvý. Napr. pri nastavení teploty musíte otočným voličom otáčať späť, hneď ako sa dosiahne minimálna alebo maximálna teplota.

Ukazovateľ

Displej je štruktúrovaný tak, aby bolo možné údaje prečítať na prvý pohľad.

Hodnota, ktorú práve môžete nastaviť, je zaostrená. Je znázornená bielym písmom na tmavom pozadí.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Zobrazený je čas a nastavené časové funkcie.

Časová línia

alebo už uplynutý čas. Rovná priamka pod nastavenou hodnotou ubieha zľava doprava v závislosti od dĺžky priebehu.

Časový priebeh

Ak ste váš prístroj spustili bez zadania času, vidíte vpravo hore v stavovom riadku, ako dlho už prístroj beží.

Pokiaľ ste nastavili čas a ten bol potom zmazaný, prevezme časový priebeh už uplynutý čas a z tohto času odčíta ďalej. Tak môžete kedykoľvek kontrolovať, ako dlho už prístroj beží.

Kontrola teploty

Kontrolky teploty zobrazujú fázy ohrevu alebo zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu zobrazuje nárast teploty v priestore na pečenie. Hneď ako sú všetky kontrolky rozsvietené, je optimálny čas na vloženie pokrmu. Pri grilování a čistení sa tieto kontrolky neobjavujú.
Zvyškové teplo	Keď je prístroj vypnutý, zobrazujú teplotné kontrolky zvyškové teplo v priestore na pečenie. Hneď ako teplota klesne približne na 60 °C, zobrazenie sa vypne.

Upozornenie: Na základe termálnej zotrvačnosti sa môže zobrazená hodnota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Druhy ohrevu

Nižšie vám vysvetlíme rozdiely a použitie jednotlivých druhov ohrevu, aby ste si zvolili vždy ten správny.

Počas zahrievania môžete tlačidlom [i] zobraziť aktuálnu teplotu zahrievania.

Druhy programov

Ponuka je rozdelená podľa rôznych režimov. Tak máte rýchly prístup k požadovaným funkciám.

Druh režimu	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho pokrmu existuje mnoho dokonale naprogramovaných druhov ohrevu.
Pokrmy → *„Pokrmy" na strane 28*	Tu nájdete vhodné prednastavené hodnoty pre mnoho pokrmov.
Mikrovlnný ohrev → *„Mikrovlnný ohrev" na strane 18*	Vaše pokrmy môžete pripravovať, ohrievať alebo rozmrazovať omnoho rýchlejšie.
Mikrokombi → *„Mikrovlnný ohrev" na strane 18*	Na mikrovlnný ohrev môžete dodatočne spustiť ešte jeden z druhov ohrevu.
Sušenie → *„Mikrovlnný ohrev" na strane 18*	Použite po každej prevádzke s mikrovlnným ohrevom.
Samočistenie → *„Čistiaca funkcia" na strane 21*	Samočistiaca funkcia vyčistí automaticky vašu rúru.
Nastavenie → *„Základné nastavenie" na strane 17*	Môžete prispôsobiť základné nastavenie vášho prístroja podľa potreby.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
4D-horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zospodu a zvrchu.
Horúci vzduch Eco	30-275 °C	Na energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rozvádza energeticky účinné teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
Horný/dolný ohrev Eco	30-300 °C	Na energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov. Teplo prichádza rovnomerne zospodu a zvrchu.
Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozptyľuje teplo rovnomerne okolo pokrmu.
Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hrianok na zapekanie. Zahreje sa celá plocha grilovacieho telesa.
Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malých porcií, ako sú steaky, klobásy alebo hrianky na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.

	Stupeň Pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej strane.
	Intenzívny ohrev	30-300 °C	Pre pokrmy s chrumkavým základom. Teplo prúdi zvrchu, ale intenzívnejšie zospodu.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrné a pomalé dopekanie osmažených krehkých kúskov mäsa v otvorenom riade. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zospodu a zvrchu.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a dopekanie. Teplo prúdi zospodu.
	Sušenie	30-150 °C	Vhodné na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty	60-100 °C	Na udržiavanie teploty hotových pokrmoch.
	Predhrievanie riadu	30-70 °C	Vhodné na predhrievanie.
	Funkcia Cool Start	30-275 °C	Na rýchlu prípravu mrazených produktov na stupni 1. Teplota sa riadi podľa údajov od výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas ohrevu zodpovedá uvedenému času alebo môže byť aj kratší. Predhrievanie nie je nutné.

Navrhované hodnoty

Pre každý druh ohrevu prístroj navrhne teplotu alebo stupeň. Túto teplotu môžete použiť alebo ju zmeniť.

Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov vám prístroj ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti. Stlačte tlačidlo [i]. Príslušný pokyn bude za niekoľko sekúnd zobrazený.

Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky, napr. pokyny na potvrdenie alebo výzva či varovanie.

Funkcie priestoru na pečenie

Niektoré funkcie zjednodušujú prevádzku vášho prístroja. Napríklad priestor na pečenie je veľkoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni prístroj pred prehriatím.

Otváranie dvierok prístroja

Keď otvoríte dvierka prístroja počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa prevádzka opäť spustí.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Pri otvorení dvierok prístroja sa zapne osvetlenie priestoru na pečenie. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa opäť vypne.

Pri väčšine programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne, hneď ako sa daný program spustí. Po ukončení programu sa osvetlenie zase vypne.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa počas prevádzky zapína a vypína podľa potreby prístroja. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Varovanie!
Ventilátor nezakrývajte. Rúra by sa mohla prehrievať.

Chladiaci ventilátor beží ešte určitý čas po ukončení ohrevu, aby sa priestor na pečenie dostatočne ochladil.

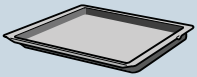
Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení. ⟶ *„Základné nastavenie" na strane 17*

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Váš prístroj je vybavený týmto príslušenstvom:

	Závesný rošt Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie a grilovanie. Rošt je vhodný na mikrovlnný ohrev.
	**Univerzálny plech** Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kúsky pečeného mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytenie odkvapkávajúceho tuku, ak grilujete priamo na rošte.
	Teplotná sonda Umožňuje pečenie na presnú teplotu. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole. ⟶ *„Teplotná sonda do mäsa" na strane 19*

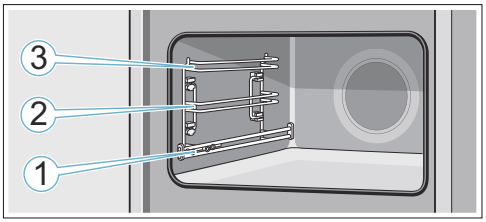
Používajte iba originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre váš prístroj.

Príslušenstvo je možné dokúpiť cez náš zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo zahreje na vysokú teplotu, môže sa deformovať. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má tri úrovne vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.

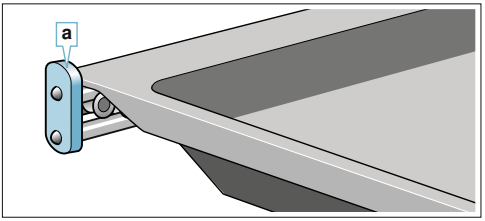


V úrovniach 2 a 3 vždy vkladajte príslušenstvo medzi dve vodiace drážky danej úrovne.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Vďaka teleskopickým výsuvom na úrovni 1 je možné príslušenstvo vysunúť ešte ďalej.

Dbajte na to, aby príslušenstvo dosadlo až za zarážku na konci teleskopického výsuvu **a**.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Teleskopické výsuvy sa zacvaknú, keď sú celkom vysunuté. Vďaka tomu je možné príslušenstvo ľahko umiestniť. Na odblokovanie zasuňte teleskopické výsuvy ľahkým potlačením späť do priestoru na pečenie.

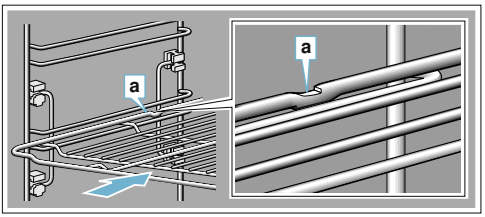
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste vkladali príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy správnym spôsobom.
- Príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vkladajte až na doraz tak, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.

Funkcia zacvaknutia

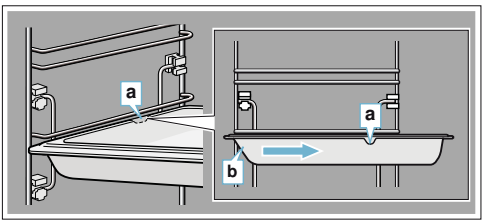
Príslušenstvo musí byť vysunuté približne až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zacvaknutia zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vysúvaní. Aby táto ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí sa príslušenstvo vkladať do priestoru na pečenie v správnej polohe.

Pri vkladaní závesného roštu dbajte na to, aby bol zaisťovací výrez **a** vzadu , smerom dole. Nápis „microwave" musí byť vpredu a záhyb smerom dole ⌣.



Pri vkladaní plechov na pečenie dbajte na to, aby bol zaisťovací výrez **a** vzadu , smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí byť vpredu smerom k dvierkam prístroja.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez náš zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode.

V našich katalógoch nájdete širokú ponuku príslušenstva pre váš prístroj. Dostupnosť a možnosť objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.
Pri nákupe zadajte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre každý prístroj. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie vášho prístroja (E-číslo).
→ *„Zákaznícky servis" na strane 28*

Zvláštne príslušenstvo	Obj. číslo
Závesný rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.	HZ634080
Univerzálny plech Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kúsky pečeného mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytenie odkvapkávajúceho tuku, ak grilujete priamo na rošte.	HZ632070 Samočistiaca funkcia
Plech na pečenie Na prípravu rezov na plechu a drobného pečiva	HZ631070 Samočistiaca funkcia
Vkladací rošt Určený pre mäso, hydinu a ryby. Slúži na vloženie do univerzálneho plechu, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.	HZ324000
Profi plech Na prípravu veľkého množstva pokrmov.	HZ633070
Pokrievka na profi plech Vďaka pokrievke sa profi plech stáva profi-pekárom.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Slúži na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred striekaním. Použite iba v univerzálnom plechu.	HZ625071 Samočistiaca funkcia
Kamenná doska na pečenie chleba Určená na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Doska musí byť predhriata na odporúčanú teplotu.	HZ327000 Samočistiaca funkcia
Sklenená zapekacia miska (5,1 litra) Určená na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmy".	HZ915001
Sklenená panvica Určená na veľké kusy mäsa a šťavnaté koláče.	HZ86S000
Sklenená panvica Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000
Ozdobné lišty Na zakrytie spodnej strany jednotky a základného dielu	HZ66X600

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím vášho nového prístroja musíte vykonať určité nastavenia. Musíte vyčistiť priestor na pečenie a príslušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

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

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť
→ *„Základné nastavenie" na strane 17*

Nastavenie jazyka

Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča zvoľte požadovaný jazyk.
2. Kliknite na šípku ∨.
   Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Kliknite na šípku ∨.

Nastavenie dátumu

Prednastaveným dátumom je 1. 1. 2014.

1. Vždy kliknite na šípku ∨, kým neaktualizujete všetky nastavenia.
2. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Pred prvým použitím vášho prístroja umyte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Na odstránenie zápachu novoty prázdny priestor na pečenie so zatvorenými dvierkami zahrejte.

Odstráňte z priestoru na pečenie všetok obalový materiál, ako napr. polystyrénové guľky. Pred ohrevom utrite hladké steny v priestore na pečenie jemnou vlhkou handričkou. Počas ohrevu prístroja vetrajte kuchyňu.

Použite nastavenie uvedené v tabuľke.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Doba úpravy	1 hodina

O nastavení druhu ohrevu a teploty sa dozviete v nasledujúcej kapitole.

Po uplynutí času úpravy pokrmu vypnite prístroj tlačidlom On/Off.

Po tom, čo priestor na pečenie vychladne, utrite jeho hladký povrch handričkou a mydlovou vodou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne vyčistite použitím mydlovej vody a handričky alebo jemnej kefky.

Obsluha prístroja

Už ste sa oboznámili s ovládacími prvkami a funkciami vášho prístroja. Teraz vám vysvetlíme, ako prístroj nastavíte. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

Zapnutie a vypnutie prístroja

Pred tým, než na vašom prístroji začnete čokoľvek nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detskú poistku a budík môžete nastavovať, aj keď je prístroj vypnutý.
Údaje na displeji alebo upozornenia, napr. údaj o zvyškovom teple v priestore na pečenie, sú viditeľné, aj keď je prístroj vypnutý.

Ak prístroj nepotrebujete používať, vypnite ho. Ak dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, prístroj sa automaticky vypne.

Zapnutie prístroja

Prístroj zapnite stlačením tlačidla On/Off. Symbol On/Off nad tlačidlom bude modro svietiť.

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

Upozornenie: Druh prevádzkového režimu, ktorý sa objaví po zapnutí prístroja, môžete zmeniť v základnom nastavení.

Vypnutie prístroja

Prístroj vypnite stlačením tlačidla On/Off.
Ikona On/Off nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa preruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, či chcete, aby sa na displeji vypnutého prístroja zobrazoval čas alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie alebo prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo Štart/Stop. Po prerušení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Na vymazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo On/Off.

Keď otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Keď zavriete dvierka rúry, prevádzka sa znovu spustí.

Tip: Toto nastavenie môžete zmeniť v základnom nastavení. ⟶ *"Základné nastavenie" na strane 17*

Nastavenie druhu programu

Ak chcete vybrať druh programu, musí byť prístroj zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
   Otvorí sa ponuka druhu programov.
2. Kliknite na zvolený prevádzkový režim.
   Podľa druhu prevádzkového režimu sú k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte voľbu.
   Podľa voľby zmeňte aj ostatné nastavenia.
4. Prevádzku začnete stlačením tlačidla Štart/Stop
   Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Zobrazí sa nastavenie a riadok s priebehom režimu.

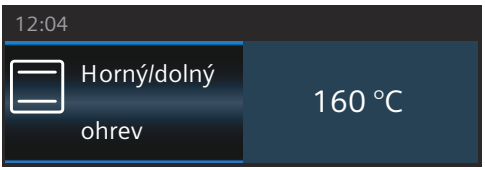
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí prístroja sa na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Tento režim môžete okamžite spustiť stlačením tlačidla Štart/Stop. Ak chcete nastaviť iný druh ohrevu, pokračujte nasledujúcim spôsobom.

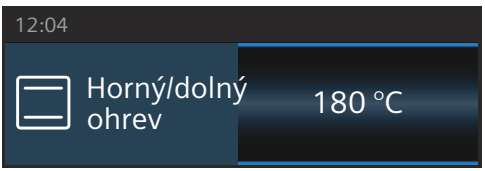
Pokiaľ chcete nastaviť iný režim, pokračujte nasledujúcim spôsobom:

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

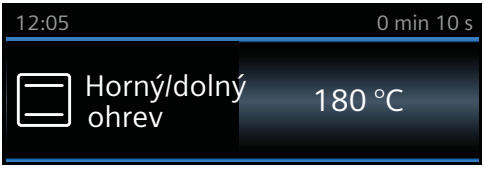
1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



2. Kliknite na navrhnutú teplotu.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



4. Tlačidlom Štart/Stop spustite režim.



Na displeji sa zobrazí zvolený druh ohrevu a teplota.

Rýchly ohrev

Tlačidlom »⋘ môžete priestor na pečenie veľmi rýchlo zahriať. Rýchly ohrev nie je umožnený pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

	4D-horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchlo ohrev.

Nastavenie

Dbajte na zvolenie vhodného druhu ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viac než 100 °C, inak sa rýchly ohrev nespustí.

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

Symbol »⋘ sa objaví naľavo vedľa teploty. Začína kontrola teploty.

Hneď ako je rýchly ohrev okončený, zaznie zvukový signál. Symbol »⋘ zmizne. Teraz môžete vložiť do priestoru na pečenie pokrm.

Upozornenie

- Nastavený čas beží nezávisle od rýchleho ohrevu hneď od spustenia režimu.
- Počas rýchleho ohrevu môžete tlačidlom [i] zistiť aktuálnu teplotu v priestore na pečenie.

Ukončenie

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

Časové funkcie

Váš prístroj disponuje mnohými časovými funkciami.

Nastavenie		Použitie
	Budík	Táto funkcia je podobná budíku na varenie vajíčok. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.
|→|	Čas úpravy	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Prístroj sa automaticky vypne.
→|	Čas ukončenia	Nastavte čas a koniec pečenia. Prístroj sa automaticky vypne, takže prevádzka sa ukončí vo vami zvolenom čase.

- Čas do jednej hodiny môžete nastaviť na minútu presne.
  Čas dlhší než jedna hodina môžete nastaviť po 5-minútových intervaloch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčate otočným voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota:

  proti smeru hodinových ručičiek 10 minút
  v smere hodinových ručičiek 30 minút.
- Po uplynutí každej funkcie budíka zaznie signál a na stavovom riadku sa zobrazí „Ukončené“.
- Tlačidlom [i] môžete medzitým zistiť informácie, ktoré sa krátko zobrazia na displeji.

Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, i keď je rúra vypnutá. Budík beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný zvukový signál. Začujete teda, či zvoní budík alebo uplynul čas úpravy pokrmu.
Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa menu budíka.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas.
   Budík sa po niekoľkých sekundách naštartuje.

Symbol budíka 🔔 a ubiehajúci čas sa zobrazia vľavo na stavovom riadku.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí „koniec budíka“. Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie budíka

Tlačidlom ◷ otvoríte menu budíka a čas otočíte späť. Stlačte tlačidlo ◷ a menu sa zavrie.

Zmena nastavenia budíka

Tlačidlom ◷ otvoríte menu budíka a pomocou otočného voliča za niekoľko sekúnd zmeníte nastavenie hodnôt. Stlačením tlačidla ◷ budík spustíte.

Čas úpravy pokrmu

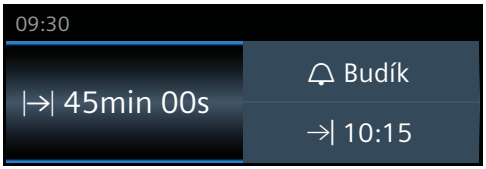
Ak nastavíte čas úpravy pokrmu, po uplynutí tohto času sa rúra automaticky vypne. Rúra prestane hriať. Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút.

Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.

Príklad: Nastavenie režimu 4D-horúci vzduch, teplota 180 °C, čas úpravy pokrmu 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Otvorí sa menu nastavenia času.

2. Pomocou otočného voliča nastavte čas úpravy pokrmu.



3. Tlačidlom Štart/Stop spustite režim.
   Na displeji sa zobrazí ubiehajúci čas a symbol |→|.

Uplynutie času úpravy pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na paneli displeja sa zobrazí „Ukončené“. Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Zrušenie času úpravy pokrmu

Tlačidlom ◷ otvorte menu nastavenia času. Nastavený čas vrátite späť. Na displeji sa zobrazí zvolený druh ohrevu a teplota.

Zmena času úpravy pokrmu

Tlačidlom ◷ otvorte menu nastavenia času. Pomocou otočného voliča zmeňte voľbu.

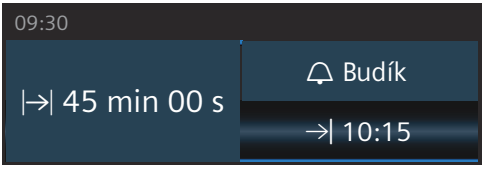
Čas ukončenia úpravy pokrmu

Pri nastavovaní času ukončenia úpravy pokrmu dbajte na to, aby sa pokrm pri dlhšom skladovaní v rúre neskazil.

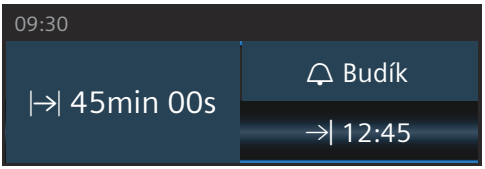
Predpoklad: Nastavený prevádzkový režim sa nezačal. Je nastavený čas úpravy pokrmu. Je otvorené menu nastavenia času ◷.

Príklad na obrázku: V 9:30 vložíte pokrm do rúry. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm teda bude hotový o 10:15. Vy však chcete, aby bol pokrm pripravený o 12:45.

1. Kliknite na tlačidlo „Koniec →| " Zobrazí sa čas ukončenia úpravy pokrmu.



2. Pomocou otočného voliča posuňte čas ukončenia na neskôr.



3. Potvrďte tlačidlom Štart/Stop.

Rúra je teraz v režime čakania. Prevádzka sa spustí v správnom okamihu. Na displeji sa zobrazí ubiehajúci čas.

Uplynutie času úpravy pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať.
Na paneli displeja sa zobrazí „Ukončené“. Pomocou tlačidla ◷ môžete signál prečasne vypnúť.

Zmena času ukončenia

Zmena je možná v prípade, že sa rúra ešte nezačala zahrievať. Tlačidlom ◷ otvorte menu nastavenia času, kliknite na „Koniec→|“ a pomocou otočného voliča upravte čas ukončenia. Stlačte tlačidlo ◷ a menu sa zavrie.

Zrušenie nastavenia času

Zmena je možná v prípade, že sa rúra ešte nezačala zahrievať. Tlačidlom ◷ otvorte menu nastavenia času. Kliknite na „Koniec →|“ a pomocou otočného voliča upravte čas ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas úpravy pokrmu.

Detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku môžete aktivovať aj deaktivovať, keď je prístroj vypnutý alebo zapnutý.

V oboch prípadoch stlačte tlačidlo a držte stlačené približne 4 sekundy. Na displeji sa objaví upozornenie o aktivácii a objaví sa symbol .

Zablokovanie dvierok prístroja

Základné nastavenie môžete zmeniť tak, aby sa okrem ovládacieho panelu zablokovali aj dvierka vášho prístroja.

Dvierka prístroja sa zamknú, keď teplota v priestore na pečenie dosiahne cca 50 °C. Na displeji sa zobrazí symbol . Keď je rúra vypnutá, dvierka prístroja sa zamknú ihneď po aktivácii detskej poistky.

Základné nastavenie

Aby ste váš prístroj mohli jednoducho a efektívne využívať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte prevádzkový režim „nastavenie“. Objavia sa prvé základné možnosti nastavenia.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte voľbu.
4. Kliknite na šípku ∨ prejdite tak na ďalšie možnosti základného nastavenia.
5. Na uloženie voľby stlačte tlačidlo Menu. Na displeji sa zobrazí „Uložiť“ alebo „Odmietnuť“.

Zoznam nastavení

V tomto zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia vášho prístroja sa na displeji zobrazia iba tie nastavenia, ktorými váš prístroj disponuje.

Nasledujúce nastavenia môžete zmeniť:

Nastavenie	Možnosti
Nastavte jazyk,	Možné ďalšie jazyky
čas	Nastavenie aktuálneho času
a dátum.	Nastavenie aktuálneho dátumu
Dĺžka zvukového signálu	Krátky (30 sekúnd)
	Stredný (1 min.)
	Dlhý (5 min.)
Hlasitosť	Môžete nastaviť päť rôznych stupňov
Voľba tónu	Vypnuté (tón pri zapnutí a vypnutie pomocou tlačidla On/Off zostáva aktivované)
	Zapnuté
Jasnosť displeja	Môžete nastaviť päť rôznych stupňov
Ukazovateľ času	Digitálny s dátumom
	Ručičkový
	Vypnuté
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté
	Počas prevádzky vypnuté
Automaticky pokračovať	Pri zatvorení dvierok
	Automaticky nepokračovať (Stlačte tlačidlo Stop/Štart)
Automatická detská poistka	Zablokovanie dvierok + tlačidiel
	Zablokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu
	Druhy ohrevu
	Mikrovlnný ohrev
	Mikroohrev combi
	Pokrmy
Nočné stlmenie jasu	Vypnuté
	Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59)
Logo názvu značky	Zobrazovať
Čas obehu chladiaceho ventilátora	Odporúčané
	Minimálne
Režim šabat	Zapnuté
	Vypnuté
Nastavenie z výroby	Obnoviť
	Neobnovovať

*) k dispozícii, v závislosti od modelu

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja sú účinné okamžite. Všetky ďalšie zmeny sú účinné až po ich uložení.

Zmena nastavenia času

Čas zmeníte v základnom nastavení.

Príklad: zmena na zimný alebo letný čas.

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Kliknite na „Nastavenie“.
3. Kliknite na šípku ∨ a prejdite na „Čas“.

4. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
5. Stlačte tlačidlo Menu.
   Na displeji sa zobrazí „Uložiť" alebo „Odmietnuť".

Výpadok prúdu

Po dlhšom výpadku elektrického prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.

Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše pokrmy pripravovať, ohrievať alebo rozmrazovať veľmi rýchlo. Mikrovlnný ohrev môžete použiť zvlášť alebo v kombinácii s určitým druhom ohrevu.

Aby ste mohli mikrovlnný ohrev optimálne používať, dbajte na pokyny pre riad a orientujte sa podľa údajov uvedených v tabuľke použitia na konci tohto návodu na použitie.

Vhodný varný riad

Nie všetok riad je vhodný na mikrovlnný ohrev. Aby sa váš pokrm ohrial a prístroj nebol poškodený, používajte iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Vhodný riad je taký, ktorý je odolný voči vysokým teplotám, ako je sklo, sklokeramika, porcelán alebo plast odolný voči vysokým teplotám. Tieto materiály prepúšťajú vlnové žiarenie. Môžete použiť aj keramický riad, ak je plne glazovaný a bez prasklín.

Môžete použiť i riad, v ktorom pokrm servírujete. Nemusíte tak presúvať pokrmy z jednej nádoby do druhej. Riad so zlatým alebo striborným dekorom používajte iba vtedy, keď jeho výrobca zaručuje, že je vhodný na mikrovlnný ohrev.

V kombinovanom režime môžete použiť tradičné formy na pečenie vyrobené z kovu. Tak bude váš koláč prepečený aj zospodu.
Pre ostatné režimy nie sú vhodné kovové nádoby. Kov neprepúšťa vlnové žiarenie. Pokrmy v kovových nádobách zostávajú studené.

Varovanie!

Iskrenie: Kov (napr. lyžička v skle) musí byť umiestnený najmenej 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Iskry môžu spôsobiť nenapraviteľnú škodu na skle vnútornej strany dvierok.

Test vhodnosti riadu

Nikdy nepoužívajte mikrovlnný ohrev naprázdno. Iba v prípade krátkeho testu riadu.

Ak si nie ste istí, že je váš riad vhodný na mikrovlnný ohrev, urobte nasledujúci test.

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

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

Pokiaľ je riad horúci alebo vznikajú iskry, riad nie je vhodný na mikrovlnný ohrev.
V tomto prípade ukončite test.

Nastavenie výkonu mikrovlnného ohrevu

Môžete nastaviť päť rôznych výkonov mikrovlnného ohrevu.

Výkon	Pokrm	Max. čas úpravy pokrmu
90 W	Na rozmrazovanie chúlostivých pokrmov	1 hod. 30 min
180 W	Na rozmrazovanie a následné varenie	1 hod. 30 min
360 W	Na varenie mäsa a ohrievanie chúlostivých pokrmov	1 hod. 30 min
600 W	Na ohrievanie a varenie pokrmov	1 hod. 30 min
1000 W	Na ohrievanie tekutín	30 min

Nastavenie režimu mikrokombi

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

	4D-horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Veľkoplošný gril
	Maloplošný gril

1. Stlačte tlačidlo Menu.
   Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte prevádzkový režim „Mikrokombi". Je navrhnutý prevádzkový režim, teplota, výkon mikrovlnného ohrevu a čas úpravy pokrmu.
3. Kliknite na príslušné políčko a pomocou otočného voliča nastavte požadovanú voľbu.
4. Tlačidlom Štart/Stop spustite režim. Na displeji sa zobrazí čas úpravy pokrmu.

Tieto hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť. Na prerušenie prevádzky rúry stlačte tlačidlo Štart/Stop. Kliknite na príslušné políčko mikrovlnného ohrevu a pomocou otočného voliča zmeňte čas úpravy pokrmu. Tlačidlom Štart/Stop režim znovu spustite.

Uplynutie času úpravy pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí |→| 0 min 00 s a na paneli displeja sa zobrazí „Ukončené". Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo Štart/Stop: Prevádzka je prerušená. Stlačte tlačidlo Štart/Stop: Prevádzka je opätovne spustená.

Otvorte dvierka prístroja: Prevádzka je prerušená. Zavrite dvierka: Prevádzka je opätovne spustená.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo On/Off.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Aby ste dosiahli optimálny výsledok, vždy vsuňte závesný rošt do úrovne 1.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
   Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte prevádzkový režim „Mikrovlnný ohrev“. Je navrhnutý výkon prevádzkového režimu a čas úpravy pokrmu.
3. Kliknite na požadovaný výkon mikrovlnného ohrevu.
4. Kliknite na políčko „Čas úpravy pokrmu“ a pomocou otočného voliča nastavte čas úpravy pokrmu.
5. Spustite mikrovlnný ohrev tlačidlom Štart/Stop.
   Na displeji sa zobrazí čas úpravy pokrmu.

Tieto hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť, a to kliknutím na požadované políčko. Stlačením tlačidla Štart/Stop sa rúra vypne. Tlačidlom Štart/Stop režim znovu spustite.

Čas úpravy môžete kedykoľvek počas prevádzky zmeniť.

Uplynutie času úpravy pokrmu

Zaznie zvukový signál. Mikrovlnný ohrev je ukončený. Na displeji sa zobrazí |→| 0 min. 00 s a na paneli displeja sa zobrazí „Ukončené“. Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť. Ak chcete ešte raz nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, kliknite na príslušné políčko a zmeňte čas úpravy pokrmu.Prevádzka sa znovu spustí.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo Štart/Stop: Prevádzka je prerušená.
Stlačte tlačidlo Štart/Stop: Prevádzka je opätovne spustená.

Otvorte dvierka prístroja: Prevádzka je prerušená.
Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo Štart/Stop.
Prevádzka je opätovne spustená.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo On/Off.

Sušenie

V prevádzkovom režime „Sušenie“ sa priestor na pečenie ohreje a vlhkosť sa odparuje.
Po každej prevádzke mikrovlnného ohrevu použite funkciu sušenia.

1. Stlačte tlačidlo Menu.
   Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte prevádzkový režim „Sušenie“.
3. Tlačidlom Štart/Stop spustite režim.
   Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Potom dvierka prístroja na 1 až 2 minúty otvorte, aby mohla uniknúť vlhkosť.

Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje ohrievať pokrm na presnú teplotu. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, prístroj sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Ak ste do priestoru na pečenie zasunuli teplotnú sondu, máte k dispozícii tieto druhy ohrevu.

Pri niektorých druhoch ohrevu bude navrhnutý režim „Mikrokombi“ alebo použitie pary. Zvoľte prevádzkový režim „Mikrokombi“.

	4D-horúci vzduch	Mikrovlnný ohrev
	Horúci vzduch Eco	
	Horný/dolný ohrev	Mikrovlnný ohrev
	Horný/dolný ohrev Eco	
	Stupeň Pizza	
	Gril s cirkuláciou vzduchu	Mikrovlnný ohrev
	Intenzívny ohrev	

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vnútri potravín v rozpätí 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Je možné ju dokúpiť ako náhradný diel v našom zákazníckom servise.
- Po použití vždy vyberte teplotnú sondu z priestoru na pečenie. V priestore na pečenie ju nikdy neskladujte.

Teplota priestoru na pečenie

Aby ste zabránili poškodeniu teplotnej sondy, nenastavujte teplotu vyššie než 250 °C.

Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia než vnútorná teplota potravín.

Zasunutie teplotnej sondy do potravín

Pred tým, než vložíte váš pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte doň teplotnú sondu.

Táto sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

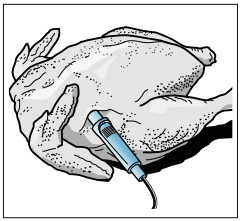
Varovanie!

Pri zapnutí mikrovlnného ohrevu musí byť hrot teplotnej sondy zasunutý v potravine.

Mäso: Pri väčších kusoch zasuňte teplotnú sondu zhora šikmo do mäsa až na doraz.
Pri slabších kusoch ju zasuňte zo strany na najhrubšom mieste.

Upozornenie: Príslušenstvo vždy vkladajte pod zástrčkou na teplotnú sondu.

Hydina: Celú hydinu položte na rošt prsiami hore. Teplotnú sondu zasuňte v oblasti pŕs od jedného krídla k druhému až na doraz.



Varovanie!
Dajte pozor, aby ste nepriškripli kábel teplotnej sondy. Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš vysokými teplotami, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a teplotnou sondou odstup niekoľkých centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty vnútri pokrmu

1. Zasuňte teplotnú sondu do zdierky vľavo v priestore na pečenie.
2. Pomocou otočného voliča nastavte druh ohrevu alebo prevádzkový režim „Pokrmy“.
3. Kliknite na navrhnutú teplotu a nastavte ju pomocou otočného voliča.
4. Kliknite na políčko „Teplota vnútri pokrmu“ a pomocou otočného voliča ju nastavte.
   Podľa potreby môžete zapnúť mikrovlnný ohrev alebo funkciu varenia v pare.
5. Tlačidlom Štart/Stop spustite režim.
   Časová línia vám bude ukazovať priebeh zvyšovania teploty vnútri pokrmu.

Bola dosiahnutá nastavená teplota vnútri pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Vytiahnite teplotnú sondu zo zdierky. Symbol ⁄ zmizne.

Zmena teploty vnútri pokrmu

Vnútornú teplotu môžete kedykoľvek zmeniť.

Ukončenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zdierky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Priestor na pečenie a teplotná sonda sa veľmi zahrejú. Teplotnú sondu zasúvajte a vysúvajte iba pomocou kuchynských lapiek.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pri použití nesprávnej teplotnej sondy môže dôjsť k jej poškodeniu. Používajte iba sondu určenú pre tento prístroj.

Vnútorná teplota rôznych potravín

Nepoužívajte mrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.

Podrobné informácie k druhu ohrevu a teplotám nájdete na konci tohto návodu na použitie. → *„Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 30*

Potravina	Vnútorná teplota v °C
Hydina	75
Bravčové mäso	75
Hovädzie, „rare“	50
Hovädzie, „medium“	60
Hovädzie, „well-done“	70
Jahňacie mäso	70
Ďalšie: Ohrev/opakovaný ohrev pokrmov	65-75

Režim Šabat

S režimom Šabat je možné nastaviť čas varenia dokonca až po 74 hodinách. Pokrmy vnútri priestoru na pečenie môžu zostať teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu Šabat

Predpoklad: „Režim Šabat" je aktivovaný v základnom nastavení. → *„Základné nastavenie" na strane 17*

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

1. Stlačte tlačidlo On/Off.
   Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
2. Otočte otočným voličom proti smeru hodinových ručičiek a zvoľte „režim Šabat".
3. Kliknite na navrhnutú teplotu a nastavte ju pomocou otočného voliča.
4. Tlačidlom ◷ otvorte menu nastavenia času a kliknite na políčko „Čas úpravy pokrmu".
   Navrhnutý čas je 25 hodín.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas úpravy pokrmu.
6. Tlačidlom Štart/Stop spustite režim. Na displeji sa zobrazí ubiehajúci čas.

Uplynutie času úpravy pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na paneli displeja sa zobrazí „Ukončené".

Posunutie času ukončenia režimu

Posunutie času ukončenia režimu nie je možné.

Zrušenie režimu Šabat

Stlačte tlačidlo On/Off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete nastaviť nové hodnoty.

Čistenie prístroja

Režim „Samočistiaca funkcia" môžete použiť na vyčistenie priestoru na pečenie bez akejkoľvek námahy. Priestor na pečenie sa zahreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky kúskov potravín z pečenia alebo grilovania sa spália.

Môžete si vybrať jedno z troch nastavení čistiacej funkcie.

Nastavenie	Úroveň čistenia	Čas trvania
1	Ľahká	Cca 1 hodina 15 minút
2	Stredná	Cca 1 hodina 30 minút
3	Intenzívna	Cca 2 hodiny

Čím väčšie nánosy nečistoty sa nachádzajú v priestore na pečenie a čím dlhšie tam nečistoty sú, tým vyššiu úroveň čistenia by ste mali nastaviť. Priestor na pečenie by ste mali čistiť každé dva až tri mesiace. Ak je potrebné, môžete rúru čistiť častejšie. Jeden čistiaci cyklus spotrebuje približne iba 2,5 – 4,7 kWh.

Upozornenie: Z dôvodu bezpečnosti sa dvierka rúry automaticky uzamknú. Nie je možné ich znovu otvoriť, kým nezmizne z displeja symbol 🔒 pre uzamykací mechanizmus. Osvetlenie priestoru na pečenie zostáva počas čistiaceho procesu vypnuté.

⚠ **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Priestor na pečenie sa počas čistiaceho procesu veľmi zahreje. Nikdy neotvárajte dvierka prístroja rukou ani sa rukou nedotýkajte ich západky. Vyčkajte, kým prístroj celkom nevychladne. Zabráňte deťom v kontakte s prístrojom.
- ⚠ Vonkajšie strany prístroja sa počas čistiaceho procesu veľmi zahrejú. Nedotýkajte sa dvierok prístroja. Vyčkajte, kým prístroj celkom nevychladne. Zabráňte deťom v kontakte s prístrojom.

Pred spustením čistiacej funkcie

Pri použití čistiacej funkcie môžete zároveň nechať vyčistiť aj príslušenstvo, ako napr. univerzálny plech alebo plech na pečenie. Pred začiatkom čistenia odstráňte najhrubšie nečistoty. Posuňte príslušenstvo na úroveň 2.

Očistite vnútro dvierok prístroja a priestor pozdĺž rohov priestoru na pečenie v oblasti okolo tesnenia. Tesnenie nedrhnite.

Upozornenie

- Pri použití čistiacej funkcie môžete zároveň nechať vyčistiť aj smaltované príslušenstvo. Použitím čistiacej funkcie nie je možné čistiť závesné rošty. Závesné rošty nie je vhodné čistiť pomocou čistiacej funkcie; stratia svoje zafarbenie. Ďalšie príslušenstvo vhodné na čistenie pomocou čistiacej funkcie je uvedené v zozname pre zvláštne príslušenstvo. → *„Príslušenstvo" na strane 12*
- Ak je priestor na pečenie silne znečistený, odporúčame vám pred jeho čistením vybrať všetko príslušenstvo. Tým docielite optimálny výsledok čistenia.
  Ak budete chcieť vyčistiť priestor na pečenie vrátane príslušenstva, spustite opäť čistiacu funkciu.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuku alebo šťavy z mäsa sa môžu počas čistenia prístroja vznietiť. Pred začiatkom čistenia preto odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Vonkajšie strany prístroja sa počas čistiaceho procesu veľmi zahrejú. Nikdy na rukoväť dvierok nevešajte horľavé predmety, ako napr. kuchynské utierky. Na prednú stranu prístroja nič neklaďte, ani o ňu nič neopierajte. Zabráňte deťom v kontakte s prístrojom.

Varovanie – Nebezpečenstvo vážneho ohrozenia zdravia!
Prístroj sa počas čistiaceho procesu veľmi zahreje. Nepriľnavý povrch plechov na pečenie a foriem na pečenie sa zničí a budú sa vylučovať škodlivé plyny. Nikdy nečistite plechy na pečenie ani formy na pečenie pomocou čistiacej funkcie prístroja. Pomocou čistiacej funkcie môžete čistiť iba smaltované príslušenstvo.

Nastavenie samočistiacej funkcie

1. Stlačte tlačidlo Menu.
   Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte prevádzkový režim „Samočistiaca funkcia“. Navrhnuté je nastavenie úrovne 3. Tento režim môžete okamžite spustiť stlačením tlačidla Štart/Stop alebo
3. pomocou otočného voliča nastavte inú úroveň čistenia.
4. Tlačidlom Štart/Stop spustite režim čistenia.

Dvierka priestoru na pečenie sa krátko po začiatku procesu uzamknú. Na pravej strane displeja sa zobrazí symbol 🔒 pre uzamykací mechanizmus vedľa zostávajúceho času procesu.
Dvierka rúry nie je možné znovu otvoriť, kým symbol 🔒 pre uzamykací mechanizmus nezmizne z displeja.

Čistiaca funkcia je na konci

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na paneli displeja sa zobrazí „Ukončené“. Pomocou tlačidla ◷ môžete zvukový signál vypnúť. Na paneli displeja sa zobrazí „Prístroj sa ochladzuje“.

Zastavenie režimu čistiacej funkcie

Prístroj vypnite stlačením tlačidla On/Off. Dvierka rúry nie je možné znovu otvoriť, kým symbol 🔒 pre uzamykací mechanizmus nezmizne z displeja.

Zmena nastavenia čistiacej funkcie

Hneď ako sa čistiaca funkcia spustí, nie je možné nastavenie zmeniť.

Nastavenie čistiacej funkcie cez noc

V sekcii „Nastavenie času“ sa dozviete, ako môžete posunúť koniec času čistiacej funkcie. To vám umožní rúru kedykoľvek druhý deň použiť. ⟶ *„Nastavenie času“ na strane 15*

Čistiaca funkcia je na konci

Hneď ako došlo k ochladeniu priestoru na pečenie, vlhkou handričkou zotrite popol, ktorý zostal v jeho ľavej zadnej časti, na príslušenstve, na závesných roštoch a v okolí dvierok prístroja.

Po vyčistení môžu teleskopické výsuvy zmeniť farbu. To však nemá žiadny vplyv na ich funkčnosť. Utrite teleskopické výsuvy vlhkou handričkou. Potom ich niekoľkokrát zasuňte dovnútra a von.

Počas čistenia môže rám okolo vnútornej strany dvierok zmeniť farbu. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť prístroja. Zafarbenie je možné odstrániť čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.

Čistiaci prostriedok

Pri dobrej starostlivosti a údržbe váš prístroj bude vyzerať ako nový a vydrží dlho plne funkčný. Teraz vám vysvetlíme, ako by ste sa o prístroj mali správne starať.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa uistili, že sa rôzne časti povrchu prístroja nepoškodia, dodržujte pokyny uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho prístroja, záleží na modeli prístroja.

Varovanie!
Nebezpečenstvo poškodenia povrchu
Nepoužívajte:

- ostré prostriedky ani čistiace prostriedky obsahujúce piesok,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky alebo ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe určené na čistenie horúceho prístroja.

Pred použitím novú umývaciu hubku riadne umyte.

Tip: Odporúčame vám kúpiť čistiace a ošetrujúce prostriedky v našom zákazníckom servise. Postupujte podľa príslušných pokynov výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Prístroj sa pri prevádzke veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte povrchu priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Vyčkajte, kým prístroj celkom nevychladne.
Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Prístroj z vonkajšej časti	
Predný antikorový diel	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte škvrny od vodného kameňa, mastnoty, škrobu a albumínu (napr. vaječný bielok). Pod takýmito škvrnami sa môže tvoriť korózia. V našom zákazníckom servise alebo v špecializovaných obchodoch môžete kúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na horúce povrchy. Stačí aplikovať iba veľmi malé množstvo čistiaceho prostriedku.
Plasty	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované povrchy	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.
Sklo dvierok	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani antikorovú drôtenku.
Držadlo dvierok	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ak sa na držadlo dostanú odvápňovacie prostriedky, okamžite ich odstráňte. V opačnom prípade škvrny nebude možné odstrániť.
Prístroj z vnútornej časti	
Smaltované povrchy	Horúca mydlová voda alebo roztok z octu: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Kúsky pripečených potravín zmäkčite vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Ak ide o silné usadeniny nečistôt, použite antikorovú drôtenku alebo čistiace prostriedky na rúry. Po čistení nechajte priestor na pečenie otvorený, aby mohol vyschnúť. Ideálne použite čistiacu funkciu. ⟶ *„Čistenie prístroja“ na strane 21*
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení priestoru na pečenie použite čistiaci prostriedok na rúry.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Postupujte podľa pokynov výrobcu. Nepoužívajte čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením odoberte kryt dvierok.
Nehrdzavejúca oceľ Vnútorný rám dvierok	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Postupujte podľa pokynov výrobcu. Takto je možné odstrániť zafarbenie. Nepoužívajte čistiace prostriedky z nehrdzavejúcej ocele.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Namočte a umyte handričkou alebo kefkou.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopické výsuvy, keď sú vytiahnuté von, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Namočte a umyte handričkou alebo kefkou. Ak ide o silné usadeniny nečistôt, použite nehrdzavejúcu drôtenku.
Teplotná sonda	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

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

Údržba a čistenie prístroja

Udržujte prístroj v čistote a ihneď odstráňte hrubé nečistoty, zabráňte tak vzniku nezvratných znečistení.

Tipy

- Priestor na pečenie po každom použití očistite. Tým zabránite pripečeniu nečistôt.
- Vždy okamžite odstráňte škvrny od vodného kameňa, mastnoty, škrobu a albumínu (napr. vaječný bielok).
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie mäsa používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Závesné rošty

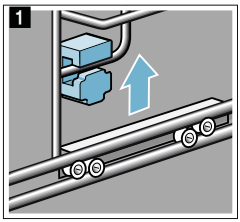
Pri dobrej starostlivosti a údržbe váš prístroj bude vyzerať ako nový a vydrží dlho plne funkčný. Teraz vám poradíme, ako môžete závesné rošty vybrať a vyčistiť.

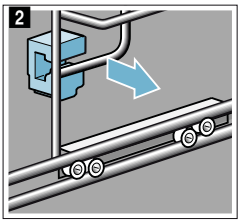
Demontáž a montáž závesných roštov

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Závěsné rošty sa veľmi zahrejú. Nikdy sa rozpálených teleskopických výsuvov nedotýkajte. Vyčkajte, kým prístroj celkom nevychladne. Zabráňte deťom v kontakte s prístrojom.

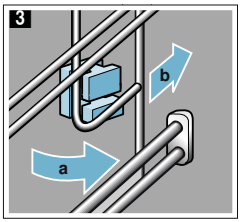
Demontáž závesných roštů

1. Vysuňte rošty vpred.
2. Vpredu výsuv zatlačte nahor (obr. 1). a potom ho vyberte (obr. 2).





3. Potom celý rošt otočte von **a** a vyháknite dozadu **b** (obr. 3).

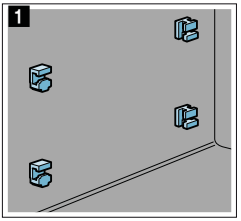


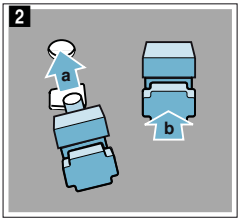
Umyte výsuvy čistiacim prostriedkom a hubkou na umývanie riadu. Zaschnuté usadeniny nečistôt odstráňte kefkou.

Nasadenie držiakov

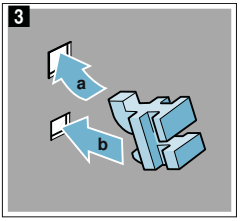
Ak vám držiak pri vysadzovaní roštů vypadne, je potrebné ho znovu nasadiť.

1. Držiaky v prednej časti sa líšia od držiakov v zadnej časti (Obr. 1).
2. Držiak vpredu háčikom nahor zasuňte do okrúhleho otvoru **a** trochu vytočte, dole zaveste a narovnajte **b** (Obr. 2).



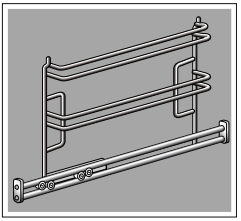


3. Držiak vzadu zasuňte do horného okrúhleho otvoru **a** stlačte ho do dolného otvoru **b** (obr. 3).



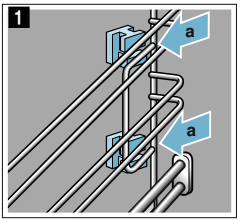
Nasadzovanie závesných roštů

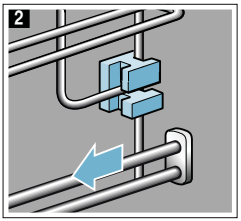
Pri nasadzovaní roštů dbajte na to, aby výsuvná časť bola v dolnej časti.



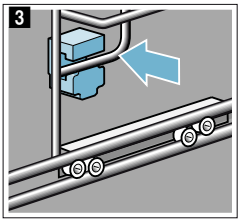
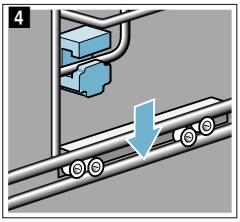
Závesné rošty patria iba napravo alebo naľavo. Teleskopické výsuvy sa vyťahujú smerom vpred.

1. Držte zadnú časť rámu a namontujte ju nahor , dole **a** (obr. 1).
2. Vytiahnite výsuv dopredu (obr. 2).





3. Potom výsuv ohnite vpred a vložte ho dovnútra (obr. 3).
4. Stlačte výsuv dole (obr. 4).

5. Výsuvy celkom vložte späť.

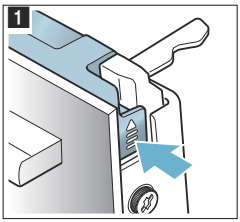
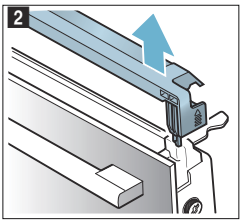
Dvierka prístroja

Pri dobrej starostlivosti a údržbe váš prístroj bude vyzerať ako nový a vydrží dlho plne funkčný. Teraz vám poradíme, ako môžete vyčistiť dvierka prístroja.

Vysadenie krytu dvierok

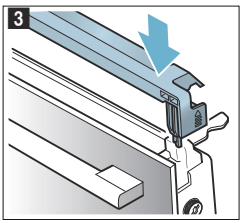
Oceľová vkladacia drážka v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Na riadne vyčistenie je možné tento kryt odobrať.

1. Dvierka prístroja mierne pootvorte.
2. Stlačte ľavú a pravú stranu krytu (Obr. 1).
3. Odoberte kryt (Obr. 2).
   Dvierka prístroja opatrne zavrite.

Upozornenie: Oceľovú vkladaciu drážku v kryte dvierok vyčistite čistiacim prípravkom na nehrdzavejúcu oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistite jemnou handričkou a mydlovou vodou.

4. Dvierka prístroja opäť mierne pootvorte. Nasaďte kryt a pritlačte ho, kým nezačujete zacvaknutie (Obr 3).



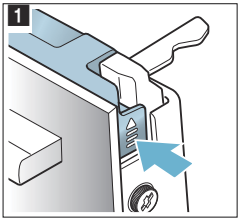
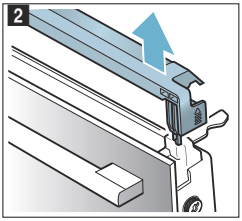
5. Zavrite dvierka prístroja.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

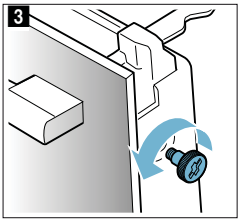
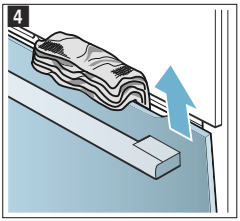
Na dôkladnejšie vyčistenie môžete sklo dvierok prístroja vysadiť.

Demontáž skla z dvierok prístroja

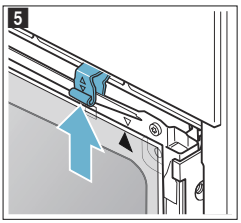
1. Dvierka prístroja mierne pootvorte.
2. Stlačte ľavú a pravú stranu krytu (Obr. 1).
3. Odoberte kryt (Obr. 2).

4. Povoľte a vyberte skrutky na ľavej a pravej strane dvierok prístroja (Obr. 3).
5. Pred tým, než dvierka rúry znovu zavriete, vsuňte medzi dvierka niekoľkokrát preloženú utierku (Obr.4). Predné sklo vysuňte smerom hore a umiestnite na rovnú plochu držadlom dole.

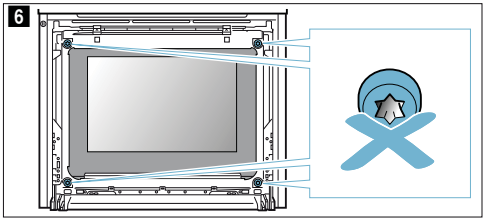
6. Na medziskle hore zatlačte oba držiaky smerom hore, ale nevyberajte (obr. 5). Držte sklo jednou rukou. Vyberte sklo.



Očistite sklo čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo vážneho ohrozenia zdravia! Povolením skrutiek už nie je zaručená bezpečnosť prístroja. Mikrovlny môžu uniknúť von z prístroja. Tieto skrutky nikdy neuvoľňujte.

Štyri čierne skrutky neodskrutkovávajte (Obr. 6).



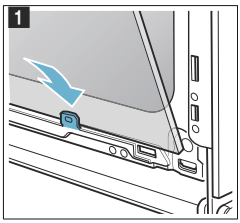
⚠Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

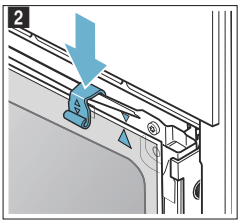
- Poškodené sklo dvierok prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Pánty dvierok sa pri otváraní a zatváraní prístroja pohybujú a môžu vás priškripnúť. Nesiahajte do priestoru pántov dvierok.

Montáž skla na dvierka prístroja

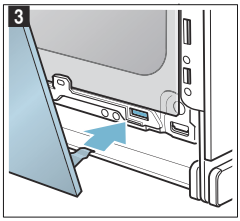
Pri nasadzovaní medziskla dbajte na to, aby bola šípka na skle vpravo smerom hore a zhodovala sa so šípkou na plechu.

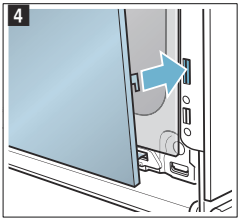
1. Medzisklo nasaďte do držiaka v spodnej časti a pritlačte ho pevne nahor (Obr 1).
2. Oba držiaky zatlačte smerom dole (Obr 2).



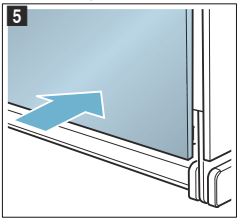


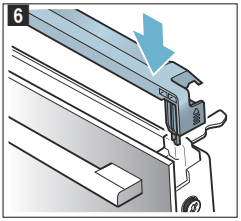
3. Čelné sklo zasuňte dole do držiakov (Obr 3).
4. Čelné sklo zatvárajte, kým sa oba vrchné háčiky nebudú nachádzať proti otvorom (Obr. 4).





5. Predné sklo pritlačte smerom dole, kým nezačujete zacvaknutie (Obr. 5).
6. Dvierka prístroja opäť mierne pootvorte a odstráňte z nich utierku.
7. Skrutky na ľavej a na pravej strane naskrutkujte späť.
8. Nasaďte kryt a pritlačte ho, kým nezačujete zacvaknutie (Obr 6).





9. Zavrite dvierka prístroja.

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Upozornenie: Ak sa vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, na konci tohto návodu na použitie nájdete mnoho tipov a informácií.

→ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 30*

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby prístroja ho vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.

Tabuľka porúch

Ak sa na paneli displeja zobrazí hlásenie chýb E, napr.E0111, prístroj vypnite a znovu zapnite. Pokiaľ sa hlásenie znovu objaví, volajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Prístroj sa neuvedie do prevádzky	Poistka je chybná.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú vaše ostatné prístroje.
Dvierka prístroja sa nedajú otvoriť, na displeji sa zobrazuje symbol 🔒.	Dvierka prístroja zostanú zamknuté, kým priestor na pečenie nevychladne.	Vyčkajte, kým symbol nezmizne 🔒.
Aj keď je prístroj zapnutý, nie je možné ho použiť, na displeji sa zobrazuje symbol 🔑.	Detská poistka je aktivovaná.	Stlačte a držte tlačidlo 🔑 kým symbol 🔑 nezmizne.
Priestor na pečenie sa nezohrieva a na displeji je napísané „režim Demo zapnutý".	Prístroj sa nachádza v režime demo.	Vypnite poistky a po cca 10 sekundách ich opäť zapnite. Zapnite prístroj a v nastavení zvoľte „režim Demo. vypnutý".
Osvetlenie priestoru nefunguje.	LED dioda je chybná.	Volajte zákaznícky servis.

Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš prístroj automaticky ukončí prevádzku, ak nenastavíte čas úpravy pokrmu a ak dlhší čas nedôjde k žiadnej zmene nastavenia.
Rúra sa potom riadi podľa nastavenej teploty alebo stupňa grilu.
Na displeji sa zobrazí hlásenie, že prevádzka bude automaticky ukončená. Potom sa prevádzka preruší. Aby ste mohli prístroj znovu použiť, najprv ho vypnite. Potom ho znovu zapnite a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby sa prístroj automaticky nevypol, napr. pri veľmi dlhej príprave pokrmu, nastavte čas úpravy pokrmu. Rúra bude hriať, kým tento čas neuplynie.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Na osvetlenie priestoru na pečenie slúži jedna alebo viac LED diod s dlhou životnosťou.
Ak by napriek tomu došlo k poruche LED diody alebo poškodeniu krytu žiarovky, volajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky neodstraňujte.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš prístroj opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie tak, aby nebolo potrebné zbytočne posielať k vám domov technikov.

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

Pri vyžiadaní servisnej služby uveďte, prosím, označenie produktu č. E a výrobné číslo č. FD, aby sme vám mohli správne poradiť. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý nájdete na otvorených dvierkach vášho prístroja.

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

E číslo	FD číslo

Zákaznícky servis ☏

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika na účely opravy chyby sa hradí poplatok, a to aj keď je prístroj v záručnej lehote.
Kontaktné informácie pre všetky štáty nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.
Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu vášho prístroja. Tak si môžete byť istí, že vašu opravu vykonajú školení servisní technici, ktorí so sebou vozia originálne náhradné diely práve pre vaše prístroje.

Pokrmy

V prevádzkovom režime „Pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Prístroj vyberie optimálne nastavenie.

Upozornenie k programom

- Výsledok úpravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a dobre vychladené mäso. Hlboko zmrazené potraviny použite hneď po vybratí z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch je navrhnutá teplota, druh ohrevu a čas úpravy. Teplotu a čas varenia môžete podľa vašich požiadaviek zmeniť.
- Pri niektorých pokrmoch budete vyzvaní, aby ste uviedli hmotnosť potraviny. Uvádzajte vždy celkovú hmotnosť, ak váš prístroj nevyžaduje niečo iné. Po nastavení hmotnosti váš prístroj sám navrhne teplotu a čas úpravy pokrmu.
  Nastavenie hmotnosti mimo rámca nastavených hodnôt nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých prístroj sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte preto na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri príprave mäsa sa na displeji môžu zobraziť pokyny napr. pre riad, úroveň vsunutia plechu alebo doliatie tekutiny. Pri niektorých potravinách je počas úpravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Tento pokyn sa na displeji zobrazí krátko po začiatku procesu. Na správny čas otočenia alebo zamiešanie budete upozornení zvukovým signálom.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na prípravu pokrmov nájdete na konci tohto návodu na použitie. ⟶ *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 30*

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky zapína mikrovlnný ohrev. Jeho použitím sa značne skracuje čas ohrevu – skoro až na polovicu. Prístroj vás vyzve na použitie riadu, ktorý je vhodný na mikrovlnný ohrev. V kapitole Mikrovlnný ohrev“ nájdete pokyny k vhodnosti riadu. ⟶ *"Mikrovlnný ohrev“ na strane 18*

Teplotná sonda

Pri niektorých pokrmoch môžete používať teplotnú sondu. Hneď ako ju pripojíte do rúry, zobrazia sa pokrmy, pre ktoré je jej použitie vhodné. Môžete meniť teplotu priestoru na pečenie a vnútornú teplotu potravín ⟶ *"Teplotná sonda“ na strane 19*

Snímač teploty pečenia

Váš prístroj je vybavený ovládacím snímačom zvaným "Snímač teploty pečenia". Tento snímač sa automaticky aktivuje, keď z nasledujúcich kategórií zoznamu vyberiete príslušný pokrm určený na pečenie.

Kategória	Potravina	Pokrmy
Koláče, chlieb	Koláče	Koláče vo formách
		Koláče na plechu
		Záviny/tortičky
	Drobné pečivo	Lístkové cesto
		Muffiny
		Kysnuté koláče
	Chlieb, žemle	Žemle
		Chlieb
		Sendviče
	Slané koláče, pizza, quiche	Slané koláče, quiche
		Pizza
		Flambované koláčiky

Prístroj sa sám spustí. Prístroj sa sám vypne, hneď ako sa pokrm upečie. Zaznie zvukový signál. Približný čas úpravy je uvedený na recepte vami pripravovaného pokrmu a už sa nezobrazuje.

Snímač teploty pečenia nemonitoruje žiadne ďalšie kategórie pečenia. Tu nájdete výber vyskúšaných pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu.

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Nepoužívajte v prístroji žiadne silikónové pekáče alebo príslušenstvo obsahujúce silikón. Snímač teploty pečenia by sa poškodil.

Počas prevádzky, keď je snímač teploty pečenia aktívny, je na displeji napísané "Neotvárajte dvierka prístroja". Dvierka prístroja neotvárajte, inak sa nastavenie zruší. V tomto prípade vám prístroj oznámi, že musíte nastavenie monitorovať sami.

Výber a nastavenie pokrmov

1. Stlačte tlačidlo Menu.
   Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte prevádzkový režim "Pokrmy".
   Na displeji sa zobrazí skupina prvých programov.
3. Pomocou otočného voliča zvoľte požadovanú skupinu programov.
4. Kliknite na tlačidlo "Ďalej".
5. Pomocou otočného voliča zvoľte požadovaný pokrm.

Prístroj vás prevedie celým procesom nastavenia pre vami zvolený pokrm. Vždy kliknite na tlačidlo "Ďalej".

Hneď ako ste nastavili všetky potrebné hodnoty, stlačte tlačidlo Štart/Stop.

Upozornenie: Prístroj vás upozorní, ak je priestor na pečenie pre vybraný pokrm príliš horúci.

Program je ukončený

Zaznie zvukový signál. Na paneli displeja sa zobrazí "Ukončené". Rúra prestane hriať. Pomocou tlačidla ◷ môžete signál predčasne vypnúť.

Ak nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas úpravy pokrmu predĺžiť. Kliknite na tlačidlo "Dopiecť". Naskočí čas, ktorý prístroj navrhuje na dokončenie úpravy pokrmu. Tento čas však môžete zmeniť.

Ak ste s výsledkom úpravy pokrmu spokojní, kliknite na "Ukončené". Na displeji sa zobrazí "Dobrú chuť".

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo "On/Off". Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete nastaviť nové hodnoty.

Posunutie času ukončenia režimu

Pri niektorých pokrmoch je posunutie času ukončenia režimu možné. V ponuke nastavenia času sa dozviete, ako môžete posunúť čas ukončenia režimu. ⟶ *"Nastavenie času" na strane 15*

Hneď ako nastavíte čas ukončenia úpravy pokrmu, prístroj sa nachádza v "čakacom" režime. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa prevádzka ukončí. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenia. Dbajte na to, aby potraviny ľahko podliehajúce skaze neboli v priestore na pečenie príliš dlho.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre vaše pokrmy najvhodnejšie. Nájdete tu informácie o tom, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ich máte umiestniť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

Upozornenie: Pri úprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para.
Váš prístroj je veľmi energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (dvierkach, ovládacom paneli alebo priľahlom nábytku) zrazená para. Tento jav je celkom normálny a fyzikálne doložiteľný. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť.

Nepoužívajte silikónové formy

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

Varovanie!

Nepoužívajte v prístroji žiadne silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo obsahujúce silikón alebo tenké poťahy. Snímač teploty pečenia by sa poškodil. Snímač teploty pečenia by sa poškodil aj v prípade, že by sa práve nepoužíval.

Pečenie

Tu nájdete odporúčané nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v kapitole zaoberajúcej sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo dodané s vaším prístrojom. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie v režime Mikrokombi

Ak pečiete v režime Mikrokombi, podstatne skrátite čas úpravy pokrmu.

Vždy používajte riad odolný proti vysokým teplotám, vhodný na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev. → *"Mikrovlnný ohrev" a strane 18*
V kombinovanom režime môžete použiť tradičné formy na pečenie vyrobené z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a závesným roštom objavia iskry, skontrolujte, či je forma na pečenie z vonkajšej časti čistá. Upravte pozíciu, v akej sa forma na pečenie na závesnom rošte nachádza. Ak to nepomôže, pokračujte v úprave pokrmu bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.
Ak použijete formy na pečenie/misy vyrobené z plastu, keramiky alebo skla, čas pečenia zobrazený v tabuľkách nastavenia sa skráti. Koláč zospodu toľko nezhnedne.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výška vkladania foriem na pečenie

Formy umiestnite podľa odporúčania.

Pečenie na jednej úrovni
Pri pečení na jednej úrovni formy umiestnite nasledovne:

- Úroveň 1

Vo vodnom kúpeli v univerzálnom plechu môžete tiež pripraviť nákypy. Posuňte univerzálny plech na úroveň 1.

Pečenie na dvoch úrovniach
Použite 4D-horúci vzduch. Ak umiestnite do rúry viac pokrmov určených na pečenie zároveň, neznamená to, že bude čas úpravy pre všetky pokrmy rovnaký.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na pečenie/nádoby na závesných roštoch
  Prvý závesný rošt: Úroveň 3
  Druhý závesný rošt: Úroveň 1

Prípravou niekoľkých pokrmov v rovnakej chvíli ušetríte až 45 percent energie. Umiestnite formy na pečenie/nádoby do priestoru na pečenie vedľa seba alebo ich rovnomerne rozložte nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Závesný rošt
Závesný rošt vkladajte stranou s nápisom "Microwave" smerom k dvierkam rúry a záhybom dole.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Pri šťavnatých koláčoch používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie ovocnou šťavou.

Formy na pečenie
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nezafarbí rovnomerne.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy orežte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné sfarbenie. Ak je to nutné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by bolo hotové iba zvonka, ale nebolo by riadne prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak rúru predhrievate, skracujú sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre niektoré pokrmy je predhriatie nutnosťou a je uvedené v tabuľke.

Ak chcete piecť podľa svojho vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v odseku Tipy na pečenie na konci tabuľky nastavenia.

Odstráňte z priestoru na pečenie nepoužívané príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň Pizza

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Spotreba MW vo wattoch	Čas úpravy pokrmu v min.
Pečenie na jednej úrovni						
Piškótová torta	Forma 2× Ø 20 cm	1		160-170*	-	20-30
Jemný ovocný koláč	Tortová forma Ø 20 cm	1		140-160*	-	70-90
Jemný ovocný koláč	Tortová forma Ø 20 cm	1		140-150	90	50-60
Hutný ovocný koláč	Tortová forma Ø 23 cm	1		130-150*	-	150-180
Hutný ovocný koláč	Tortová forma Ø 23 cm	1		130-140	90	80-90
Mrvenicový koláč s ovocím	Plytká sklenená nádoba	2		150-170*	-	30-45
Piškótová torta (nízkotučná), 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Piškótová torta, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Švajčiarsky koláč	Forma na švajčiarsky koláč	2		180-190*	-	10-18
Ovocný koláč	Pizza plech Ø 20 cm	1		180-190*	-	40-50
Quiche	Forma na quiche (tmavá)	1		190-210	-	30-45
(Svetlý) Chlieb	Chlebová forma (1× 900 g alebo 2× 450 g)	1		190-210*	-	20-30
Koláčiky	Plech na pečenie	1		180-200*	-	10-14
Sušienky	Plech na pečenie	2		140-160*	-	10-25
Drobné pečivo	Forma na 12 malých koláčikov	1		140-160*	-	20-35
Rezy z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	-	20-45
Koláčiky plnené džemom	Forma na 12 malých koláčikov	2		160-180*	-	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	2		80-90*	-	120-150
Dezert Pavlova	Plech na pečenie	2		90-100*	-	120-180
Nákyp	Nádoba na nákyp, 1,2 l	1		160-170*	-	40-50
Nákyp	Jednotlivé formy	1		170-190	-	65-75
Odpaľované cesto	Plech na pečenie	1		190-210*	-	30-40
Koláč	Hranatá forma	1		170-190	-	50-70
Yorkshire pudding	Forma na 12 malých koláčikov	1		200-220*	-	15-25
Pečené zemiaky	Plech na pečenie	2		150-170*	-	75-90
Domáca pizza	Plech na pečenie	1		200-220	-	20-30
Domáca pizza	Plech na pečenie	1		220-230	-	25-30
Domáca pizza, tenké cesto	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30

*Predhriatie

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Spotreba MW vo wattoch	Čas úpravy pokrmu v min.
Pečenie na viacerých úrovniach						
Koláčiky, 2 úrovne	2 plechy na pečenie	3+1		180-200*	-	12-16
Sušienky, 2 úrovne	2 plechy na pečenie	3+1		140-160*	-	15-30
Drobné pečivo, 2 úrovne	2× forma na 12 malých koláčikov	3+1		140-160*	-	22-32
Rezy z lístkového cesta, 2 úrovne	2 plechy na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Koláčiky plnené džemom, 2 úrovne	2× forma na 12 malých koláčikov	3+1		160-180*	-	20-35
Snehové pusinky, 2 úrovne	2 plechy na pečenie	3+1		80-90*	-	120-150
Pečené zemiaky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	75-90
Domáca pizza, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
*Predhriatie						

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je váš koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak po vytiahnutí na špajli neostalo nalepené žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Prípadne nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vykysol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Dodržujte cca 2cm rozstupy medzi jednotlivými kúskami. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na vykysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak máte správne príslušenstvo a vsunuli ste ho do správnej výšky, zvýšte teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč je hore svetlý, ale dole príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale dole svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a ak je potrebné, predĺžte čas pečenia. Farba pečiva je nerovnomerne hnedá.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu. Aj papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy orežte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobných cukroviniek by cukrovinky mali mať relatívne rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie než na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-horúci vzduch. Ak umiestnite do rúry viac pokrmov určených na pečenie zároveň, neznamená to, že bude čas úpravy pre všetky pokrmy rovnaký.
Koláč vyzerá dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote; ak je potrebné, pridajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou polevou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte vrchnú šťavnatú vrstvu.
Koláč sa nedá vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 – 10 minút vychladnúť. Ak ani potom sa nedá z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Po vyklopení koláča formu vytrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a posypte strúhankou.

Pečenie a dusenie mäsa

Tu nájdete informácie o pečení a dusení hydiny a ostatného mäsa. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Hydina
Pri kačici alebo husi najprv prepichnite kožu pod krídlami. To umožní tuku vytiecť von.

Pred pečením kačacích pŕs najprv prepichnite kožu. Dbajte na to, aby prsná strana bola dole.

Ak hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsná strana bola najprv dole.

Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovým džúsom.

Mäso
Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa narežte mriežkovito. Pokiaľ mäso otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Pečené mäso lepšie nasiakne šťavu. Zabaľte mäso do hliníkovej fólie. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas "odpočívania" mäsa.

Pečenie na závesnom rošte

Vďaka pečeniu na závesnom rošte bude pečené mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách. Pečenie na závesnom rošte je vhodné pre väčšiu hydinu alebo pri pečení viacerých kusov mäsa naraz.

Podľa druhu a veľkosti mäsa, pridajte do univerzálneho plechu až 1/2 litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z tejto tekutiny potom môžete pripraviť omáčku.
Navyše sa nebude tvoriť toľko dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Závesný rošt vložte stranou s nápisom "Microwave" smerom k dvierkam rúry a záhybom dole do uvedenej výšky. Zároveň vsuňte univerzálny plech o pozíciu nižšie šikmým okrajom čelom k dvierkam prístroja.

Pečenie a dusenie mäsa v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z priestoru na pečenie a priamo v nádobe pripraviť aj omáčku.

Vždy používajte riad vhodný na použitie v rúre. Vyskúšajte, či sa nádoba do priestoru na pečenie vojde.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúci kuchynský riad ukladajte na suchú kuchynskú podložku. Ak by bolo horúce sklo postavené na vlhký alebo studený povrch, mohlo by prasknúť.
K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno varnej nádoby by malo byť pokryté cca 1/2 cm tekutiny.
Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku alebo nie. Ak mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, pridajte viac tekutiny než pri pečení v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.
Postupujte podľa pokynov výrobcu riadu.

Pečenie a dusenie mäsa v odkrytej nádobe
Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na závesný rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Pečenie v zakrytej nádobe
Pri pečení mäsa v zakrytej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná na príslušnú nádobu a správne ju uzatvára. Postavte nádobu na závesný rošt.

Veko by malo byť od mäsa vzdialené aspoň 3 cm. Mäso sa môže pri pečení rozťahovať.

Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Pred dusením mäso vopred krátko opečte. Ako tekutina je vhodná voda, víno, ocot a podobne. Dno nádoby by malo byť pokryté aspoň 2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečenie v režime Mikrokombi

Niektoré pokrmy môžete pripravovať v režime Mikrokombi. Tým sa podstatne skráti čas úpravy pokrmu.

Oproti tradičnej prevádzke je čas varenia v režime Mikrokombi založený na celkovej hmotnosti pečeného mäsa.

Tip: Ak používate iné množstvo potravín než množstvo uvedené v tabuľkách nastavenia, postupujte nasledovne: dvakrát väčšie množstvo zodpovedá približne dvakrát dlhšiemu času úpravy pokrmu.

Vždy používajte riad odolný proti vysokým teplotám, vhodný na mikrovlnný ohrev. Pečenie v nádobách vyrobených z kovu alebo rímskom hrnci je vhodné iba bez použitia mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev.
→ *"Mikrovlnný ohrev" na strane 18*

Varovanie!
Ak používate vrecúška na pečenie, neuzatvárajte ich kovovými svorkami. Použite kuchynský špagát.
Na mäsové rolády nepoužívajte kovové špajle. Počas pečenia by sa mohli tvoriť iskry.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete dosiahnuť presnú teplotu. V príslušnej kapitole si prečítajte dôležité informácie o použití teplotnej sondy. Tam nájdete aj informácie o zapojení teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. ⟶ *"Teplotná sonda" na strane 19*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre hydinu a ostatné mäso. Teplota a čas úpravy pokrmu sú závislé od množstva, kvality a teploty potraviny. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Ak je potrebné, môžete pri ďalšom použití zvýšiť teplotu.

Hodnoty nastavenia platia pre zasunutie ničím neplneného mäsa do studenej rúry a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak rúru predhrievate, skracujú sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Ak pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, než je uvedené, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšie nastavte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Po 1/2 až 2/3 uvedenom čase pečenia mäso obráťte. Odstráňte z priestoru na pečenie nepoužívané príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- Gril s cirkuláciou vzduchu

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Sporeba MW vo wattoch	Čas úpravy pokrmu v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené pečené mäso	Otvorená nádoba	1		130-140*	-	40+40
Rump steak	Otvorená nádoba	1		160-170*	-	30+25
Jahňacie mäso						
Stehno (s kosťou)	Otvorená nádoba	1		160-170*	-	30+25
Pliecko (s kosťou)	Otvorená nádoba	1		160-170*	-	25+20
Pliecko (bez kosti, roláda)	Otvorená nádoba	1		170-180*	-	25+25
Jahňacie rebierka	Otvorená nádoba	1		180-190*	-	25+25
Bravčové mäso						
Bravčové pečené mäso	Otvorená nádoba	1		180-190*	-	35+35
Pečené mäso z bravčovej panenky	Otvorená nádoba	1		170-180*	-	30+30
Bôčik	Otvorená nádoba	1		160-170*	-	30+25
Šunka	Otvorená nádoba	1		160-170*	-	30+30
Hydina						
Kurča, celé	Otvorená nádoba	1		170-180*	-	25+25
Kuracie porcie, 200- 250kg	Otvorená nádoba	1		190-200*	-	35-45
Kuracie štvrtiny 450 g/kus**	Otvorená nádoba	1		180-190*	-	40-60
Kačica, 2 – 3 kg	Otvorená nádoba	1		180-190*	-	20+20
Morčacie prsia s kosťou	Otvorená nádoba	1		160-170*	-	20+15
Morčacie stehno	Otvorená nádoba	1		160-170	-	25+25
Moriak, celý, 3 – 4 kg	Otvorená nádoba	1		160-170*	-	15+10
Moriak, celý, 4,5 – 8 kg	Univerzálny plech	1		160-170*	-	12+12
Pokrmy z mäsa						
Sekaná	Otvorená nádoba	1		170-180*	-	20+35

* Predhriatie
** Celkový čas úpravy pokrmu, obrátenie po 1/2 času

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Spotreba MW vo wattoch	Čas úpravy pokrmu v min.
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-190	360	30-40
Dusené mäso so zeleninou						
Kúsky mäsa (hovädzie, bravčové, jahňacie)	Zatvorená nádoba	1		140	-	60+120
Dusené plátky mäsa	Zatvorená nádoba	1		140	-	65+120
Kuracie kúsky (vykostené)	Zatvorená nádoba	1		140	-	70+110
Celý pokrm						
S hovädzím mäsom	Závesný rošt + otvorená nádoba	3+1		160, potom 200 (yorkshire)	-	Podľa hmotnosti mäsa (pozrite tabuľku hore) + 15 – 25 na yorkshire pudding
S kuracím mäsom	Závesný rošt + otvorená nádoba	3+1		180	-	Podľa hmotnosti kurčaťa (pozrite tabuľku hore)

* Predhriatie
** Celkový čas úpravy pokrmu, obrátenie po 1/2 času

Tipy na pečenie a dusenie mäsa

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Pripravujte pečené mäso v uzatvorenej nádobe pri vyšších teplotách alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je pečené mäso vysušené.	Skontrolujte výšku vkladanie a teplotu. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a ak je to potrebné skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a ak je potrebné, pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a ak je potrebné, použite menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Pokrievka musí dobre pasovať na nádobu a musí byť dobre nasadená. Znížte teplotu a ak je potrebné, pridajte viac tekutiny.
Grilované mäso nie je dostatočne prepečené.	Mäso naporciujte. Pripravte omáčku v nádobe na pečenie a nakrájané pečené mäso vložte do omáčky. Dokončite úpravu mäsa iba za použitia mikrovlnného ohrevu.

Grilovanie

Tu nájdete informácie o grilovaní hydiny, ostatného mäsa a rýb aj výrobe hrianok. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu určitých pokrmov.

Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

Grilovanie s cirkuláciou vzduchu je veľmi vhodné na prípravu neporciovaných kusov hydiny, rýb aj ostatného mäsa, ako napr. bravčového pečeného mäsa s kôrkou.

Hydina
Pri kačici alebo husi najprv prepichnite kožu pod krídlami. To umožní tuku vytiecť von.

Pred pečením kačacích prs najprv prepichnite kožu. Dbajte na to, aby prsná strana bola dole.

Ak hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsná strana bola najprv dole.

Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovým džúsom.

Mäso
Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa narežte mriežkovito. Pokiaľ mäso otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Pečené mäso lepšie nasiakne šťavu. Zabaľte mäso do hliníkovej fólie. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas „odpočívania" mäsa.

Ryba
Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do priestoru na pečenie chrbtom nahor. Ak umiestnite do jej brušnej dutiny polovicu zemiaka alebo malú žiaruvzdornú nádobu, ryba sa vám pri pečení neprevráti.

To, či je ryba hotová, zistíte, pokiaľ sa dá chrbtová plutva ľahko oddeliť.

Pečenie na závesnom rošte

Vďaka pečeniu na závesnom rošte bude pečené mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách. Pečenie na závesnom rošte je vhodné pre väčšiu hydinu alebo pri pečení viacerých kusov mäsa naraz.

Podľa druhu a veľkosti mäsa, pridajte do univerzálneho plechu až 1/2 litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z tejto tekutiny potom môžete pripraviť omáčku. Navyše sa nebude tvoriť toľko dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Závesný rošt vložte stranou s nápisom "Microwave" smerom k dvierkam rúry a záhybom dole do uvedenej výšky. Zároveň vsuňte univerzálny plech o pozíciu nižšie šikmým okrajom čelom k dvierkam prístroja.

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z priestoru na pečenie a priamo v nádobe pripraviť aj omáčku. Vždy používajte riad vhodný na použitie v rúre.

Vyskúšajte, či sa nádoba do priestoru na pečenie vojde.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúci kuchynský riad ukladajte na suchú kuchynskú podložku. Ak by sa horúce sklo postavilo na vlhký alebo studený povrch, mohlo by prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno varnej nádoby by malo byť pokryté cca 1/2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku alebo nie. Ak mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, pridajte viac tekutiny než pri pečení v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Postupujte podľa pokynov výrobcu riadu.

Pečenie v odkrytej nádobe
Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na závesný rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Pečenie v zakrytej nádobe
Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná na príslušnú nádobu a správne ju uzatvára. Postavte nádobu na závesný rošt.

Veko by malo byť od mäsa vzdialené aspoň 3 cm. Mäso sa môže pri pečení rozťahovať.

Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Pred dusením mäso vopred sprudka opečte. Ako tekutina je vhodná voda, víno, ocot a podobne. Dno nádoby by malo byť pokryté približne 1 – 2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

Pečenie v režime Mikrokombi

Niektoré pokrmy môžete pripravovať v režime Mikrokombi. Tým sa podstatne skráti čas úpravy pokrmu.

Oproti tradičnej prevádzke je čas varenia v režime Mikrokombi založený na celkovej hmotnosti pečeného mäsa.

Tip: Ak používate iné množstvo potravín než množstvo uvedené v tabuľkách nastavenia, postupujte nasledovne: dvakrát väčšie množstvo zodpovedá približne dvakrát dlhšiemu času úpravy pokrmu.

Vždy používajte riad odolný proti vysokým teplotám, vhodný na mikrovlnný ohrev. Pečenie v nádobách vyrobených z kovu alebo rímskom hrnci je vhodné iba bez použitia mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev. ⟶ *"Mikrovlnný ohrev" na strane 18*

Varovanie!
Ak používate vrecúška na pečenie, neuzatvárajte ich kovovými svorkami. Použite kuchynský špagát. Na mäsové rolády nepoužívajte kovové špajle. Počas pečenia by sa mohli tvoriť iskry.

Grilovanie plochých kúskov mäsa

Ploché plátky z hydiny, rýb aj ostatného mäsa, ako napr. steaky, stehienka a burgery môžete pripraviť pomocou ohrevu "Gril". Na grile si môžete opiecť aj vynikajúce hrianky.

Grilovanie

Pri použití grilu ponechajte vždy zatvorené dvierka prístroja. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami.

Závesný rošt vložte stranou s nápisom „Microwave“ smerom k dvierkam rúry a záhybom dole do uvedenej výšky. Zároveň vsuňte univerzálny plech o pozíciu nižšie šikmým okrajom čelom k dvierkam prístroja. Plech zachytí odkvapkávajúci tuk.

Upozornenie: Ak pečiete veľmi tučné pokrmy, nevsúvajte univerzálny plech hneď pod závesný rošt, vsuňte ho až na úroveň vloženia 1.

Pri grilovaní by kúsky potravín mali mať približne rovnakú hrúbku a hmotnosť. Vďaka tomu budú rovnomerne opečené a zároveň zostanú šťavnaté. Umiestnite potraviny určené na grilovanie priamo na závesný rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešti. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Mäso nasoľte až vtedy, keď je prepečené. Soľ vyťahuje z mäsa vodu.

Upozornenie

- Grilovacie teleso sa samo priebežne zapína a vypína; to je celkom normálne. Podľa nastavenia grilu si teleso určuje, ako často sa bude zapínať a vypínať.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete dosiahnuť presnú teplotu.
V príslušnej kapitole si prečítajte dôležité informácie o použití teplotnej sondy. Tam nájdete aj informácie o zapojení teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. ⟶ *„Teplotná sonda" na strane 19*

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre hydinu, ryby a ostatné mäso, rovnako ako pre hrianky. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, kvality a teploty potraviny. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Ak je to nutné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia pre zasunutie ničím neplneného mäsa do studenej rúry a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Ak pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, než je uvedené, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Po ½ až ⅔ uvedeného času pečenia mäso obráťte.

Odstráňte z priestoru na pečenie nepoužívané príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / Nastavenie grilu	Spotreba MW vo wattoch	Čas úpravy pokrmu v min.
Hovädzie mäso						
Steak, výška 2 – 3 cm	závesný rošt	3		3	-	1. strana 8 – 10
						2. strana 5 – 7
Burger, výška 1 – 2 cm	závesný rošt	3		3*	-	1. strana 6 – 8
						2. strana 4 – 6
Hovädzia dusená kotleta	závesný rošt	2		180-200	-	30+30
Rump steak	závesný rošt	2		150-160	-	30+30
Jahňacie mäso						
Steak, výška 2 – 3 cm	závesný rošt	3		3*	-	1. strana 8 – 10
						2. strana 4 – 6
Kotlety, výška 2 – 3 cm	závesný rošt	3		3	-	1. strana 6 – 8
						2. strana 4 – 6
Stehno (s kosťou)	otvorená nádoba	1		160-180	-	30+30
Pliecko (s kosťou)	otvorená nádoba	1		170-190	-	25+15
Pliecko (bez kosti, roláda)	otvorená nádoba	1		170-190	-	25+20
Jahňacie rebierka	otvorená nádoba	1		190-200	-	25+20
Bravčové mäso						
Steak, výška 2 cm	závesný rošt	3		2	-	1. strana 12 – 14
						2. strana 6 – 8
Kotlety, výška 2 – 3 cm	závesný rošt	3		3*	-	1. strana 10 – 12
						2. strana 9 – 10
Burger, výška 1 – 2 cm	závesný rošt	3		3*	-	1. strana 6 – 8
						2. strana 4 – 6
Bravčové pečené mäso	otvorená nádoba	1		180-200	-	35+40

*Predhriatie
**Predhriatie na 3

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / Nastavenie grilu	Spotreba MW vo wattoch	Čas úpravy pokrmu v min.
Pečené mäso z bravčovej panenky	Otvorená nádoba	1		170-180	-	30+25
Bôčik	Otvorená nádoba	1		220-240	-	25+40
Šunka	Otvorená nádoba	2		180-200	-	30+25
Hydina						
Kuracie stehno, 150 g/kus	Závesný rošt	2		210-230	-	20-30
Kuracie prsia, vykostené, 150 g / kus**	Závesný rošt	2		3*	-	1. strana10-15 2. strana 10-15
Kuracie prsia, vykostené, 2 kusy, 150 g/kus	Otvorená nádoba	1		190-210	180	25-30
Kurča, celé	Závesný rošt	1		200-220	-	25+15
Kurča, celé, 1 kg*	Otvorená nádoba	1		230-250	360	25-35
Kuracie porcie 200 – 250 g kus	Otvorená nádoba	2		210-230	-	1. strana 15-20 2. strana 10-15
Kuracie porcie, 4 kusy, 200 – 250 g/kus	Otvorená nádoba	1		190-210	360	20-30
Kuracie štvrtiny 450 g/kus	Otvorená nádoba	1		210-230	-	1. strana 20-25 2. strana 15-20
Kačica, 2 – 3 kg	Otvorená nádoba	1		190-210	-	20+20
Kačica, 2 kg	Univerzálny plech	1		170-190	180	60-80
Morčacie prsia s kosťou	Otvorená nádoba	1		190-210	-	20+10
Morčacie stehno	Otvorená nádoba	1		190-210	-	25+20
Moriak, celý, 3 – 4 kg	Univerzálny plech	1		160-180	-	15+10
Moriak, celý, 4,5 – 8 kg	Univerzálny plech	1		140-160	-	12+12
Ryba						
Pstruh, celý, 300 g/kus	Otvorená nádoba	1		170-190	-	20-30
Pstruh, celý, 300 g/kus	Závesný rošt	2		2	90	15-20
Filety, 150 g/kus**	Závesný rošt	2		1*	-	1. strana 5-10 2. strana 5-10
Hrianky						
Hrianky zo svetlého chleba	Závesný rošt	3		3	-	2-6

* Predhriatie
**Predhriatie na 3 minúty

Hotové pokrmy

Tu nájdete optimálne nastavenie na prípravu chladených a mrazených potravín.

Používajte iba originálne príslušenstvo dodané s vaším prístrojom. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Tipy

- Výsledok úpravy pokrmu veľmi závisí od kvality potraviny. Balené potraviny už môžu byť predpečené a s nejednotnou veľkosťou.
- Nepoužívajte hlboko zmrazené potraviny. Odstráňte z potravín kusy ľadu.
- Potraviny, ako sú žemle alebo výrobky zo zemiakov, na príslušenstvo rovnomerne rozložte. Medzi jednotlivými kúskami ponechajte malú medzeru.
- Postupujte podľa pokynov na obaloch potravín.

Príprava pokrmov v režime Mikrokombi

Ak pripravujete pokrmy v režime Mikrokombi, podstatne skrátite čas ich úpravy.

Vždy používajte riad odolný proti vysokým teplotám, vhodný na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev. → *„Microwave" na strane 18*

V kombinovanom režime môžete použiť tradičné formy na pečenie vyrobené z kovu.

Ak sa medzi formou na pečenie a závesným roštom objavia iskry, skontrolujte, či je forma na pečenie z vonkajšej časti čistá. Upravte pozíciu, v akej sa forma na pečenie na závesnom rošte nachádza. Ak to nepomôže, pokračujte v príprave bez mikrovlnného ohrevu. Čas úpravy pokrmu sa predĺži.

Ak použijete formy na pečenie/misy vyrobené z plastu, keramiky alebo skla, čas úpravy zobrazený v tabuľkách nastavenia sa zníži.

Úprava pokrmov v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možná iba na jednej úrovni.

Potraviny, ktoré nie je potrebné tepelne upravovať, vyberte z obalu. Na rýchlejšiu a rovnomernejšiu prípravu použite riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Výška vkladania foriem na pečenie

Formy umiestnite podľa odporúčania.

Pečenie na jednej úrovni
Pri pečení na jednej úrovni formy umiestnite nasledovne:

- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach
Použite 4D – horúci vzduch. Ak umiestnite do rúry viac pokrmov určených na pečenie zároveň, neznamená to, že bude čas úpravy pre všetky pokrmy rovnaký.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Závesný rošt
Závesný rošt vkladajte stranou s nápisom "Microwave" smerom k dvierkam rúry a záhybom dole.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy orežte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a zloženia potravín. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné sfarbenie. Pokiaľ je to nutné, najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas úpravy pokrmu nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba zvonka, ale nebol by riadne prepečený.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak rúru predhrievate, skracujú sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre niektoré pokrmy je predhriatie nutnosťou a je uvedené v tabuľke.

Odstráňte z priestoru na pečenie nepoužívané príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň Pizza
- Funkcia Cool Start

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Spotreba MW vo wattoch	Čas úpravy pokrmu v min.
Pizza, chladená						
Pizza, chladená	Závesný rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mrazená						
Pizza, tenké cesto*	Závesný rošt	1		-	-	-
Pizza, tenké cesto, 2 úrovne	2 závesné rošty	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, vyššie cesto*	Závesný rošt	1		-	-	-
Pizza, vyššie cesto, 2 úrovne	2 závesné rošty	3+1		160-180	-	25-35
Pizza – bageta	Závesný rošt	1		200-220	-	20-30
Pizza – bageta, 2 ks	Univerzálny plech	1		180-200	90	10-20
Výrobky zo zemiakov						
Hranolčeky*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne**	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40

* Postupujte podľa pokynov na obaloch potravín.
** Počas úpravy obracajte.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Spotreba vo wattoch	Doba úpravy pokrmu v min.
Krokety*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Smažené zemiakové placky*	Univerzálny plech	2		-	-	-
Americké zemiaky*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Pečené potraviny, mrazené, predpečené						
Rožky, bagety	Univerzálny plech	2		200-220	-	15-25
Rožky, bagety, 2 úrovne	Rošt + univerzálny plech	3+1		160-180	-	15-25
Svetlý chlieb	Univerzálny plech	2		200-220	-	15-25
Smažené potraviny, mrazené						
Rybie prsty*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Kuracie nugety*	Univerzálny plech	2		-	-	-
Chladené potraviny						
Lasagne, 400 g	Forma na nákyp, na závesnom rošte	1		180-200	-	30-40
Lasagne, 1,2 kg	Forma na nákyp na univerzálnom plechu	1		180-200	-	35-45
Mrazené potraviny						
Lasagne, 400 g*	Forma na nákyp na univerzálnom plechu	1		-	-	-
Lasagne, 400 g	Forma na nákyp, na závesnom rošte	1		200-210	180	20-25
Lasagne, 1,2 kg	Forma na nákyp, na závesnom rošte	1		160-180	-	60-80

* Postupujte podľa pokynov na obaloch potravín.

** Počas úpravy obracajte.

Príprava pokrmov v režime Mikrokombi je ideálna, ak máte naponáhlo

Postavte nádobu na závesný rošt. Vždy používajte riad odolný proti vysokým teplotám, vhodný na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev ⟶ *"Mikrovlnný ohrev" na strane 18.*

Závesný rošt vložte stranou s nápisom "Microwave" smerom k dvierkam rúry a záhybom dole do uvedenej výšky.

Potraviny, ktoré sú naplocho rozložené, budú hotové rýchlejšie, než keď ich naskladáte na seba do výšky. Preto potraviny rozložte čo najviac naplocho.

Obilné pokrmy počas úpravy tvoria veľa peny. Pre obilné produkty, ako je napríklad ryža, použite vysokú nádobu s pokrievkou.

To umožní pokrmu zachovať svoju chuť a vôňu. To znamená, že môžete pokrm okoreniť striedmo.

Ak používate iné množstvo potravín, než množstvo uvedené v tabuľkách nastavenia, znížte alebo predĺžte čas úpravy pokrmu podľa nasledujúceho pravidla: dvakrát väčšie množstvo zodpovedá približne dvakrát dlhšiemu času úpravy.

Počas prípravy pokrm dvakrát až trikrát zamiešajte alebo obráťte. Po ohriatí pokrm nechajte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyvážil teplotný rozdiel.

Teplo z pokrmu sa prenesie do nádoby na pečenie. Pri použití iba mikrovlnného ohrevu sa môže nádoba veľmi zahriať.

Výška na vkladanie príslušenstva

Vsuňte závesný rošt spolu s nádobou na pečenie na úroveň 1.

Mikrovlnný ohrev ryby v pare

Rybu môžete pripraviť aj v pare pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to uzatvorenú nádobu vhodnú na mikrovlnný ohrev, alebo nádobu zakryte pomocou taniera alebo fólie na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev ⟶ *"Mikrovlnný ohrev" na strane 18.*

Vďaka tomu si váš pokrm udrží chuť a zároveň budete môcť pokrm striedmo okoreniť. Ak budete variť rybu v celku, pridajte k nej jednu až tri lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po uvarení rybu nechajte 2 – 3 minúty odpočívať, aby sa vyvážil teplotný rozdiel.

Potraviny, ktoré nie je potrebné tepelne upravovať, vyberte z obalu. Na rýchlejšiu a rovnomernejšiu prípravu použite riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Puding vyrobený z prášku

Zmiešajte pudingový prášok s mliekom a cukrom vo vysokej nádobe vhodnej na mikrovlnný ohrev podľa pokynov na obale. Použite nastavenie uvedené v tabuľke.

Hneď ako mlieko začne stúpať, riadne zmes premiešajte. Dvakrát až trikrát tento krok opakujte.

Príprava mliečnej ryže

1. Zvážte ryžu a pridajte 4-krát toľko mlieka.
2. Nalejte ryžu s mliekom do vysokej nádoby vhodnej na mikrovlnný ohrev.
3. Použite nastavenie uvedené v tabuľke.
4. Hneď ako mlieko začne stúpať, riadne zmes premiešajte a znížte mikrovlnný výkon podľa údajov v tabuľke. Počas úpravy pokrmu zmes niekoľkokrát premiešajte.

Kompóty

Zvážte ovocie v nádobe vhodnej na mikrovlnný ohrev a na každých 100 g pridajte lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Zakryte nádobu a postupujte podľa nastavenia uvedeného v tabuľke.

Počas prípravy pokrm dvakrát až trikrát zamiešajte.

Popcorn určený na mikrovlnný ohrev

Použite plochý žiaruvzdorný riad zo skla, napr. pokrievku z nádoby vhodnej na pečenie. Nepoužívajte porcelánové alebo veľmi zakrivené taniere.

Umiestnite vrecúško s popcornom na nádobu etiketou dole. Použite nastavenie uvedené v tabuľke. V závislosti od produktu a pripravovaného množstva možno budete musieť upraviť čas úpravy pokrmu.

Po 1½ minúte vyberte vrecúško s popcornom a zatraste s ním, aby ste sa uistili, že sa popcorn nezačal páliť. Priestor na pečenie po použití očistite.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Pevne uzatvorené nádoby môžu pri ohreve prasknúť. Vždy dodržujte bezpečnostné pokyny a pokyny na použitie na obaloch. Pri vyberaní pokrmov z priestoru na pečenie vždy používajte kuchynské lapky.

Odporúčané nastavenia

Tip: Ďalšie programy, ktoré využívajú iba mikrovlnný ohrev, nájdete v sekcii "Rozmrazovanie" a "Ohrievanie potravín".

Použitý druh ohrevu:

- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Ryba					
Rybia fileta, prírodná, dusená, 400 g	Uzatvorená nádoba	1		600	4
				360	3-8
Čerstvá zelenina					
Čerstvá zelenina, 250 g*	Uzatvorená nádoba	1		600	8-12
Čerstvá zelenina, 500 g*	Uzatvorená nádoba	1		600	12-17
Mrazená zelenina					
Špenát, 450 g*	Uzatvorená nádoba	1		600	13-18
Zeleninová zmes, 250 g*	Uzatvorená nádoba	1		600	10-14
Zeleninová zmes, 500 g*	Uzatvorená nádoba	1		600	15-20
Ryža					
Dlhozrnná ryža, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		600	7-9
Dlhozrnná ryža, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		180	13-16
Hnedá ryža, 250 g + 650 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		600	11-13
Hnedá ryža, 250 g + 650 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		600	12-14
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		180	22-27
Cereálie					
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		600	6-8
Dezerty					
Puding vyrobený z prášku*	Uzatvorená nádoba	1		600	5-8
Ryžový nákyp, 125 g + 500 ml mlieka*	Uzatvorená nádoba	1		600	10
Ryžový nákyp, 125 g + 500 ml mlieka*	Uzatvorená nádoba	1		180	20-25

* Počas úpravy pokrmu 1- až 2-krát obráťte.
** Položte neotvorený obal na nádobu.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Ovocný kompót, 500 g	Uzatvorená nádoba	1		600	9-12
Popcorn určený na mikrovlnný ohrev, 1 balenie po 100 g**	Otvorená nádoba	1		600	4-6

* Počas úpravy pokrmu 1- až 2-krát obráťte.

** Položte neotvorený obal na nádobu.

Jogurty

Pomocou vášho prístroja si môžete vyrobiť aj domáci jogurt.

Príprava jogurtu

Odstráňte z priestoru na pečenie všetko príslušenstvo. Priestor na pečenie musí byť celkom prázdny.

1. Zahrejte na platni 1 liter mlieka (3,5 % tuku) na 90 °C, potom ho schlaďte na 40 °C.

   Pri použití UHT (vysokoteplotná úprava) mlieka postačí zahriať na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladeného).
3. Nalejte jogurt do hrnčekov alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Umiestnite hrnčeky alebo poháre na dno priestoru na pečenie a použite nastavenie uvedené v tabuľke.
5. Po príprave vložte jogurty do chladničky.

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v hodinách
Jogurt	Jednotlivé formy	dno priestoru na pečenie		40-45	8-9

Tipy na úsporu energie s Eco programom

Pri príprave pokrmov môžete ušetriť energiu použitím energeticky úsporného ohrevu "Horúci vzduch Eco" a "Horný/dolný ohrev Eco".

Umiestnite potraviny do prázdneho priestoru na pečenie, ešte než sa zahreje. Inak nebude mať nastavenie úspory energie žiadny efekt. Pri príprave pokrmov ponechajte vždy zatvorené dvierka prístroja.

Odstráňte z priestoru na pečenie nepoužívané príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok v príprave pokrmov a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo dodané s vaším prístrojom. Toto príslušenstvo je prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Závesný rošt
Závesný rošt vkladajte stranou s nápisom "Microwave" smerom k dvierkam rúry a záhybom dole.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie
Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Formy na pečenie a riady
Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Pomôžu vám ušetriť až 35 percent energie.

Riad z ocele alebo hliníka teplo odráža ako zrkadlo. Vhodnejší je nereflexný riad vyrobený zo smaltu, žiaruvzdorného skla alebo liateho hliníka.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí rovnomerne.

Papier na pečenie
Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy orežte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

Tu nájdete špecifikácie pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné sfarbenie. Pokiaľ je to nutné, najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by bolo hotové iba zvonka, ale nebolo by riadne prepečené.

Použité druhy ohrevu:

- Horúci vzduch Eco
- Horný/dolný ohrev Eco

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Pečenie					
Piškótová torta	Forma 2× Ø 20 cm	1		170-180	30-40

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Jemný ovocný koláč	Tortová forma Ø 20 cm	1		150-170	70-90
Hutný ovocný koláč	Tortová forma Ø 23 cm	1		140-160	120-180
Mrvenicový koláč s ovocím	Plytká sklenená nádoba	1		160-180	40-60
Piškótová torta (nízkotučná), 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Švajčiarsky koláč	Forma na švajčiarsky koláč	1		180-200	10-20
Ovocný koláč	Pizza plech Ø 20 cm alebo tortová forma	1		170-190	55-70
Quiche	Forma na quiche (tmavá)	1		190-210	35-45
(Svetlý) Chlieb	Chlebová forma (1× 900 g alebo 2× 450 g	1		190-200	45-55
Koláčiky	Plech na pečenie	1		190-210	15-20
Sušienky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Koláčiky plnené džemom	Forma na 12 malých koláčikov	1		170-190	15-30
Nákyp	Nádoba na nákyp, 1,2 l	1		160-170	40-50
Koláč	Hranatá forma	1		190-210	40-55
Pečené zemiaky	Plech na pečenie	2		150-170	60-90
Mäso					
Hovädzie dusené pečené mäso	Závesný rošt	1		130-140	40+40
Dusené mäso so zeleninou					
Kúsky mäsa (hovädzie, bravčové, jahňacie)	Uzatvorená nádoba	1		140	40+80
Dusené plátky mäsa	Uzatvorená nádoba	1		140	45+80
Ryba					
Ryba, dusená v celku, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dusená v celku, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	1		190-210	45-55
Rybia fileta, prírodná, dusená, 100 g	Uzatvorená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid sa tvorí prevažne v obilných produktoch a výrobkoch zo zemiakov pripravovaných pri vysokých teplotách, ako napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, krájaný chlieb, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky, vianočné cukrovinky).

Tipy na prípravu pokrmov s čo najnižším obsahom akrylamidov	
Všeobecne	■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmy príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Väčšie a hrubšie kusy potravín obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. na 200 °C. S teplovzdušnou cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným/dolným ohrevom max. na 190 °C. S teplovzdušnou cirkuláciou max. 170 °C. Žĺtok a bielok znižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky	Hranolky rozložte na plech rovnomerne v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g naraz, aby sa hranolky nevysušili.

Pozvoľná úprava pokrmov

Pozvoľná úprava pokrmov znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj ako "nízkoteplotná úprava".

Tento spôsob je ideálny na prípravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemné časti hovädzieho, teľacieho, jahňacieho mäsa alebo hydiny), ktoré sa majú upiecť doružova alebo iného špecifického štádia. Mäso tak zostane šťavnaté a mäkké.

Výhody tohto druhu úpravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto pripravené mäso môžete bez problémov udržiavať teplé. Počas pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka prístroja majte stále zatvorené, aby sa v rúre udržiavala rovnomerná klíma.

Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kosti. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Počas pomalého pečenia tuk vytvorí svoju vlastnú silnú chuť. Môžete tiež použiť korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po tomto spôsobe úpravy sa môže mäso ihneď porciovať. Nie je nutné, aby mäso dlhšie odpočívalo. Vďaka tejto špeciálnej metóde je mäso ružové, ale nie je surové ani nedopečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe prípravy nie je možné posúvať čas ukončenia úpravy.

Vhodný varný riad

Na tento spôsob prípravy používajte plochý riad, napr. servírovací podnos z porcelánu. Nádobu vložte do priestoru na pečenie na predhriatie.

Otvorenú nádobu vždy vkladajte na závesný rošt do úrovne 1.

Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pozvoľnú úpravu pokrmov na konci tabuľky.

Váš prístroj disponuje režimom "Mierny ohrev". Tento režim zapnite iba vtedy, keď je priestor na pečenie celkom studený. Priestor na pečenie s vloženou nádobou nechajte približne 10 minút rozohriať.

Mäso krátko a sprudka opečte pri vysokej teplote zo všetkých strán aj na okrajoch. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad. Mäso v nádobe na pečenie vložte do priestoru na pečenie a pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas pozvoľného pečenia sú závislé od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

- Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	1		6-8	90*	45-60
Kuracia prsná fileta, 200 g/kus	Otvorená nádoba	1		5-7	90*	45-60
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	90*	120-150
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, 5 – 6 cm hrubá	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčová fileta, v celku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	60-90
Bravčové medailóniky, 4 cm silné	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Hovädzia sviečková, celá, 1 kg	Otvorená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roštenka, 5 – 6 cm hrubá	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	210-270
Hovädzie medailóniky/Rump steak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Teľacie pečené mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Teľacia fileta, celá, 800 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	150-210
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* Predhriatie

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, 200 g/kus	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kosti, stredné, 1 kg v celku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* Predhriatie						

Tipy na pozvoľnú úpravu pokrmov

Pozvoľné pečenie	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najprv opečte kožu. Po pozvoľnom pečení ešte 3 – 5 minút grilujte, mäso získa chrumkavú kôrku.
Mäso pripravené pozvoľným pečením nie je také horúce.	Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte taniere a servírujte s omáčkou.

Sušenie

Váš prístroj disponuje typom ohrevu „Sušenie“, pomocou ktorého môžete sušiť ovocie, zeleninu aj bylinky s vynikajúcimi výsledkami. Pri tomto druhu úpravy sa vďaka vypareniu vody koncentrujú aromatické látky.

Na sušenie používajte iba neškodné ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich umyte. Na závesný rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ak je potrebné, ovocie nakrájajte na rovnako veľké alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na rošt narezanou stranou nahor. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.

Nastrúhajte zeleninu a sparte ju. Sparenú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte aj so stonkou. Rovnomerne ich na rošte rozložte.

Na sušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

- 1 závesný rošt: Úroveň 2
- 2 závesné rošty: Úroveň 3 + 1

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Sušené kúsky ihneď po sušení odoberte z papiera na pečenie.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne nastavenie sušenia pre rôzne druhy pokrmov. Teplota a čas sušenia sú závislé od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených potravín. Čím dlhšie potraviny sušíte, tým lepšie budú konzervované. Čím tenšie plátky nakrájate, tým je sušenie rýchlejšie a potraviny aromatickejšie. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia.

Ak chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

- Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v hodinách
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1 – 2 závesné rošty	-		80	4-7
Kôstkovité ovocie (slivky)	1 – 2 závesné rošty	-		80	8-10
Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná a sparená	1 – 2 závesné rošty	-		80	4-7
Huby na plátky	1 – 2 závesné rošty	-		60	6-9
Bylinky, umyté	1 – 2 závesné rošty	-		60	2-4

Zaváranie

Váš prístroj je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Pri zle zavarených potravinách môžu zaváracie poháre prasknúť. Riaďte sa podľa pokynov pre zaváranie.

Poháre

Používajte iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté, nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svorky vopred vyskúšajte.

Počas jedného zaváracieho procesu používajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V priestore na pečenie je možné súčasne zavárať maximálne 6 zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ litra. Nepoužívajte vyššie ani väčšie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Počas zavárania sa poháre nesmú navzájom dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Použite iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Riadne ich umyte.

Ovocie alebo zeleninu podľa druhu olúpte a naplňte nimi poháre do výšky približne 2 cm pod okraj.

Ovocie
Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom zbaveným peny (približne 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru na ovocie sladké
- cca 500 g cukru na ovocie kyslé

Zelenina
Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasaďte vlhkú zaváraciu gumu a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do univerzálneho plechu, aby sa navzájom nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Použite nastavenie uvedené v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie
Po chvíľke začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Prístroj vypnite, hneď ako všetky poháre začnú peniť. Poháre vyberte po uvedenom čase dohrevu z priestoru na pečenie.

Zelenina
Po chvíľke začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď ako začnú zavárané poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a nechajte poháre aj naďalej v priestore na pečenie podľa údajov v tabuľke bublať. Po uplynutí tohto času prístroj vypnite a podľa údajov v tabuľke využite ešte niekoľko minút dohrevu.

Poháre vyberte po uvedenom čase dohrevu z priestoru na pečenie a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre nekladťe na studený alebo mokrý podklad, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky odoberte, až keď poháre vychladnú.

Odporúčané nastavenia

Hodnoty uvedené v tabuľke sú odporúčané pre zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Pred prepnutím, resp. vypnutím prístroja skontrolujte, či poháre penia, ako by mali. Penenie začne približne po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

- 4D-horúci vzduch

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. mrkva	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				120	Od penenia: 30 – 40
				-	Zostatkové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Zostatkové teplo: 30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Zostatkové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Zostatkové teplo: 25

Kysnutie cesta

Pomocou vášho prístroja cesto nakysne rýchlejšie, než pri izbovej teplote. Použite horný/dolný ohrev. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je priestor na pečenie celkom studený.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o 1. a 2. kysnutí (kysnutie cesta jednotlivých kusov).

Kysnutie cesta
Použite nastavenie uvedené v tabuľke a zahrejte prístroj. Misu s cestom položte na závesný rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka prístroja, inak unikne vlhkosť. Zakryte cesto vlhkou handričkou.

Záverečné kysnutie
Misu s cestom vložte do rúry na úroveň uvedenú v tabuľke.

Ak chcete predhriať rúru, záverečné kysnutie by sa malo odohrať na teplom mieste mimo nej.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas kysnutia sú závislé od druhu a množstva prísad. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:
- Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	1		35-40	25-30
	Plech na pečenie	1		35-40	10-20
Kysnuté cesto, hutné	Misa	1		35-40	20-40
	Plech na pečenie	1		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie mrazeného ovocia, zeleniny, pečených produktov, hydiny, rýb a ostatného mäsa použite prevádzkový režim "Mikrovlnný ohrev".

Odstráňte z rozmrazovaných potravín všetky obaly a umiestnite ich na závesný rošt v nádobe vhodnej na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev ⟶ *"Mikrovlnný ohrev" na strane 18.*

Závesný rošt vkladajte stranou s nápisom "Mikrovlnný ohrev" smerom k dvierkam rúry a záhybom dole.

Odstráňte z priestoru na pečenie nepoužívané príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok v úprave pokrmov a ušetríte energiu.

Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Nastavte najprv najkratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Často dosiahnete lepšie výsledky pri rozmrazovaní v niekoľkých štádiách. Tieto kroky sú uvedené v spodnej tabuľke.

Tip: Potraviny zmrazené v jednotlivých porciách či plátkoch budú rozmrazené rýchlejšie než potraviny v celku.

Pokrm v priebehu rozmrazovania raz či dvakrát obráťte a premiešajte. Veľké kúsky je nutné otočiť viackrát. V priebehu rozmrazovania z priestoru na pečenie občas vyberte už rozmrazené kusy potravín.

Rozmrazené pokrmy ponechajte ešte 10 – 30 minút na vyrovnanie teploty vo vypnutej rúre odstáť.

Tip: Ak používate iné množstvo potravín, než množstvo uvedené v tabuľkách nastavenia, postupujte nasledovne: dvakrát väčšie množstvo zodpovedá približne dvakrát dlhšiemu času úpravy pokrmu.

Použitý druh ohrevu:
- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Spotreba vo wattoch	Doba úpravy pokrmu v min.
Chlieb, žemle					
Chlieb, 500 g	Otvorená nádoba	1		180	3
				90	10-15
Žemle	Závesný rošt	1		180	5-10
				90	5-10

* V polovici programu obráťte.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Spotreba vo wattoch	Doba úpravy pokrmu v min.
Koláč					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otvorená nádoba	1		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g*	Otvorená nádoba	1		180	2
				90	10-15
Mäso a hydina					
Kurča, celé, 1,2 kg*	Otvorená nádoba	1		180	10
				90	10-15
Hydina porciovaná, 250 g*	Otvorená nádoba	1		180	3
				90	5-10
Kačica, 2 kg*	Otvorená nádoba	1		180	10
				90	30-40
Mäso v celku, napr. pečené mäso (surové mäso), 800 g	Otvorená nádoba	1		180	15
				90	10-15
Mäso v celku, napr. pečené mäso (surové mäso), 1 kg*	Otvorená nádoba	1		180	15
				90	20-30
Mäso v celku, napr. pečené mäso (surové mäso), 1,5 kg*	Otvorená nádoba	1		180	15
				90	25-35
Mäso, na kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Otvorená nádoba	1		180	8
				90	5-10
Mleté mäso, zmes, 200 g*	Otvorená nádoba	1		90	8-15
Mleté mäso, zmes, 500 g*	Otvorená nádoba	1		180	5
				90	10-15
Mleté mäso, zmes, 800 g*	Otvorená nádoba	1		180	10
				90	15-20
Ryba					
Ryba v celku, 300 g*	Otvorená nádoba	1		180	3
				90	10-15
Rybia fileta, 400 g*	Otvorená nádoba	1		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobuľovité ovocie, 300 g	Otvorená nádoba	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	1		180	10
				90	8-13
Rôzne potraviny					
Rozmrazovanie masla, 125 g	Otvorená nádoba	1		90	7-9

* V polovici programu obráťte.

Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše pokrmy ohrievať alebo rozmrazovať veľmi rýchlo.

Potraviny, ktoré nie je potrebné tepelne upravovať, vyberte z obalu. Na rýchlejšiu a rovnomernejšiu prípravu použite riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Pokrmy zložené z rôznych prísad môžu vyžadovať rôzne teploty ohrevu.

Potraviny, ktoré sú naplocho rozložené, budú hotové rýchlejšie, než keď ich naskladáte na seba do výšky. Preto potraviny rozložte čo najviac naplocho. Potraviny by nemali byť nastavené do výšky.

Potraviny zakryte. Tak zaistíte lepšie výsledky ich prípravy. Ak nemáte k príslušnej nádobe pokrievku, použite na priklopenie tanier alebo potravinovú fóliu vhodnú na mikrovlnný ohrev.

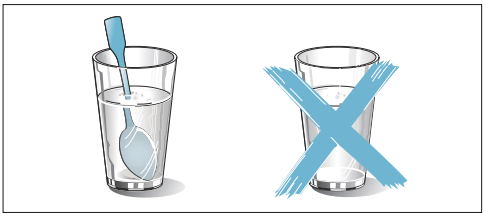
Počas úpravy pokrm dvakrát až trikrát zamiešajte a prípadne obráťte. Po ohriatí pokrm nechajte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyvážil teplotný rozdiel.

Ak ohrievate detskú výživu, umiestnite fľaštičku na závesný rošt bez cumlíka a viečka. Po ohriatí fľaštičku dobre pretrepte a skontrolujte teplotu.

Teplo z pokrmu sa prenesie do nádoby na pečenie. Pri použití iba mikrovlnného ohrevu sa môže nádoba veľmi zahriať.

Tip: Ak používate iné množstvo potravín, než množstvo uvedené v tabuľkách nastavenia, postupujte nasledovne: dvakrát väčšie množstvo zodpovedá približne dvakrát dlhšiemu času úpravy pokrmu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!
Tekutina sa pri zahriatí môže oneskorene začať variť. To znamená, že sa dosiahne teplota varu bez toho, aby došlo k výstupu typických bublín. Už pri najmenšom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko prevrieť alebo vystrieknuť. Pri zahrievaní tekutín vkladajte vždy do nádoby kávovú lyžičku. Zabránite tým oneskoreniu bodu varu.



Varovanie!
Iskrenie: Kov (napr. lyžička v skle) musí byť umiestnený najmenej 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Iskry môžu spôsobiť nenapraviteľnú škodu na skle vnútornej strany dvierok.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne hodnoty na mikrovlnný ohrev rôznych druhov pokrmov. Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od použitého riadu, kvality, teploty a vlastností danej potraviny. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Nastavte najprv najkratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Hodnoty nastavenia uvedené v tabuľke platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.

Ak nie sú v tabuľke uvedené hodnoty pre váš pokrm, orientujte sa podľa podobných druhov potravín.

Odstráňte z priestoru na pečenie všetko nepoužívané príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok v úprave pokrmov a ušetríte energiu.

Priestor na pečenie po použití očistite.

Použitý druh ohrevu:

- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Spotreba vo wattoch	Doba úpravy pokrmu v min.
Ohrev nápojov					
200 ml (dobre premiešajte)	Otvorená nádoba	1		1000	1-3
400 ml (dobre premiešajte)	Otvorená nádoba	1		1000	2-6
Ohrievanie detskej výživy					
Dojčenské fľaše, 150 ml (dobre premiešajte)	Otvorená nádoba	1		360	1-3
Chladená zelenina					
250 g	Otvorená nádoba	1		600	3-8
Mrazená zelenina					
voľná, 250 g	Otvorená nádoba	1		600	8-12
Špenátový pretlak, 450 g (dobre premiešajte)	Otvorená nádoba	1		600	11-16
Chladené pokrmy					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Otvorená nádoba	1		600	4-8
Polievka, guláš, 400 ml	Otvorená nádoba	1		600	5-7

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Spotreba vo wattoch	Doba úpravy pokrmu v min.
Prílohy, napr. cestoviny, knedle, zemiaky, ryža	Uzatvorená nádoba	1		600	5-10
Zapečené pokrmy, 400 g, napr. potato gratin	Otvorená nádoba	1		600	5-10
Mrazené pokrmy					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	Uzatvorená nádoba	1		600	11-15
Polievka, guláš, 200 ml (dobre premiešajte)	Uzatvorená nádoba	1		1000	2-4
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedle, zemiaky, ryža	Uzatvorená nádoba	1		600	7-10
Zapečené pokrmy, 400 g, napr. lasagne, francúzske zemiaky	Uzatvorená nádoba	1		600	11-15

Udržiavanie teploty

Vďaka režimu "Udržiavanie teploty" môžete pripravené pokrmy udržať teplé. Zabránite tak hromadeniu pary a nebudete musieť priestor na pečenie umývať.

Pokrmy neudržujte teplé dlhšie než dve hodiny. Berte do úvahy, že niektoré pokrmy sa budú pri udržiavaní teploty stále variť. Ak je potrebné, pokrmy zakryte.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky sú navrhnuté pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly prístroja.

Podľa normy EN 60350 – 1:2013 a IEC 60350 – 1:2011 a podľa normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pečenie

Ak umiestnite do rúry viac pokrmov určených na pečenie zároveň, neznamená to, že bude čas úpravy pre všetky pokrmy rovnaký.

Výška vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:
- Univerzálny plech: Úroveň 3
  Plech na pečenie: Úroveň 1

Zakrytý jablkový koláč
Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavé okrúhle formy, vložené šikmo vedľa seba.

Koláč v okrúhlej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev. Použite univerzálny plech namiesto roštu a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.

Piškótová torta
Piškótová torta na dvoch úrovniach: zvislo položené okrúhle formy, vložené na závesné rošty.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Berte do úvahy pokyny v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Nastavované hodnoty platia pre režim bez rýchloohrevu.
- Na pečenie použite najprv najnižšiu teplotu z uvedených hodnôt.

Použité druhy ohrevu:
- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň Pizza
- Intenzívny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Pečenie					
Striekané cukrovinky	Plech na pečenie	1		150-160*	20-30
Striekané cukrovinky	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Drobné pečivo	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Drobné pečivo	Plech na pečenie	1		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		140*	35-45
Piškótová torta	Okrúhla forma, Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Piškótová torta	Okrúhla forma, Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2× čierna plechová forma, Ø 20 cm	1		180-200	60-70

* Predhriatie na 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

** Predhriatie, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Zakrytý jablkový koláč	2× čierna plechová forma, Ø 20 cm	1		170-180	65-90
Zakrytý jablkový koláč	2× čierna plechová forma, Ø 20 cm	1		170-180	60-80

* Predhriatie na 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

** Predhriatie, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

Grilovanie

Vsuňte takisto univerzálny plech. Zachytí sa tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Nastavenie grilu	Doba úpravy pokrmu v min.
Grilovanie					
Hrianky	Závesný rošt	3		3	2-6
Hovädzie burgery, × 12*	Závesný rošt	2		3	20-30

* Po dvoch tretinách celkového času obráťte.

Príprava pokrmov pomocou mikrovlnného ohrevu

Na prípravu pokrmov pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte riad odolný proti vysokým teplotám, vhodný na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev ⟶ *"Mikrovlnný ohrev" na strane 18.*

Ak chcete nádobu položiť priamo na závesný rošt, posuňte rošt nápisom „Mikrovlnný ohrev" smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole.

Použité druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota - v °C	Spotreba vo wattoch	Doba úpravy pokrmu v min.
Rozmrazovanie pomocou mikrovlnného ohrevu						
Mäso	Otvorená nádoba	1		-	180	5
					90	10-15
Varenie pomocou mikrovlnného ohrevu						
Potretie vajcom	Otvorená nádoba	1		-	360	20
					180	20-25
Piškótová torta	Otvorená nádoba	1		-	600	7-9
Sekaná	Otvorená nádoba	1		-	600	22-27
Režim Mikrokombi						
Francúzske zemiaky	Otvorená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláč	Otvorená nádoba	1		190-210	180	12-18
Kuracie mäso	Otvorená nádoba	1		180-200	360	25-35

SIEMENS

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky záruka na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

– na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
– spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
– pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
– ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
– za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
– záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
– ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
– záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domácí spotřebiče 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.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče 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 domácí spotřebiče 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 domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,
Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:
BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:
Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.