

SIEMENS



Pečící trouba s mikrovlnami

HM638GRS6

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>

cz Návod k použití



Obsah

 Použití podle určení	4	 Mikrovlnný ohřev	18
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	Nádobí	18
Všeobecné pokyny	5	Mikrovlnný výkon	19
Mikrovlnný ohřev	5	Nastavení mikrokombi	19
Teplotní sonda	7	Nastavení mikrovlnného ohřevu	19
 Příčiny poškození	7	Sušení	19
Všeobecné pokyny	7	 Teplotní sonda	20
Mikrovlnný ohřev	8	Druhy ohřevu	20
 Ochrana životního prostředí	8	Zasunutí teplotní sondy do potravin	20
Tipy pro úsporu energie	8	Nastavení teploty uvnitř pokrmu	21
Ekologická likvidace spotřebiče	8	Vnitřní teplota různých potravin	21
 Seznámení se se spotřebičem	9	 Režim sabat	22
Ovládací panel	9	Spuštění režimu sabat	22
Ovládací prvky	9	 Home Connect	22
Displej	9	Nastavení	22
Druhy programů	10	Spuštění na dálku	24
Druhy ohřevu	10	Nastavení Home Connect	24
Další informace	11	Upozornění k ochraně dat	25
Funkce pečicího prostoru	11	Prohlášení o shodě	25
 Příslušenství	12	 Čistící prostředky	25
Dodané příslušenství	12	Vhodné čisticí prostředky	25
Vkládání příslušenství	12	Plochy pečicího prostoru	26
Zvláštní příslušenství	13	Udržování spotřebiče v čistotě	27
 Před prvním použitím	13	 Závěsné rošty	27
První uvedení do provozu	13	Vysazení a nasazení závěsných roštů	27
Čištění pečicího prostoru a příslušenství	14	 Dvířka spotřebiče	28
 Obsluha spotřebiče	14	Vysazení krytu dvířek	28
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	14	Vysazení a nasazení skla dvířek	28
Spuštění nebo přerušení provozu	14	 Co dělat v případě poruchy ?	30
Nastavení provozního režimu	15	Tabulka poruch	30
Nastavení druhu ohřevu a teploty	15	Překročení maximální doby provozu	30
Rychlý ohřev	15	Osvětlení pečicího prostoru	30
 Časové funkce	16	 Zákaznický servis	31
Budík	16	Označení spotřebiče (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	31
Doba úpravy pokrmu	16	 Pokrmý	31
Čas ukončení úpravy pokrmu	16	Upozornění k nastavení	31
 Dětská pojistka	17	Volba pokrmu	32
Aktivace a deaktivace	17	Senzor pečení	32
 Základní nastavení	17	Nastavení pokrmu	32
Změna nastavení	17		
Přehled základních nastavení	17		
Změna času	18		



Testováno pro vás v našem kuchyňském

studiu.	33
Zákaz používání silikonových forem.	33
Koláče a drobné pečivo.	33
Chléb a housky.	37
Pizza, quiche a pikantní koláče.	39
Nákyp a soufflé.	41
Drůbež.	42
Maso.	44
Ryby.	47
Zelenina a přílohy.	49
Dezerty.	51
Úspora energie s druhy ohřevu eco.	52
Akrylamid v potravinách.	53
Pozvolná úprava pokrmů.	53
Sušení.	55
Zavaňování.	55
Kynutí těsta.	56
Rozmrazování.	57
Ohřev a regenerace pokrmů.	58
Udržování teploty.	59
Zkušební pokrmy.	60

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>



Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tak budete schopni váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro pozdější použití či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Spotřebiče bez zástrčky může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a v domácnosti odpovídajícím prostředí. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 4000 m.

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

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti nesmí bez dozoru spotřebič čistit ani nesmí provádět jeho údržbu.

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

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. → "Příslušenství" na straně 12

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne prouvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství bez upevnění. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjímání příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Varování - Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části spotřebiče jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu.

Varování - Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.

- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru závěsů dvířek.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických spotřebičů se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Varování - Ohrožení magnetismem!

V oblastech ovládacího panelu nebo ovládacích prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od obsluhých prvků.

Mikrovlnný ohřev

Varování - Nebezpečí požáru!

- Použití spotřebiče v rozporu s určením je nebezpečné a může způsobit škody. Nepřípustné je sušení pokrmů nebo oblečení, zahřívání pantoflí, obilných polštářků, houbiček, vlhkých čisticích hadrů a podobně. Například zahřáté pantofle nebo obilné polštářky by se mohly i za několik hodin vznítit. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů.

- Potraviny se mohou vznítit. Nikdy nezahřívejte pokrmy v termoobalech. Pokrmy nikdy nezahřívejte bez dozoru v plastových či papírových nádobách nebo nádobách z jiného hořlavého materiálu. Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby nebo příliš dlouhý čas. Řiďte se pokyny v tomto návodu k použití. Nikdy nesusušte potraviny v mikrovlnné troubě. Potraviny s nízkým obsahem vody, např. chléb, nikdy nerozmrazujte nebo nezahřívejte na příliš vysoký výkon mikrovln nebo příliš dlouhý čas.
- Stolní olej se může vznítit. Nikdy nezahřívejte pomocí mikrovln pouze stolní olej.

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

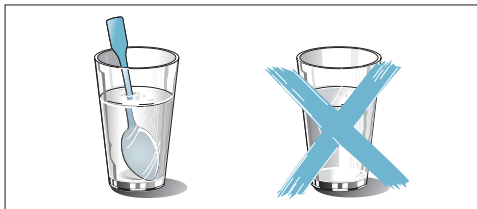
Tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách mohou explodovat. Nikdy nezahřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou skořápkou nebo slupkou mohou během zahřívání, ale také po zahřátí, explozivně prasknout. Neohřívejte vejce ve skořápce nebo vejce vařená natvrdo. Nikdy nepřipravujte měkkýše nebo koryše. U volského oka nebo vajec ve skle propíchněte nejdříve žloutek. U potravin s pevnou slupkou nebo kůží, jako jsou např. jablka, rajčata, brambory, párky, může slupka prasknout. Před ohříváním slupku nebo kůži propíchněte.
- Teplu v kojenecké stravě se nerozprostírá rovnoměrně. Nezahřívejte kojeneckou stravu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí výživu dobře promíchejte nebo protřepejte. Před podáním stravy dítěti zkontrolujte teplotu.
- Zahřáté pokrmy odvádí teplo. Nádobí může být horké. Nádobí nebo příslušenství z pečicího prostoru vždy vyndávejte v kuchyňských rukavicích.
- Obal vzduchotěsně uzavřených potravin může prasknout. Vždy dodržujte údaje na obalu. Pokrmy z pečicího prostoru vždy vyndávejte v kuchyňských rukavicích.

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

- Při zahřívání tekutin může dojít ke zpoždění bodu varu. To znamená, že je dosaženo teploty bodu varu, aniž by se tvořily typické bublinky. Už při nepatrném otřesu nádoby může dojít k vyvření nebo vystříknutí tekutiny. Při ohřívání tekutiny vložte do nádoby vždy lžičku. Tím zabráníte zpoždění varu tekutiny.



⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

- Nevhodné nádoby mohou prasknout. Porcelánové nebo keramické nádobí může mít v madlech a víku malinkaté dírký. Za těmito dírkami se mohou nacházet dutiny. Vnikne-li do dutin vlhkost, může tak nádobí prasknout. Používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Kovové nádobí a nádoby mohou při výhradně mikrovlnném ohřevu jiskřit. To může vést k poškození spotřebiče. Při výhradním mikrovlnném ohřevu nikdy nepoužívejte kovové nádoby. Používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby nebo mikrovlnný ohřev v kombinaci s jiným druhem ohřevu.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Spotřebič je provozován na vysoké napětí. Nikdy neodstraňujte kryt.

⚠ Varování - Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

- Při nedostatečném vyčištění se může poškodit povrch spotřebiče. Může docházet k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič pravidelně čistěte a zbytky potravin ihned odstraňte. Pečicí prostor, těsnění dvířek, dvířka a doraz dvířek udržujte vždy čisté.

- Poškozenými dvířky pečicího prostoru nebo poškozeným těsněním dvířek může unikat mikrovlnná energie. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud jsou dvířka pečicího prostoru, těsnění dvířek nebo rám dvířek poškozené. Zavolejte zákaznický servis.
- U spotřebičů bez krytu uniká mikrovlnná energie. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče. Na údržbu a opravy zavolejte zákaznický servis.

Teplotní sonda

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

V případě použití špatné teplotní sondy se může poškodit izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

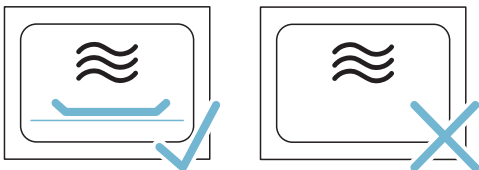
Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dno pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádoby, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy nebo fólie, poklopy nebo příslušenství obsahující silikon. Mohl by se poškodit pečicí senzor.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neuchovávejte žádné pokrmy.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek spotřebiče nic nepřivírejte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedějte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za úchyt dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Jiskření: Kovy, např. lžice ve sklenici, se musí nacházet minimálně 2 cm od stěn pečicího prostoru a vnitřní strany dvířek. Vnitřní skleněnou výplň dvířek by mohly poškodit jiskry.
- Kombinování příslušenství: Rošt nekombinujte s univerzálním plechem. Při vsunutí přímo na sebe mohou vznikat jiskry. Pokaždé vsunujte do jednotlivých úrovní.
- Použití pouze mikrovlnného ohřevu: Při provozu pouze mikrovlnného ohřevu není vhodný univerzální plech nebo pečicí plech. Mohou vznikat jiskry, které by poškodily pečicí prostor. Jako odkládací plochu používejte rošt, který je součástí dodávky, nebo kombinujte mikrovlnný ohřev s jiným druhem ohřevu.
- Hliníkové misky: Ve spotřebiči nepoužívejte žádné hliníkové misky. Vznikající jiskry by poškodily spotřebič.
- Provoz mikrovlnné trouby bez potravin: Provoz spotřebiče bez pokrmů v pečicím prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmů v pečicím prostoru. Výjimkou je krátký test vhodnosti nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18



- Příprava popcornu s použitím mikrovlnného ohřevu: Nikdy nenastavujte příliš vysoký mikrovlnný výkon. Nastavte maximálně 600 wattů. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Přetížením může prasknout skleněná výplň dvířek.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

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

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

Seznámení se se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

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



1 Tlačítka
Tlačítka vlevo a vpravo od otočného voliče mají tlakový bod. Pro ovládnání stiskněte tlačítko.

2 Otočný volič
Otočný volič můžete otáčet doleva nebo doprava.

3 Dotykový displej
Na dotykovém displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním. Pro nastavení se dotkněte příslušného textového pole. V závislosti na výběru se mění textová pole.

start/stop Spuštění, zastavení nebo přerušení provozu

Otočný volič

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


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

Ovládací prvky

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

Tlačítka

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům.

Tlačítka	Význam
on/off	Vypnutí a zapnutí spotřebiče
menu	Menu Otevření menu provozních režimů
 	Informace zobrazení pokynů Dětská pojistka Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce
	Rychlý ohřev Zapnutí a vypnutí rychlého ohřevu

Displej

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

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

Stavový řádek

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

Časová linie

Na základě časové linie vidíte např. stav zahřátí trouby nebo uplynulý čas ohřevu. Rovná linka pod zvýrazněnou hodnotou ubíhá zleva doprava v závislosti na délce průběhu.

Časový průběh


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

Pokud jste nastavili dobu úpravy a ta byla poté smazána, převezme se již uplynulá doba úpravy a vypočítá se doba úpravy od tohoto okamžiku. Díky tomu můžete vždy zkontrolovat, jak dlouho již provoz běží.

Kontrola teploty








Ukazatel teploty ukazuje fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu ukazuje vzestup teploty v pečicím prostoru. Pokud se zcela rozsvítí všechny ukazatele ohřevu, je vhodný čas pro vsunutí pokrmu do trouby. Při grilování a čištění se ukazatele nerozsvěcují.
Ukazatel zbytkového tepla	Pokud je spotřebič vypnutý, znázorňuje ukazatel teploty zbytkové teplo v pečicím prostoru. Ukazatel zhasne, když teplota klesne přibližně na 60 °C.

Upozornění: Na základě termické setrvačnosti se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru. Během zahřívání můžete tlačítkem  zobrazit aktuální teplotu zahřívání.

Druhy ohřevu

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









Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo na více 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 vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně po celém pečicím prostoru. Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni.
 Horní/dolní ohřev eco	30-300 °C	Teplo přichází svrchu i zespodu. Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa.
 Gril s cirkulací vzduchu	30-300 °C	Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malého množství, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty, a k zapékání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.

Druhy programů

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

Druh programu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů ohřevu.
Pokrmý → "Pokrmý" na straně 31	Zde naleznete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro mnoho pokrmů.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete obzvláště rychle připravit, ohřát nebo rozmrazit vaše pokrmy.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	K mikrovlnnému ohřevu můžete dodatečně přidat páru.
Funkce sušení → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Použijte po každém provozu s využitím páry nebo mikrovlnného ohřevu.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 17	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit vašim zvyklostem.
Home Connect → "Home Connect" na straně 22	Díky této funkci můžete vaši troubu spojit s mobilním zařízením.


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

	Stupeň Pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda. Teplou proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
	Intenzivní ohřev	30-300 °C	Na pokrmy s křupavým spodkem. Teplou přichází zvrchu a obzvláště intenzivně zespodu.
	Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených malých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplou proudí u nižších teplot rovnoměrně zvrchu i zespodu. Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Teplou proudí zespodu.
	Sušení	30-150 °C	Na sušení bylin, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty	60-100 °C	K udržování teploty připravených pokrmů.
	Předehřátí nádobí	30-70 °C	K nahřátí nádobí.
	Funkce coolStart	30-275 °C	Pro rychlou přípravu hluboce zamražených pokrmů na stupeň 3. Teplota se řídí podle údajů od výrobce. Použijte 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 spotřebič navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít, nebo změnit.

Další informace

Ve většině případů vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Na pár vteřin se zobrazí příslušný pokyn.

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

Funkce pečicího prostoru

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

Otvírání dvířek trouby

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

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou 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 se osvětlení opět vypne.

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

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Abyste po ukončení provozu pečicího prostoru rychleji vychladil, běžte chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

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

Příslušenství

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

Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.</p>
	<p>Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a velké kusy pečeně. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.</p>
	<p>Pečicí plech K přípravě řezů na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Teplotní sonda Umožňuje pečení na přesnou teplotu. Informace k použití naleznete v příslušné kapitole. → "Teplotní sonda" na straně 20</p>

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

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

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

Mikrovlnný ohřev

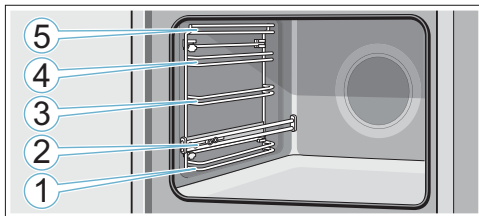
Pro mikrovlnný ohřev se hodí výhradně pouze rošt, který je součástí dodávky. Univerzální nebo pečicí plech mohou jiskřit, a tím poškodit pečicí prostor.

Při provozu s mikrokombi nebo režimem „Pokrmy“ můžete použít rovněž univerzální plech, pečicí plech nebo jiné příslušenství, které je součástí dodávky.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 5 úrovní vkládání. Tyto úrovně se počítají ze zdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejvyšší úroveň vkládání v pečicím prostoru označena symbolem pro grilování.

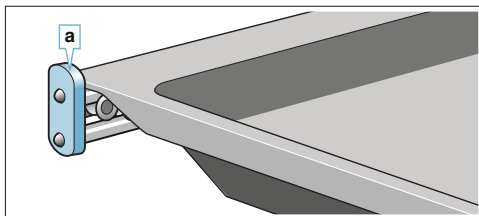


Na úrovních 1, 3, 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi dvě vodič drážky dané úrovně.

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

Dávejte pozor, aby příslušenství dosedlo za zarážku na konci teleskopického výsuvu **a**.

Příklad na obrázku: Univerzální plech




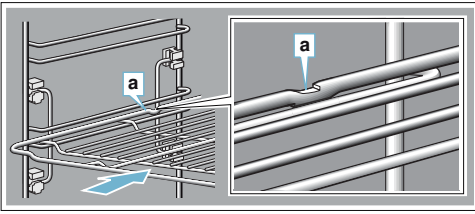
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.
- Vždy ho vložte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

Funkce zacvaknutí

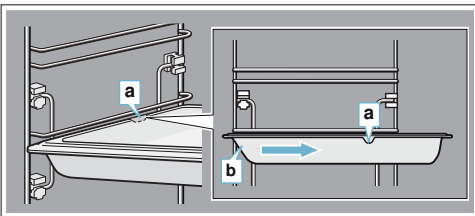
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Nápis „microwave“ musí směřovat dopředu a zakřivení směrem dolů .



Při vkládání plechu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí směřovat dopředu ke dvířkům trouby.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. V našich katalozích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro váš spotřebič.

Dostupnost a možnosti online objednávek jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení vašeho spotřebiče (č. E).
→ "Zákaznický servis" na straně 31

Zvláštní příslušenství

Rošt

Na pokládání nádobí, pekáčů a forem na pečení a nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.

Univerzální plech

K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamražených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít rovněž jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Pečicí plech

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby.

K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.

Univerzální plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboko zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se z univerzálního plechu uvolňují snadněji.

Pečicí plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se z pečicího plechu uvolňuje snadněji.

Profi-plech s vkládacím rostem

Pro přípravu velkého množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekačem.

Plech na pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech,

Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před vytékáním tuku při grilování. Grilovací rošt používejte pouze společně s univerzálním plechem.

Pečicí kámen

Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou.

Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.

Skleněná zapékačká mísa (5,1 litrů)

Určená pro dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".

Skleněná mísa

Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Dekorační lišty

Na zakrytí nábytkového dna a základní desky spotřebiče.



Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá opatření. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.


První uvedení do provozu

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

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoliv změnit.
→ "Základní nastavení" na straně 17

Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
2. Dotkněte se šipky . Objeví se další nastavení.


Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00 hodinách.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Dotkněte se šipky .

Nastavení data

Přednastavené je datum 1.1.2014.

1. Pro další nastavení se vždy dotkněte šipky .
2. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.

S Home Connect


1. Dotkněte se „Nastavit s asistentem“.
2. Další pokyny v kapitole → "Home Connect" na straně 22

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před prvním použitím vyčistěte troubu a její příslušenství.

Čištění trouby

Pro odstranění vůně novoty zahřejte prázdný, zavřený pečicí prostor. Dbejte na to, aby v pečícím prostoru nebyly žádné zbytky obalu, jako např. kuličky polystyrenu. Před zahříváním otřete hladké povrchy měkkým vlhkým hadříkem. Po dobu zahřívání spotřebiče kuchyň větrejte. Proveďte zadaná nastavení.

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

Jak nastavit druh ohřevu a teplotu se dozvíte v následující kapitole.

Zapněte/vypněte spotřebič po zadané době.

Jakmile je pečicí prostor vychladnutý, vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadříkem.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



Obsluha spotřebiče

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče. Nyní vám vysvětlíme, jak váš spotřebič nastavíte. Dozvíte se, co se stane při zapnutí a vypnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Předtím, než začnete cokoli nastavovat na vašem spotřebiči, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i v případě, když je spotřebič vypnutý. Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teple v pečícím prostoru, jsou viditelné, i když je spotřebič vypnutý.

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

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič zapnete pomocí tlačítka on/off. Nápis on/off nad tlačítkem bude svítit modře.

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

Upozornění: Druh programu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení.

Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič vypnete. Osvětlení 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 spotřebiče čas ukazoval nebo ne.

Spuštění nebo přerušení provozu

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

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Po zavření dvířek se provoz znovu obnoví.

Tip: Toto nastavení můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 17

Nastavení provozního režimu

Pokud chcete zvolit provozní režim, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Dotkněte se požadovaného druhu ohřevu. Pro různý provozní režim jsou vám k dispozici různé možnosti volby.
3. Otočným voličem volbu změníte. Podle volby provedte další nastavení.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.
Na displeji se zobrazí časový průběh. Je vidět nastavení a časová linie.

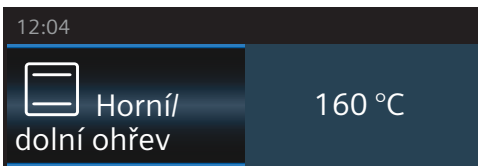
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí navržený druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka start/stop. Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu, postupujte následovně.

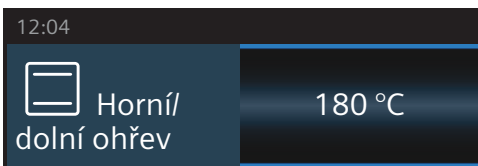
Pro další nastavení změňte následujícím způsobem hodnoty:

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

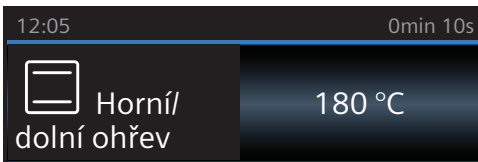
1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



2. Dotkněte se navržené teploty.
3. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.



4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychlý ohřev

Tlačítkem »☞☞☞ můžete troubu velmi rychle zahřát. Rychlý ohřev trouby není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

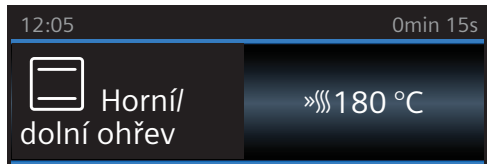
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej s příslušenstvím 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 »☞☞☞.



Nalevo vedle teploty se objeví symbol »☞☞☞. Začne se plnit ukazatel teploty.

Po ukončení rychlého ohřevu zazní signál. Symbol »☞☞☞ zmizí. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

Upozornění




- Nastavená doba běží nezávisle na rychlém ohřevu hned od spuštění.
- Během rychlého ohřevu můžete stisknutím tlačítka zjistit aktuální teplotu v troubě.

Přerušení


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

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.


Časová funkce	Použití
 Budík	Budík funguje jako časovač vaření. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
 Doba úpravy	Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Spotřebič se automaticky vypne.
 Čas ukončení úpravy pokrmu	Nastavte dobu a konec pečení. Spotřebič se automaticky zapne, takže provoz je ukončen v požadovaný čas.

Upozornění

- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po 5 minutových úsecích.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte otočným voličem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní signál, ve stavovém řádku se zobrazí „Ukončeno“.
- Tlačítkem  můžete mezitím zjistit informace, které se poté krátce zobrazí na displeji.


Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, a to i když je spotřebič vypnutý. Budík běží paralelně s ostatním nastavením času a má vlastní signál. Uslyšíte tedy, zda zvoní budík nebo uběhla uplynulá doba pečení. Můžete nastavit max. 24 hodin.



1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časových funkcí.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas. Budík se spustí po několika vteřinách.

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



Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí upozornění "Budík ukončen". Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení budíku

Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí a vrátíte čas zpět. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka .

Změna času budíku

Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí a pomocí otočného voliče změňte během několika vteřin nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka  budík spustíte.

Doba úpravy pokrmu

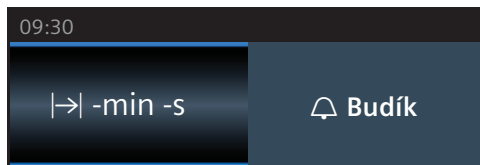
Pokud nastavíte dobu úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Trouba se již nezahřívá.

Maximálně můžete nastavit 23 hodin a 59 minut.

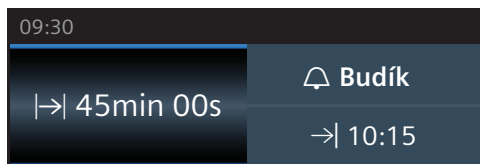
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.


Příklad: Nastavení ohřevu 4D horký vzduch, teplota 180 °C, doba úpravy 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko . Otevřete menu časových funkcí.




2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy.




3. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Ubíhající dobu úpravy pokrmu  vidíte na stavovém řádku.


Doba úpravy pokrmu uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hrát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno“. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení doby úpravy pokrmu


Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí. Nastavenou dobu vrátíte zpět. Údaje se změní na nově nastavený druh ohřevu a teplotu.

Změna doby úpravy pokrmu

Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí. Pomocí otočného voliče změňte dobu úpravy pokrmu.

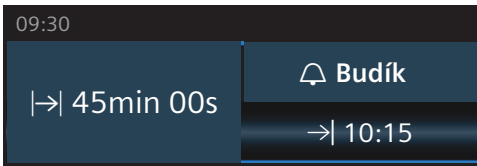
Čas ukončení úpravy pokrmu

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

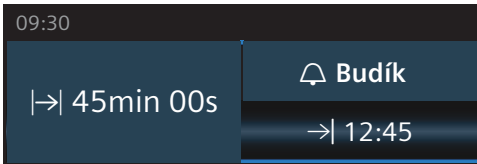
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časových funkcí .

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

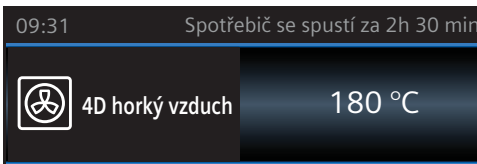
1. Dotkněte se pole „Konec →|”.
Zobrazí se doba ukončení.



2. Otočným voličem posuňte konec úpravy pokrmu na později.



3. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.



Trouba je v režimu čekání. Provoz se spustí ve správnou dobu. Ubíhající dobu úpravy pokrmu vidíte na stavovém řádku.

Zvolená doba uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno”. Pomocí tlačítka můžete signál předčasně vypnout.

Změna doby úpravy pokrmu

Provést změnu doby úpravy pokrmu je možné, pokud je pečící trouba v režimu čekání. Pomocí tlačítka otevřete menu časových funkcí. Dotkněte se „Konec →|” a otočným voličem upravte dobu ukončení. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka .

Přerušení doby ukončení

Provést změnu doby úpravy pokrmu je možné, pokud je pečící trouba v režimu čekání. Pomocí tlačítka otevřete menu časových funkcí. Dotkněte se „Konec →|” a otočným voličem posuňte dobu ukončení zpět. Doba okamžitě začne plynout.

Dětská pojistka

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

Ovládací panel je zablokovaný a nelze jej nastavit. Spotřebič je možné pouze vypnout pomocí tlačítka zap/vyp.

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte a podržte přibližně po dobu 4 vteřin tlačítko . Na displeji se objeví upozornění o zapnutí pojistky a ve stavovém řádku se objeví symbol .

Základní nastavení

Abyste mohli váš spotřebič jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici různá nastavení. Tato nastavení můžete měnit dle potřeby.

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte režim „Nastavení”. Zobrazí se první základní nastavení.
3. Pomocí otočného voliče změňte hodnoty.
4. Pro změnu na další základní nastavení se dotkněte šipky .
5. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Přehled základních nastavení

V seznamu naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými váš spotřebič disponuje.

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Hodiny	Nastavit aktuální čas
Datum	Nastavit aktuální datum
Tón signálu	Krátký (30 sekund) Střední (1 min.) Dlouhý (5 min.)
Hlasitost	5 stupňů hlasitosti
Tón tlačítek	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován) Zapnuto

Jas displeje	5 stupňů jasu
Ukazatel času	Digitální s datem Analogový Vyp.
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Pokračovat automaticky	Při zavření dvířek Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/stop)
Režim po spuštění	Hlavní nabídka Druhy ohřevu Pokrmy* Mikrovlnný ohřev Mikrovlnný ohřev mikrokombi
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuté Zapnuté (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovat Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená Minimální
Režim sabat	Zapnutý Vypnutý
Home Connect	Vypnout a zapnout WiFi → "Home Connect" na straně 22
Nastavení z výroby	Obnovit Neobnovovat
*) k dispozici podle typu spotřebiče	



Mikrovlnný ohřev

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete obzvláště rychle připravit, ohřát nebo rozmrazit pokrmy. Mikrovlnný ohřev můžete použít samostatně nebo v kombinaci s jiným druhem ohřevu.

Pro optimální využití mikrovlnného ohřevu dodržujte pokyny k nádobí a řiďte se údaji v tabulkách k použití na konci návodu k použití.

Nádobí

Pro mikrovlnný ohřev se nehodí veškeré nádoby. Aby se pokrmy ohřály a nepoškodil se spotřebič, používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Vhodné je žáruvzdorné nádoby ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky a teplotně odolného plastu. Tyto materiály propouští mikrovlny. Můžete použít rovněž keramiku, pokud je celá glazovaná a nemá praskliny.

Můžete použít rovněž servírovací nádoby. Tím ušetříte přelévání/přendávání pokrmu. Nádoby se zdobením ze zlata nebo stříbra používejte pouze tehdy, pokud výrobce zaručuje, že se hodí pro mikrovlnný ohřev.

Na pečení v kombinovaném režimu můžete použít obvyklé kovové formy na pečení. Díky tomu koláč zezlátne i zespodu.

Pro jiné použití se kovové nádoby nehodí. Kov mikrovlny nepropustí. Pokrmy v uzavřené kovové nádobě zůstanou studené.

Pozor!

Jiskření: Kovy, např. lžice ve sklenici, se musí nacházet minimálně 2 cm od stěn pečicího prostoru a vnitřní strany dvířek. Vnitřní skleněnou výplň dvířek by mohly poškodit jiskry.

Test vhodnosti nádobí

Mikrovlnný ohřev nikdy nepouštějte bez vložené pokrmu. Jedinou výjimku tvoří krátký test vhodnosti nádobí.

Pokud si nejste jistí, zda se vaše nádoby hodí pro mikrovlnný ohřev, proveďte následující test.

1. Do pečicího prostoru postavte prázdnou nádobu na ½ - 1 minutu při maximálním výkonu.
2. Mezitím zkontrolujte teplotu nádoby.

Nádoby by mělo být studené nebo vlažné.

Pokud je horké nebo vznikají jiskry, tak se pro mikrovlnný ohřev nehodí. Přerušte test.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

Přístupné vnější části jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Dodané příslušenství

Pro mikrovlnný ohřev se hodí výhradně jen rošt, který je součástí dodávky. Univerzální nebo pečicí plech mohou jiskřit, a tím poškodit pečicí prostor.

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje mají okamžitý účinek. Všechna ostatní nastavení jsou aktivní až po uložení.

Nastavení hodin

Čas změníte v základním nastavení.

Příklad: Změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Klepněte na „Nastavení“.
3. Pomocí šipky přejděte na „Čas“.
4. Pomocí otočného voliče změňte čas.
5. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí uložít nebo odmítnout.

Přerušení napájení

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

Nastavte jazyk, čas a datum.

Při provozu s mikrokombi nebo režimem „Pokrmy“ můžete použít rovněž univerzální plech, pečicí plech nebo jiné příslušenství, které je součástí dodávky.

Při provozu s mikrovltnným ohřevem vložte příslušenství nejlépe do úrovně 2, pokud není uvedeno jinak.

Mikrovltnný výkon

Můžete nastavit 5 různých mikrovltnných výkonů.

Výkon	Pokrmý	maximální doba trvání
90 W	na rozmrazování choulostivých pokrmů	1 hod. 30 min.
180 W	na rozmrazování choulostivých pokrmů	1 hod. 30 min.
360 W	na přípravu masa a zahřívání choulostivých pokrmů	1 hod. 30 min.
600 W	na zahřívání a přípravu pokrmů	1 hod. 30 min.
max	na zahřívání tekutin	30 min.

Nastavení mikrokombi

Můžete nastavit výkon od 90 do 360 wattů. Pro kombinaci s mikrovltnným ohřevem se nehodí všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

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

1. Stiskněte tlačítko menu. Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte režim „Mikrokombi“. Navrhne se druh ohřevu, teplota, mikrovltnný výkon a doba trvání.
3. Dotkněte se příslušného pole a otočným voličem nastavte požadované hodnoty.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Zobrazuje se zbývající doba.

Hodnoty můžete změnit. Stiskněte tlačítko start/stop, pečicí trouba se přepne do čekacího režimu. Dotkněte se příslušného pole mikrovltnného ohřevu a otočným voličem nastavte dobu úpravy. Opět spusťte stisknutím tlačítka start/stop.

Zvolená doba uplynula

Zazní zvukový signál. Pečicí prostor přestane hřát. Na displeji se zobrazí $1 \rightarrow 0 \text{min } 00\text{s } 00\text{s}$ a ve stavovém řádku se zobrazí „Ukončeno“. Pomocí tlačítka \odot můžete signál předčasně vypnout.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: Pečicí trouba se nachází v čekacím režimu. Pro pokračování provozu znovu stiskněte tlačítko start/stop.

Otevřete dvířka spotřebiče: Provoz se přeruší. Zavřete dvířka spotřebiče: Provoz bude pokračovat.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

Nastavení mikrovltnného ohřevu

Pro optimální výsledek s využitím mikrovltnného ohřevu zasuňte rošt vždy do úrovně 2.

1. Stiskněte tlačítko menu. Zobrazí se nabídka programů.
2. Zvolte režim „Mikrovltnný ohřev“. Navrhne se mikrovltnný výkon a doba trvání.
3. Dotykem zvolte požadovaný mikrovltnný výkon.
4. Dotkněte se doby úpravy a nastavte ji otočným voličem.
5. Mikrovltnný ohřev spustíte stisknutím tlačítka start/stop. Zobrazuje se zbývající doba.

Můžete změnit mikrovltnný výkon. Stiskněte tlačítko start/stop, pečicí trouba se přepne do čekacího režimu. Dotkněte se příslušného pole mikrovltnného ohřevu. Opět spusťte stisknutím tlačítka start/stop. Během provozu můžete kdykoli změnit dobu trvání.

Zvolená doba uplynula

Zazní zvukový signál. Mikrovltnný ohřev je ukončen. Na displeji se zobrazí $1 \rightarrow 0 \text{min } 00\text{s}$ a ve stavovém řádku se zobrazí „Ukončeno“. Pomocí tlačítka \odot můžete signál předčasně vypnout. Pokud chcete znovu nastavit mikrovltnný výkon, dotkněte se příslušného pole a zadejte dobu trvání. Spotřebič se znovu uvede do provozu.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: Pečicí trouba se nachází v čekacím režimu. Pro pokračování provozu znovu stiskněte tlačítko start/stop.

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

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off

Sušení

Pomocí režimu „Funkce sušení“ se zahřeje pečicí prostor a odpaří se z něj vlhkost. Funkcí sušení použijte po každém použití mikrovltnného ohřevu.

1. Stiskněte tlačítko menu. Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte režim „Funkce sušení“.
3. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Spustí se sušení a ukončí se automaticky za 10 minut.

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

Teplotní sonda

Teplotní sonda vám umožňuje připravit pokrm na přesnou teplotu. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, spotřebič se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

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

U některých druhů ohřevu můžete kombinovat s mikrovlnným ohřevem nebo párou. Změňte režim na „Mikrokombi nebo pára“.

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

Upozornění

- Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin, a to mezi 30 °C a 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Je možné ji dokoupit jako náhradní díl v našem zákaznickém servisu.
- Po použití teplotní sondy vždy vyndejte z pečicího prostoru. Nikdy ji neuchovávejte v pečicím prostoru.

Teplota pečicího prostoru

Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C, jinak se teplotní sonda poškodí.

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

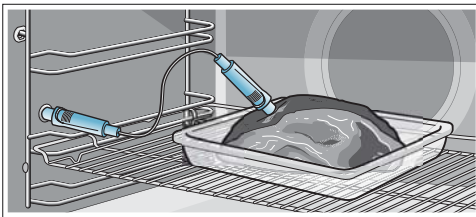
Zasunutí teplotní sondy do potravin

Předtím, než vložíte váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sondu. Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravine.

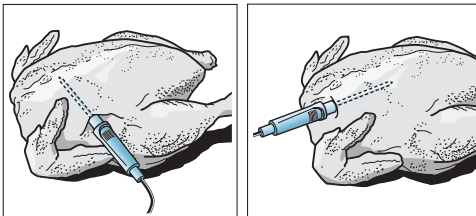
Pozor!

Pokud využijete mikrovlnný ohřev, musí být špička teplotní sondy zasunuta do pokrmu.

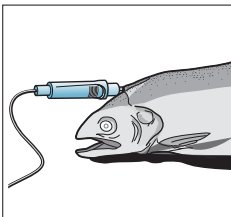
Maso: U větších kusů zasuňte teplotní sondu směrem ze shora šikmo do masa až nadoraz. U slabších kusů ji zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.



Drůbež: Teplotní sondu zasuňte do nejsilnějšího místa v prsou až nadoraz. V závislosti na vlastnostech drůbeže zasuňte teplotní sondu napříč nebo podélně. Poté drůbež otočte a položte ji prsní stranou dolů na rošt.



Ryby: Teplotní sondu zasuňte až nadoraz vzadu za hlavu směrem ke středu. Celou rybu položte pomocí půlky brambory hřbetem nahoru na rošt.



Otáčení pokrmu: Při otáčení pokrmu teplotní sondu nevytahujte. Po otočení zkontrolujte její přesné umístění v pokrmu.

Pokud teplotní sondu během provozu vytáhnete, vynulují se všechny nastavení a musíte je nastavit znovu.


Pozor!

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

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

1. Teplotní sondu zasuňte do zdířky vlevo v pečícím prostoru.
2. Otočným voličem zvolte druh ohřevu nebo režim "Pokrmy".
3. Dotkněte se navrhované teploty a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Dotkněte se teploty uvnitř pokrmu a nastavte ji otočným voličem. V případě potřeby můžete využít rovněž mikrovlnný ohřev.
5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.

Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Můžete vytáhnout teplotní sondu ze zásuvky. Symbol  přestane svítit.

Změna teploty uvnitř pokrmu

Vnitřní teplotu potravin můžete kdykoliv změnit.

Přerušení

Vytáhněte sondu ze zásuvky.

Varování - Nebezpečí popálení!

Pečící prostor a pokrmy samotné jsou velice horké. Teplotní sondu zasunujte a vytahujte za použití kuchyňských rukavic.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

V případě použití špatné teplotní sondy uvnitř pokrmu se může poškodit izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte zamrazené pokrmy. 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 33

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
Hovězí svíčková nebo roastbeef po anglicku	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžový	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečený	65-75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo předek, libové	75-80
Telecí pečeně, plecko	75-80
Telecí kolínko	85-90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí zadní, růžové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybí filet	60-65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy	80-90
Zahřívání, regenerace pokrmů	65-75

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
Drůbež	
Kuře	80-85
Kuřecí prsa	75-80
Kachna	80-85
Kachní prsa, růžová	55-60
Krůta	80-85
Krůtí prsa	80-85
Husa	80-90
Vepřové maso	
Vepřový bok	85-90
Vepřová svíčková, růžová	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80
Hovězí maso	

Režim sabat


Režim sabat můžete nastavit na dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy uvnitř trouby zůstanou teplé, aniž byste troubu museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění režimu sabat

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivováno "Nastavení režimu sabat zapnuto".

→ "Základní nastavení" na straně 17

Pečící prostor se zahřeje při horním a 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. Otočným voličem otočte doleva a zvolte druh ohřevu "Režim sabat".
3. Dotkněte se navrhované teploty a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí a dotkněte se pole „Doba trvání“.
Navržená doba má 25 hodin.
5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.
Na stavovém řádku se začne odpočítávat doba.

Zvolená doba uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno“.

Posunutí doby ukončení úpravy pokrmu

Posunutí doby ukončení není možné.

Přerušení nastavení režimu sabat

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

Home Connect

Tento spotřebič vysílá signál Wi-Fi a lze ho řídit na dálku pomocí mobilního zařízení.

Pokud spotřebič nepropojíte se sítí, funguje jako pečící trouba bez síťového připojení a lze jej dále obsluhovat pomocí displeje.

Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že je můžete dodržovat také tehdy, když spotřebič obsluhujete pomocí aplikace Home Connect a přitom nejste doma.
Dodržujte rovněž pokyny uvedené v aplikaci Home Connect. → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5
- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možná obsluha pomocí aplikace Home Connect.

Nastavení

Abyste mohli nastavovat spotřebič pomocí aplikace Home Connect, musíte si na vašem mobilním zařízení nainstalovat a nastavit aplikaci Home Connect.

Přitom se řiďte podklady dodávanými společně s Home Connect.

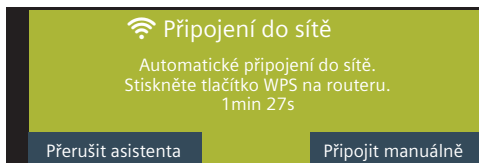
Pro nastavení postupujte podle pokynů aplikace.

Automatické přihlášení do sítě

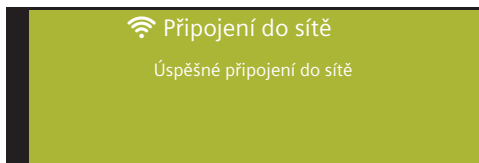
Upozornění

- Potřebujete router s funkcí WPS.
- Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

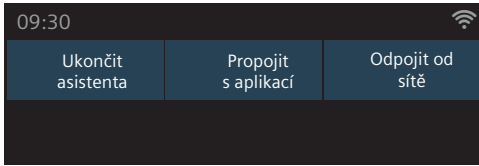
1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Asistent Home Connect“.
Spotřebič je připraven k nastavení automatického připojení do sítě.



3. Stiskněte tlačítko WPS na routeru.
Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí „Úspěšné připojení do sítě“.



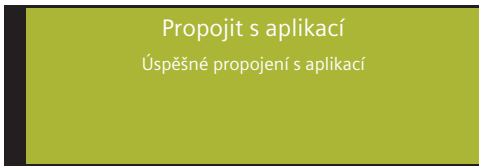
4. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

5. Spusťte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě.

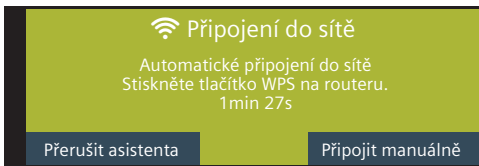
Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací“.



Manuální přihlášení do sítě

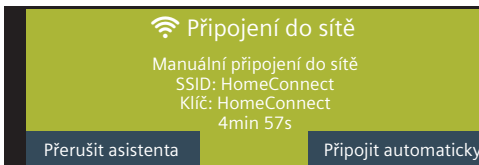
Upozornění: Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Asistent Home Connect“.
3. Dotkněte se pole „Manuální připojení“.



Spotřebič je připraven k nastavení manuálního připojení do sítě.

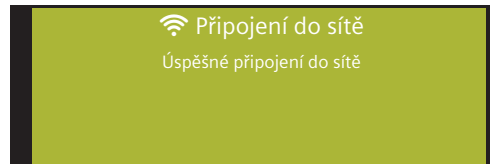
Na displeji se zobrazí SSID a klíč do sítě pečicí trouby.



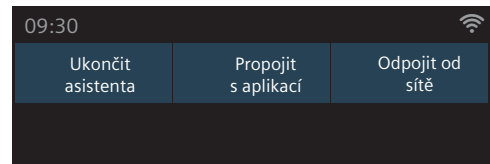
4. Mobilní zařízení přihlaste do sítě pečicí trouby pomocí SSID „HomeConnect“ a klíče „HomeConnect“.



Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí „Úspěšné připojení do sítě“.



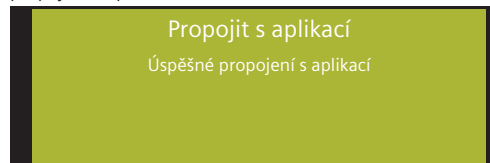
5. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

6. Spusťte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro manuální přihlášení do sítě.

Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací“.



Spuštění na dálku

Pokud chcete pomoci vašeho mobilního zařízení zapnout pečicí troubu, musíte aktivovat spuštění na dálku.

Upozornění

- „Spuštění na dálku“ se zobrazí pouze tehdy, pokud byl úspěšně ukončen asistent Home Connect.
- Všimněte si, že některé provozní režimy lze spustit pouze přímo na pečicí troubě.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Spuštění na dálku“.
Na displeji se zobrazí

V následujících situacích se spuštění na dálku automaticky deaktivuje:

- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po aktivaci spuštění na dálku.
- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po ukončení provozu pečicí trouby.
- 24 hodin po aktivaci spuštění na dálku.

Pokud na spotřebiči spustíte provoz pečicí trouby, tak se automaticky aktivuje spuštění na dálku. Díky tomu můžete pomocí mobilního zařízení provádět změny nebo spustit nový program.

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim potřebám.

Upozornění: Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči stiskněte v nastavení Home Connect tlačítko .

WiFi

Pokud je aktivovaná WiFi, můžete využívat Home Connect.

Upozornění: Váš spotřebič v propojeném pohotovostním režimu spotřebuje max. 3 W.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Dotkněte se pole „Home Connect“.
4. Pro zapnutí či vypnutí rádiového modulu se dotkněte pole „WiFi“.

09:30 Nastavení Home Connect		
WiFi zap.	Odpojit od sítě	Propojit s aplikací
Zpět do nastavení		Dálkové ovládání zap.

Odpojení od sítě

Vaši pečicí troubu můžete kdykoli odpojit od sítě.

Upozornění: Pokud je vaše pečicí trouba odpojena od sítě, nemůžete ji obsluhovat pomocí Home Connect.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Dotkněte se pole „Home Connect“.
4. Dotkněte se pole „Odpojit od sítě“.

09:30 Nastavení Home Connect		
WiFi zap.	Odpojit od sítě	Propojit s aplikací
Zpět do nastavení		Dálkové ovládání zap.

Připojení do sítě

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Dotkněte se pole „Home Connect“.
4. Dotkněte se pole „Připojení do sítě“.
5. Dotkněte se pole „Manuální připojení“ nebo „Automatické připojení“.
6. Řiďte se pokyny v části „Manuální přihlášení do sítě“, příp. „Automatické přihlášení do sítě“.

Propojení s aplikací

Pokud máte na mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci Home Connect, můžete ji propojit s vaší pečicí troubou.

Upozornění: Spotřebič musí být připojen do sítě.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Dotkněte se pole „Home Connect“.
4. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.

09:30 Nastavení Home Connect		
WiFi zap.	Odpojit od sítě	Propojit s aplikací
Zpět do nastavení		Dálkové ovládání zap.

Dálkové ovládání


Pomocí aplikace Home Connect můžete pohodlně ovládat vaši pečicí troubu.

Upozornění

- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možná obsluha pomocí aplikace Home Connect.
- Spotřebič je dodáván s aktivovaným dálkovým ovládáním.
- Pokud je dálkové ovládání deaktivované, tak se v aplikaci Home Connect zobrazí pouze provozní stavy pečicí trouby.
- Dálkové ovládání se automaticky aktivuje při aktivaci spuštění na dálku.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Dotkněte se pole „Home Connect“.

4. Pro aktivaci, příp. deaktivaci obsluhy pomocí aplikace Home Connect se dotkněte pole „Dálkové ovládání“.

09:30 Nastavení Home Connect 		
WiFi zap.	Odpojit od sítě	Propojit s aplikací
Zpět do nastavení	Dálkové ovládání zap.	

Upozornění k ochraně dat

Při prvním připojení vašeho spotřebiče do sítě WLAN na internetu poskytnete váš spotřebič následující data serveru Home Connect (první registrace):

- Jednoznačné označení spotřebiče (sestavá se z klíčů spotřebiče a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačního modulu).
- Bezpečnostní certifikát Wi-Fi komunikačního modulu (za účelem informačně technického zajištění spojení).
- Aktuální verzi softwaru a hardwaru pro váš domácí spotřebič.
- Stav případného předchozího obnovení nastavení z výroby.

Tato první registrace je nutná pro přípravu funkcí Home Connect a je zapotřebí teprve v okamžik, kdy chcete poprvé využít funkce Home Connect.

Upozornění: Všimněte si, že funkce Home Connect lze využít pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně dat si můžete zobrazit v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 1999/5/ES.



Čisticí prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Správný způsob údržby a čištění je popsán níže.

Vhodné čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte údajů uvedených v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí vašeho spotřebiče, záleží na modelu spotřebiče.

Pozor!

Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

- ostré ani drhnoucí čisticí prostředky,
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe k horkému čištění.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čisticí prostředky lze zakoupit přes zákaznický servis. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.

Varování - Nebezpečí popálení!

Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Oblast	Čištění
Vnější část spotřebiče	
Čelo z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků použijte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.

Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.
Vnitřní části spotřebiče	
Smaltované plochy a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru podle tabulky.
Skleněný kryt Osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dveří Nesundávejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Kryt dvířek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele. Kryt dvířek při čištění sundejte.
Rám dvířek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Jejich pomocí můžete odstranit zabarvení. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvech, vše čistěte nejlépe zasunutě. Neumývejte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.
Pečicí senzor	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neumývejte v myčce nádobí.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů, jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.

- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílu zabarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Plochy pečicího prostoru

Zadní strana pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu. Dno, strop a boční stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadříkem a horkým mycím roztokem nebo octovou vodou. Osušte měkkým hadříkem. Připálené zbytky jídel otřete vlhkým hadříkem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte drátěnku z oceli nebo čistič na trouby.

Pečicí prostor nechejte po čištění otevřený, aby se mohl vysušit.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin mohou vznikat bílé povlaky. Jsou nezávadné a nemají žádný vliv na funkci. V případě potřeby můžete zbytky odstranit citronovou šťávou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy mají porézní vrstvu z matné keramiky. Nečistoty vzniklé stříkáním při pečení masa a koláčů jsou touto vrstvou nasávány a odbourávány během provozu spotřebiče.

Pokud samočisticí plochy již nečistí samy dostatečně a vznikají tmavé skvrny, mohou být vyčištěny cíleným zahříváním.

Nastavení

Z pečicího prostoru předem vyjměte pojezdy, výsuvy, příslušenství a nádobí. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v pečicím prostoru, vnitřní dvířka spotřebiče a skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru.

1. Nastavte druh ohřevu 4D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte provoz a nechejte jej běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se regeneruje.

Jakmile se pečicí prostor ochladí, odstraňte nahnědlé nebo bělavé zbytky vodou a vlhkou houbičkou.

Upozornění: během provozu se mohou na plochách tvořit načervenalé skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny jsou zdravotně nezávadné a neomezuji čisticí schopnost samočisticích ploch.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čističe na trouby. Povrchy se mohou poškodit. Pokud se čistič na trouby dostane na tyto plochy, ihned jej otřete vodou a houbičkou. Prosim nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Abyste nedošlo k velkému znečištění, udržujte spotřebič stále v čistotě a odstraňujte průběžně znečištění.

Tipy

- Pečící prostor vyčistěte po každém použití. Tím zabráníte vypálení nečistot.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrobu nebo bílkovin.
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení používejte vhodné nádoby, např. pekáč.

Závěsné rošty

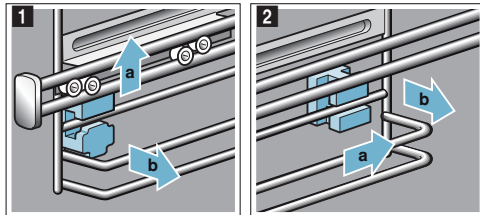
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli vyčistit.

Vysazení a nasazení závěsných roštů**⚠ Varování - Nebezpečí popálení!**

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

1. Přední část závěsných roštů zatlačte nahoru **a** a vysadíte je **b** (obrázek **1**).
2. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dozadu **a** a vyndejte je **b** (obrázek **2**).

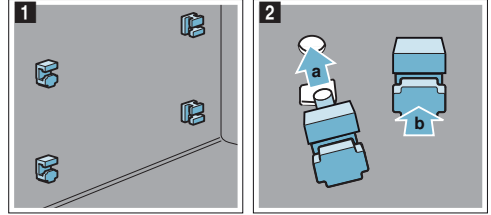


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. Velká znečištění odstraňte kartáčem.

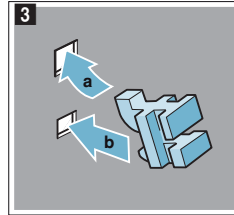
Nasazení držáků

Pokud držáky při vyjímání závěsných roštů vypadnou, musíte je opět správně nasadit.

1. Přední a zadní část držáků je rozdílná (obrázek **1**).
2. Držák vpředu pomocí horního háku zasuňte do kulatého otvoru **a**, posuňte ho trochu nakřivo, zavěste dole a urovnejte do správné polohy **b** (obrázek **2**).



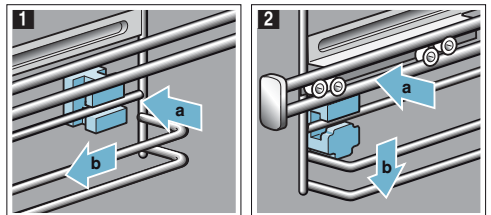
3. Držák vzadu zavěste pomocí háku do horního otvoru **a** a zatlačte do spodního otvoru **b** (obrázek **3**).

**Nasazení závěsných roštů**

Při nasazování dejte pozor na to, aby zkosení závěsných roštů směřovalo nahoru.

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. Teleskopické výsuvy musí být možné vysunout dopředu.

1. Zasuňte závěsné rošty vzadu nahoře a dole **a** a zatáhněte je dopředu **b** (obrázek **1**).
2. Poté je nasadte vepředu **a** a zatlačte dolů **b** (obrázek **2**).



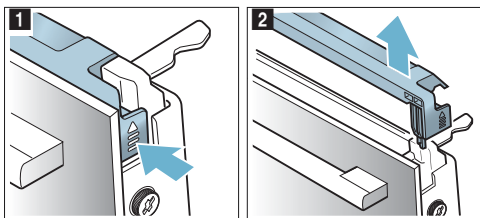
Dvířka spotřebiče

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak vyčistit dvířka spotřebiče.

Sundání krytu dvířek

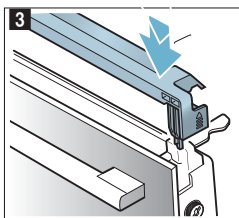
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).
Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



Upozornění: Vložku z ušlechtilé oceli v krytu dvířek vyčistěte přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mycím roztokem.

4. Opět trochu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasad'te kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 3).



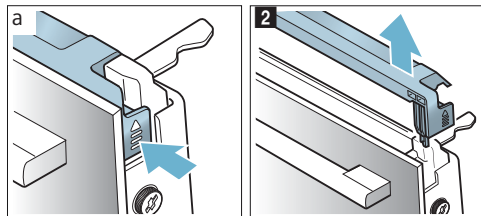
Zavřete dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

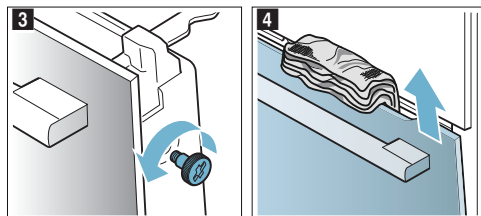
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

Vysazení skla na spotřebiči

1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



4. Uvolněte a vyjměte šrouby na dvířkách spotřebiče vlevo a vpravo (obrázek 3).
5. Předtím, než dvířka opět zavřete, přivěte do nich několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4).
Vyjměte přední sklo směrem nahoru a položte ho na rovnou plochu madlem směrem dolů.

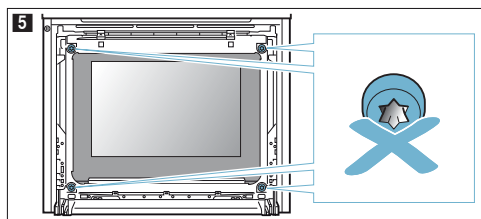


Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

Varování - Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

Při uvolnění šroubu není zaručena bezpečnost spotřebiče. Může docházet k úniku mikrovlnné energie. Nikdy nepovolujte šrouby.

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 5).

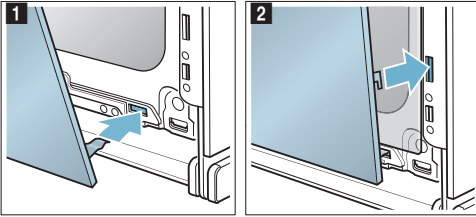


⚠ Varování
Nebezpečí poranění!

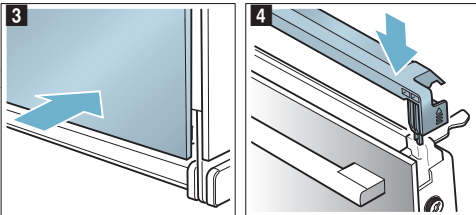
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru závěsů dvířek.

Nasazení skla dvířek

1. Zasuňte přední sklo dolů do držáků (obrázek **1**).
2. Zavřete přední sklo tak, aby oba horní háky byly proti otvoru (obrázek **2**).



3. Čelní sklo přitlačte směrem dolů, dokud slyšitelně nezacvakne (obrázek **3**).
4. Trochu otevřete dvířka spotřebiče a odstraňte utěrku.
5. Opět zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasad'te kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek **4**).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!
 Pečící troubu použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Upozornění: Pokud se vám nepodaří pokrm optimálně připravit, podívejte se na konec tohoto návodu k použití. Tam najdete mnoho tipů.

Tabulka závad

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

Závada	Možná příčina	Řešení/rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Zapnutý spotřebič není možné obsluhovat, na displeji se zobrazuje symbol  .	Je aktivována dětská pojistka.	Podržte stisknuté tlačítko  , dokud nezhasne symbol  .
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno "režim Demo".	Spotřebič se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách je opět zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte "Režim Demo vypnutý".
Spotřebič se nespustí a na displeji svítí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a znovu spusťte spotřebič.
Vypadlo osvětlení pečicího prostoru.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte zákaznický servis.
Home Connect nefunguje řádně.		Jděte na www.home-connect.com .

Upozornění. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 33

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Překročení maximální doby provozu

Váš spotřebič automaticky ukončí provoz, dokud nenastavíte dobu úpravy a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení.

Spotřebič 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 spotřebič znovu použít, nejprve ho vypněte. Poté ho znovu zapněte a nastavte požadovaný druh ohřevu.

Tip: Aby se spotřebič automaticky nevypnul, např. při velmi dlouhé době úpravy pokrmu, nastavte dobu úpravy. Spotřebič bude hrát, dokud tato doba neuplyne.

Osvětlení pečicího prostoru

Pečicí prostor vašeho spotřebiče je osvětlen jednou nebo několika LED žárovkami s dlouhou životností.

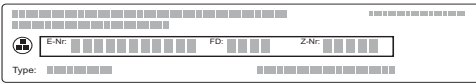
Pokud by se na LED žárovce nebo skleněném krytu žárovky přesto vyskytla závada, zavolejte zákaznický servis. Kryt žárovky se nesmí odstraňovat.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme najít vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisních techniků.

Č. E a č. FD

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné označení spotřebiče (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče. Pokud je váš spotřebič vybavený parou, naleznete typový štítek vpravo za krytkou.



Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat zde:

E-Nr. FD-Nr.

Zákaznický servis

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

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

Pokrmy

V provozním režimu "Pokrmy" můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič vybere neoptimálnější nastavení.

Pro dosažení dobrého výsledku nesmí být pečicí prostor pro vybraný pokrm příliš horký. Pokud by se tak stalo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění k nastavení

- Výsledek úpravy pokrmu závisí na kvalitě potravin a velikosti a typu nádoby. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a vychlazené maso. Na hluboce zmrazené pokrmy používejte potraviny pouze přímo z mrazničky.
- U některých pokrmů bude navržena teplota, druh ohřevu a doba úpravy. Teplotu a dobu úpravy můžete změnit podle vlastních potřeb.
- U jiných pokrmů budete vyzváni k zadání hmotnosti. Vždy uveďte celkovou hmotnost, ledaže by od vás spotřebič vyžadoval něco jiného. V těchto případech nastaví spotřebič čas a teplotu za vás. Nastavení hmotnosti mimo rozsah hmotnosti není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte na to, abyste použili nádoby odolné vůči vysokým teplotám.
- Při úpravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých pokrmů je během úpravy nutný pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí ihned po spuštění. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodné nádoby a tipy a triky pro úpravu pokrmů naleznete na konci návodu k použití. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 33

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Díky tomu se značně zkrátí doba úpravy, dokonce i o polovinu. Spotřebič vás upozorní na použití nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. V kapitole mikrovlnný ohřev naleznete pokyny k vhodnému nádobí.

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete použít teplotní sondu. Jakmile jste teplotní sondu vložili do spotřebiče, máte k dispozici pouze pokrmy, které jsou vhodné pro využití teplotní sondy.

Můžete měnit teplotu v pečícím prostoru a teplotu uvnitř pokrmu. → "Teplotní sonda" na straně 20

Volba pokrmu

Pokrmy jsou rozřazené podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Potravina
- Pokrm

V následující tabulce jsou uvedeny kategorie s příslušnými potravinami. Za každou potravinou naleznete jeden nebo více pokrmů.

Kategorie	Pokrmy
Koláč, chleba	Koláč
	Drobné pečivo
	Cukroví
	Chleba
	Housky
	Pikantní koláče, pizza, quiche
Nákypy, soufflé	Nákyp, pikantní, čerstvé, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé ve formičkách po jednotlivých porcích
Hluboce zmrazené produkty	Pizza
	Nákypy
	Pokrmy z brambor
	Drůbež, ryby
Drůbež	Zelenina
	Kuře
	Kachna, husa
Maso	Krůta
	Vepřové
	Hovězí
	Telecí
	Jehněčí
	Divočina
Ryby	Pokrmy z masa
	Ryby
Přílohy, Zelenina	Rybí filety
	Zelenina
	Brambory
	Rýže
Rozmrazování pokrmů	Obilniny
	Chléb, housky
	Koláče
	Maso, drůbež
	Ryby

Pečící senzor

Váš spotřebič je vybaven pečícím senzorem. Ten se aktivuje automaticky, pokud zvolíte pečivo z následujících kategorií.

Kategorie	Potravina	Pokrmy
Koláč, chleba, pizza	Koláče	Koláče ve formách
		Koláče na plech
		Lívance/Tarte
	Drobné pečivo	Pečivo z listového těsta
		Muffiny
	Chléb, housky	Pečivo z kynutého těsta
Chléb		
Pikantní koláče, pizza, quiche		Arabský chléb
		Pikantní koláče, quiche
		Pizza
	Flambovaný koláč	

Spotřebič přebírá kontrolu. Spotřebič řídí proces pečení zcela automaticky, nemusíte nic nastavovat. Jakmile je pečivo hotové, spotřebič se sám vypne. Zazní zvukový signál. Délka pečení odpovídá přibližně příslušnému receptu a nezobrazuje se. Provoz s pečícím senzorem můžete spustit pouze tehdy, když je pečící trouba chladná.

Všechny ostatní druhy pečiva pečící senzor nehlídá. Navrhne se odzkoušené nastavení s možností přizpůsobení.

Vhodné jsou tmavé kovové formy. Nepoužívejte žádné silikonové pečicí formy nebo příslušenství obsahující silikon. Pečící senzor by se poškodil.

Jakmile se na displeji zobrazuje „Neotvíráte dvířka“, tak je pečící senzor aktivní. Neotvírejte dvířka spotřebiče, neboť by se zrušila nastavení. Spotřebič vám nabízí možnost dopečení. Spotřebič hřeje dále a můžete přizpůsobit navrhovaný čas. Průběh musíte hlídat sami.

Nastavení pokrmu


Nyní budete provedeni kompletním procesem nastavení vašeho zvoleného pokrmu. Vždy se dotkněte pole „Dále“.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte režim „Pokrmy“.
Na displeji se objeví první kategorie.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Dotkněte se pole „Dále“
5. Otočným voličem zvolte jídlo.
6. Dotkněte se pole „Dále“.
7. Otočným voličem zvolte pokrm.
8. Dotkněte se pole „Dále“.
9. Otočným voličem nastavte hmotnost.

Upozornění: Pokud se dotknete pole „Tip“, zobrazí se informace o úrovni vkládání, nádobí apod.

10. Spustíte stisknutím tlačítka start/stop.

Nastavení je ukončeno

Zazní zvukový signál. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno“. Trouba přestane hrát. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu úpravy prodloužit. Dotkněte se pole "Dopéct". Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení úpravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem úpravy pokrmu spokojeni, dotkněte se pole "Ukončeno". Na displeji se objeví "Dobrou chuť".

Zrušení nastavení

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

Posunutí doby ukončení úpravy pokrmu

U některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení úpravy pokrmu. Pokud chcete dobu úpravy posunout, postupujte dle návodu v kapitole → „Časové funkce“ na straně 16

V případě, že nastavíte dobu ukončení úpravy pokrmu, spotřebič se přepne do "režimu čekání". Ve stavovém řádku se zobrazí čas, kdy se provoz ukončí. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Mějte na paměti, že potraviny, které se snadno kazí, nesmí zůstat příliš dlouho v pečicím prostoru.



Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich úpravu. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro váš pokrm nevhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod úprav.

Upozornění: Při úpravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára.

Váš spotřebič je energeticky úsporný a během provozu odvádí ven 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 sousedícím nábytkem) sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Přehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

Zákaz používání silikonových forem

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

Pozor!

Nepoužívejte žádné silikonové pečicí formy nebo příslušenství obsahující silikon nebo fólie. Mohl by se poškodit pečicí senzor. I když se pečicí senzor neaktivuje, může se poškodit. Výjimka: Můžete použít teplotní sondu, pokud je součástí dodávky.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a drobného pečiva. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s využitím mikrokombi

Pokud budete péct s využitím mikrokombi, zkrátíte tím značně dobu úpravy.

Použijte vždy žáruvzdorné nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Na přípravu v kombinovaném režimu můžete použít obvyklé kovové formy na pečení. Pokud se mezi

pečicí formou a roštem tvoří jiskry, zkontrolujte, zda je vnější část formy čistá. Změňte polohu formy na roštu. Pokud to nepomůže, pečte dále bez využití mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží.

Pokud použijete plastové, keramické nebo skleněné formy, zkrátí se doba pečení uvedená v tabulce. Spodní strana koláče méně zezlátne.

Pečení s využitím mikrokombi je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3 a 4.

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte náním „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Na šťavnatě koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pro pečení s podporou páry musí být pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různého pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Nejprve začněte s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

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





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

Pro vybrané pokrmy je přehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po přehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v tipech na pečení, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon / Watt	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		160-180	90	30-40
* přehřejte						
**přehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého přehřátí						

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon / Watt	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-150	-	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	90	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	-	20-30
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø26 cm	2		150-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	50-60
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech 1	1		220-240	-	25-35
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Kynutý koláč v kulaté formě	Dortová forma Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170*	-	20-30
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškotový korpus, 6 vejce	Dortová forma Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Koláče na plech						
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3		160-180	-	20-40
Třený koláč, jednoduchý 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Pečicí plech	3		180-200	-	25-30
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		160-170	-	35-45
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		160-180	-	55-75
Švýcarský koláč	Univerzální plech	3		200-210	-	50-60
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	3		160-180*	-	15-25
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	20-30
Kynuté koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		180-200	-	30-40
Kynuté koláče se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	2		160-170	-	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-190*	-	15-20
Štola z 500 g mouky	Pečicí plech	2		150-170	-	45-60
Závin, sladký	Univerzální plech	2		170-180	-	50-60
Závin, zmrážený	Univerzální plech	3		200-220	-	35-45
Závin, zmrážený	Univerzální plech	3		200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Cukroví	Pečicí plech	3		160**	-	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3		150**	-	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150**	-	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Univerzální + pečicí plech	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20

* předehřejte

** předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

Pokrm		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon /Watt	Doba úpravy v min.
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	-	25-40
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Univerzální + pečicí plech	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3		160-180	-	20-30
Cukroví						
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	-	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150**	-	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Univerzální + pečicí plech	5+3+1		130-140**	-	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Univerzální + pečicí plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3		80-90*	-	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		80-90*	-	120-180
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-110	-	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Univerzální + pečicí plech	5+3+1		90-110	-	30-45
* předehejte						
** předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého předeheťatí						

Tipy na pečení

Chtěli byste zjistit, zda je koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto již nelepi na špejli, je koláč hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte 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.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš tmavý, ale zespoda příliš 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 případně prodlužte dobu pečení.

Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte ohřev 4D horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úroveň vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3 a 4.

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotové ve stejný okamžik.

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte nápísem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pro pečení s podporou páry musí být pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Hluboce zmrazené pokrmy jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální režimy pro pečení různých druhů chlebů a housek. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Chléb nebo housky by byly upečené pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.

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

Pro vybrané pokrmy je předeřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předeřívání.






Některé pokrmy je nutné péct je ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce. Uvedené hodnoty pro chlebové těsto platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě.
















Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!

Nikdy nenalévejte do horkého pečicího prostoru vodu ani do něj nestavte nádobu s vodou. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Chléb					
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220* 180-190	10-15 25-35
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220* 180-190	10-15 40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220* 180-190	10-15 40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-270	20-25
Housky					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190*	10-20
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30
Bagety předpečené, mražené**	Univerzální plech	3		-	-
Housky, mražené					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
Louhované pečivo, syrové těsto**	Univerzální plech	3		-	-
Croissant, syrové těsto	Univerzální plech	3		170-190	30-35
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		230-250	10-15
Opečení toastů (bez předehřívání)	Rošt	5		3	3-5
* předehřejte					
** řiďte se pokyny na obalu					

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s využitím mikrokombi

Pokud budete péct s využitím mikrokombi, zkrátíte tím značně dobu úpravy.

Na přípravu v kombinovaném režimu můžete použít obvyklé kovové formy na pečení. Pokud se mezi pečicí formou a roštěm tvoří jiskry, zkontrolujte, zda je vnější část formy čistá. Změňte polohu.

Forma na roštu. Pokud to nepomůže, pečte dále bez využití mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží. Pokud použijete plastové, keramické nebo skleněné formy, zkrátí se doba pečení uvedena v tabulce. Spodní strana pikantního koláče méně zezlátne.

Pečení s využitím mikrokombi je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3 a 4.

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte náním „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuněte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Na hodně obloženou pizzu používejte univerzální plech

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Hluboce zmrazené pokrmy jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zbarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení



V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.




Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Pokrm by byl hotový pouze na povrchu, ale nebyl by propečený.

























Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut. Pro vybrané pokrmy je přehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po přehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

-  Stupeň pizza
-  Intenzivní ohřev
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon /Watt	Doba úpravy v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	-	20-25
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza chlazená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, mražená						
Pizza tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza tenký korpus, 1 kus	Univerzální plech	2		210-230	90	10-20
Pizza tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza silný korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza silný korpus, 1 kus	Univerzální plech	2		180-200	90	15-25
Pizza silný korpus, 2 kusy	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-	-
Pizza-bageta, 2 kusy	Univerzální plech	2		180-200	90	10-20
Mini pizza**	Univerzální plech	3		-	-	-
Mini pizza, 9 kusů	Univerzální plech	2		210-230	90	10-20
Mini pizza, Ø7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantní koláče & quiche						
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø28 cm	2		180-200	-	60-70
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Forma na tarte, černý plech	1		190-210	-	40-50
Quiche	Forma na tarte, černý plech	3		190-210	-	30-40
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		280-300*	-	10-18
Pirohy	Forma na nákyp	2		190-200	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	-	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	3		200-210	-	30-40
* předehejte						
** řiďte se pokyny na obalu						

Nákyp a soufflé

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu nákypů a soufflů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Použijte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokud budete péct pouze s využitím mikrovlnného ohřevu nebo mikrokombi, zkrátíte tím značně dobu úpravy. Použijte vždy žáruvzdorné nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby.

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Hotové pokrmy vyjměte z obalu. V nádobí vhodném do mikrovlnné trouby se připraví rychleji a rovnoměrněji.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pokrm ve formách nebo na univerzálním plechu můžete připravovat na jedné úrovni.

- Formy na roštu: Úroveň 2
- Univerzální plech: Úroveň 3

Soufle můžete připravit ve vodní lázni na univerzálním plechu. K tomu zasuňte univerzální plech do výšky 2.

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte nápísem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Nádobí

Na přípravu nákypů a na zapékání používejte široké a nízké nádoby. V úzkých vysokých nádobách by doba úpravy pokrmu trvala déle a pokrm by byl zeshora tmavší.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákypů a soufflů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek úpravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení.

V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.






Upozornění: Doba úpravy nelze zkrátit vyššími teplotami. V takovém případě bude nákyp nebo suflé hotový pouze na povrchu, ale nebude propečený.










Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

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

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Stupeň pizza
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantní, vařené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantní, vařené suroviny	Forma na nákyp	2		150-170	360	20-30
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	40-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		150-170	360	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		180-200	360	20-30
Lasagne, mražené, 400 g **	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	2		200-210	180	20-25
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-190	-	50-70

* předehřejte

** řiďte se pokyny na obalu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon /Watt	Doba úpravy v min.
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na náky	2		170-190	360	20-25
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm, 2 úrovně	Forma na náky	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Forma na náky	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Formy na jednotlivé porce	2		170-190	-	65-75

* předehřejte

** řiďte se pokyny na obalu

Drůbež

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu drůbeží. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů masa najednou. Rošt vkládejte nápísem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů do uvedené úrovně vkládání. O jednu úroveň níže zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádoba vejde do pečicího prostoru. Nejvhodnější je nádoba ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrú nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout. Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Drůbež se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení. Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě dostatečně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt. Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s využitím mikrokombi

Drůbež připravíte obzvláště dobře s využitím mikrokombi. Značně tím zkrátíte dobu úpravy. Na rozdíl od obvyklého provozu se doba úpravy při pečení s využitím mikrokombi řídí podle celkové váhy.

Tip: Pokud připravujete jiná množství, než jaká jsou uvedena v tabulce, pomůže vám základní pravidlo: Dvojitě množství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

Použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Pečicí formy z kovu nebo římský hrnc jsou určeny pouze k pečení bez použití mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě. Rošt vkládejte nápísem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů do uvedené úrovně vkládání. Minimálně o jednu úroveň níže zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Tuk bude odkapávat do plechu. Grilujte pokud možno kousky ryby stejné velikosti. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt. Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole.

Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace → "Teplotní sonda" na straně 20

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů drůbeže. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro drůbež vyjmutou přímo z chladničky a vloženou do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předeheříváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro drůbež o navrhované hmotnosti. Pokud připravujete drůbež s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: Čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Po 1/2 až 2/3 doby pečení drůbež obraťte.






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
















Tipy

- Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži nařízněte. Prsa neatáčejte.
- Pokud drůbež při pečení otáčí, dbejte na to, aby prsa nebo kůže byly dole.
- Drůbež krásně zezlátne a bude křupavá, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		230-250	360	25-35
Kuřecí prsní filet, po 150 g (gril.)	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuřecí prsní filet, 2 kusy po 150 g (gril.)	Otevřená nádoba	2		190-210	180	25-30
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, 4 kusy po 250 g	Otevřená nádoba	2		190-210	360	20-30
Kuřecí kousky, nugety, mražené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Kuřecí kousky, nugety, mražené, 250 g	Univerzální plech	2		190-210	360	10-15
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	360	30
					180	15-25
Kachna & husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		170-190	180	80-90

* předeheřijte 5 min.

** říd'te se pokyny na obalu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		170-190	180	30-40
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		170-190	180	60-80
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	-	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	360	45-50
* předehřejte 5 min.						
** řiďte se pokyny na obalu						

Maso

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro úpravu masa. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Pečení a dušení

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

Kůži masa mřížkovitě nařizněte. Pokud maso při pečení otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů. Když je pečené hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva. Popřípadě pečení zabalte do alobalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách.

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk.

Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Rošt vkládejte nápísem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů do uvedeně úrovně vkládání. O jednu úroveň níže zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit omáčku.

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádoba vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrú nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno skleněné varné nádoby by mělo být pokryto cca 1/2 cm vrstvou. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličici. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě. Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilívejte tekutinu.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.

Mezi masem a pokličicí by měla být vzdálenost minimálně 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Před dušením maso předem krátce opečte. Přilijte vodu, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny. Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilívejte tekutinu.

Pečené může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s využitím mikrokombi

Úřčité pokrmy můžete připravit s využitím mikrokombi. Značně tím zkrátíte dobu úpravy.

Na rozdíl od obvyklého provozu se doba úpravy při pečení s využitím mikrokombi řídí podle celkové váhy.

Tip: Pokud připravujete jiná množství, než jaká jsou uvedena v tabulce, pomůže vám základní pravidlo: Dvojitě množství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

Použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Pečící formy z kovu nebo římský hrnc jsou určeny pouze k pečení bez použití mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny k nádobě do mikrovlnné trouby → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Pozor!

Pokud budete pokrmy péci v obalu, neuzavírejte ho kovovými sponkami. Použijte kuchyňský provázek. Na rolády nepoužívejte žádné kovové jehly. Mohly by vznikat jiskry.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

Rošt vkládejte nápisem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů do uvedené úrovně vkládání. Minimálně o jednu úroveň níže zasuněte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Tuk bude odkapávat do plechu.

Grilujte pokud možno kousky masa stejné velikosti. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Pokrm osolte až po ukončení grilování. Sůl totiž z masa vytahuje vodu.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.

- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 20

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z masa. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z masa. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete maso s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.






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

Po 1/2 až 2/3 doby pečení grilované a pečené maso obraťte.

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

Dodatečné informace naleznete v kapitole "Tipy na pečení, dušení a grilování" na konci tabulky nastavení. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		220-240	360	55-65
* předehejte						
** neobračejte						

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Tepnota v °C / Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		230-240	90	50-60
Vepřový filet, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilítím vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené vepřové s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	360	40-50
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné (předehřejte 5 min.)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí filet, medium, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	90	30-40
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm silný, medium (bez předehřívání)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-210	90	70-80
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-210	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-220	180	30
					90	30-40
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti medium, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	360	30
					180	35-40
Jehněčí hřbet s kostmi**	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostmi, 1 kg	Otevřená nádoba	2		190-210	90	30-40
Jehněčí kotleta	Rošt	3		3	-	12-16
Grilovací klobásy	Rošt	4		3	-	10-15
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg + 20 ml vody	Otevřená nádoba	2		170-190	360	30-40
* předehřejte						
** neobracejte						

Tipy na pečení a dušení

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Pečeně není propečená.	Pečení nakrájejte. V pečicí nádobě připravte omáčku a vložte do ní plátky masa. Dodělejte maso pouze s použitím mikrovlnného ohřevu.

Ryby

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu ryb. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlkybrambory položte hřbetem nahoru do pečicího prostoru. Do břicha ryby vložte naříznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok. Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roštu

Rošt vkládejte nápisem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů do uvedeného úrovně vkládání. Minimálně o jednu úroveň níže zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Podle druhu a velikosti ryby nalijte do univerzálního plechu až 1/2 litru vody. Bude do něj odkapávat tekutina. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy neotvírejte při otevřených troubě.

Grilujte pokud možno kousky ryby stejné velikosti. Tak zezlátne rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do ryby pichnete vidličkou, ztratí šťavu a bude vysušená.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádoba vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je skleněné nádoby. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádoby postavte na rošt.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Dušení s využitím mikrovlnného ohřevu

Rybu můžete dusit také s využitím mikrovlnného ohřevu.

Za tímto účelem použijte uzavřenou nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby nebo ji zakryjte talířem nebo speciální fólií určenou pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 18*

Zachová se vlastní chuť pokrmu a díky tomu nemusíte tolik solit a kořenit.

K celým rybám přidejte jednu až tři polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.

Po ukončení úpravy rybu nechte 2 – 3 minuty odpočinout, aby se vyrovnala teplota.

Hotové pokrmy vyndejte z obalu. V nádobě vhodné do mikrovlnné trouby se připraví rychleji a rovnoměrněji.

Teplotní sonda

Teplotní sonda vám umožňuje připravit pokrm při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 20

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z ryb. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyndaných ryb do studeného pečicího prostoru.

Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ryby s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete ryby s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více ryb se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé ryby by měly být zhruba stejně velké.





Obecně platí: Čím větší rybu pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.











Rybu, kterou nepečete v poloze hřbetem nahoru, obraťte po 1/2 až 2/3, uvedeného času

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

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, pečená celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	3		2	90	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600	3
					360	2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Otevřená nádoba	2		230-250	360	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		-	600	10
					360	10-15
Rybí filety						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybí filet, přírodní, dušený, 400 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	4
					360	5-15
Rybí podkovy						
Rybí podkova, 3 cm silná	Rošt	4		3	-	10-20
Mražené ryby						
Ryba, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600	5
					360	7-12
* předehřejte						
** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2						

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlňný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí filet, přírodní, 400 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	10-15
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí filet, zapečený 400 g	Otevřená nádoba	2		3	360	15-20
Rybí prsty (během přípravy obrátit)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30
Pokrm z ryb						
Rybí terina, 1000 g	Otevřená nádoba	2		-	360	20-25
* předehřejte						
** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2						

Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje pro přípravu grilované zeleniny, brambor a mražených produktů z brambor.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Příprava s využitím mikrokombi

Pokud chcete pokrm připravovat s využitím mikrokombi, použijte vždy uzavřenou nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby. Pokud nemáte na nádobu vhodný poklop, použijte talíř nebo speciální fólii vhodnou do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobě do mikrovlnné trouby.

Plaché pokrmy se vaří rychleji než vysoké. Pokrmy v nádobě rozprostřete pokud možno naplocho.

Obilí během přípravy velice pěň. Veškeré obilné produkty, jako např. i rýži, vždy připravujte ve vysoké nádobě s víkem.

Vlastní chuť pokrmu zůstane zachována. Proto můžete šetřit solí a kořením.

žádné nastavení, prodlužte nebo zkrátte dobu přípravy podle následujícího pravidla: Dvojitě množství odpovídá přibližně dvojnásobné době přípravy.

Během úpravy pokrmy dvakrát až třikrát promíchejte nebo obraťte. Po zahřátí nechte pokrmy ještě dvě až tři minuty odpočívat, aby se vyrovnala teplota.

Pokrmy předávají teplotu do nádoby. Ta se může během přípravy pouze s využitím mikrovlnného ohřevu velice zahřát.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Příprava na jedné úrovni

Dodržujte údaje v tabulce.

Příprava na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte nápisem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuněte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí papír

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



Doporučená nastavení




V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech potravin. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.























Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby přípravy se tím zkrátí o několik minut

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle doporučeného pokrmu uvedeného v tabulce.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Gril s cirkulací vzduchu

-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň ohřevu	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	10-15
Zelenina, mražená						
Špenát, 450 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-16
Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-12
Zeleninová směs, 500 g + 25 ml vody*	Uzavřená nádoba	2		-	600	13-18
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	-	10-15
Brambory						
Pečené brambory, púlené	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
Pečené brambory, púlené, 1 kg	Univerzální plech	3		200-220	360	15-20
Brambory ve slupce, celé, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-11
Vařené brambory, na čtvrtky, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	12-15
Pokrm z brambor						
Bramborové Rosti**	Univerzální plech	3		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	Univerzální plech	3		-	-	-
Krokety**	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky**	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech+ pečicí plech	3+1		190-210	-	30-40
Rýže						
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	7-9 13-16
Rýže natural, 250 g + 650 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-13 25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	12-14 22-27
Obiloviny						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody		2		-	600	6-8
Bulgur, 250 g + 600 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-10 180 10-15
Polenta/kukuřičná krupice 125 g + 500 ml vody*	Uzavřená nádoba	1		-	600	6-8
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-13 180 15-20

* během přípravy jednou až dvakrát promíchejte

** řiďte se pokyny na obalu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Veje						
Kapání ze 2 vajec	Uzavřená nádoba	2		-	360	6-8
* během přípravy jednou až dvakrát promíchejte ** řiďte se pokyny na obalu						

Dezert

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit jogurt a různé dezerty.

Na přípravu s využitím mikrovlnného ohřevu použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Pokud postavíte nádobu na rošt, vložte ho nápisem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Příprava jogurtu

Z pečicího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. 1 litr mléka (3,5 % tuku) svařte na plotýnce na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko stačí zahřát na 40
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Směsí naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho zchladit v chladničce.

Pudink z prášku

Pudinkový prášek smíchejte s mlékem a cukrem v poměru uvedeném na obalu ve vysoké nádobě vhodné do mikrovlnné trouby. Vše nastavte podle tabulky. Jakmile začne mléko pěnít, silně ho promíchejte. Zopakujte to dvakrát až třikrát.

Příprava mléčné rýže

1. Odvažte rýži a přidejte čtyřnásobné množství mléka.

2. Rýži a mléko dejte do vysoké nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
3. Vše nastavte podle tabulky.
4. Jakmile začne mléko pěnít, silně ho promíchejte a snižte mikrovlnný výkon podle údajů uvedených v tabulce. Během dalšího vaření několikrát promíchejte.

Kompot

Odvažte ovoce do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a přidejte na každých 100 g lžici vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Nádobu zakryjte a nastavte spotřebič podle tabulky.

Během přípravy dvakrát až třikrát promíchejte.

Popcorn do mikrovlnné trouby

Použijte žáruvzdornou plochou skleněnou nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby, např. víko na formu na náky. Nepoužívejte žádný porcelán nebo prohnutý talíř. Sáček s popcornem položte označenou stranou dolů na nádobu. Vše nastavte podle tabulky. V závislosti na produktu a množství budete možná muset upravit čas.


Aby se popcorn nepřipálil, tak sáček s popcornem asi po 1 1/2 minutě vyndejte a protřeste. Po ukončení přípravy vysušte pečicí prostor.






Varování - Nebezpečí popálení!

Obal vzduchotěsně uzavřených potravin může prasknout. Vždy se řiďte údaji na obalu. Pokrmy z pečicího prostoru vždy vydávejte v kuchyňských rukavicích.

Doporučená nastavení

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň kynutí	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Pudink z prášku*	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Formičky na jednotlivé	Dno pečicího prostoru		40-45	-	8-9h
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml, mléko*	Uzavřená nádoba	2		-	600	10
Ovocný kompot, 500 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	9-12
Popcorn do mikrovlnné trouby 1 sáček à 100 g**	Otevřená nádoba	2		-	600	4-6

* během přípravy jednou až dvakrát promíchejte

** uzavřený sáček položte na nádobu

Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu určené k šetrné přípravě masa, ryb a pečiva. Spotřebič si optimálně řídí přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se připraví po fázích pomocí zbytkového tepla. Díky tomu bude šťavnatější a méně zezlátne. V závislosti na přípravě a pokrmu lze ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdného a studeného pečicího prostoru. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a druhu ohřevu.

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte nápísem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí formy a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Jejich použitím ušetříte až 35 procent energie.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo. Matně smaltované nádoby, nádoby z žáruvzdorného skla nebo hliníkové formy jsou vhodnější.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezezlátne rovnoměrně.

Pečicí papír



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

















Doporučená nastavení













Zde naleznete údaje k různým pokrmům. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajišťuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláče nebo pečivo by byly hotové pouze na povrchu, ale nebyly by propečené

Použité druhy ohřevů:

-  Horký vzduch eco
-  Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranata	2		140-160	60-80
Dortový korpus z téného těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový základ, 3 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plech					
Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		150-170	25-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-190	15-20
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	35-45
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150	30-45
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-275	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na vysokou teplotu, např.

bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipečujte, měly by být zlatožluté. ■ Pokrmy ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním a dolním ohřevem max. 200 °C. S horkým vzduchem s cirkulací max. 180 °C.
Cukroví	S horním a dolním ohřevem max. 190 °C. S horkým vzduchem s cirkulací max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu akrylamidů..
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevyusušily.

Pozvolná úprava pokrmů

Pozvolná úprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazývána i jako nízkoteplotní úprava.

Tento způsob je ideální pro úpravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemných částí hovězího, telecího, jehněčího, vepřového masa nebo drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo do jiného specifického stádia. Maso tak zůstane velmi šťavnaté, jemné a měkké.

Výhody tohoto způsobu úpravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto upravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během úpravy nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřená, aby v ní bylo udržováno rovnoměrné klima.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získá silnou vlastní chuť. Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Při tomto způsobu úpravy může být maso ihned po dohotovení porcováno. Maso nemusí odpočívat. Díky této metodě úpravy je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu úpravy není možné posouvat dobu úpravy pokrmu.

Nádobí

Při tomto způsobu úpravy používejte ploché nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servisovací podnos. Nádobu vložte do trouby k předehřátí.

Nádobu položte vždy na rošt do úrovně 2.

Dodatečné informace naleznete v tipech pro pozvolnou úpravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky. Váš spotřebič disponuje režimem "Pozvolné pečení". Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba zcela studená. Pečící prostor, do kterého jste vložili nádobu, nechte cca 15 minut dobře rozehrát.

















Maso při vysoké teplotě krátce a zprudka opečte ze všech stran, také na koncích. Poté ho ihned položte na předehřáté nádoby a vložte do trouby. Pozvolna pečte.

Doporučená nastavení

Teplota a doba pozvolného pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  Mírný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsí filet, po 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svičková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Vepřová panenka, vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm silný	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	180-240
* předehřejte						

Tipy pro pozvolné pečení

Pozvolné pečení kachních prsou.	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opečte kůži. Po pozvolném pečení zapněte na 3-5 minut gril, prso bude mít křupavou kůrku.
Pozvolně upravené maso není tak horké.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte ho s velmi horkou omáčkou.

Sušení

Váš spotřebič je vybaven druhem ohřevu sušení, díky kterému můžete skvěle usušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace dojde díky vypaření vody ke koncentraci aromatických látek.

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte. Na rošt položte pečící nebo pergamenový papír. Ovoce nechte dobře okapat a osušte je.

Ovoce popřípadě nakrájejte na stejně velké kousky nebo slabé plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.

Nastrouhejte zeleninu a blanšírujte ji. Blanšírovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

Bylinky sušte i se stonkem. Rovnoměrně je v malých trsech rozložte na rošt.

Pro usušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

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


Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny ihned po sušení sundejte z papíru.











Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušené potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím slabší jsou kousky sušené potraviny, tím rychleji je usušena a tím aromatictější bude. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

-  Sušení

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v°C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (jablčné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty	-		80	3-6
Jádrové ovoce (jablčné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	3-4 rošty	-		80	6-8
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty	-		80	4-8
Peckovité ovoce (švestky)	3-4 rošty	-		80	8-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanšírovaná	1-2 rošty	-		80	6-8
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanšírovaná	3-4 rošty	-		80	6-8
Houby na plátky	1-2 rošty	-		60	4-7
Houby na plátky	3-4 rošty	-		60	7-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-		60	1-3
Bylinky, očištěné	3-4 rošty	-		60	3-6

Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

Varování - Nebezpečí poranění!

Když potraviny zavaříte špatně, tak mohou zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny k zavařování.

Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Gumičky předem zkontrolujte.

Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic

o objemu ¹/₂, 1 nebo 1 ¹/₂ litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Ovoce popř. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte na kousky a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem bez pěny (cca 400 ml na sklenici o objemu 1 litr). Na jeden litr vody použijte:

- cca 250 g cukru, pokud je ovoce sladké
- cca 500 g cukru, pokud je ovoce kyselé

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do univerzálního plechu tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Vše nastavte podle tabulky.

Ukončení zavařování

Ovoce

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu.

Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat


bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále pění v uzavřeném pečicím prostoru, čas je uveden v tabulce. Po uplynutí této doby troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu, viz tabulka.

Vyndané sklenice postavte na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studenou nebo mokrou podložku, mohly by prasknout. Sklenice zakryjte, aby byly chráněny před průvanem. Svorky sundejte, až když sklenice vychladnou.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Předtím, než spotřebiči přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění. Pění začne po cca 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota in °C	Doba úpravy v min.
Zavařování					
Zelenina, např. mrkev	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				120	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 25

Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu „Kynutí těsta“ vykne těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohřevu horní/spodní ohřev. Provoz spouštějte pouze při zcela vychlazeném pečicím prostoru.

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

Kynutí těsta

Misku s těstem postavte na rošt. "Kynutí těsta" nastavte podle údajů v tabulce a troubu zahřejte.

Během kynutí dvířka trouby neotvírejte, jinak unikne vlhkost. Těsto zakryjte vlhkou utěrkou.

Kynutí jednotlivých kusů pečiva

Pečivo vložte do trouby do úrovně uvedené v tabulce.





Před pečením vytřete z prostoru na pečení vlhkost.

Doporučená nastavení

Teplota a doba úpravy závisí na druhu a množství surovin. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Použitý druh ohřevu:

-  Horní-/Dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, lehké	Miska	2		35-40	25-30
	Pečicí plech	2		35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a s velkým obsahem tuku	Miska	2		35-40	20-40
	Pečicí plech	2		35-40	15-25

Rozmrazování

K rozmrazování hluboce zmrazeného ovoce, zeleniny, drůbeže, masa a pečiva použijte režim mikrovlnný ohřev.

Zmrazené potraviny vyndejte z obalu a postavte je v nádobě vhodné do mikrovlnné trouby na rošt. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Rošt vkládejte nápísem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Doporučená nastavení

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě (-18 °C) a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší čas a v případě potřeby ho prodlužte.

Rozmrazování bude mít lepší výsledek, když ho provedete v několika krocích. Ty jsou v tabulce uvedeny pod sebou.

Tipp: Potraviny zmrazené po jednotlivých porcích nebo ve slabé ploše rozmraznou rychleji než potraviny v celku.










Pokrm během úpravy jednou či dvakrát otočte nebo promíchejte. Velké kusy je nutné obrátit vícekrát. Pokrm mezitím rozdělte na více částí, popř. již rozmrazené kusy vyndejte z pečicího prostoru.

Rozmrazený pokrm nechte ještě 10 až 30 minut pro vyrovnání teploty odstát ve vypnuté troubě.

Tipp: Pokud připravujete jiná množství, než jaká jsou uvedena v tabulce, pomůže vám základní pravidlo: Dvojitěmnožství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Chléb, housky						
Chléb, 500 g	Otevřená nádoba	2		-	180	3
					90	10-15
Housky	Rošt	2		140-160	90	2-4
Koláče						
Koláč, šťávnatý, 500 g	Otevřená nádoba	2		-	180	2
					90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Otevřená nádoba	2		-	90	10-15
Maso a drůbež						
Kuře, celé, 1,2 kg*	Otevřená nádoba	2		-	180	10
					90	10-15
Drůbež na kusy, 250 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	10
					90	10-15
Kachna, 2 kg*	Otevřená nádoba	2		-	180	10
					90	40-50
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 800 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	15
					90	10-15
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1 kg*	Otevřená nádoba	2		-	180	15
					90	20-30

* po 1/2 celkového času otočte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1,5 kg*	Otevřená nádoba	2			180	15
					90	25-35
Maso, na kusy nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Otevřená nádoba	2			180	8
					90	5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	Otevřená nádoba	2			90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	Otevřená nádoba	2			180	5
					90	10-15
Mleté maso, míchané, 1000 g*	Otevřená nádoba	2			180	10
					90	20-30
Ryby						
Ryba, celá, 300 g*	Otevřená nádoba	2			180	3
					90	10-15
Filet z ryby, 400 g*	Otevřená nádoba	2			180	5
					90	10-15
Ovoce, zelenina						
Bobulovité ovoce, 300 g	Otevřená nádoba	2			180	5-10
Zelenina, 600 g	Otevřená nádoba	2			180	10
					90	8-13
Ostatní						
Rozmrazování másla, 125 g	Otevřená nádoba	2			90	7-9

* po 1/2 celkového času otočte

Ohřátí pokrmů s využitím mikrovlnného ohřevu

S využitím mikrovlnného ohřevu můžete pokrmy ohřát nebo rozmrazit a ohřát v jednom kroku.

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

Ploché pokrmy se vaří rychleji než vysoké. Pokrmy v nádobě rozprostřete pokud možno naplocho. Potraviny by neměly ležet přes sebe.

Pokrmy vždy zakryjte. Tak dosáhnete nejlepších výsledků přípravy. Pokud nemáte na nádobu vhodný poklop, použijte talíř nebo speciální fólii vhodnou do mikrovlnné trouby.

Mezitím pokrmy dvakrát až třikrát promíchejte, případně je otočte. Po zahřátí nechte pokrmy ještě 1 až 2 minuty z důvodu vyrovnání teploty odpočívat.

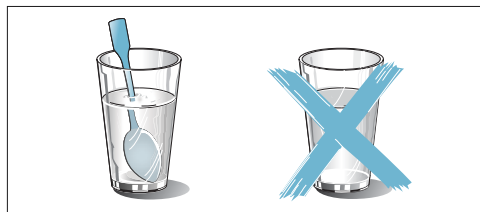
Pokud zahříváte stravu pro kojence, postavte lahev bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po zahřátí výživou dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

Pokrmy předají teplotu do nádoby. Ta se může během přípravy pouze s využitím mikrovlnného ohřevu velice zahřát.

Tip: Pokud připravujete jiná množství, než jaká jsou uvedena v tabulce, pomůže vám základní pravidlo: Dvojnásobek množství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

Při zahřívání tekutin může dojít ke zpoždění bodu varu. To znamená, že je dosaženo teploty bodu varu, aniž by setvořily typické bublinky. Už při nepatrném otřesu nádoby může dojít k vyvření nebo vystříknutí tekutiny. Při ohřívání tekutiny vložte do nádoby vždy lžičku. Tím zabráníte zpoždění varu tekutiny.



Pozor!

Jiskření: Kovy, např. lžice ve sklenici, se musí nacházet minimálně 2 cm od stěn pečícího prostoru a vnitřní strany dvířek. Vnitřní skleněnou výplň dvířek by mohly poškodit jiskry.

Doporučená nastavení


V tabulce naleznete nastavení pro různé nápoje a pokrmy pro ohřívání s využitím mikrovlnného ohřevu. Časové údaje jsou pouze orientační. Závisí na použité nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.















Hodnoty uvedené v tabulce platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru.

Pokud nejsou pro daný pokrm uvedeny žádné hodnoty, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Pečicí prostor po ukončení přípravy vysušte.

Použité druhy ohřevů:

-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Ohřívání nápojů						
200 ml (dobře promíchat)	Otevřená nádoba	2		-	max	1-3
400 ml (dobře promíchat)	Otevřená nádoba	2		-	max	2-6
Ohřívání kojenecké stravy						
Lahev na mléko, 150 ml (dobře promíchat)	Otevřená nádoba	2		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
250 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	3-8
Zelenina, mražená						
Nebalená, 250 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-12
Špenát se smetanou, zamrazený v kostce, 450 g (během přípravy 1-2krát zamíchejte)	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-16
Pokrmy, chlazené						
Hotovka, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		-	600	4-8
Hustá polévka, 400 ml (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-7
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-10
Zapečené pokrmy, 400 g, např. lasagne, grátinované brambory	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-10
Pokrmy, mražené						
Hotovka, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-15
Hustá polévka, 200 ml (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-8
Přílohy, 500 g, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		-	600	7-10
Zapečené pokrmy, 400 g, např. lasagne, grátinované brambory	Uzavřená nádoba	2		180-200	180	20-25

Udržování teploty

Díky režimu udržování teploty můžete připravené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak tvorbě kondenzátu a nemusíte pečicí prostor utírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Dávejte pozor na to, že některé pokrmy se během udržování teploty ještě dodělávají. Pokrmy nezakrývejte.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

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

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Úroveň pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních

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

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

Jablečný páj

Jablečný páj na jedné úrovni: tmavá dortová forma, vložená vedle sebe.

Jablečný páj na dvou úrovních: tmavá dortová forma, vložená nad sebe.

Koláč v otevírací dortové formě z bílého plechu: pečení v režimu horní/dolní ohřev na jedné úrovni. Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte dortovou pečicí formu.





Píškotový koláč
















Píškotový koláč na dvou úrovních: Dortové formy vložené nad sebe na rošty.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru.
- Dbejte pokynů pro přehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez použití rychlého ohřevu.
- Nejprve nastavte nejnižší teplotu.

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pečení					
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		160*	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3		150*	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150*	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140*	35-45
Píškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Píškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Píškotový koláč, 2 úrovně	Dortová forma Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		170-180	60-80
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		180-200	60-80
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		170-180	75-95
Jablečný páj, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

* přehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého přehřátí

** přehřejte, nepoužívejte funkci rychlého přehřátí

Grilování

Dodatečně vložte univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	3-5
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30
* nepředehřívejte					
** po 2/3 celkového času otočte					

Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu

Na přípravu s využitím mikrovlnného ohřevu použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby. → *Mikrovlnný ohřev" na straně 18*

Pokud postavíte nádobu na rošt, vložte ho nápísem „microwave“ k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů.

Použité druhy ohřevů:

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

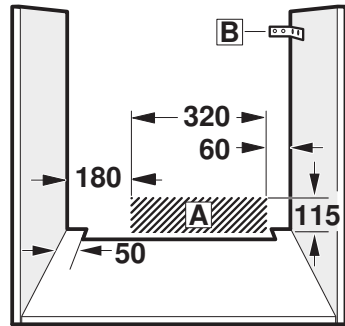
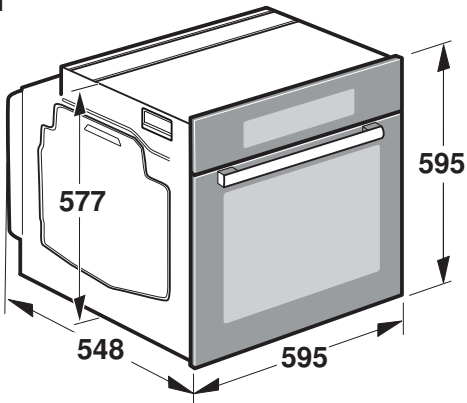
Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/Watt	Doba úpravy v min.
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	Otevřená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu						
Mléko s vejci	Otevřená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Piškot	Otevřená nádoba	2		-	600	7-9
Sekaná pečeně	Otevřená nádoba	2		-	600	22-27
Příprava kombinovaná s mikrovlnným ohřevem						
Gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		170-190	360	25-30
Koláče	Otevřená nádoba	2		180-200	180	18-23
Kuře*	Rošt	2		200-220	360	25-35
* po 2/3 celkového času otočte						



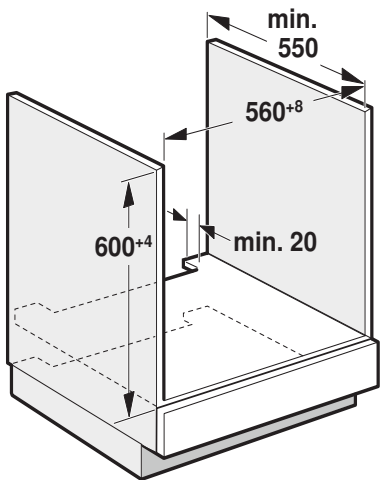
A series of horizontal lines for writing, starting from the bottom of the icon and extending across the width of the page.



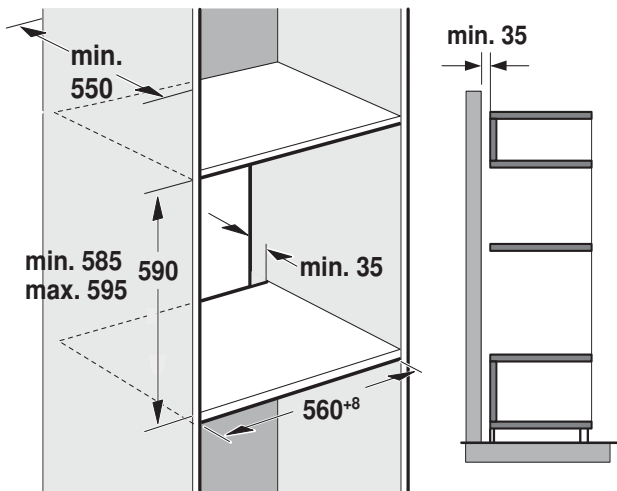
1



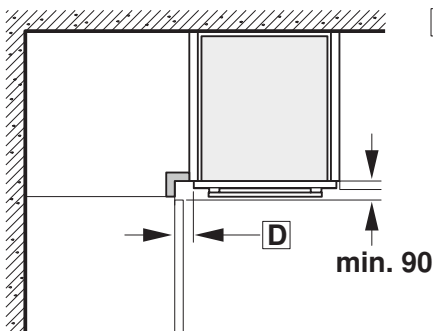
2



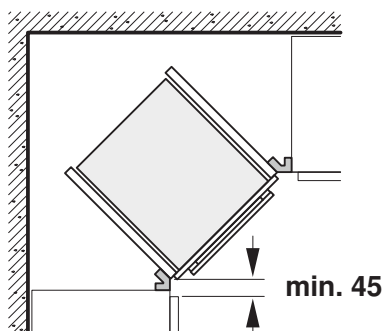
3



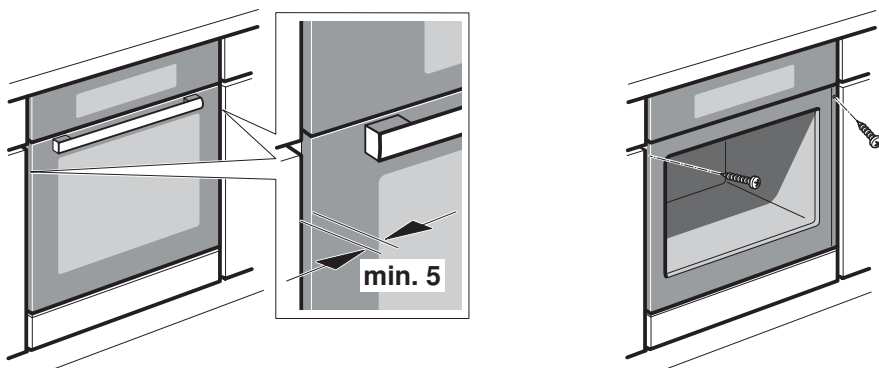
4



C



5



Důležité pokyny – obrázek 1

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

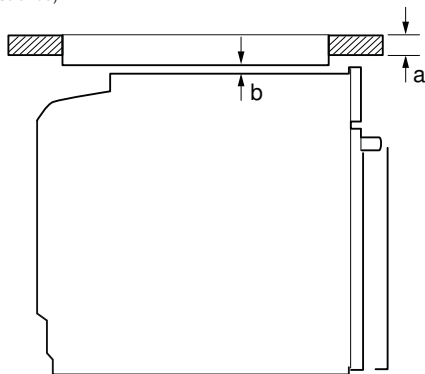
▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná deska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná deska	22 mm	24 mm	2 mm

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

Podržte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Jištění musí být provedeno podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.

Při všech montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte

barevné rozlišení: zeleno-žlutý = ochranný vodič ⊕, modrý = nulový vodič, hnědý = fáze (krajní vodič).

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnajte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

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 uschovává.

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 <http://www.siemens-home.bsh-group.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 součástíky.

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.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie 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, provedením 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 přemísťováním (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 fyzikální 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 požizovací 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

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Rúra na pečenie s mikrovlnami HM638GRS6

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>

sk Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Mikrovlnný ohrev	18
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Riad	18
Všeobecné pokyny	5	Mikrovlnný výkon	19
Mikrovlnný ohrev	5	Nastavenie mikrokombi	19
Teplotná sonda	7	Nastavenie mikrovlnného ohrevu	19
 Príčiny poškodenia	7	Sušenie	19
Všeobecné pokyny	7	 Teplotná sonda	20
Mikrovlnný ohrev	8	Druhy ohrevov	20
 Ochrana životného prostredia	8	Zasunutie teplotnej sondy do potravín	20
Tipy na úsporu energie	8	Nastavenie teploty vnútri pokrmu	21
Ekologická likvidácia spotrebiča	8	Vnútorná teplota rôznych potravín	21
 Zoznámene sa so spotrebičom	9	 Režim Sabat	22
Ovládací panel	9	Spustenie režimu Sabat	22
Ovládacie prvky	9	 Home Connect	22
Displej	9	Nastavenie	22
Ponuka druhov prevádzkových režimov	10	Všeobecné pokyny	24
Druhy ohrevov	10	Nastavenie Home Connect	24
Iné informácie	11	Upozornenie na ochranu dát	25
Funkcie priestoru na pečenie	11	Vyhľadanie o zhode	25
 Príslušenstvo	12	 Čistiace prostriedky	25
Dodané príslušenstvo	12	Vhodné čistiace prostriedky	25
Zasunutie príslušenstva	12	Plochy priestoru na pečenie	26
Zvláštne príslušenstvo	13	Udržovanie spotrebiča v čistote	27
 Pred prvým použitím	13	 Závesné rošty	27
Prvé uvedenie do prevádzky	13	Vysadenie a nasadenie závesných roštov	27
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva	14	 Dvierka spotrebiča	28
 Obsluha spotrebiča	14	Demontáž krytu dvierok	28
Vypnutie a zapnutie spotrebiča	14	Demontáž a montáž skla dvierok	28
Spustenie alebo prerušenie prevádzky	14	 Čo robiť v prípade poruchy?	30
Nastavenie prevádzkového režimu	15	Tabuľka porúch	30
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	15	Prekročenie maximálnej dĺžky prevádzky	30
Rýchly ohrev	15	Osvetlenie priestoru na pečenie	30
 Časové funkcie	16	 Zákaznícky servis	311
Budík	16	Číslo spotrebiča (č. E) a výrobné číslo (č. FD)	31
Dĺžka úpravy pokrmu	16	 Pokrmý	311
Čas ukončenia úpravy pokrmu	16	Upozornenie k nastaveniu	31
 Detská poistka	17	Voľba pokrmu	32
Aktivácia a deaktivácia	17	Senzor pečenia	32
 Základné nastavenie	17	Nastavenie pokrmu	32
Zmena nastavenia	17		
Zoznam nastavení	17		
Zmena času	18		

**Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu 33**

Zákaz používania silikónových foriem	33
Koláče a drobné pečivo	33
Chlieb a žemle	37
Pizza, quiche a pikantné koláče	39
Nákyp a soufflé	41
Hydina	42
Mäso.	44
Ryby	47
Zelenina a prílohy	49
Dezerty	51
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	52
Akrylamid v potravinách	53
Pozvoľná úprava pokrmov	53
Sušenie	55
Zaváranie	55
Kysnutie cesta	56
Rozmrazovanie	57
Ohrev a regenerácia pokrmov	58
Udržiavanie teploty	59
Skúšobné pokrmy	60

Iné informácie k produktom, príslušenstvo, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach:

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>

**Použitie podľa určenia**

Pozorne si prečítajte tento návod. Iba tak budete schopní svoj spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie či ďalšieho používateľa.

Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Spotrebiče bez zástrčky môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v domácnosti zodpovedajúcim prostredí. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do najvyššej povolenej nadmorskej výšky 2000 m.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

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

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru

→ „Príslušenstvo“ na strane 12

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neatvárajte dvierka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vyberaní príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripiť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyskolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Káblová izolácia elektrických spotrebičov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie – Ohrozenie magnetizmom!

V oblasti ovládacieho panelu alebo ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Pokiaľ máte elektronický implantát, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od obslužných prvkov.

Mikrovlnný ohrev

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Použitie spotrebiča v rozpore s určením je nebezpečné a môže spôsobiť škody. Nepripustné je sušenie pokrmov alebo oblečenia, zahrievanie papuč, obilných vankúšikov, hubiek, vlhkých čistiacich handier a podobne. Napríklad zahriate papuče alebo obilné vankúšiky by sa mohli i po niekoľkých hodinách vznietiť. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov.

- Potraviny sa môžu vznietiť. Nikdy nezahrievajte pokrmy v termoobaloch. Pokrmy nikdy nezahrievajte bez dozoru v plastových, papierových nádobách alebo nádobách z iného horľavého materiálu. Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnnej rúry alebo príliš dlhý čas. Riadťe sa pokynmi v tomto návode na použitie. Nikdy nesaňte potraviny v mikrovlnnej rúre. Potraviny s nízkym obsahom vody, napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte alebo nezahrievajte pri príliš vysokom výkone mikrovln alebo príliš dlhý čas.
- Stolový olej sa môže vznietiť. Nikdy nezahrievajte pomocou mikrovln iba stolový olej.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!

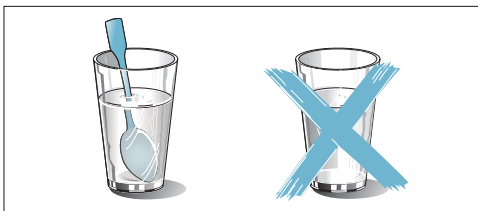
Tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzatvorených nádobách môžu explodovať. Nikdy nezahrievajte tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzatvorených nádobách.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s pevnou škrupinou alebo šupkou môžu počas, ale aj po zahriatí explozívne prasknúť. Neohrievajte vajcia v škrupinke alebo vajcia varené natvrdo. Nikdy nepripravujte mäkkýše alebo kôrovce. Pri volskom oku alebo vajciach na mätko prepichnete najskôr žltok. Pri potravinách s pevnou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky, párky, môže šupka prasknúť. Pred ohrievaním šupku alebo kožu prepichnete.
- Teplo v dojčenskej strave sa nerozkladá rovnomerne. Nezahrievajte dojčenskú stravu v uzatvorených nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumel'. Po ohriatí dobre premiešajte alebo pretrepte. Pred podaním stravy dieťaťu skontrolujte teplotu.
- Zahriate pokrmy odvádzajú teplo. Riad môže byť horúci. Riad alebo príslušenstvo z priestoru na pečenie vždy vyberajte v kuchynských rukaviciach.
- Obal vzduchotesne uzatvorených potravín môže prasknúť. Vždy dodržujte údaje na obale. Pokrmy z priestoru na pečenie vždy vyberajte v kuchynských rukaviciach.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparena!

- Pri zahrievaní tekutín môže dôjsť k oneskoreniu bodu varu. To znamená, že sa dosiahne teplota bodu varu bez toho, aby sa tvorili typické bublinky. Už pri nepatrnom otrase nádoby môže dôjsť k vyvetriiu alebo vystreknutiu tekutiny. Pri ohrievaní tekutiny vložte do nádoby vždy lyžičku. Tým zabránite oneskorenému varu tekutiny.



⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Nevhodné nádoby môžu prasknúť. Porcelánový alebo keramický riad môže mať v držadlách a veku maličkú dierku. Za týmito dierkami sa môžu nachádzať dutiny. Ak vnikne do dutín vlhkosť, môže riad prasknúť. Používajte iba riad vhodný pre mikrovlnnú rúru.
- Kovový riad a nádoby môžu pri výhradne mikrovlnnom ohreve iskriť. To môže viesť k poškodeniu spotrebiča. Pri výhradne mikrovlnnom ohreve nikdy nepoužívajte kovové nádoby. Používajte iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry alebo mikrovlnný ohrev v kombinácii s iným druhom ohrevu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Spotrebič sa prevádzkuje pri vysokom napätí. Nikdy neodstraňujte kryt.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

- Pri nedostatočnom vyčistení sa môže poškodiť povrch spotrebiča. Môže dochádzať k úniku mikrovlnnej energie. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín ihneď odstráňte. Priestor na pečenie, tesnenie dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte vždy čisté.

- Poškodenými dvierkami priestoru na pečenie alebo poškodeným tesnením dvierok môže unikáť mikrovlnná energia. Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ sú dvierka priestoru na pečenie, tesnenie dvierok alebo plastový rám dvierok poškodené. Zavolajte zákaznicky servis.
- Pri spotrebičoch bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča. Na údržbu a opravy zavolajte zákaznicky servis.

Teplotná sonda

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

V prípade použitia zlej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.



Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

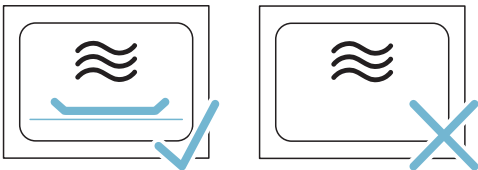
Pozor!

- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dno priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok spotrebiča. Výplň dvierok by sa mohla trvale zafarbiť.
- Silikónové formy: Nepoužívajte žiadne silikónové formy alebo fólie, poklopy alebo príslušenstvo obsahujúce silikón. Mohol by sa poškodiť senzor pečenia.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neuchovávajte žiadne pokrmy.
- Chladnutie s otvorenými dvierkami: Pri použití pri vysokých teplotách nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. Aj keď sú dvierka otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti. Iba pri vysokej vlhkosti nechávajte priestor na pečenie vyschnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny hlboký plech.
- Silne znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie vždy udržiajte čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka spotrebiča nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškríabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neberte za rúčku dvierok. Držadlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Pozor!

- Iskrenie: Kovy, napr. lyžica v pohári, sa musia nachádzať minimálne 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Vnútornú sklenenú výplň dvierok by mohli poškodiť iskry.
- Kombinovanie príslušenstva: Rošt nekombinujte s univerzálnym plechom. Pri vsunutí priamo na seba môžu vzniknúť iskry. Zakaždým vsádzajte do jednotlivých úrovní.
- Použitie iba mikrovlnného ohrevu: Pri prevádzke iba mikrovlnného ohrevu nie je vhodný univerzálny plech alebo plech na pečenie. Môžu vzniknúť iskry a poškodiť priestor na pečenie. Ako odkladaciu plochu používajte rošt, ktorý je súčasťou dodávky, alebo kombinujte mikrovlnný ohrev s iným druhom ohrevu.
- Hliníkové misky: V spotrebiči nepoužívajte žiadne hliníkové misky. Vznikajúce iskry by poškodili spotrebič.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez potravín: Prevádzka spotrebiča bez pokrmov v priestore na pečenie vedie k preťaženiu. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez pokrmov v priestore na pečenie. Výnimkou je krátky test vhodnosti riadu. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18



- Príprava pukancov s použitím mikrovlnného ohrevu: Nikdy nenastavujte príliš vysoký mikrovlnný výkon. Nastavte maximálne 600 wattov. Vrecúško s pukancami vždy položte na sklenený tanier. Preťažením môže prasknúť sklenená výplň dvierok.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne likvidovať.

Tipy na úsporu energie

- Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy. Dobre prijímajú teplo.
- Otvárajte dvierka spotrebiča počas prevádzky čo najmenej.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. V priestore na pečenie môžete tiež položiť 2 hranaté formy na pečenie vedľa seba.
- Pri dlhších časoch ohrevu môžete spotrebič 10 minút pred koncom vypnúť a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia výrobku

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Zoznámene sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa zoznámite s rôznymi funkciami svojho spotrebiča.

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



- 1 Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo.
- 2 Otočný volič**
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Dotykový displej**
Na dotykovom displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo tiež texty s upozornením. Pre nastavenie sa dotknite príslušného textového poľa. V závislosti od výberu sa menia textové polia.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú zladené s rôznymi funkciami vášho spotrebiča. Tak môžete svoj spotrebič ovládať jednoducho a priamo.

Tlačidlá

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám.

Tlačidlo	Význam
on/off	Vypnutie a zapnutie spotrebiča
menu	Menu režimov Vypnutie a zapnutie spotrebiča
i	Informácie Zobraziť pokyny Detská poistka Aktivovať a deaktivovať detskú poistku
🕒	Časové funkcie Otvoriť ponuku časových funkcií
>>🔥	Rýchly ohrev Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel a otočným voličom rôzne funkcie svojho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

štart/stop	Spustenie, zastavenie alebo prerušenie prevádzky
------------	--

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Tu sa zobrazuje čas a nastavené časové funkcie.

Časová línia

Na základe časovej línie vidíte napr. stav vyhriatia rúry alebo uplynulý čas ohrevu. Rovná priamka pod zvýraznenou hodnotou ubieha zľava doprava v závislosti od dĺžky priebehu.

Časový priebeh


Pokiaľ ste spustili svoj spotrebič bez zadania času, vidíte vpravo hore v stavovom riadku, ako dlho už rúra beží.

Pokiaľ ste nastavili dĺžku úpravy a tá bola potom zmazaná, prevezme sa už uplynulá dĺžka úpravy a vypočíta sa dĺžka úpravy od tohto okamihu. Vďaka tomu môžete vždy skontrolovať, ako dlho už prevádzka beží.

Kontrola teploty








Kontrolka teploty ukazuje fázy ohrevu alebo zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu ukazuje vzostup teploty v priestore na pečenie. Pokiaľ sa celkom rozsvietia všetky ukazovatele ohrevu, je vhodný čas na vsunutie pokrmu do rúry. Pri grilovaní a čistení sa ukazovatele nerozsvetujú.
Ukazovateľ zvyškového tepla	Pokiaľ je spotrebič vypnutý, znázorňuje ukazovateľ teploty zvyškové teplo v priestore na pečenie. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne približne na 60 °C.

Upozornenie: Na základe termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie. Počas zahrievania môžete tlačidlom  zobrazíť aktuálnu teplotu zahrievania.

Druhy ohrevov

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









Druhy ohrevov	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo na 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 vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni. Teplo prichádza zvrchu i zospodu.
 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 rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankok a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
 Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásky alebo hrianky a na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.

Ponuka druhov prevádzkových režimov

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

Druh režimu	Použitie
Druhy ohrevov	Na prípravu vášho pokrmu existuje mnoho vyladených druhov ohrevu.
Pokrm → „Pokrm“ na strane 31	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre mnoho pokrmov.
Mikrovlnný ohrev → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18	Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete obzvlášť rýchlo pripraviť, ohriať alebo rozmraziť svoje pokrm.
Mikrokombi → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18	K mikrovlnnému ohrevu môžete dodatočne pridať paru.
Samočistenie → „Funkcia čistenia“ na strane 18	Samočistenie samovoľne vyčistí vašu rúru na pečenie.
Nastavenie → „Základné nastavenie“ na strane 17	Základné nastavenie svojho spotrebiča môžete prispôbiť svojim zvyklostiam.
Home Connect → „Home Connect“ na strane 22	Vďaka tejto funkcii môžete svoju rúru spojiť s koncovým mobilným zariadením.


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

	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 stene.
	Intenzívny ohrev	30-300 °C	Na pokrmy s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zvrchu a obzvlášť intenzívne zospodu.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených, malých kúskov mäsa v otvorenom riade. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekánie. Teplo prúdi zospodu.
	Sušenie	30-150 °C	Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených pokrmov.
	Predhriatie riadu	30-70 °C	Na nahriatie riadu.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Na rýchlu prípravu hlboko zamrazených produktov na stupeň 3. Teplota sa riadi podľa údajov od výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Dĺžka ohrevu zodpovedá uvedenej dĺžke alebo môže byť i kratšia. Predhrievanie nie je nutné.

Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu spotrebič navrhne teplotu alebo stupeň. Túto teplotu môžete buď použiť, alebo zmeniť.

Iné informácie

Vo väčšine prípadov vám spotrebič ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti. Stlačte tlačidlo . Na pár sekúnd sa zobrazí príslušný pokyn. Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky, napr. pokyny na potvrdenie alebo výzva či varovanie.

Funkcie priestoru na pečenie

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

Otváranie dvierok rúry

Ak otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa opäť spustí.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie. Pokiaľ 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 sa osvetlenie opäť vypne.

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Aby sa po ukončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladil, beží chladiaci ventilátor ešte určitý čas po ukončení ohrevu.

Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.

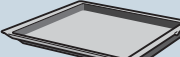

→ „Základné nastavenie“ na strane 17

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

	<p>Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy. Rošt je vhodný na mikrovlnný ohrev.</p>
	<p>Univerzálny plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.</p>
	<p>Plech na pečenie Na prípravu reзов na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole. → „Teplotná sonda“ na strane 20</p>

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

Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa zdeformovať. To však nemá žiadny vplyv na ich funkčnosť. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

Mikrovlnný ohrev

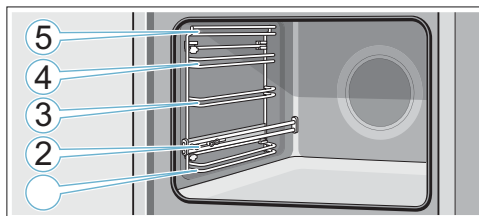
Na mikrovlnný režim sa hodí výhradne iba rošt, ktorý je súčasťou dodávky. Univerzálny plech alebo plech na pečenie môžu iskriť, a tým poškodiť priestor na pečenie.

Pri prevádzke s mikrokombi alebo režimom „Pokrmý“ môžete použiť tiež univerzálny plech, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 úrovní vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.

Pri niektorých spotrebičoch je najvyššia úroveň vkladania v priestore na pečenie označená symbolom pre grilovanie.

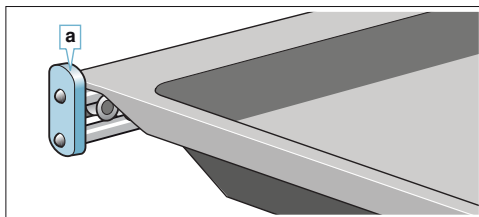


Na úrovniach 1, 3, 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi dve vodiace drážky danej úrovne.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Vďaka teleskopickým výsuvom na úrovni 2 je možné príslušenstvo vysunúť ešte viac.

Dávajte pozor, aby príslušenstvo a dosadlo za zarážku na konci teleskopického výsuvu.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech




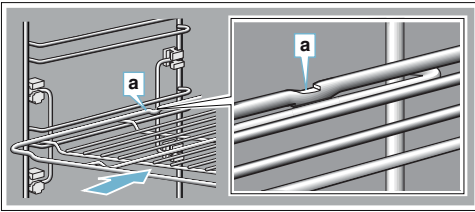
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom
- Vždy ho vložte do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.

Funkcia zacvaknutia

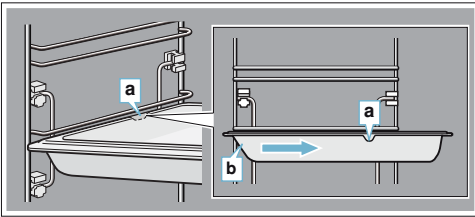
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol výrez vzadu **a** ukazoval smerom dole. Nápis „microwave“ musí smerovať dopredu a zakrivenie smerom dole .



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez vzadu **a** ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam rúry.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznický servis, v špecializovanom obchode. V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre svoj spotrebič.

Dostupnosť a možnosti online objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie svojho spotrebiča (č. E).

→ „Zákaznícky servis“ na strane 31

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

Na ukladanie riadu, pekáčov a foriem na pečenie a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.

Univerzálny plech

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Plech je možné použiť tiež ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

Plech na pečenie

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Vkladací rošt

Určený na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie univerzálného plechu, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.

Univerzálny plech, s nepriľnavou vrstvou

Pre šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečienky. Pečivo a pečienka sa z univerzálného plechu uvoľňujú jednoduchšie.

Plech na pečenie, s nepriľnavou vrstvou

Pre koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa z plechu na pečenie uvoľňuje jednoduchšie.

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkého množstva jedla.

Veko na profi-plech

Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací rošt

Slúži na grilovanie miesta roštu alebo ako ochrana pred striekancami. Používajte iba spoločne s univerzálnym plechom.

Kameň na pečenie

Určený na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenená zapekacia misa (5,1 litra)

Určená na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmy“.

Sklenená misa

Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Dekoračné lišty

Na zakrytie nábytkového dna a základnej dosky spotrebiča.



Pred prvým použitím

Pred prvým použitím svojho nového spotrebiča musíte vykonať určité opatrenia. Vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo

Prvé uvedenie do prevádzky


Po pripojení do siete alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre 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 nastavte požadovaný jazyk.
2. Dotknite sa šípky . Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00 hodinách.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Dotknite sa šípky ∇ .

Nastavenie dátumu

Prednastavený je dátum 1. 1. 2014.

1. Pre ďalšie nastavenie sa vždy dotknite šípky ∇ .
2. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

S Home Connect

1. Dotknite sa poľa „Nastaviť s asistentom“.
2. Ďalšie pokyny v kapitole → „Home Connect“ na strane 22.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva


Na odstránenie zápachu novoty zahrejte prázdny uzatvorený priestor na pečenie.

Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie vône novoty zohrejte prázdny, zatvorený priestor na pečenie.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie neboli žiadne zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu. Pred zohrievaním utrite hladké povrchy mäkkou vlhkou handričkou. Po dobu zohrievania spotrebiča kuchyňu vetrajte.

Urobte zadané nastavenia.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev  s podporou pary (intenzita „nízka“)
Teplota	240 °C
Čas úpravy	1 hodina

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

Zapnite/vypnite on/off spotrebič po zadanej dobe.

Hneď ako je priestor na pečenie vychladnutý, vyčistite hladké plochy roztokom na umývanie a handričkou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

Už ste sa zoznámili s ovládacími prvkami a funkciami spotrebiča. Teraz vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

Vypnutie a zapnutie spotrebiča

Pred tým, ako začnete čokoľvek nastavovať na svojom spotrebiči, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detskú poistku a budík je možné nastaviť i v prípade, keď je spotrebič vypnutý.

Údaje na displeji alebo upozornenia, napr. údaj o zvyškovom teple v priestore na pečenie, sú viditeľné, aj keď je spotrebič vypnutý.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič zapnete pomocou tlačidla on/off. Nápis on/off nad tlačidlom bude svietiť modro.

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

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

Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič vypnete. Svetielko 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 spotrebiča čas ukazoval alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie alebo prerušenie prebiehajúcej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Na zmazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvierka rúry, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok sa prevádzka znovu obnoví.

Tip: Toto nastavenie môžete zmeniť v základných nastaveniach. → „Základné nastavenie“ na strane 17

Nastavenie prevádzkového režimu

Pokiaľ chcete zvoliť prevádzkový režim, musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Dotknite sa požadovaného druhu ohrevu.
Pre rôzne prevádzkové režimy sú vám k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Otočným voličom voľbu zmeníte. Podľa voľby vykonajte ďalšie nastavenie.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.
Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Je vidieť nastavenie a časovú líniu.

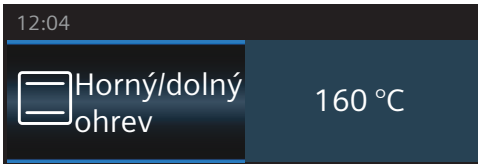
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Tento režim môžete okamžite spustiť stlačením tlačidla štart/stop. Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne.

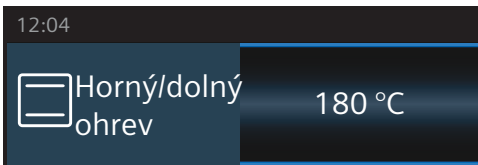
Pre ďalšie nastavenie zmeňte nasledujúcim spôsobom hodnoty:

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

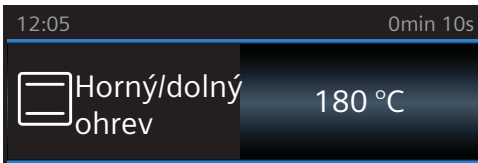
1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



2. Dotknite sa navrhnuté teploty.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchly ohrev

Tlačidlom »»» môžete rúru veľmi rýchlo zahriať. Rýchly ohrev rúry nie je možný pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

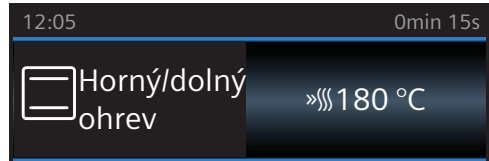
	4D horíci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho s príslušenstvom do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

Nastavenie

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

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



Naľavo vedľa teploty sa objaví symbol »»» . Začne sa plniť kontrola teploty.

Po ukončení rýchleho ohrevu zaznie signál. Symbol »»» zmizne. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

Upozornenie




- Nastavený čas beží nezávisle od rýchleho ohrevu hneď od spustenia.
- Počas rýchleho ohrevu môžete stlačením tlačidla zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

Prerušenie


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

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.


Časová funkcia	Použitie
 Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
 Dĺžka úpravy	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
 Čas ukončenia	Nastavte dĺžku a koniec pečenia. Spotrebič sa automaticky zapne, takže prevádzka sa ukončí v požadovanom čase.


Upozornenie

- Čas do jednej hodiny môžete nastaviť na minútu presne.
- Čas dlhší ako jedna hodina môžete nastaviť po 5-minútových úsekoch. sa zobrazuje navrhovaná hodnota: vľavo 10 minút, vpravo 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál, na stavovom riadku sa zobrazí „Ukončené“.
- Tlačidlom  môžete medzitým zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.


Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, a to aj keď je spotrebič vypnutý. Budík beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný signál. Začujete teda, či zvoní budík alebo uplynul čas pečenia. Môžete nastaviť max. 24 hodín.



1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas. Budík sa spustí po niekoľkých sekundách.

Symbol budíka  a ubiehajúci čas sa zobrazí vľavo na stavovom riadku.



Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí upozornenie „Budík ukončený“. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie budíka

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií a vrátite čas späť. Menu zavriete opätovným stlačením tlačidla .

Zmena času budenia

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

Dĺžka úpravy

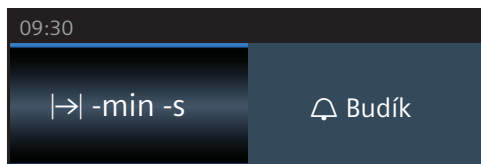
Pokiaľ nastavíte dĺžku úpravy pokrmu, po uplynutí tohto času sa prevádzka automaticky ukončí. Rúra sa už nezahrieva.

Maximálne môžete nastaviť 23 hodín a 59 minút.

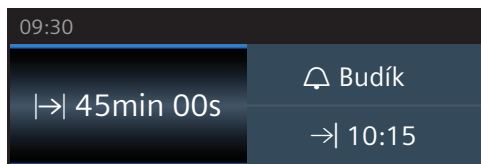
Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.


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

1. Stlačte tlačidlo . Otvorte menu časových funkcií.




2. Nastavte dobu trvania otočným voličom.




3. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Ubiehajúci čas úpravy pokrmu  vidíte na stavovom riadku.


Čas úpravy pokrmu uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie času úpravy pokrmu


Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií. Nastavený čas vrátite späť. Údaje sa zmenia na novo nastavený druh ohrevu a teplotu.

Zmena času úpravy pokrmu

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií. Pomocou otočného voliča zmeníte dĺžku úpravy pokrmu.

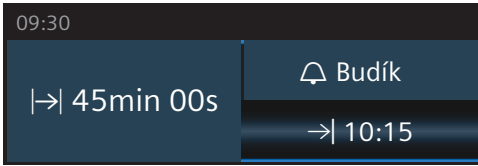
Čas ukončenia úpravy pokrmu

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

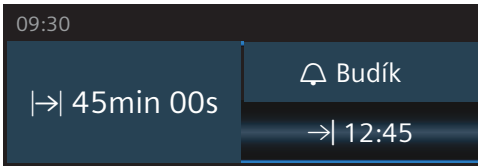
Predpoklad: Nastavený prevádzkový režim nie je začatý. Je nastavený čas úpravy pokrmu. Je otvorené menu časových funkcií .

Príklad na obrázku: O 9:30 vložíte pokrm do rúry. Úprava pokrmu trvá 45 minút, pokrm teda bude hotový o 10:15. Vy ale chcete, aby bol pokrm hotový o 12:45.

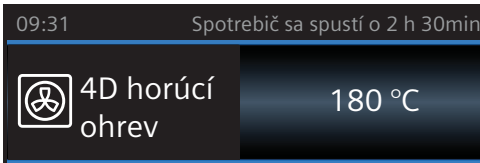
1. Dotknite sa pole „Koniec →!“. Zobrazí sa čas ukončenia.



2. Otočným voličom posuňte koniec úpravy pokrmu na neskôr.



3. Prevádzku začnete stlačením tlačidla štart/stop.



Rúra je v režime čakania. Prevádzka sa spustí v správnom čase. Ubiehajúci čas úpravy pokrmu vidíte na stavovom riadku.

Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“. Pomocou tlačidla môžete signál predčasne vypnúť.

Zmena času úpravy pokrmu

Vykonať zmenu dĺžky úpravy pokrmu je možné, pokiaľ je rúra na pečenie v režime čakania. Pomocou tlačidla otvorte menu časových funkcií. Dotknite sa poľa „Koniec →!“ a otočným voličom upravte čas ukončenia. Menu zavriete opätovným stlačením tlačidla .

Prerušenie času ukončenia

Vykonať zmenu dĺžky úpravy pokrmu je možné, pokiaľ je rúra na pečenie v režime čakania. Pomocou tlačidla otvorte menu časových funkcií. Dotknite sa poľa „Koniec →!“ a otočným voličom posuňte čas ukončenia späť. Čas okamžite začne plynúť.

Detská poistka

Spotrebič je vybavený detskou poistkou, ktorá zaistí, aby nedošlo k nej náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.

Ovládací panel je zablokovaný a nedá sa nastaviť. Spotrebič je možné iba vypnúť pomocou tlačidla on/off.

Aktivácia a deaktivácia

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

Stlačte a podržte približne počas 4 sekúnd tlačidlo . Na displeji sa objaví upozornenie o zapnutí poistky a na stavovom riadku sa objaví symbol .

Základné nastavenia

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

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
3. Zvoľte režim „Nastavenia“. Zobrazí sa prvé základné nastavenie.
4. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnoty.
5. Pre zmenu na ďalšie základné nastavenie sa dotknite šípky .
6. Na displeji sa zobrazí odmietnuť alebo uložiť.

Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia iba tie nastavenia, ktorými váš spotrebič disponuje.

Môžete meniť nasledujúce nastavenia:

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Možné ďalšie jazyky
Hodiny	Nastaviť aktuálny čas
Dátum	Nastaviť aktuálny dátum
Tón signálu	Krátky (30 sekúnd) Stredný (1 min.) Dlhý (5 min.)
Hlasitosť	5 stupňov hlasitosti
Tón tlačidiel	Vypnutý (tón pri zapnutí a vypnutí pomocou tlačidla on/off zostáva aktivovaný) Zapnuté

Jas displeja	5 stupňov jasu
Ukazovateľ času	Digitálny s dátumom Analogový Vyp.
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté Počas prevádzky vypnuté
Pokračovať automaticky	Pokračovať automaticky Nepokračovať automaticky (stlačiť tlačidlo štart/stop)
Režim po spustení	Hlavná ponuka Druhy ohrevu Mikrovlnný ohrev Mikrovlnný ohrev Kombinácia Pokrmý*
Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Zobrazovať Nezobrazovať
Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaná Minimálna
Režim Sabat	Zapnutý Vypnutý
Home Connect	Vypnúť a zapnúť WiFi → „Home Connect“ na strane 22
Nastavenie z výroby	Obnoviť Neobnovovať


*) K dispozícii v závislosti od modelu

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja majú okamžitý účinok. Všetky ostatné nastavenia sú aktívne až po uložení.

Nastavenie hodín

Čas zmeníte v základnom nastavení

Príklad: Zmena na zimný alebo letný čas.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Dotknite sa pol'a „Nastavenie“.
3. Pomocou šípky  prejdite na „Čas“.
4. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
5. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa zobrazí uložiť alebo odmietnuť.

Prerušenie napájania

Po dlhšom výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.

Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete obzvlášť rýchlo pripraviť, ohriať alebo rozmraziť pokrmy. Mikrovlnný ohrev môžete použiť samostatne alebo v kombinácii s iným druhom ohrevu.

Pre optimálne využitie mikrovlnného ohrevu dodržujte pokyny k riadiu a riadte sa údajmi v tabuľkách na použitie na konci návodu na použitie.

Riad

Na mikrovlnný ohrev sa nehodia všetky riady. Aby sa pokrmy ohriali a nepoškodil sa spotrebič, používajte iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Vhodný je žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky a teplotne odolného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny. Môžete použiť tiež keramiku, pokiaľ je celá glazovaná a nemá praskliny.

Vhodný je žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky a teplotne odolného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny. Môžete použiť tiež keramiku, pokiaľ je celá glazovaná a nemá praskliny.

Na pečenie v kombinovanom režime môžete použiť obvyklé kovové formy na pečenie. Vďaka tomu koláč zozlatne aj zospodu. Na iné použitie sa kovový riad nehodí. Kov mikrovlny neprepustí. Pokrmý v uzatvorenej kovovej nádobe zostanú studené.

Pozor!

Iskrenie: Kovy, napr. lyžica v pohári, sa musia nachádzať minimálne 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Vnútornú sklenenú výplň dvierok by mohli poškodiť iskry.

Test vhodnosti riadu

Mikrovlnný ohrev nikdy nepúšťajte bez vloženého pokrmu. Jedinú výnimku tvorí krátky test vhodnosti riadu.

Pokiaľ si nie ste istí, či sa váš riad hodí na mikrovlnný ohrev, vykonajte nasledujúci test.

1. Do priestoru na pečenie postavte prázdnu nádobu na 1/2 - 1 minútu pri maximálnom výkone.
2. Medzitým skontrolujte teplotu nádoby.

Riad by mal byť studený alebo vlažný.

Pokiaľ je horúci alebo vznikajú iskry, potom sa na mikrovlnný ohrev nehodí. Prerušte test.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotykajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Dodané príslušenstvo

Pre mikrovlnný režim sa hodí výhradne len rošt, ktorý je súčasťou dodávky. Univerzálny plech alebo plech na pečenie môžu iskriť, a tým poškodiť priestor na pečenie.

Pri prevádzke s mikrokombi alebo režimom „Pokrmy“ môžete použiť tiež univerzálny plech, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

Pri prevádzke s mikrovlnným ohrevom vložte príslušenstvo najlepšie do úrovne 2, pokiaľ nie je uvedené inak.

Mikrovlnný výkon

Môžete nastaviť 5 rôznych mikrovlnných výkonov.

Výkon	Pokrmy	Maximálna dĺžka trvania
90 W	na rozmrazovanie chúlolistých pokrmov	1 hod. 30 min.
180 W	na rozmrazovanie a ďalšiu úpravu	1 hod. 30 min.
360 W	na prípravu mäsa a zahrievanie chúlolistých pokrmov	1 hod. 30 min.
600 W	na zahrievanie a prípravu pokrmov	1 hod. 30 min.
max	na zahrievanie tekutín	30 min.

Nastavenie mikrokombi

Môžete nastaviť výkon od 90 do 360 wattov.

Na kombináciu s mikrovlnným ohrevom sa nehodia všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Veľkoplošný gril
	Maloplošný gril

1. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte režim „Mikrokombi“. Navrhne sa druh ohrevu, teplota, mikrovlnný výkon a dĺžka trvania.
3. Dotknite sa príslušného pole a otočným voličom nastavte požadované hodnoty.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Zobrazuje sa zostávajúci čas.

Hodnoty môžete zmeniť. Stlačte tlačidlo štart/stop, rúra na pečenie sa prepne do čakacieho režimu. Dotknite sa príslušného pole mikrovlnného ohrevu a otočným voličom nastavte dĺžku úpravy. Opäť spustíte stlačením tlačidla štart/stop.

Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Priestor na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí $1 \rightarrow 0$ min. 00S a na stavovom riadku sa zobrazí „Ukončené“. Pomocou tlačidla \ominus môžete signál predčasne vypnúť.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie sa nachádza v čakacom režime. Na pokračovanie prevádzky znovu stlačte tlačidlo štart/stop.

Otvorte dverka spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Zavrite dverka spotrebiča: Prevádzka bude pokračovať.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Pre optimálny výsledok s využitím mikrovlnného ohrevu zasuňte rošt vždy do úrovne 2.

1. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte režim „Mikrovlnný ohrev“. Navrhne sa mikrovlnný výkon a dĺžka trvania.
3. Poklepaním zvolíte požadovaný mikrovlnný výkon.
4. Dotknite sa dĺžky úpravy a nastavte ju otočným voličom.
5. Mikrovlnný ohrev spustíte stlačením tlačidla štart/stop. Zobrazuje sa zostávajúci čas.

Môžete zmeniť mikrovlnný výkon. Stlačte tlačidlo štart/stop, rúra na pečenie sa prepne do čakacieho režimu. Dotknite sa príslušného pole mikrovlnného ohrevu. Opäť spustíte stlačením tlačidla štart/stop. Počas prevádzky môžete kedykoľvek zmeniť dĺžku trvania.

Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Mikrovlnný ohrev je ukončený. Na displeji sa zobrazí $1 \rightarrow 0$ min. 00S a na stavovom riadku sa zobrazí „Ukončené“. Pomocou tlačidla \ominus môžete signál predčasne vypnúť. Pokiaľ chcete znovu nastaviť mikrovlnný výkon, dotknite sa príslušného pole a zadajte dĺžku trvania. Spotrebič sa znovu uvedie do prevádzky.

Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie sa nachádza v čakacom režime. Na pokračovanie prevádzky znovu stlačte tlačidlo štart/stop.

Otvorte dverka spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Po zatvorení dveriek stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka bude pokračovať.

Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

Sušenie

Pomocou režimu „Funkcia sušenia“ sa zahreje priestor na pečenie a odparí sa z neho vlhkosť. Funkciu sušenia použite po každom použití mikrovlnného ohrevu.

1. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte režim „Funkcia sušenia“.
3. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Spríži sa sušenie a ukončí sa automaticky o 10 minút.

Na 1 až 2 minúty otvorte dverka spotrebiča, aby mohla uniknúť vlhkosť.







Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje ohrievať pokrm pri presnej teplote. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevov

Pokiaľ ste do ohrievacieho priestoru zasunuli teplotnú sondu, máte k dispozícii tieto druhy ohrevov.

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete kombinovať s mikrovlnným ohrevom alebo parou. Zmeňte režim na „Mikrokombi alebo para“.

	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

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vnútri potravín, a to medzi 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Je možné ju dokúpiť ako náhradný diel v našom zákazníckom servise.
- Po použití teplotnú sondu vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ju neuchovávajte v priestore na pečenie.

Teplota priestoru na pečenie

Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C, inak sa teplotná sonda poškodí.

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

Zasunutie teplotnej sondy do potravín

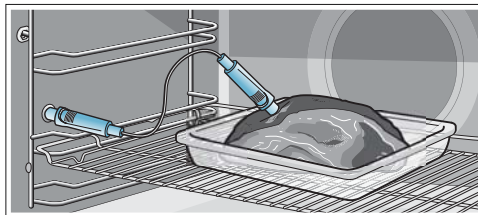
Predtým, ako vložíte svoj pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte doň teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

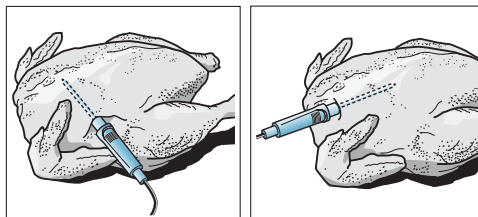
Pozor!

Pokiaľ využijete mikrovlnný ohrev, musí byť špička teplotnej sondy zasunutá do pokrmu.

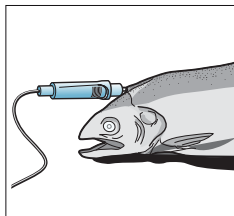
Mäso: Pri väčších kusoch zasuňte teplotnú sondu smerom zhora šikmo do mäsa až na doraz. Pri tenších kusoch ju zasuňte zo strany na najhrubšom mieste.



Hydina: Teplotnú sondu zasuňte do najhrubšieho miesta v prsiach až na doraz. V závislosti od vlastností hydiny zasuňte teplotnú sondu naprieč alebo pozdĺžne. Potom hydinu otočte a položte ju prsnou stranou dole na rošt.



Ryby: Teplotnú sondu zasuňte až na doraz vzadu za hlavu smerom k stredu. Celú rybu položte pomocou polovice zemiaka chrbtom hore na rošt.



Otáčanie pokrmu: Pri otáčaní pokrmu teplotnú sondu nevyťahujte. Po otočení skontrolujte jeho presné umiestnenie v pokrme.

Pokiaľ teplotnú sondu počas prevádzky vytiahnete, vynulujú sa všetky nastavenia a musíte ich nastaviť znovu.


Pozor!

Dajte pozor, aby ste nepriškripli kábel teplotnej sondy. Nepoužívajte žiadne uzatvorené nádoby. Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš vysokými teplotami, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a sondou odstup niekoľkých centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť objem.

Nastavenie teploty vnútri pokrmu

1. Teplotnú sondu zasuníte do zdierky vľavo v ohrievacom priestore.
2. Otočným voličom zvolíte druh ohrevu alebo režim „Pokrmý“.
3. Dotknite sa navrhovanej teploty a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Dotknite sa teploty vnútri pokrmu a nastavte ju otočným voličom.
V prípade potreby môžete využiť tiež mikrovlnný ohrev.
5. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop.

Dosiahla sa nastavená teplota vnútri pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Môžete vytiahnuť teplotnú sondu zo zásuvky. Symbol  prestane svietiť.

Zmena teploty vnútri pokrmu

Vnútorú teplotu potravín môžete kedykoľvek zmeniť.

Prerušenie

Vytiahnite sondu zo zásuvky.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie a pokrmu samotné sú veľmi horúce. Teplotnú sondu zasúvajte a vyťahujte s použitím kuchynských rukavíc.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

V prípade použitia zlé teplotné sondy vnútri pokrmu sa môže poškodiť izolácia. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Vnútorá teplota rôznych potravín

Nepoužívajte zamrazené pokrmu. 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 33*

Potraviny	Vnútorá teplota v °C
Hydina	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, ružové	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
Bravčové mäso	
Bravčový bok	85-90
Bravčová sviečková, ružová	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80


Potraviny	Vnútorá teplota v °C
Bravčový chrbát, prepečený	72-80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef po anglicky	45-52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružový	55-62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečený	65-75
Teľacie mäso	
Teľacia pečenka alebo predok, chudé	75-80
Teľacia pečenka, pliecko	75-80
Teľacie kolienko	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybia fileta	60-65
Ostatné	
Sekaná, všetky druhy	80-90
Zahrievanie, regenerácia pokrmov	65-75

Režim sabat

Režim sabat môžete nastaviť na dĺžku trvania až 74 hodín. Pokrmy vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu sabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktivované „Nastavenie režimu sabat zapnuté“.
→ „Základné nastavenie“ na strane 17
Priestor na pečenie sa zahreje pri hornom a dolnom ohreve na teplotu medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
2. Otočným voličom otočte doľava a zvolte druh ohrevu „Režim sabat“.
3. Dotknite sa navrhovanej teploty a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a dotknite sa poľa Dĺžka trvania“. Navrhnutá dĺžka má 25 hodín.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú dĺžku trvania.
6. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.
Na stavovom riadku sa začne odpočítavať čas.

Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“.

Posunutie času ukončenia úpravy pokrmu

Posunutie času ukončenia nie je možné.

Prerušenie nastavenia režimu sabat

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

Home Connect

Tento spotrebič vysiela signál Wi-Fi a je možné ho riadiť na diaľku pomocou mobilného koncového zariadenia.

Pokiaľ spotrebič neprepojíte so sieťou, funguje ako rúra na pečenie bez sieťového pripojenia a je možné ho ďalej obsluhovať pomocou displeja.

Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na použitie a uistite sa, že ich môžete dodržiavať tiež vtedy, keď spotrebič obsluhujete pomocou aplikácie Home Connect a pritom nie ste doma. Dodržujte tiež pokyny uvedené v aplikácii Home Connect. → „Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 5
- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.

Nastavenie

Aby ste mohli nastavovať spotrebič pomocou aplikácie Home Connect, musíte si na svojom mobilnom koncovom zariadení nainštalovať a nastaviť aplikáciu Home Connect.

Pritom sa riadte podkladmi dodávanými spoločne s Home Connect.

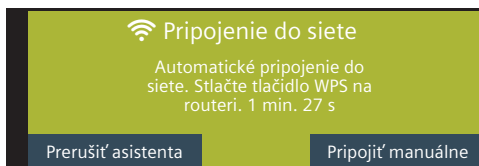
Pre nastavenie postupujte podľa pokynov aplikácie.

Automatické prihlásenie do siete

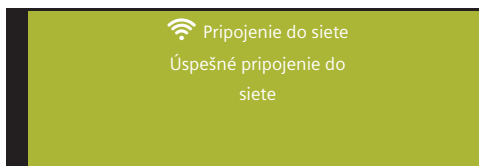
Upozornenie

- Potrebujete router s funkciou WPS.
- Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

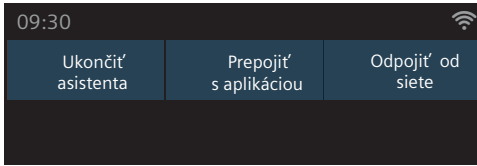
1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Asistent Home Connect“.
Spotrebič je pripravený na nastavenie automatického pripojenia do siete.



3. Stlačte tlačidlo WPS na routeri.
Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete“.



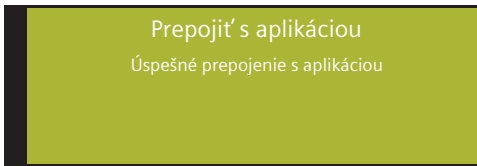
4. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

5. Spustíte aplikáciu na koncovom mobilnom zariadení a postupujete podľa pokynov na automatické prihlásenie do siete.

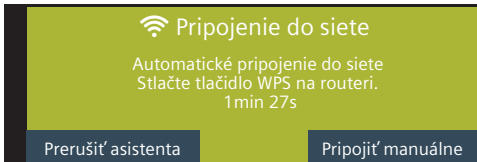
Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.



Manuálne prihlásenie do siete

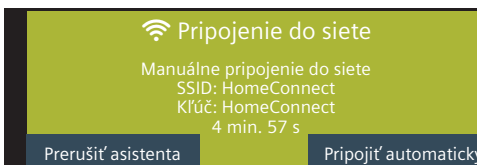
Upozornenie: Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Asistent Home Connect“.
3. Dotknite sa poľa „Manuálne pripojenie“.



Spotrebič je pripravený na nastavenie manuálneho pripojenia do siete.

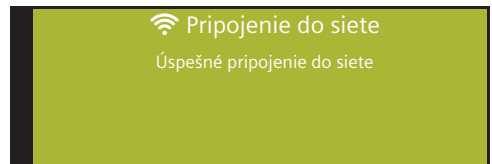
Na displeji sa zobrazí SSID a kľúč do siete rúry na pečenie.



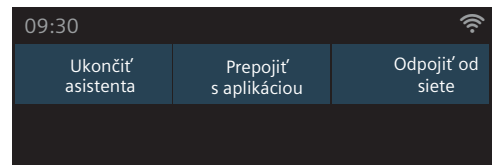
4. Mobilné zariadenie prihlásite do siete rúry na pečenie pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúča „HomeConnect“.



Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete“.



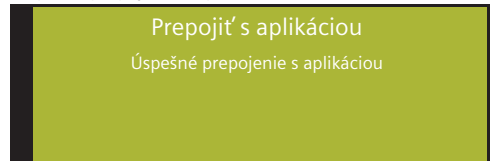
5. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

6. Spustíte aplikáciu na koncovom mobilnom zariadení a postupujete podľa pokynov na manuálne prihlásenie do siete.

Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.




Spustenie na diaľku

Pokiaľ chcete pomocou svojho koncového mobilného zariadenia zapnúť rúru na pečenie, musíte aktivovať spustenie na diaľku.

Upozornenie

- „Spustenie na diaľku“ sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ bol úspešne ukončený asistent Home Connect.
- Všimnite si, že niektoré prevádzkové režimy je možné spustiť iba priamo na rúre na pečenie.

- Stlačte tlačidlo menu.
- Dotknite sa poľa „Spustenie na diaľku“.

Na displeji sa zobrazí .

V nasledujúcich situáciách sa spustenie


na diaľku automaticky deaktivuje:

- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po aktivácii spustenia na diaľku.
- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po ukončení prevádzky rúry na pečenie.
- 24 hodín po aktivácii spúšťania na diaľku.

Pokiaľ na spotrebiči spustíte prevádzku rúry na pečenie, tak sa automaticky aktivuje spustenie na diaľku. Vďaka tomu môžete pomocou koncového mobilného zariadenia vykonávať zmeny alebo spustiť nový program.

Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôsobiť svojim potrebám.


Upozornenie: Na zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči stlačte v nastavení Home Connect tlačidlo .

WiFi

Pokiaľ je aktivovaná WiFi, môžete využívať Home Connect.

Upozornenie: Váš spotrebič v prepojenom pohotovostnom režime spotrebuje max. 3 W.

- Stlačte tlačidlo menu
- Dotknite sa poľa „Nastavenie“.
- Dotknite sa poľa „Home Connect“.
- Na zapnutie či vypnutie rádiového modulu sa dotknite „WiFi“.


09:30 Nastavenie Home Connect 		
WiFi zap.	Odpojiť od siete	Prepojiť s aplikáciou
Späť do nastavenia		Diaľkové ovládanie zap.

Odpojenie od siete

Svoju rúru na pečenie môžete kedykoľvek odpojiť od siete.

Upozornenie: Ak je vaša rúra na pečenie odpojená od siete, nemôžete ju obsluhovať pomocou Home Connect.

- Stlačte tlačidlo menu.
- Dotknite sa poľa „Nastavenie“.
- Dotknite sa poľa „Home Connect“.
- Dotknite sa poľa „Odpojiť od siete“.

09:30 Nastavenie Home Connect 		
WiFi zap.	Odpojiť od siete	Prepojiť s aplikáciou
Späť do nastavenia		Diaľkové ovládanie zap.

Pripojenie do siete


- Stlačte tlačidlo menu.
- Dotknite sa poľa „Nastavenie“.
- Dotknite sa poľa „Home Connect“.
- Dotknite sa poľa „Pripojenie do siete“.
- Dotknite sa poľa „Manuálne pripojenie“ alebo „Automatické pripojenie“.
- Riadiť sa pokynmi v časti „Manuálne prihlásenie do siete“, príp. „Automatické prihlásenie do siete“.

Prepojenie s aplikáciou

Pokiaľ máte na koncovom mobilnom zariadení nainštalovanú aplikáciu Home Connect, môžete ju prepojiť so svojou rúrou na pečenie.

Upozornenie: Spotrebič musí byť pripojený do siete.

- Stlačte tlačidlo menu.
- Dotknite sa poľa „Nastavenie“.
- Dotknite sa poľa „Home Connect“.
- Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.

09:30 Nastavenie Home Connect 		
WiFi zap.	Odpojiť od siete	Prepojiť s aplikáciou
Späť do nastavenia		Diaľkové ovládanie zap.

Diaľkové ovládanie

Pomocou aplikácie Home Connect môžete pohodlne ovládať svoju rúru na pečenie.

Upozornenie

- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.
- Spotrebič sa dodáva s aktivovaným diaľkovým ovládaním.
- Pokiaľ je diaľkové ovládanie deaktivované, v aplikácii Home Connect sa zobrazia iba prevádzkové stavy rúry na pečenie.
- Diaľkové ovládanie sa automaticky aktivuje pri aktivácii spustenia na diaľku.

- Stlačte tlačidlo menu.
- Dotknite sa poľa „Nastavenie“.
- Dotknite sa poľa „Home Connect“.

4. Na aktiváciu, príp. deaktiváciu služby pomocou aplikácie Home Connect sa dotknite poľa „Diaľkové ovládanie“.

09:30 Nastavenie Home Connect		
WiFi zap.	Odpojiť od siete	Prepojiť s aplikáciou
Späť do nastavenia		Diaľkové ovládanie zap.

Upozornenie na ochranu dát

Pri prvom pripojení vášho spotrebiča do siete WLAN na internete poskytnete váš spotrebič nasledujúce dáta serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (pozostáva z kľúčov spotrebiča a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (s cieľom informačno-technického zaistenia spojenia).
- Aktuálna verzia softwaru a hardwaru pre váš domáci spotrebič.
- Stav prípadného predchádzajúceho obnovenia nastavenia z výroby.

Táto prvá registrácia je nutná na prípravu funkcií Home Connect a je potrebná až v okamihu, keď chcete prvýkrát využiť funkciu Home Connect.

Upozornenie: Všimnite si, že funkciu Home Connect je možné využiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát si môžete zobraziť v aplikácii Home Connect.

Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 1999/5/ES.



Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Správny spôsob údržby a čistenia je popísaný nižšie.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhli poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na modeli spotrebiča.

Pozor!

Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

- ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť cez zákaznícky servis. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škrvny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škrvnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpíte cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.

Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Držadlo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na držadlo dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škvrny sa inak nebudú dať odstrániť.
Vnútorne časti spotrebiča	
Smaltované plochy a samočistiace plochy	Riadiť sa pokynmi pre plochy priestoru na pečenie podľa tabuľky.
Osvetlenie v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenie dverí Nedávajte dole!	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte handričkou. Nedrhňte.
Kryt dvierok z ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení zložte.
Rám dvierok z ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte pokynov výrobcu. Ich pomocou môžete odstrániť zafarbenie. Nepoužívajte prostriedky pre údržbu ocele.
Závesné rošty	Navlhčite a očistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Očistíte čistiacou utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistíte najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku.
Senzor pečenia	Horúca mydlová voda: Očistíte čistiacou utierkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tieni na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.

- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť trochu drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná strana priestoru na pečenie je samočistiaca. Poznať to podľa drsného povrchu.

Dno, strop a bočné steny sú emailové a majú hladký povrch.

Čistenie emailových plôch

Hladké emailové plochy vyčistíte handričkou a horúcim roztokom na umývanie alebo octovou vodou. Osušte mäkkou handričkou. Pripálené zvyšky jedál utrite vlhkou handričkou a roztokom na umývanie. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ocele alebo čistič na rúry. Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby sa mohol vysušiť.

Upozornenie: Vplyvom zvyškov potravín môžu vzniknúť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú žiadny vplyv na funkciu. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť citrónovou šťavou.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy majú poréznu vrstvu z matnej keramiky. Nečistoty vzniknuté striekaním pri pečení mäsa a koláčov sú touto vrstvou nasávané a odbúrané behom prevádzky spotrebiča.

Pokiaľ samočistiace plochy už nečistia samy dostatočne a vznikajú tmavé škvrny, môžu byť vyčistené cieľeným zohrievaním.

Nastavenie

Z priestoru na pečenie vopred vyťahnite pojazdy, výsuvy, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistíte hladké emailové plochy v priestore na pečenie, vnútorné dvierka spotrebiča a sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
 2. Nastavte maximálnu teplotu.
 3. Spustite prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.
- Keramiká vrstva sa regeneruje.

Hneď ako sa priestor na pečenie ochladí, odstráňte hnedasté alebo belavé zvyšky vodou a vlhkou hubkou.

Upozornenie: behom prevádzky sa môžu na plochách tvoriť červenasté škvrny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto škvrny sú zdravotne neškodné a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čističe na rúry. Povrchy sa môžu poškodiť. Pokiaľ sa čistí na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ich utrite vodou a hubkou. Prosím, nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby nedošlo k veľkému znečisteniu, udržiajte spotrebič stále v čistote a odstraňujte priebežne znečistenie.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Tým zabránite vypáleniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škvrny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Závesné rošty

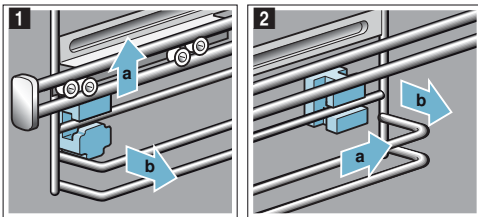
Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadíte závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Vysadenie závesných roštov

1. Prednú časť závesných roštov zatlačte hore **a** a vysadíte ich **b** (obrázok **1**).
2. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dozadu **a** a vyberte ich **b** (obrázok **2**).

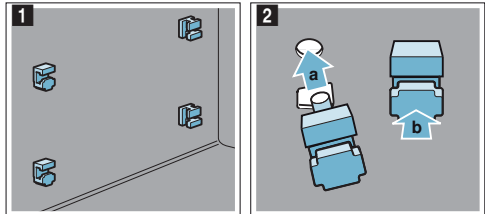


Rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. Veľké znečistenia odstráňte kefou.

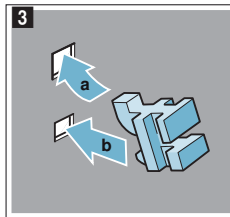
Nasadenie držiakov

Pokiaľ držiaky pri vyberaní závesných roštov vypadnú, musíte ich opäť správne nasadiť.

1. Predná a zadná časť držiakov je rozdielna (obrázok **1**).
2. Držiak vpredu pomocou horného háka zasuňte do okrúhleho otvoru **a**, posuňte ho trochu nakrivo, zaveste dole a zarovnajete do správnej polohy **b** (obrázok **2**).



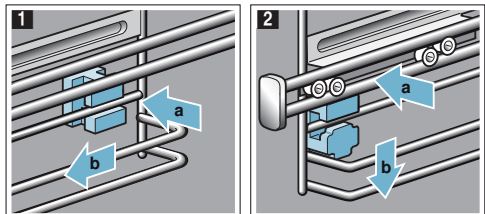
3. Držiak vzadu zaveste pomocou háka do horného otvoru **a** a zatlačte do spodného otvoru **b** (obrázok **3**).

**Nasadenie závesných roštov**

Pri nasadzovaní roštov pozor na to, aby skosenie závesných roštov smerovalo hore.

Závesné rošty je možné zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Teleskopické výsuvy musí byť možné vysunúť dopredu.

1. Zasuňte závesné rošty vzadu hore a dole **a** a zatiahnite ich dopredu **b** (obrázok **1**).
2. Potom ich nasadte vpredu **a** a zatlačte dole **b** (obrázok **2**).



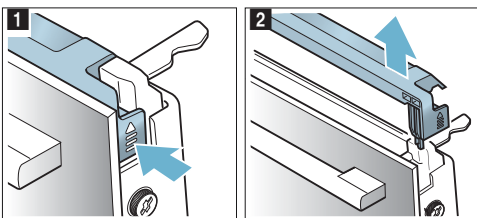
Dvierka spotrebiča

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako vyčistiť dvierka spotrebiča.

Demontáž krytu dvierok

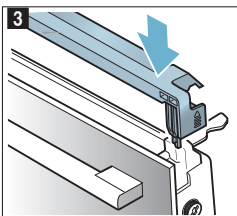
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt zložiť.

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2).
Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vložku z ušľachtilej ocele v kryte dvierok vyčistite prípravkom na oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistíte jemnou handričkou a umývacím roztokom.

4. Opäť trochu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok 3).



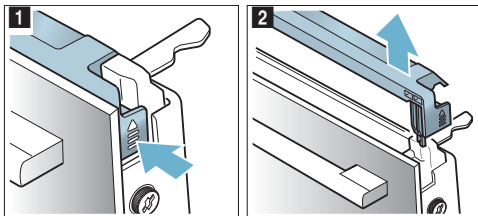
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skla dvierok

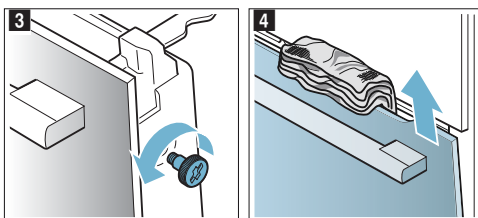
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

Demontáž skla na spotrebiči

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach spotrebiča vľavo a vpravo (obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka opäť zavriete, privrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu držadlom smerom dole.

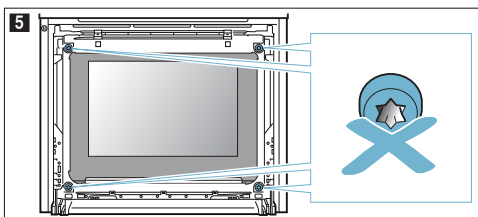


Sklo vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví! Pri uvoľnení skrutky nie je zaručená bezpečnosť spotrebiča. Môže dochádzať k úniku mikrovlnnej energie. Nikdy nepovoľujte skrutky.

Nepovoľujte štyri čierne skrutky (obrázok 5).

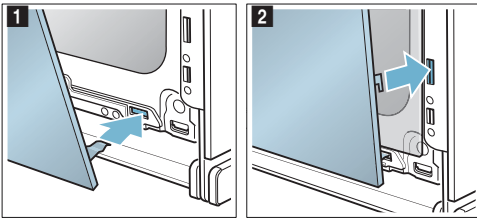


⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo poranenia!**

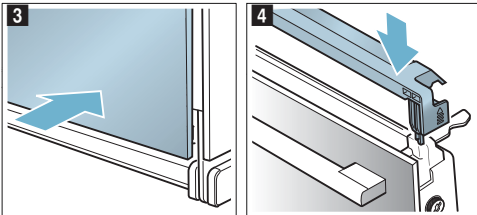
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Nasadenie skla na spotrebiči

1. Zasuňte predné sklo dole do držiakov (obrázok **1**).
2. Zatvorte predné sklo tak, aby obidva horné háky boli proti otvoru (Obrázok **2**).



3. Čelné sklo pritlačte smerom dole, kým počutelne nezacvakne (obrázok **3**).
4. Trochu otvorte dvierka spotrebiča a odstráňte utierku.
5. Opäť zaskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasad'te kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok **4**).



7. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!

Rúru na pečenie použite až potom, čo budete mať istotu, že sú sklenené výplne namontované správne.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Upozornenie: Pokiaľ sa vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, pozrite sa na koniec tohto návodu na použitie. Tam nájdete mnoho tipov.

Tabuľka porúch

Pokiaľ sa na paneli displeja objaví hlásenie chýb E, napr. E0111, spotrebič vypnite a znovu zapnite. Pokiaľ sa hlásenie objaví znovu, volajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku. Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Zapnutý spotrebič nie je možné obsluhovať, na displeji sa zobrazuje symbol ⇌.	Je aktivovaná detská poistka.	Podržte stlačené tlačidlo ⇌, kým nezhasne symbol ⇌.
Priestor na pečenie sa nezahrieva a na displeji je napísané „režim Demo“.	Spotrebič sa nachádza v režime Demo	Vypnite poistky v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ich opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastavení zvolte „Režim Demo vypnutý“.
Spotrebič sa nespustí a na displeji svieti „Príliš horúci priestor na pečenie“.	Priestor na pečenie je pre zvolený pokrm alebo druh ohrevu príliš horúci.	Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a znovu spustíte spotrebič.
Vypadlo osvetlenie priestoru na pečenie.	Chybná LED žiarovka.	Zavolajte zákaznícky servis.
Home Connect nefunguje riadne.		Chodte na www.home-connect.com

Upozornenie → „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 33

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisny technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, kým nenastavíte čas úpravy a pokiaľ dlhší čas nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.

Spotrebič 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 spotrebič znovu použiť, najprv ho vypnite. Potom ho znovu zapnite a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby sa spotrebič automaticky nevyvol, napr. pri veľmi dlhom čase úpravy pokrmu, nastavte času úpravy. Spotrebič bude hriať, kým tento čas neuplynie.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Priestor na pečenie vášho spotrebiča je osvetlený jednou alebo niekoľkými LED žiarovkami s dlhou životnosťou.

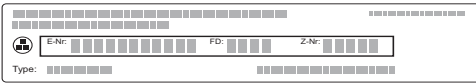
Pokiaľ by sa na LED žiarovke alebo sklennom kryte žiarovky napriek tomu vyskytla porucha, zavolajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

Č. E a Č. FD

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo spotrebiča (č. E) a výrobné číslo (č. FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča. Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parou, nájdete typový štítok vpravo za krytom.



Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-č. FD-č.

Zákaznícky servis

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybnéj obsluhy sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmly

V prevádzkovom režime „Pokrmly“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie optimálne nastavenie.

Pre dosiahnutie dobrého výsledku nesmie byť priestor na pečenie pre vybraný pokrm príliš horúci. Pokiaľ by sa tak stalo, zobrazí sa na displeji upozornenie. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spustite spotrebič znovu.

Upozornenie k nastaveniu

- Výsledok úpravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a vychladené mäso. Na hlboko zmrazené pokrmly používajte potraviny iba priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch sa navrhne teplota, druh ohrevu a čas úpravy. Teplotu a čas úpravy môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri iných pokrmoch budete vyzvaní na zadanie hmotnosti. Vždy uveďte celkovú hmotnosť, iba ak by od vás spotrebič vyžadoval niečo iné. V týchto prípadoch nastaví spotrebič čas a teplotu za vás. Nastavenie hmotností mimo rozsahu hmotností nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri úprave mäsa sa na displeji môžu zobrazíť pokyny, napr. k riadu, úrovni vsunutia plechu alebo doliatiu tekutiny. Pri niektorých pokrmoch je počas úpravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí ihneď po spustení. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na úpravu pokrmov nájdete na konci návodu na použitie. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ na strane 33

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Vďaka tomu sa značne skráti dĺžka úpravy, dokonca aj o polovicu. Spotrebič vás upozorní na použitie riadu vhodného na mikrovlnný ohrev.

V kapitole mikrovlnný ohrev nájdete pokyny k vhodnému riadu.

→ „*Mikrovlnný ohrev*“ na strane 18

Teplotná sonda

Pri niektorých pokrmoch môžete použiť teplotnú sondu. Hneď ako ste teplotnú sondu vložili do spotrebiča, máte k dispozícii iba pokrmly, ktoré sú vhodné na využitie teplotnej sondy. Môžete meniť teplotu v priestore na pečenie a teplotu vnútri pokrmu.

→ „Teplotná sonda“ na strane 20

Voľba pokrmu

Pokrmy sú rozradené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Pokrm

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými potravinami. Za každou potravinou nájdete jeden alebo viac pokrmov.

Kategória	Potraviny
Koláč, chlieb	Koláč
	Drobné pečivo
	Cukrovinky
	Chlieb
	Žemle
	Pikantné koláče, pizza, quiche,
Nákypy, soufflé	Nákyp, pikantné, čerstvé varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm
Hlboko zmrazené produkty	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé vo formičkách po jednotlivých porciách
	Pizza
	Nákypy
Hydina	Pokrmy zo zemiakov
	Hydina, ryby
	Zelenina
	Kurča
Mäso	Kačica, hus
	Morka
	Bravčové
	Hovädzie
	Tefacie
	Jahňacie
Ryby	Divina
	Pokrmy z mäsa
	Ryby
Prílohy, Zelenina	Rybie filety
	Zelenina
	Zemiaky
	Ryža
Rozmrazovanie pokrmov	Obilniny
	Chlieb, žemle
	Koláče
	Mäso, hydina
	Ryby

Senzor pečenia

Váš spotrebič je vybavený senzorom pečenia. Ten sa aktivuje automaticky, pokiaľ zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií.

Kategória	Potravina	Pokrm
Koláč, chlieb, Pizza	Koláče	Koláče vo formách
		Koláče na plech
	Drobné pečivo	Lievance/Tarte
		Pečivo z lístkového cesta
		Muffiny
		Pečivo z kysnutého cesta
	Chlieb, žemle	Žemle
		Chlieb
		Arabský chlieb
	Pikantné koláče, pizza, Quiche	ikantné koláče, Quiche
Pizza		
		Flambovaný koláč

Spotrebič preberá kontrolu. Spotrebič riadi proces pečenia celkom automaticky, nemusíte nič nastavovať. Hneď ako je pečivo hotové, spotrebič sa sám vypne. Zaznie zvukový signál. Dĺžka pečenia zodpovedá približne príslušnému receptu a nezobrazuje sa. Prevádzku so senzorom pečenia môžete spustiť iba vtedy, keď je rúra na pečenie chladná.

Všetky ostatné druhy pečiva senzor pečenia nesleduje. Navrhne sa odskúšané nastavenie s možnosťou prispôsobenia.

Vhodné sú tmavé kovové formy. Nepoužívajte žiadne silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo obsahujúce silikón. Senzor pečenia by sa poškodil. Hneď ako sa na displeji zobrazuje „Neotvárať dvierka“, je senzor pečenia aktívny. Neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože by sa zrušili nastavenia. Spotrebič vám ponúka možnosť dopečenia. Spotrebič hreje ďalej a môžete prispôbiť navrhovaný čas. Priebeh musíte sledovať sami.

Nastavenie pokrmu


Teraz budete prevedení kompletným procesom nastavenia svojho zvoleného pokrmu. Vždy sa dotknite poľa „Ďalej“.

1. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte režim „Pokrmy“. Na displeji sa objaví prvá kategória.
3. Otočným voličom zvoľte požadovanú kategóriu.
4. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
5. Otočným voličom zvoľte jedlo.
6. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
7. Otočným voličom zvoľte pokrm.
8. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
9. Otočným voličom nastavte hmotnosť.

Upozornenie: Pokiaľ sa dotkniete poľa „Tip“, zobrazí sa informácia o úrovni vkladania, riade a pod.

10. Spustíte stlačením tlačidla štart/stop.

Nastavenie je ukončené

Zaznie zvukový signál. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“. Rúra prestane hriať. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť.

Pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas úpravy predĺžiť. Dotknite sa poľa „Dopiect“. Naskočí čas, ktorý spotrebič navrhuje na dokončenie úpravy pokrmu, tento čas však môžete zmeniť.

Pokiaľ ste s výsledkom úpravy pokrmu spokojní, dotknite sa poľa „Ukončené“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

Zrušenie nastavenia

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

Posunutie času ukončenia úpravy pokrmu

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť čas ukončenia úpravy pokrmu. Pokiaľ chcete čas úpravy posunúť, postupujte podľa návodu v kapitole → „Časové funkcie“ na strane 16

V prípade, že nastavíte čas ukončenia úpravy pokrmu, spotrebič sa prepne do „režimu čakania“. Na stavovom riadku sa zobrazí čas, kedy sa prevádzka ukončí. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenia. Majte na pamäti, že potraviny, ktoré sa ľahko kazia, nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich úpravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód úprav.

Upozornenie: Pri úprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para.

Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) zrazená voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť.

Zákaz používania silikónových foriem

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

Pozor!

Nepoužívajte žiadne silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo obsahujúce silikón alebo fólie. Mohol by sa poškodiť senzor pečenia.

I keď sa senzor pečenia neaktivuje, môže sa poškodiť. Výnimka: Môžete použiť teplotnú sondu, pokiaľ je súčasťou dodávky.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s využitím mikrokombi

Pokiaľ budete piecť s využitím mikrokombi, skrátime tým značne čas úpravy.

Použite vždy žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18

Na prípravu v kombinovanom režime môžete použiť obvyklé kovové formy na pečenie. Pokiaľ sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je vonkajšia časť formy čistá. Zmeňte polohu formy na rošte. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez využitia mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

Pokiaľ použijete plastové, keramické alebo sklenené formy, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľke. Spodná strana koláča menej zozlatne.

Pečenie s využitím mikrokombi je možné iba na jednej úrovni.

Úrovně pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusia byť hotových v rovnakom okamihu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
univerzálny plech: Úroveň 3
plech na pečenie: Úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: Úroveň 5
druhý rošt: Úroveň 3
tretí rošt: Úroveň 2
štvrtý rošt: Úroveň 1

Súčasnu prípravu viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte

opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na šťavnaté koláče používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôzneho pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Najprv začnite s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba z vonkajšku, ale neboli by prepečené.





Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skráti o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitá druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/ Watt	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme						
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hrnatá	2		150-170	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hrnatá	2		160-180	90	30-40
* predhrejte						
** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia						

Pokrm	Príslušenstvo/Riadi	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/ Watt	Čas úpravy v min.
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma v tvare venca/hranatá	3+1		140-150	-	60-80
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	90	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	-	20-30
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	50-60
Tarte	Forma na tarte, čierny plech	1		220-240	-	25-35
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	50-70
Čsnutý koláč v okrúhlej forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Piškótvý korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170*	-	20-30
Piškótvý korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškótvý korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Koláče na plech						
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Univerzálny plech+ plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		180-200	-	25-30
Krehký koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech+ plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		160-180	-	55-75
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	3		200-210	-	50-60
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Univerzálny plech	3		160-180*	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech+ plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		180-200	-	30-40
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech+ plech na pečenie	3+1		150-170	-	45-60
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2		160-170	-	25-35
Piškótvá roláda	Plech na pečenie	3		180-190*	-	15-20
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	45-60
Závin, sladký	Univerzálny plech	2		170-180	-	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3		200-220	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3		200-220	90	20-25
Drobné pečivo						
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		160**	-	20-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		150**	-	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech+ plech na pečenie	3+1		150**	-	25-35
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie+ Univerzálny plech	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20

* predhrejte

** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

Pokrm	Príslušenstvo/Riadi	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/ Watt	Čas úpravy v min.
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	-	25-40
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30

Cukrovinky

Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		140-150**	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny	5+3+1		130-140**	-	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 3 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	5+3+1		140-160	-	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-90*	-	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
Makróvky	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45
Makróvky, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny	5+3+1		90-110	-	30-45

* predhrejte

** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

Tipy na pečenie

Chceli by ste zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnete drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto už nelepí na špajľu, je koláč hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná štáva z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozstupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušeny.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš 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 prípadne predĺžte čas pečenia.

Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-Horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.
Koláč vyzerať dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Úrovně pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádobu a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieluho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Chlieb alebo žemle by boli upečené iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátiť o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.

Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia tak pre cesto na plechu, ako aj pre cesto vo forme.






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
















Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!

Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použité druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Chlieb					
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		250-270	20-25
Žemle					
Žemle alebo bagety na dopekание, predpečené**	Univerzálny plech	3		-	-
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	10-20
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Bagety predpečené, mrazené**	Univerzálny plech	3		-	-
Žemle, mrazené					
Žemle alebo bagety na dopekание, predpečené**	Univerzálny plech	3		-	-
Lúhované pečivo, surové cesto**	Univerzálny plech	3		-	-
Croissant, surové cesto	Univerzálny plech	3		170-190	30-35
Hrianky					
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		190-210	10-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		230-250	10-15
Opečenie hriank (bez predhrievania)	Rošt	5		3	3-5
* predhrejte					
** riadte sa pokynmi na obale					

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s využitím mikrokombi

Pokiaľ budete piecť s využitím mikrokombi, skrátiť tým značne čas úpravy.

Na prípravu v kombinovanom režime môžete použiť obvyklé kovové formy na pečenie. Pokiaľ sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je vonkajšia časť formy čistá.

Zmeňte polohu. Forma na rošte. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez využitia mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predlží.

Pokiaľ použijete plastové, keramické alebo sklenené formy, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľke. Spodná strana pikantného koláča menej zozlatne.

Pečenie s využitím mikrokombi je možné iba na jednej úrovni.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: Úroveň 5
druhý rošt: Úroveň 3
tretí rošt: Úroveň 2
štvrtý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádobu a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na veľmi obloženú pizzu používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, ale nebol by prepečený.



Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátiť o niekoľko minút.




Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.
























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

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Stupeň pizza
-  Intenzívny ohrev
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/Riád	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo Wattoch	Čas úpravy v min.
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	-	20-25
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálny plech	2		210-230	90	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kusy	Univerzálny plech	2		180-200	90	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + Rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza – bageta**	Rošt	3		-	-	-
Pizza – bageta, 2 kusy	Univerzálny plech	2		180-200	90	10-20
Mini pizza**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Mini pizza, 9 kusov	Univerzálny plech	2		210-230	90	10-20
Mini pizza, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantné koláče a quiche						
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		180-200	-	60-70
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Forma na tarte, čierny plech	1		190-210	-	40-50
Quiche	Forma na tarte, čierny plech	3		190-210	-	30-40
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	3		280-300*	-	10-18
Pirohy	Forma na náky	2		190-200	-	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3		180-190	-	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	3		200-210	-	30-40
* predhrejte						
** riadte sa pokynmi na obale						

Nákyp a soufflé

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu nákyrov a soufflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pokiaľ budete piecť iba s využitím mikrovlnného ohrevu alebo mikrokombi, skráťte tým značne dĺžku úpravy.

Použite vždy žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18

Hotové pokrmy vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa pripravujú rýchlejšie a rovnomernejšie.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: Úroveň 2
- Univerzálny plech: Úroveň 3

Na soufflé využijete podporu pary. Nebudete potrebovať žiadny vodný kúpeľ.

Soufflé môžete pripraviť vo vodnom kúpeli na univerzálnom plechu. K tomu zasuňte univerzálny plech do výšky 2.

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Riad

Na prípravu nákyrov a na zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by čas úpravy pokrmu trval dlhšie a pokrm by bol zhora tmavší.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych nákyrov a soufflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.






Upozornenie: Čas úpravy nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude nákyp alebo soufflé hotový iba na povrchu, ale nebude prepečený.










Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.





Použitie druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Stupeň pizza
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo Wattoch	Čas úpravy v min.
Nákyp, pikantný, varené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené suroviny	Forma na nákyp	2		150-170	360	20-30
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	40-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		150-170	360	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		180-200	360	20-30
Lasagne, mrazené, 400 g**	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	2		200-210	180	20-25
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4	Forma na nákyp	2		160-190	-	50-70

* predhrejte

** riadte sa pokynmi na obale

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota in °C	Mikrovlnný výkon vo Wattoch	Čas úpravy v min.
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4	Forma na nákyt	2		170-190	360	20-25
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4	Forma na nákyt	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Forma na nákyt	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Formy na porcie	2		170-190	-	65-75

* predhrejte
** riadte sa pokynmi na obale

Hydina

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte:

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole do uvedenej úrovne vkladania. O jednu úroveň nižšie zasuňte univerzálny plech skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálného plechu až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s využitím mikrokombi

Hydinu pripravíte obzvlášť dobre s využitím mikrokombi. Značne tým skrátime čas úpravy.

Na rozdiel od obvyklej prevádzky sa čas úpravy pri pečení s využitím mikrokombi riadi podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Pokiaľ pripravujete iné množstvá, než sú uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy.

Použite vždy žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú určené iba na pečenie bez použitia mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole do uvedenej úrovne vkladania. Minimálne o jednu úroveň nižšie zasuňte univerzálny plech skosením smerom ku dvierkam spotrebiča. Tuk bude odkvapkávať do plechu.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplomeru v príslušnej kapitole.

Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.

→ „Teplotná sonda“ na strane 20

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie priamo z chladničky vybratej nenaplnenej, na pečenie pripravenej hydiny do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené údaje pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou, než je v tabuľke uvedené, nastavte 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 hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po 1/2 až 2/3 času pečenia hydinu obráťte.






Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.
















Tipy

- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu narežte. Prsia neotáčajte.
- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon vo Wattoch	Čas úpravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		230-250	360	25-35
Kuracia prsná fileta, po 150 g (gril.)	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuracia prsná fileta, 2 kusy po 150 g (gril.)	Otvorená nádoba	2		190-210	180	25-30
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, 4 kusy po 250 g	Otvorená nádoba	2		190-210	360	20-30
Kuracie kúsky, nugety, mrazené**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Kuracie kúsky, nugety, mrazené, 250 g	Univerzálny plech	2		190-210	360	10-15
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2			360	30
					180	15-25
Kačica a hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	90-110
Kačica, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		170-180	-	30-40
predhriať 5 min.						
** riadiť sa pokynmi na obale						

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon / Watt	Čas úpravy v min.
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		170-190	180	30-40
Morka						
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	2		170-190	180	60-80
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	-	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		210-230	360	45-50
* predhriať 5 min. ** riad'te sa pokynmi na obale						

Mäso

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na úpravu mäsa. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívajúť vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava. Prípadne pečené mäso zabaľte do alobalu. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok“ mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude pečené mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole do uvedenej úrovne vkladania. O jednu úroveň nižšie zasuňte univerzálny plech skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrá alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno sklenenej varnej nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm vrstvou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete 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, a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Medzi mäsom a pokrievkou by mala byť vzdialenosť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia nabrat' na objeme.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko pečte. Prilejte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 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. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s využitím mikrokombi

Určité pokrmy môžete pripraviť s využitím mikrokombi. Značne tým skrátime čas úpravy.

Na rozdiel od obvyklej prevádzky sa čas úpravy pri pečení s využitím mikrokombi riadi podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Pokiaľ pripravujete iné množstvá, než sú uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy. Použite vždy žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú určené iba na pečenie bez použitia mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.
→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18

Pozor!

Pokiaľ budete pokrm piecť v obale, neuzatvárajte ho kovovými sponkami. Použite kuchynský povrázok. Na rolády nepoužívajte žiadne kovové ihly. Mohli by vznikať iskry.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole do uvedenej úrovne vkladania. Minimálne o jednu úroveň nižšie zasunúť univerzálny plech skosením smerom ku dvierkam spotrebiča. Tuk bude odkvapkávať do plechu.

Grilujte pokiaľ možno kúsiky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsiky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsiky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Pokrm osolte až po ugrilovaní. Soľ totiž z mäsa vyťahuje vodu.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.

- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použití sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.
→ „Teplotná sonda“ na strane 20

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsiky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.






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



Po 1/2 až 3/4 dĺžky pečenia grilované a pečené mäso obráťte.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie“ na konci tabuľky nastavenia.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Verwendete Heizarten:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon / Watt	Čas úpravy v mín.
Bravčové mäso						
Bravčová pečenka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčová pečenka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		220-240	360	55-65
* predhrejte						
** bez obracania						

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon / Watt	Čas úpravy v min.
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		230-240	90	50-60
Bravčová fileta, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	360	40-50
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé (predhriať 5 min.)	Rošt	5		3*	-	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	90	30-40
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm hrubý, medium (bez kosti)	Rošt	3		3	-	15-20
Burger, 3 – 4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30
Tefľacie mäso						
Tefľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	100-120
Tefľacie pečené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-210	90	70-80
Tefľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	100-120
Tefľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-220	180	30
					90	30-40
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	360	30
					180	35-40
Jahňací chrbát s kosťami**	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťami, 1 kg***	Otvorená nádoba	2		190-210	90	30-40
Jahňacia kotleta	Rošt	3		3	-	12-16
Grilovacie klobásky	Rošt	4		3	-	10-15
Pokrm z mäsa						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná pečienka, 1 kg + 20 ml vody	Otvorená nádoba	2		170-190	360	30-40
* predhrejte						
** bez obracania						

Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Prípravujte pečené mäso v uzatvorenej nádobe pri vyššej teplote 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 mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Mäso nakrájajte. V nádobe na pečenie pripravte omáčku a vložte do nej plátky mäsa. Dorobte mäso iba s použitím mikrovlnného ohrevu.

Ryby

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore do priestoru na pečenie. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Ryba je hotová, keď je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole do uvedenej úrovne vkladania. Minimálne o jednu úroveň nižšie zasunúte univerzálny plech skosením smerom ku dvierkam spotrebiča.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálného plechu až ½ litra vody. Bude doň odkvapkávať tekutina. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích kliešťí. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je sklenený riad. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Dusenie s využitím mikrovlnného ohrevu

Rybu môžete dusiť tiež s využitím mikrovlnného ohrevu.

S týmto cieľom použite uzatvorenú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry alebo ju zakryte tanierom alebo špeciálnou fóliou určenou na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18

Zachová sa vlastná chuť pokrmu a vďaka tomu nemusíte toľko soliť a koreniť.

K celým rybám pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po ukončení úpravy rybu nechajte 2 – 3 minúty odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota.

Hotové pokrmy vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa pripravíva rýchlejšie a rovnomernejšie.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.

→ „Teplotná sonda“ na strane 20

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z rýb. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých rýb do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké.





Všeobecne platí: Čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.











Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon / Watt	Čas úpravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	3		2	90	15-20
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		-	600	3
					360	2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Otvorená nádoba	2		230-250	360	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		-	600	10
					360	10-15
Rybie filety						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybia fileta, prírodná, dusená, 400 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	4
					360	5-15
Rybie kotlety						
Rybia kotleta, 3 cm hrubá**	Rošt	4		3	-	10-20
Mrazené ryby						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		-	600	5
					360	7-12

* predhrejte

** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon / Watt	Čas úpravy v min.
Rybia fileta, prírodná	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybia fileta, prírodná, 400 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	10-15
Rybia fileta, zapečená	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybia fileta, zapečená, 400 g	Otvorená nádoba	2		3	360	15-20
Rybie prsty (počas prípravy obráťte)	Univerzálny plech	3		200-220	-	20-30
Pokrm z rýb						
Rybia terina, 1000 g	Forma na terinu	2		-	360	20-25
* predhrejte						
** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2						

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených produktov zo zemiakov.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Príprava s využitím mikrokombi

Pokiaľ chcete pokrm pripravovať s využitím mikrokombi, použite vždy uzatvorenú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry. Pokiaľ nemáte na nádobu vhodný poklop, použite tanier alebo špeciálnu fóliu vhodnú do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

Ploché pokrmy sa varia rýchlejšie ako vysoké. Pokrmy v nádobe rozložte pokiaľ možno naplocho.

Obilie počas prípravy veľmi pení. Všetky obilné produkty, ako napr. aj ryžu, vždy pripravujte vo vysokej nádobe s vekom.

Vlastná chuť pokrmu zostane zachovaná. Preto môžete šetriť soľou a korením.

Pokiaľ na pripravované množstvo pokrmu nenájdete žiadne nastavenie, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho pravidla: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času prípravy.

Počas úpravy pokrmy dvakrát až trikrát premiešajte alebo obráťte. Po zahriatí nechajte pokrmy ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Pokrmy odovzdávajú teplotu do nádoby. Tá sa môže počas prípravy iba s využitím mikrovlnného ohrevu veľmi zahriať.

Úroveň pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Dodržujte údaje v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.


Odporúčané nastavenia


V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.


Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy prípravy sa tým skrátia o niekoľko minút.























Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

■  4D horúci vzduch


■  Gril s cirkuláciou vzduchu

-  Veľkoplošný gril
-  Funkcia coolStart
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon / Watt	Čas úpravy v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	10-15
Zelenina, mrazená						
Špenát, 450 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	11-16
Zeleninová zmes, 250 g + 25 ml vody*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	8-12
Zeleninová zmes, 500 g + 25 ml vody*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	13-18
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		3	-	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polené, 1 kg	Univerzálny plech	3		200-220	360	15-20
Zemiaky v šupke, celé, 250 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	8-11
Varené zemiaky, na štvrtiny, 500 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	12-15
Produkty zo zemiakov, mrazené						
Zemiakové Rösti**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**		3		-	-	-
Krokety**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Hranolčky**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Hranolčky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
Ryža						
Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	7-9
					180	13-16
Ryža natural, 250 g + 650 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	12-14
					180	22-27
Obilniny						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	6-8
Proso celé, 250 g + 600 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukurličná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Uzatvorená nádoba	1		-	600	6-8
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	11-13
					180	15-20

* počas prípravy raz až dvakrát premiešajte

** riad'te sa pokynmi na obale

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ Stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/Watt	Čas úpravy v min.
Vajcia						
Liate cestíčko z 2 vajec	Uzatvorená nádoba	2		-	360	6-8
* počas prípravy raz až dvakrát premiešajte						
** riadte sa pokynmi na obale						

Dezert

Pomocou svojho spotrebiča môžete ľahko pripraviť jogurt a rôzne dezerty.

Na prípravu s využitím mikrovlnného ohrevu použite vždy žiaruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18

Pokiaľ postavíte nádobu na rošt, vložte ho nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) prevarte na platničke na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.
- Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
- Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
- Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
- Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Puding z prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom v pomere uvedenom na obale vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Hneď ako začne mlieko peniť, silne ho premiešajte. Zopakujte to dvakrát až trikrát.

Príprava mliečnej ryže

1. Odvážte ryžu a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.

2. Ryžu a mlieko dajte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
3. Všetko nastavte podľa tabuľky.
4. Hneď ako začne mlieko peniť, silne ho premiešajte a znížte mikrovlnný výkon podľa údajov uvedených v tabuľke. Počas ďalšieho varenia niekoľkokrát premiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry a pridajte na každých 100 g lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavte spotrebič podľa tabuľky.

Počas prípravy dvakrát až trikrát premiešajte.

Pukance do mikrovlnnej rúry

Použite žiaruvzdornú, plochú, sklenenú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry, napr. veكو na formu na nákyb. Nepoužívajte žiadny porcelán alebo prehnutý tanier.

Vrecúško s pukancami položte označenou stranou dole na nádobu. Všetko nastavte podľa tabuľky. V závislosti od produktu a množstva budete možno musieť upraviť čas.


Aby sa pukance nepripálili, vrecúško s pukancami asi po 1 ½ minúte vyberte a pretraste. Po ukončení prípravy vysušte priestor na pečenie.



Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Obal vzduchotesne uzatvorených potravín môže prasknúť. Vždy sa riadte údajmi na obale. Pokrmu z priestoru na pečenie vždy vyberajte v kuchynských rukaviciach.

Odporúčané nastavenia

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ Stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/Watt	Čas úpravy v min.
Puding z prášku*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru pečenia		35-40	-	300-360
Mliečna ryža, 125 g + 500 ml Mlieko*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	10
					180	20-25
Ovocný kompót, 500 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	9-12
Pukance do mikrovlnnej rúry, 1 vrecúško à 100 g**	Otvorená nádoba	2		-	600	4-6
* počas prípravy raz až dvakrát premiešajte						
** uzatvorené vrecúško položte na nádobu						

Druhy ohrevu eco

Horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco sú inteligentné druhy ohrevu určené na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič si optimálne riadi prívod energie do priestoru na pečenie. Pokrm sa pripraví po fázach pomocou zvyškového tepla. Vďaka tomu bude šťavnatejší a menej zozlatne. V závislosti od prípravy a pokrmu je možné ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Počas prevádzky majte dverka rúry vždy zatvorené.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dverkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dverkam spotrebiča.

Formy a riad na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.

Formy z bieloheleplechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.



Odporúčané nastavenia















Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.













Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použitie druhu ohrevov:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótvý základ, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótvý korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškótvý korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plech					
Trený koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Krehký koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótvá roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a žemle					
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		250-275	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	140-160
Telacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	45-55
Rybia fileta, prírodná, dusená	Uzatvorená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sa zahrievajú na vysokú teplotu, napr.

zemiakové čipsy, hranolčky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Pokrmu vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčky z rúry	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčky nevysušili.

Pozvoľná úprava pokrmov

Pozvoľná úprava pokrmov znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa zvykne nazývať aj ako nízkoteplotná úprava.

Tento spôsob je ideálny na úpravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, telacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré sa majú upiecť doružova alebo do iného špecifického štádia. Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto spôsobu úpravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto upravené mäso môžete bez problémov udržiavať teplé. Počas úpravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby sa v nej udržiavala rovnomerná klíma. Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk počas pomalého pečenia získa silnú vlastnú chuť. Môžete použiť i korenené alebo marinované mäso.

Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Pri tomto spôsobe úpravy sa môže mäso ihneď po dohotovení porciovať. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde úpravy je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe úpravy nie je možné posúvať čas dohotovenia pokrmu.

Riad

Pri tomto spôsobe úpravy používajte plochý riad, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu vložte do rúry na predhriatie. Nádobu položte vždy na rošt do úrovne 2.

















Dodatočné informácie nájdete v tipoch pre pozvoľnú úpravu pokrmov, ktoré sú uvedené na konci tabuľky. Váš spotrebič disponuje režimom „Pozvoľné pečenie“. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená. Priestor na pečenie, do ktorého ste vložili nádobu, nechajte cca 15 minút dobre rozohriať. Mäso pri vysokej teplote krátko a prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas pozvoľného pečenia závisí od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Pokrm	Riاد	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuracia prsná fileta, po 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovädzí chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5 – 6 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/ Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacie pečené mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacia fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	180-240
* predhrejte						

Tipy na pozvoľné pečenie

Pozvoľné pečenie kačacích prs.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najskôr opečte kožu. Po pozvoľnom pečení zapnite na 3 – 5 minút gril, prsia budú mať chrumkavú kôrku.
Pozvoľne upravené mäso nie je také horúce.	Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieri a servirujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu sušenia, vďaka ktorému môžete skvelo usušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto spôsobe konzervácie dôjde vďaka vypareniu vody ku koncentrácii aromatických látok. Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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


Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená, a tým aromatickejšia bude. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hod.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1-2 rošty	-		80	3-6
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	3-4 rošty	-		80	6-8
Kôstkovité ovocie (slivky)	1-2 rošty	-		80	4-8
Kôstkovité ovocie (slivky)	3-4 rošty	-		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanšírovaná	1-2 rošty	-		80	6-8
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanšírovaná	3 – 4 rošty	-		80	6-8
Huby na plátky	1 – 2 rošty	-		60	4-7
Huby na plátky	3 – 4 rošty	-		60	7-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-		60	1-3
Bylinky, očistené	3 – 4 rošty	-		60	3-6

Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď potraviny zavaríte zle, môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svoriky a perá vopred skontrolujte.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie príp. zeleninu podľa druhu ošúpte, vykôstkujte a nakrájajte na kúsky a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

- cca 250 g cukru, pokiaľ je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, pokiaľ je ovocie kyslé

Zelenina

Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasadíte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do univerzálneho plechu tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Všetko nastavte podľa tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru, hneď ako všetky poháre začnú peniť. Poháre vyberte po uvedenom čase dohrevu z priestoru na pečenie.

Zelenina

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte i naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tohto času rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase ohrevu, pozrite tabuľku.

Vybraté poháre postavte na čistú utierku.

Horúce poháre nestavajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky zložte, až keď poháre vychladnú.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zaváracieho potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Predtým, ako spotrebič prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia. Penenie začne po cca 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170 120 -	Až do penenia: 30 – 40 Od penenia: 30 – 40, Dohrev: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170 -	Až do penenia: 30 – 40 Dohrev: 30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170 -	Až do penenia: 30 – 40, Dohrev: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170 -	Až do penenia: 30 – 40, Dohrev: 25

Kysnutie cesta

Vo Vašom spotrebiči môžete nechať cesto nakysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/spodný ohrev. Prevádzku spúšťajte iba pri celkom vychladnutom priestore na pečenie.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta

Nastavte podľa údajov v tabuľke a spotrebič zohrejte. Misku s cestom postavte na rošt.

Počas kysnutia dvierka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva





Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke. Pred pečením vytrite z priestoru na pečenie vlhkosť.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas úpravy závisí od druhu a množstva suroviny. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitie druhov ohrevov:

-  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	2		35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a s veľkým obsahom tuku	Miska	2		35-40	20-40
	Plech na pečenie	2		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie hlboko zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa a pečiva použite režim mikrovlnný ohrev.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a postavte ich v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry na rošt. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší


čas a v prípade potreby ho predĺžte. Rozmrazovanie bude mať lepší výsledok, keď ho vykonáte v niekoľkých krokoch. Tie sú v tabuľke uvedené pod sebou.










Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmraznú rýchlejšie ako potraviny v celku.

Pokrm počas úpravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné obrátiť viackrát. Pokrm medzitým rozdeľte na viac častí, príp. už rozmrazené kusy vyberte z priestoru na pečenie. Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút pre vyrovnanie teploty odstáť vo vypnutej rúre.

Tip: Pokiaľ pripravujete iné množstvá, než sú uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy.

Použitý druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas úpravy v min.
Chlieb, žemle						
Chlieb, 500 g	Otvorená nádoba	2		-	180	3
					90	10-15
Žemle	Rošt	2		140-160	90	2-4
Koláče						
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otvorená nádoba	2		-	180	2
					90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Otvorená nádoba	2		-	90	10-15
Mäso a hydina						
Kurča, celé, 1,2 kg*	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	10-15
Hydina na kusy, 250 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	10-15
Kačica, 2 kg*	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	40-50
Mäso, vcelku, napr. pečienka (surové mäso) 800 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	15
					90	10-15
Mäso, vcelku, napr. pečienka (surové mäso) 1 kg*	Otvorená nádoba	2		-	180	15
					90	20-30

* po 1/2 celkového času otočte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas úpravy v min.
Mäso, vcelku, napr. pečienka (surové mäso) 1,5 kg*	Otvorená nádoba	2		-	180	15
					90	25-35
Mäso, na kusy alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	8
					90	5-10
Mleté mäso, miešané, 200 g*	Otvorená nádoba	2		-	90	8-15
Mleté mäso, miešané, 500 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Mleté mäso, miešané, 1000 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	20-30
Ryby						
Ryba, celá, 300 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	3
					90	10-15
Fileta z ryby, 400 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Ovocie, zelenina						
Bobulovité ovocie, 300 g	Otvorená nádoba	2		-	180	5-10
					90	8-13
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	8-13
Ostatné						
Rozmrazovanie masla, 125 g	Otvorená nádoba	2		-	90	7-9

* po 1/2 celkového času otočte

Ohriatie pokrmov s využitím mikrovlnného ohrevu

S využitím mikrovlnného ohrevu môžete pokrmy ohriať alebo rozmraziť a ohriať v jednom kroku.

Hotové pokrmy vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa pokrmy ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne časti pokrmu sa môžu ohriať rôzne rýchlo.

Ploché pokrmy sa varia rýchlejšie ako vysoké. Pokrmy v nádobe rozložte pokiaľ možno naplocho. Potraviny by nemali ležať cez seba

Pokrmy vždy zakryte. Tak dosiahnete najlepšie výsledky prípravy. Pokiaľ nemáte na nádobu vhodný poklop, použite tanier alebo špeciálnu fóliu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

Medzitým pokrmy dvakrát až trikrát premiešajte, prípadne ich otočte. Po zahriatí nechajte pokrmy ešte 1 až 2 minúty z dôvodu vyrovnania teploty odpočívať.

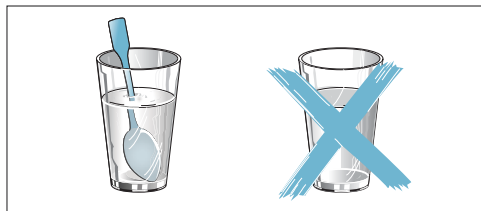
Pokiaľ zahrievate stravu pre dojčatá, postavte fľašu bez cumľá alebo viečka na rošt. Po zahriatí dobre pretrepte alebo zamiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

Pokrmy odovzdávajú teplotu do nádoby. Tá sa môže počas prípravy iba s využitím mikrovlnného ohrevu veľmi zahriať.

Tip: Pokiaľ pripravujete iné množstvá, než sú uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri zahrievaní tekutín môže dôjsť k oneskoreniu bodu varu. To znamená, že sa dosiahne teplota bodu varu bez toho, aby sa tvorili typické bublinky. Už pri nepatrnom otrase nádoby môže dôjsť k vyvretiu alebo vystreknutiu tekutiny. Pri ohrievaní tekutiny vložte do nádoby vždy lyžičku. Tým zabránite oneskorenému varu tekutiny.



Pozor!

Iskrenie: Kovy, napr. lyžica v pohári, sa musia nachádzať minimálne 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Vnútrotnú sklenenú výplň dvierok by mohli poškodiť iskry.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia pre rôzne nápoje a pokrmy na ohrievanie s využitím mikrovlnného ohrevu. Časové údaje sú iba orientačné. Závisia od použitej nádoby, kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Nastavte najprv kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Hodnoty uvedené v tabuľke platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.















Pokiaľ nie sú pre daný pokrm uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Priestor na pečenie po ukončení prípravy vysušte.

Použité druhy ohrevov:

-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas úpravy v min.
Ohrievanie nápojov						
200 ml (dobré premiešajte)	Otvorená nádoba	2		-	max	1-3
400 ml (dobré premiešajte)	Otvorená nádoba	2		-	max	2-6
Ohrievanie dojčenskej stravy						
Fľaša na mlieko, 150 ml (dobré premiešajte)	Otvorená nádoba	2		-	360	1-3
Zelenina, chladená						
250 g	Otvorená nádoba	2		120-130	-	5-15
Zelenina, mrazená						
Nebalená, 250 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	8-12
Špenát so smotanou, zamrazený v kocke, 450 g (počas prípravy 1 – 2-krát zamiešajte)	Uzatvorená nádoba	2		-	600	11-16
Pokrmy, chladené						
Hotový sterilizovaný pokrm, 1 porcia	Uzatvorená nádoba	2		-	600	4-8
Hustá polievka, 400 ml (dobré premiešajte)	Uzatvorená nádoba	2		-	600	5-7
Prílohy, napr. rezance, knedlíčky, zemiaky, ryža	Uzatvorená nádoba	2		-	600	5-10
Zapečené pokrmy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		-	600	5-10
Pokrmy, mrazené						
Hotový sterilizovaný pokrm, 1 porcia	Uzatvorená nádoba	2		-	600	11-15
Hustá polievka, 200 ml (dobré premiešajte)	Uzatvorená nádoba	2		-	600	6-8
Prílohy, 500 g, napr. rezance, knedle, zemiaky, ryža	Uzatvorená nádoba	2		-	600	7-10
Zapečené pokrmy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		180-200	180	20-25

Udržovanie teploty

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Zabráňte tak tvorbe kondenzátu a nemusíte priestor na pečenie utierať.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ešte dorábajú. Pokrmy nezakrývajte.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011 a podľa normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovně pre vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Úrovně pre vloženie príslušenstva na pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
- Univerzálny plech: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Jablkový páj

Jablkový páj na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložená vedľa seba.

Jablkov páj na dvoch úrovniach: tmavá okrúhla forma, vložená nad seba.

Koláč v otváracej tortovej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálny plech namiesto roštu a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.





Píškôtový koláč








Píškôtový koláč na dvoch úrovniach: Okrúhle formy vložte nad seba na rošty.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny pre predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchleho ohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použité druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v mín.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1		130-140*	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		160*	20-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		150*	25-35
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny	5+3+1		140*	35-45
Píškôtový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Píškôtový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Píškôtový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		150-160	10
					20-25
Píškôtový koláč, 2 úrovne	Okrúhla forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	75-95
Jablkový páj, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálny plech. Bude sa doň zachytávať odkvapávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

-  Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Grilovanie					
Opekanie hriankov*	Rošt	5		3	3-5
Hovädzí burger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30
* nepredhrievajte					
** po 2/3 celkového času otočte					

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu




Na prípravu s využitím mikrovlnného ohrevu použite vždy žiaruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry.








Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 18

Pokiaľ postavíte nádobu na rošt, vložte ho nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

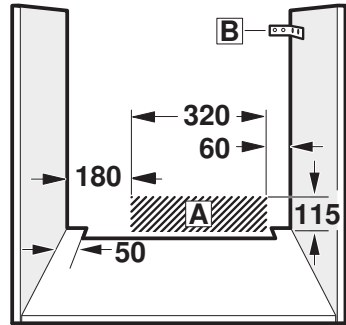
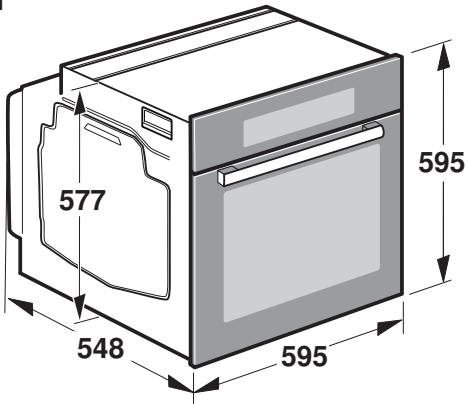
Použitie druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

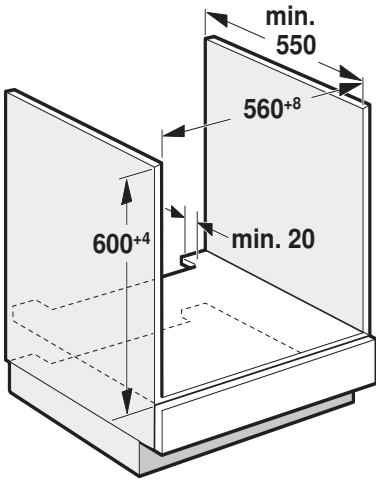
Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon vo wattoch	Čas úpravy v min.
Rozmrazovanie pomocou mikrovlnného ohrevu						
Mäso	Otvorená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu						
Puding	Otvorená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Piškóta	Otvorená nádoba	2		-	600	7-9
Sekaná pečienka	Otvorená nádoba	2		-	600	22-27
Príprava kombinovaná s mikrovlnným ohrevom						
Gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		170-190	360	25-30
Koláče	Otvorená nádoba	2		180-200	180	18-23
Kurča*	Rošt	2		200-220	360	25-35
* po 2/3 celkového času otočte						



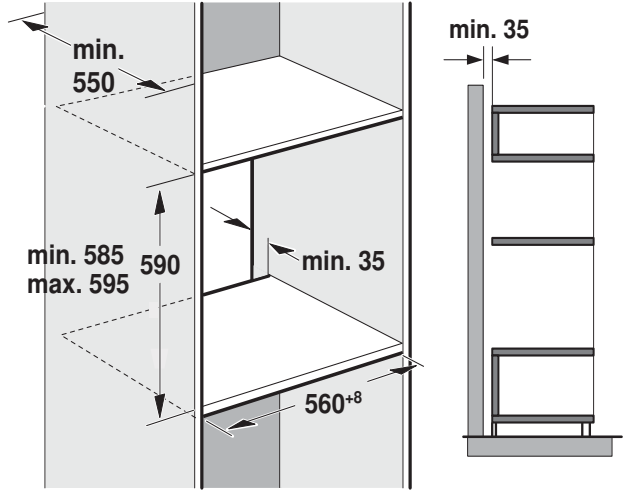
1



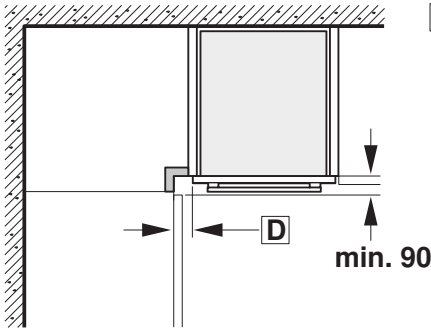
2



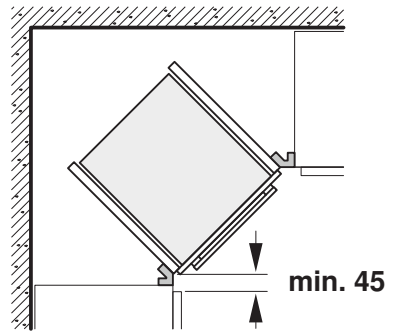
3



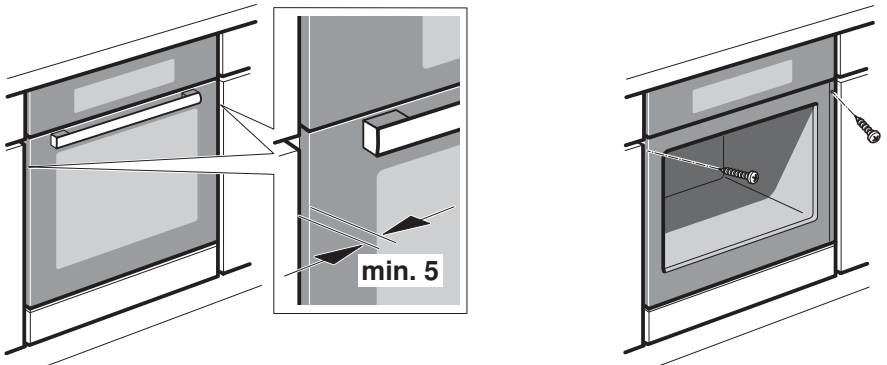
4



C



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm². U nábytkových korpusov bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm². Za týmto účelom zrežte kryt soklu alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a sacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.
- Riadte sa montážnymi pokynmi pre zabudovanie príslušenstva.
- Pred uvedením do prevádzky odstráňte z varnej zóny a dvierok obalový materiál a lepiace fólie.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoračný kryt. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy v nábytku vykonajte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarazal do susedného nábytku.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **A** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** ku stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

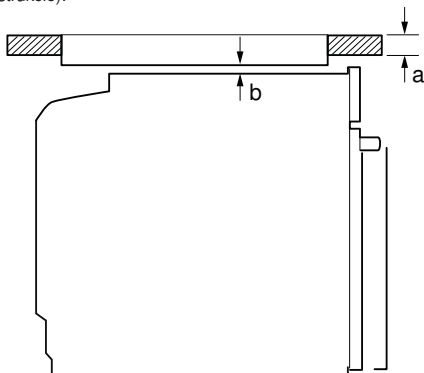
⚠ Osoby s elektronickými implantátmi!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku.

Ak je spotrebič vstavaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná doska	22 mm	24 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Istenie musí byť vykonané podľa výkonu uvedeného na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť). Prívodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstaráť u zákazníckeho servisu.

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstaráť u zákazníckeho servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

Spotrebič je možné zapájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Pokiaľ nie je zásuvka po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

Pri inštalácii musí byť použitý istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítok. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltý = ochranný vodič ⊕, modrý = nulový vodič, hnedý = fáza (krajný vodič).

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení zabudovania. Pokiaľ tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie taktiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými listami.

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné listy.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Dovozca: BSH domáci spotrebiče 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 reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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 stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

