



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Vestavná pečicí trouba

CMG656B.1

[cs] Návod k použití

Vestavná pečicí trouba

Obsah

	Použití dle určení	4		Dětská pojistka	21
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		Aktivace a deaktivace	21
	Obecně	5		Základní nastavení	22
	Mikrovlnný ohřev	6		Změna základních nastavení	22
	Čisticí funkce	7		Seznam základních nastavení	22
	Příčiny poškození	8		Výpadek elektrického proudu	22
	Obecně	8		Změna času	22
	Mikrovlnný ohřev	8		Program sabat	23
	Ochrana životního prostředí	9		Spouštění programu sabat	23
	Úspora energie	9		Čisticí prostředky	23
	Ekologická likvidace	9		Vhodné čisticí prostředky	23
	Seznámení se se spotřebičem	10		Plochy v pečicím prostoru	24
	Ovládací panel	10		Udržování spotřebiče v čistotě	25
	Ovládací prvky	10		Čisticí funkce	25
	Displej	11		EcoClean	25
	Druhy provozu	11		Sušení	26
	Druhy ohřevu	12		Rámy	26
	Mikrovlnný ohřev	13		Vysazení a zavěšení rámu	26
	Další informace	13		Dvířka spotřebiče	27
	Funkce varného prostoru	13		Demontáž krytu dvířek	27
	Příslušenství	14		Demontáž a montáž skleněných tabulí	28
	Dodávané příslušenství	14		Co dělat v případě poruchy?	29
	Zasunutí příslušenství	14		Samostatné odstraňování závad	29
	Zvláštní příslušenství	14		Maximální doba provozu	29
	Před prvním použitím	15		Osvětlení varného prostoru	30
	První uvedení do provozu	15		Zákaznický servis	30
	Čištění varného prostoru a příslušenství	15		Číslo E-Nr. a číslo FD	30
	Obsluha spotřebiče	16			
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	16			
	Spuštění provozu	16			
	Nastavení druhu provozu	16			
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	16			
	Rychloohřev	17			
	Časové funkce	17			
	Nastavení doby trvání	17			
	Nastavení konce	18			
	Nastavení budíku	19			
	Mikrovlnný ohřev	19			
	Nádoby	19			
	Stupně mikrovlnného ohřevu	20			
	Nastavení mikrovlnného ohřevu	20			
	Nastavení Mikrokombi	20			
	Sušení	21			

 Pokrmý	30
Upozornění k nastavením	30
Volba pokrmu	31
Nastavení pokrmu	31
 Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	32
Silikonové formy	32
Koláče a drobné pečivo	32
Chléb a housky	35
Pizza, quiche a pikantní koláče	36
Nákyp a suflé	38
Drůbež	39
Maso	41
Ryby	44
Zelenina a přílohy	45
Dezerty	47
Druhy ohřevu eco	48
Akrylamid v potravinách	50
Mírný ohřev	50
Sušení	51
Zavařování	52
Kynutí těsta	53
Rozmrazování	53
Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu	54
Udržování teploty	55
Zkušební pokrmy	56

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

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

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

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

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

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

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství" na straně 14

Důležité bezpečnostní pokyny

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Mikrovlnný ohřev

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí výbuchu!

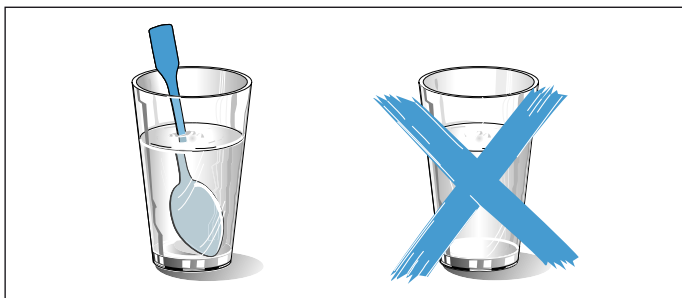
Tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách mohou explodovat. Nikdy neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou mohou během ohřívání, ale také ještě po něm výbušným způsobem prasknout. Nikdy nevařte vejce ve skořápce ani neohřívejte vejce vařená natvrdo. Nikdy nevařte škeble a korýše. U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte žloutek. U potravin s tvrdou slupkou, jako jsou např. jablka, rajska jablka, brambory nebo párky, může slupka prasknout. Před ohříváním slupku napíchněte.
- Kojenecká výživa se ohřívá nerovnoměrně. Nikdy neohřívejte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepte. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Funkce sušení zapne při nejvyšších stupních při samotném mikrovlnném ohřevu automaticky topné těleso a ohřívá varný prostor. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru nebo topných těles. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Je nebezpečné používat spotřebič v rozporu s účelem použití.
Nepřípustné je sušení potravin nebo oblečení, ohřívání bačkor, polštářků plněných peckami nebo obilninami, mycích hub, vlhkých hadrů a podobně.
Například přehřáté bačkory, polštářky plněné obilninami nebo peckami, mycí houby, vlhké hadry a podobné předměty mohou způsobit popáleniny.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!**

- Nevhodná nádoba může prasknout. Porcelánové a keramické nádoby mohou mít v držadlech a pokličkách drobné dírký. Za těmito dírkami mohou být skryty dutinky. Vnikne-li do těchto dutinek vlhkost, může dojít k prasknutí nádoby. Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
- Nádoby a nádoby z kovu nebo nádobí s kovovým lemem mohou při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem způsobit jiskření. Hrozí poškození spotřebiče. Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem nikdy nepoužívejte kovové nádoby.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

Čisticí funkce**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Příčiny poškození

Obecně

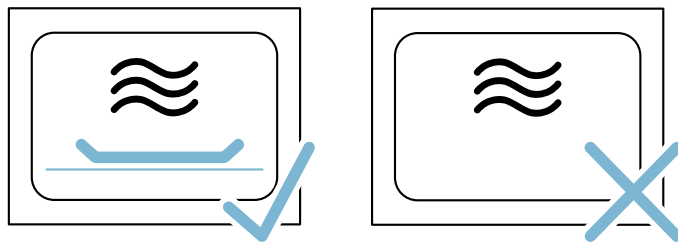
Pozor!

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

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvejte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Samotný mikrovlnný ohřev: Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem není vhodný univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Může dojít k jiskření a poškození varného prostoru. Používejte jako plochu pro položení nádoby dodaný rošt nebo použijte mikrovlnný ohřev v kombinaci s druhem ohřevu.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19



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

Tento spotřebič splňuje normu EN 55011, resp. CISPR 11. Je to výrobek skupiny 2, třídy B.

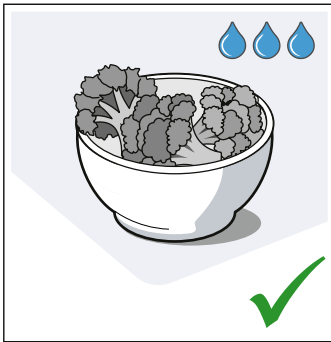
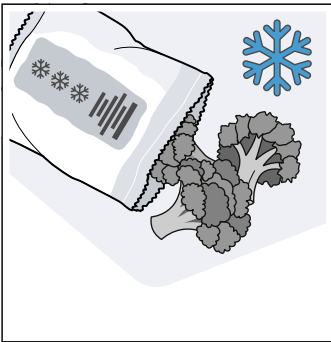
Skupina 2 znamená, že se k ohřívání potravin používá mikrovlnný ohřev. Třída B znamená, že spotřebič je vhodný do prostředí domácností.

Ochrana životního prostředí

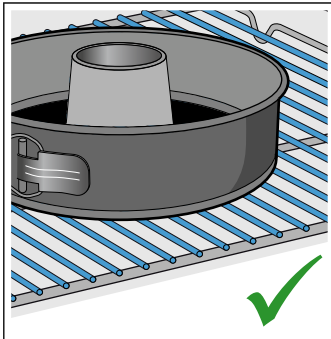
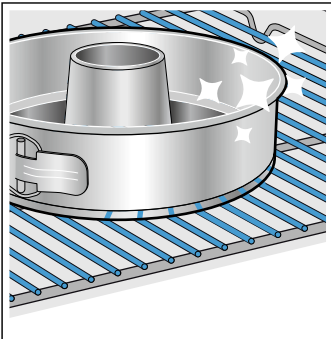
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

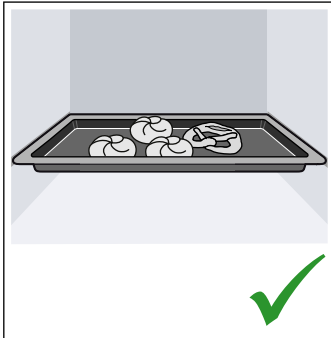
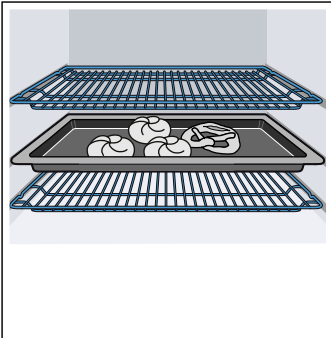
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



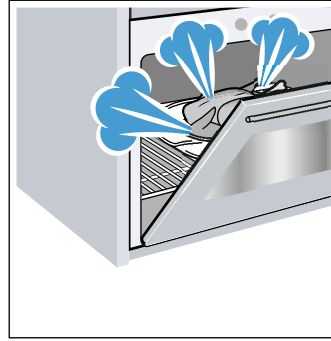
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



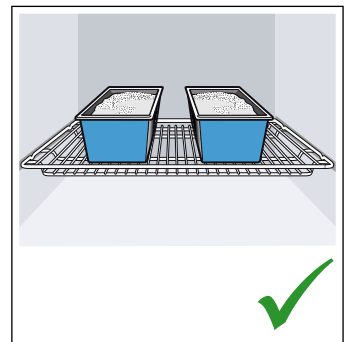
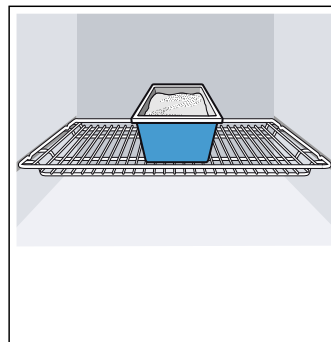
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.



- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Seznámení se se spotřebičem

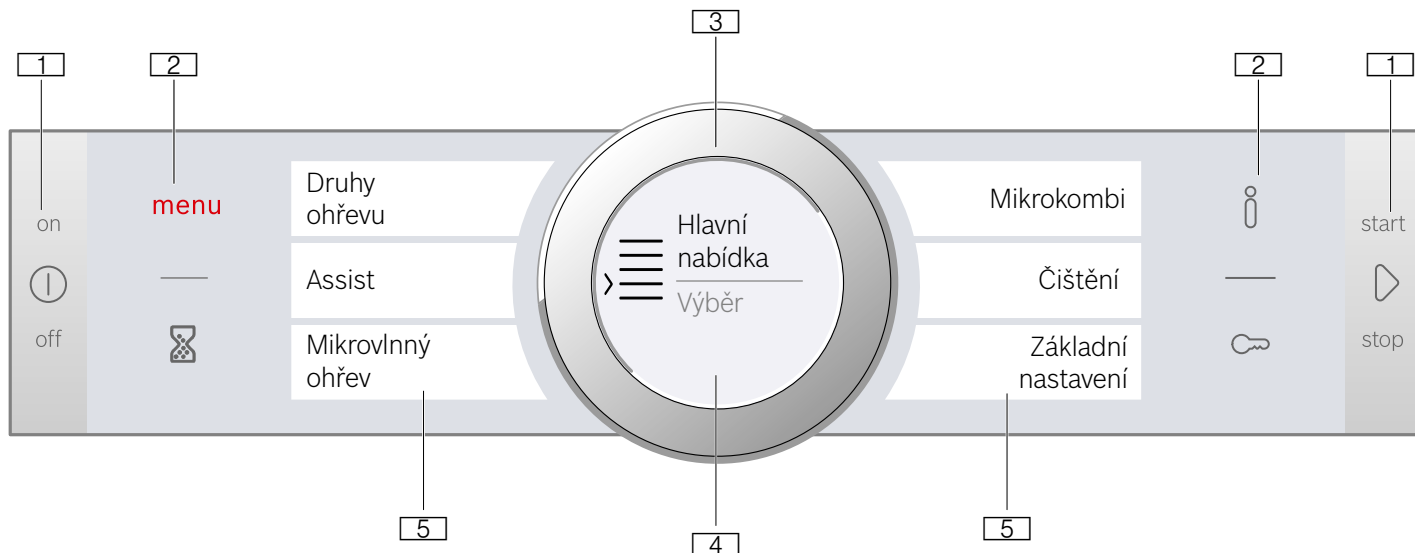
V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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

Ovládací panel

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

Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči s ukazatelem menu.



1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od ovládacího panelu lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost. U spotřebičů, které nemají přední část z ušlechtilé oceli, nelze stisknout tlačítka dotykových polí.

2 Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušný symbol zvolíte funkci.

3 Otočný volič

Otočný volič je umístěn tak, aby se bez omezení mohl otáčet doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a prstem jím otáčejte v požadovaném směru.

4 Displej

Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.

5 dotykové displeje

Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti volby. Klepnutím na příslušné textové políčko je zde zvolíte přímo. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

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

Symbol	Význam	
Tlačítka		
ⓘ	on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
▶	start/stop	Spustit provoz a přidržit nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit
Dotyková pole		
menu	Menu	Otevřít menu Druhy provozu
⌚	Budík	Zvolit budík
i	Informace	Zobrazení pokynů
🔒	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)

Otočný volič

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

Pro listování v nabídkách dotykových displejů použijte rovněž otočný volič.

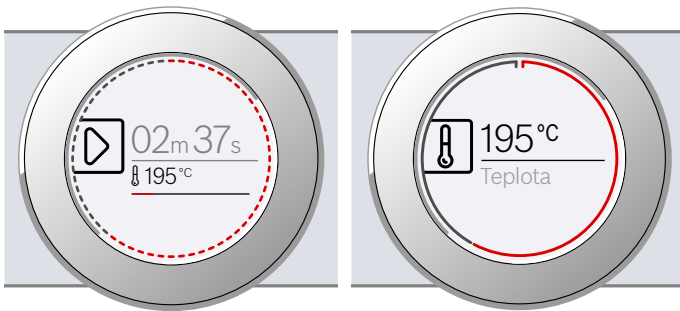
Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

Displej

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

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

Zvýraznění	Zvýrazněnou hodnotu lze změnit přímo, aniž by napřed musela být zvolena. Po spuštění provozu je vždy zvýrazněna teplota a stupeň. Bílá linie je současně linií ohřevu a vyplňuje se červeně. Upozornění: Při mikrovlnném ohřevu je zvýrazněna doba trvání. Linie ohřevu se neobjeví.
Zvětšení	Jakmile pomocí otočného voliče změníte zvýrazněnou hodnotu, zobrazí se zvětšená pouze tato hodnota.



Prstenec

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec.

Pokud měníte hodnotu, prstenec indikuje, v které části menu se nacházíte. V závislosti na oblasti nastavení a délce menu je prstenec buď spojitý, nebo rozdělen do segmentů.

Během provozu se prstenec v sekundovém taktu vyplňuje červeně. Po každé celé minutě se segmenty vyplňují opět zpředu. Během doby provozu zmizí každou sekundu jeden segment.

Ukazatel teploty

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

Linie ohřevu	Bílá linie pod teplotou se zleva doprava vyplňuje červeně tím více, čím více se varný prostor zahřívá. Při přehřívání je dosaženo optimálního okamžiku k vložení pokrmu, jakmile je celá linie vyplněna červeně. U nastavovacích stupňů, např. na stupni grilování, je linie ohřevu ihned vyplněna červeně.
Ukazatel zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, indikuje prstenec zbytkové teplo ve varném prostoru. Čím menší je zbytkové teplo, tím tmavší je prstenec, až případně zcela zmizí.

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

Dotykové displeje

Dotykové displeje jsou zároveň ukazatele a ovládací prvky. Ukazují vám, jakou funkci můžete zvolit a co je již nastaveno. Pro výběr funkce klepněte jednoduše přímo na textové políčko.

Jaká funkce je zvolena, poznáte na červeném svislém sloupci po straně. Příslušná hodnota je na displeji zvýrazněna bíle.

Malá červená šipka po straně textového políčka označuje, na jakou funkci můžete přejít vpřed nebo vzad.

Teplota

< Druh ohřevu
4D horký vzd.

Druhy provozu

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

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.





Druh provozu	Použití
Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 16	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu.
Assist → "Pokrmů" na straně 30	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19	Díky mikrovlnnému ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmy.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19	Takto můžete k mikrovlnnému ohřevu navíc přidat určitý druh ohřevu.
Čištění → "Čistící funkce" na straně 25	Pro čištění jsou k dispozici různé čisticí funkce: EcoClean a sušení.
Základní nastavení → "Základní nastavení" na straně 22	Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit.

Druhy ohřevu

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

Symbole jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

Při nastavení teploty vyšší než 275 °C a stupně grilování 3 sníží spotřebič teplotu po cca 40 minutách na cca 275 °C, resp. stupeň grilování 1.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev	30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šfavatou horní vrstvou. Teplo sálá rovnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch eco	30–275 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejefektivnější je tento druh ohřevu při 125–275 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
 Horní/dolní ohřev eco	30–300 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá shora i zdola. Nejefektivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
 Gril s cirkulací vzduchu	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Stupeň pro pizzu	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
 Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě rovnoměrně shora i zdola.
 Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
 Udržování teploty	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
 Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.

Navržené hodnoty

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

Mikrovlnný ohřev

Abyste používali vždy správný výkon mikrovlnného ohřevu, najdete zde přehled různých oblastí použití.

Výkony mikrovlnného ohřevu jsou stupně a neodpovídají vždy přesnému počtu wattů, které spotřebič používá.

Stupeň mikrovlnného ohřevu	Maximální doba trvání	Použití
90 W	1 h 30 min	Pro rozmrazování choulostivých pokrmů.
180 W	1 h 30 min	Pro rozmrazování a další vaření.
360 W	1 h 30 min	Pro vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů.
600 W	1 h 30 min	Pro ohřívání a vaření pokrmů.
Max. W	30 minut	Pro ohřívání tekutin.

Mikrokombi

Výběr druhů ohřevu můžete kombinovat s mikrovlnným ohřevem. Spotřebič hřeje a současně je zapnut mikrovlnný ohřev. Pokrm je tak hotový rychleji.

K tomu jsou vhodné výkony mikrovlnného ohřevu mezi 90 a 360 W.

Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti.

Klepněte na pole **i**. Pokyn se na několik sekund zobrazí na displeji. V případě delších pokynů můžete otočným voličem listovat až na konec.

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

Funkce varného prostoru

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

Otevření dvířek spotřebiče

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

Upozornění: Při druhu provozu mikrovlnný ohřev musíte po zavření dvířek pokračovat v provozu tlačítkem start/stop **▷**. Můžete změnit příslušné základní nastavení. → "Základní nastavení" na straně 22

Osvětlení varného prostoru

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

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 22

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

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

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 22

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šfavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

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

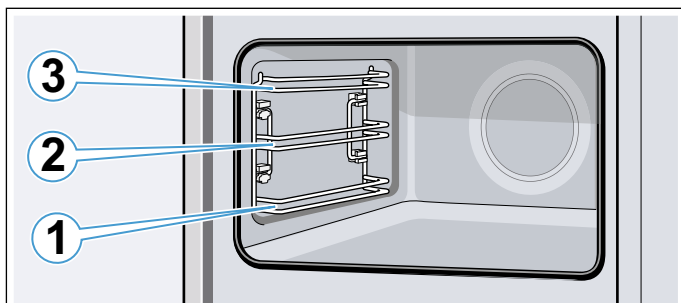
Mikrovlnný ohřev

Pro provoz se samotným mikrovlnným ohřevem je vhodný výhradně dodaný rošt. Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení může způsobit jiskření a poškození varného prostoru.

Při provozu v kombinaci s mikrovlnným ohřevem nebo druhem provozu můžete používat také univerzální vysoký plech, plech na pečení nebo jiné dodané příslušenství.

Zasunutí příslušenství

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




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

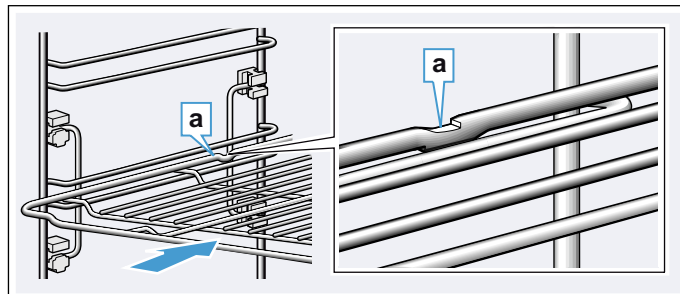
Upozornění

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

Funkce zaskočení

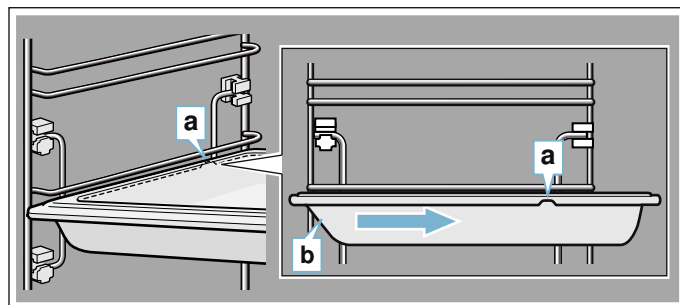
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje převrnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 30

Zvláštní příslušenství

Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

Univerzální vysoký plech

Pro šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávacího tuku a šťávy z masa.

Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávacího tuku. Použijte pouze na univerzálním vysokém plechu.

Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek.

Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč (5,1 l)

Na dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.

**Před prvním použitím**

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

První uvedení do provozu

Po připojení k elektrické síti nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu. Může trvat několik sekund, než se výzva zobrazí.

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 22

Nastavení jazyka

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

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

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Klepněte na textové políčko „Čas“.
2. Otočným voličem nastavte čas.
3. Nastavení potvrďte klepnutím na textové políčko „Ukončit nastavení“.

Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

Čištění varného prostoru a příslušenství

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

Čištění varného prostoru

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

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky, a odstraňte lepicí pásku ve spotřebiči a na něm. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou otřete hladké plochy ve varném prostoru. Dokud se přístroj ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole. → "Obsluha spotřebiče" na straně 16

Nastavení	
Druh ohřevu	4D horký vzduch
Teplota	maximální
Doba trvání	1 hodina

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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


Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

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


Zapnutí spotřebiče

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

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 22

Vypnutí spotřebiče

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

Případně probíhající funkce se ukončí.

Na displeji se zobrazí čas nebo příp. ukazatel zbytkového tepla.


Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 22


Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

Po spuštění se na displeji kromě nastavení objeví ukazatel času. Kromě toho se objeví prstenec a linie ohřevu.

Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit provoz.

Držíte-li tlačítko start/stop  stisknuté po dobu cca 3 sekund, provoz se zcela přerušuje a všechna nastavení se vrátí na výchozí hodnotu.


Upozornění: Po přerušování nebo pozastavení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný druh provozu.


Chcete-li nastavit jiný druh provozu, přejděte do menu. Přesný popis k jednotlivým druhům provozu najdete v příslušné kapitole.

V zásadě platí:

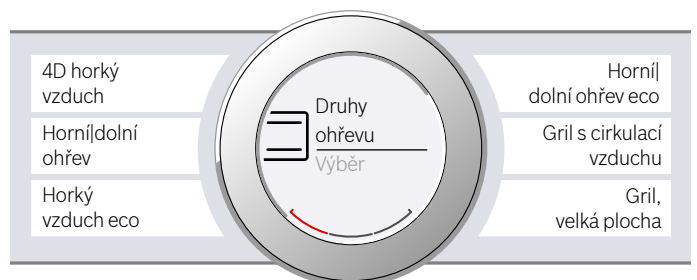
1. Klepněte na příslušné textové políčko. Funkce je zvýrazněna.
2. Otočným voličem změňte zvýrazněnou volbu.
3. Pokud je to nutné, proveďte další nastavení. Klepněte na příslušné textové políčko a otočným voličem změňte hodnotu.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne pracovat.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Není-li zvolen druh provozu Druhy ohřevu, klepněte v menu na textové políčko „Druhy ohřevu“. Na dotykových displejích se objeví menu druhů ohřevu.


Příklad na obrázku: horký vzduch Eco  při teplotě 195 °C.

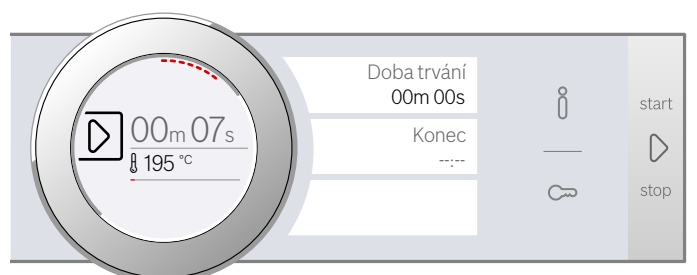
1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu. Příp. v menu listujte otočným voličem.



2. Teplota je zvýrazněna.
2. Otočným voličem nastavte teplotu.



3. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží.



Spotřebič začne ohřívat.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off ①.

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 17

Ändern (změnit)

Po spuštění je vždy zvýrazněna teplota. Pomocí otočného voliče lze teplotu přímo změnit a uložit.



Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte provoz a klepněte na textové políčko druhu ohřevu. Objeví se menu. Klepněte na požadovaný druh ohřevu. Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

Upozornění: Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

Rychloohřev

S rychloohřevem můžete u některých druhů ohřevu zkrátit dobu zahřívání.

Pro rychloohřev jsou vhodné následující druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

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

Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „zap“. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. V textovém políčku je uvedeno „vyp“. Vložte pokrm do trouby.




Upozornění: Časová funkce Doba trvání se spustí současně s rychlým ohřevem. Doba trvání nastavte teprve v okamžiku, kdy rychlý ohřev skončí.


Přerušit

Pro přerušování rychlého ohřevu klepněte znovu na textové políčko „Rychlý ohřev“. V textovém políčku je uvedeno „vyp“.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časová funkce	Použití
 Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
 Konec	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadované době.
 Budík	Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky nezapne nebo nevypne.

Dobu trvání a konec můžete po nastavení provozu vyvolat pomocí dotykových displejů. Budík má vlastní pole  a lze jej kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby trvání nebo času budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit klepnutím na pole nebo dotykový displej.

Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 22

Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu tepelné úpravy pokrmu. Doba tepelné úpravy tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

Nastavení

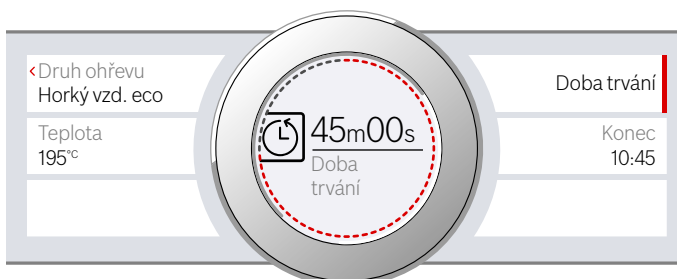
Podle toho, jakým směrem otočný volič nejprve otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.

Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, potom v pětiminutových krocích.

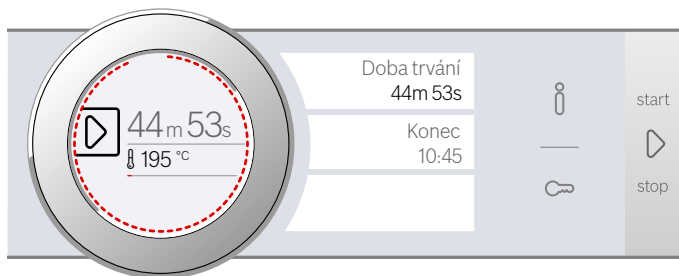
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:00 h, doba trvání 45 minut.

1. Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
2. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba trvání“. Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání. Čas konce se vypočte automaticky.



4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Doba trvání se začne odměřovat.



Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Pomocí textového políčka „Doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off ①.

Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit dobu trvání, klepněte na textové políčko „Doba trvání“. Doba trvání je zvýrazněna a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změna je převzata přímo.

Chcete-li zrušit dobu trvání, nastavte ji znovu na nulovou hodnotu. Po převzetí změny pokračuje provoz bez doby trvání.

Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Můžete například vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

Upozornění

- Dbejte na to, aby potraviny nebyly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.
- Konec již nenastavujte, pokud byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Nastavení

Konec doby trvání lze posunout zpět maximálně o 23 hodin a 59 minut.

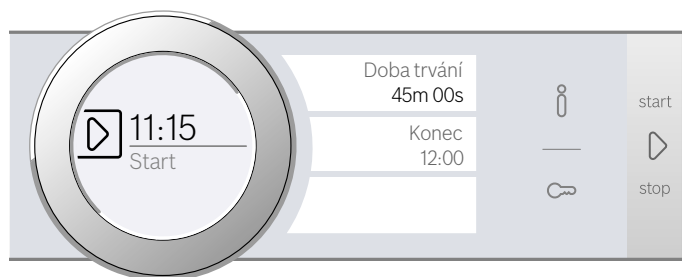
Příklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00 h.

1. Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
2. Nastavte dobu trvání.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“.
Na displeji je vypočítaný čas konce zvýrazněn bíle.

4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Na displeji je čas, ve kterém se spotřebič spustí.



Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Když se spotřebič spustí, zobrazuje se na displeji zbývající doba.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Pomocí textového políčka „Doba trvání“ můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off ①.

Změnit a přerušit

Po spuštění již čas konce nelze změnit.

Chcete-li smazat dobu trvání a konec, přerušete provoz tlačítkem start/stop ▷. V provozu můžete pokračovat bez doby trvání a konce.

Nastavení budíku



Budík běží souběžně s jinými nastaveními. Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku nebo nastavená doba trvání.

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.


Čím vyšší je hodnota, tím větší jsou časové kroky při nastavení.

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

1. Klepněte na pole .
Symbol svítí červeně. Na displeji je doba budíku zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku.
3. Spusťte spotřebič klepnutím na pole .

Upozornění: Po několika sekundách se budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je přístroj vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto provozu v popředí. Klepnete-li na pole , zobrazí se na několik sekund doba budíku.

Jakmile čas uplyne, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí.

Tip: Vztahuje-li se nastavená doba budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Čas je viditelný v popředí a spotřebič se automaticky vypne.

Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit čas budíku, klepněte na pole .
Čas budíku je zvýrazněn bíle a můžete ho kdykoliv změnit pomocí otočného voliče.

Pokud chcete zrušit budík, vynulujte čas budíku. Po převzetí změny již symbol nesvítí.

Mikrovlnný ohřev

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

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

Nádoby

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

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

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

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

Pro jiné druhy použití nejsou kovové nádoby vhodné. Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmy v uzavřených kovových nádobách zůstanou studené.

Pozor!

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

Test nádobí

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

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

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

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Dodané příslušenství

Pro provoz se samotným mikrovlnným ohřevem je vhodný výhradně dodaný rošt. Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení může způsobit jiskření a poškození varného prostoru.

Při provozu v kombinaci s mikrovlnným ohřevem nebo druhem provozu můžete používat také univerzální vysoký plech, plech na pečení nebo jiné dodané příslušenství.

Při provozu s mikrovlnným ohřevem zasuňte příslušenství nejlépe do výšky 1, pokud není uvedeno jinak.

Stupně mikrovlnného ohřevu

Máte k dispozici různé výkony mikrovlnného ohřevu ve stupních, vhodné pro různé druhy pokrmů a úprav.

Provoz s mikrovlnným ohřevem potřebuje vždy dobu trvání. Navrženou dobu trvání můžete převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

Stupeň	Použití	Maximální doba trvání
90 W	k rozmrazování choulstivých pokrmů	1 h 30 min
180 W	k rozmrazování a dalšímu vaření	1 h 30 min
360 W	k vaření masa a ohřívání choulstivých pokrmů	1 h 30 min
600 W	k ohřívání a vaření pokrmů	1 h 30 min
Max.	k ohřívání tekutin	30 min

Maximální stupeň je určený pouze pro ohřívání tekutin, nikoli pro ohřívání pokrmů. Kvůli ochraně spotřebiče se maximální výkon mikrovlnného ohřevu během prvních minut postupně sníží na 600 W. Plný výkon je opět k dispozici po vychladnutí spotřebiče.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Dodržujte pokyny pro vhodnou nádobu, než nastavíte mikrovlnný ohřev.

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „mikrovlnný ohřev“.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným výkonem mikrovlnného ohřevu.
Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
4. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
5. Tlačítkem start/stop \triangleright spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u mikrovlnného ohřevu neobjeví.
Spotřebič se zapne.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off \odot .

Upozornění: Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek musíte pro pokračování provozu stisknout tlačítko start/stop \triangleright .

Pokud jste příslušné základní nastavení změnili, dbejte na to, aby mikrovlnný ohřev neběžel dál bez pokrmu.
→ "Základní nastavení" na straně 22

Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapne spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky topné těleso. Varný prostor a příslušenství se silně zahřívá. Na výsledek vaření to nemá vliv.

Upozornění: Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 22

Varování – Nebezpečí popálení!

Funkce sušení zapne při nejvyšších stupních při samotném mikrovlnném ohřevu automaticky topné těleso a ohřívá varný prostor. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru nebo topných těles. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Změnit a přerušit

Po spuštění je vždy zvýrazněná doba trvání. Pomocí otočného voliče lze dobu trvání přímo změnit a uložit.






Pro změnu výkonu mikrovlnného ohřevu přerušte provoz tlačítkem start/stop \triangleright . Klepněte na textové políčko požadovaného výkonu a pokračujte v provozu tlačítkem start/stop \triangleright . Doba trvání je zachována.

Chcete-li přerušit mikrovlnný ohřev, zastavte provoz tlačítkem start/stop \triangleright a zvolte jiný druh provozu.

Nastavení Mikrokombi

U některých druhů ohřevu můžete zapnout mikrovlnný ohřev.

Vhodné druhy ohřevu:

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

Při Mikrokombi máte k dispozici výkony mikrovlnného ohřevu 90, 180 a 360 W.

Dodržujte pokyny pro vhodnou nádobu, než nastavíte Mikrokombi.

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Mikrokombi“.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu.
4. Klepněte na textové políčko s požadovaným výkonem mikrovlnného ohřevu.
Na displeji je bíle zvýrazněná teplota nebo stupeň.
5. Otočným voličem nastavte teplotu nebo stupeň.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“.
Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
7. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
8. Tlačítkem start/stop \triangleright spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.
Spotřebič se zapne.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off \odot .

Změnit a přerušit

Po spuštění je vždy zvýrazněna teplota. Pomocí otočného voliče lze teplotu nebo stupeň přímo změnit a uložit.

Pro změnu doby trvání klepněte na textové políčko „Doba trvání“ a otočným knoflíkem změňte. Změna je převzata přímo.

Pro změnu druhu ohřevu nebo výkonu mikrovlnného ohřevu nejprve přerušete provoz tlačítkem start/stop ▷. Klepněte na textové políčko druhu ohřevu nebo výkonu mikrovlnného ohřevu a změňte jej.

Upozornění: Změníte-li druh ohřevu nebo výkon mikrovlnného ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

Chcete-li přerušit Mikrokombi, zastavte provoz tlačítkem start/stop ▷ a zvolte jiný druh provozu.

Sušení

Po provozu varný prostor vysušte, aby v něm nezůstala žádná vlhkost.

Spuštění sušení

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

Pozor!

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

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off ①.
4. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na textové políčko „čištění“.
6. Klepněte na textové políčko „sušení“.
Zobrazí se doba trvání. Nelze ji změnit.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.

Ruční vysušení varného prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z varného prostoru nečistoty.
3. Vysušte varný prostor houbičkou.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby varný prostor úplně vyschnul.

Dětská pojistka

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



Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebič vypnout tlačítkem on/off ①.

Aktivace a deaktivace

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

Pole  stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Při zapnutém spotřebiči svítí pole  červeně. Je-li spotřebič vypnutý, pole  nesvítí.

Základní nastavení


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

Změna základních nastavení

Spotřebič musí být zapnutý.


1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným nastavením.
Vybrané nastavení je zobrazeno na červeném sloupci po straně textového políčka.
Na displeji je uvedena příslušná hodnota.
4. Hodnotu podle potřeby změňte otočným voličem.
5. Klepněte na textové políčko s dalším nastavením.
Na displeji se zobrazí příslušná hodnota, kterou můžete otočným voličem změnit.
6. Procházejte nastavení a podle potřeby je měňte otočným voličem.
Pro listování v nastaveních klepněte na textové políčko „Další nastavení“.
7. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
8. Klepněte na textové políčko „Uložit“.
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Přerušit

Nechcete-li změny uložit, klepněte na pole **menu** a potom na textové políčko „Neuložit“. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení Vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Čas ve formátu 24 h
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*
Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Hlasitost	Stupnice s 5 stupni
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off )
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Vyp. Digitální* Analogový

Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*
Automatické pokračování	Nepokračovat automaticky* Při Zavřít dvířka (Pouze pro druh provozu mikrovlnný ohřev)
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek a zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Způsoby ohřevu* Mikrovlnný ohřev Mikrokombi Asist
Varování pro plech na pečení MW	Zobrazit* Nezobrazovat
Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Sušení při mikrovlnném ohřevu	Zapnuté* Vypnuté
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální
Program sabat	Zapnutý Vypnutý*

* Výrobní nastavení (V závislosti na typu spotřebiče se výrobní nastavení mohou lišit.)

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

Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

Při delším přerušení proudu musíte znovu provést pouze nastavení pro první uvedení do provozu. Krátké přerušení proudu může spotřebič překonat.

Změna času

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

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Klepněte na pole **menu**.
Na displeji se objeví výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Základní nastavení“.
Na dotykových displejích se objeví nastavení.
3. Klepněte na textové políčko „Čas“.
Na displeji se zobrazí čas.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Pro potvrzení klepněte na pole **menu**.
Objeví se dotaz, zda mají být změny uloženy.
6. Klepněte na textové políčko „Uložit“.
Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Program sabat

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

Spouštění programu sabat

Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 22

Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je program sabat uveden v druzích ohřevu jako poslední.

Spotřebič používá horní/dolní ohřev. Teplotu lze nastavit v rozmezí 85 °C až 140 °C.

Musí být zvolen druh provozu Druhy ohřevu. Na dotykových displejích se objeví menu druhů ohřevu.

1. Klepněte na textové políčko „Program sabat“. Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba trvání“. Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro dobu trvání.

4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.

Upozornění: Čas konce se vypočte automaticky, nelze jej však posunout.

5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Na displeji se zobrazuje zbývající doba.

Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba trvání programu sabat uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba trvání 00m 00s.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) Ⓞ vypněte spotřebič.

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nezastaví.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li přerušit program sabat, vypněte spotřebič tlačítkem on/off Ⓞ. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.

Vnitřek spotřebiče

Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Lze jím odstranit změny barvy. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli. Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Upozornění

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

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna, horní stěna a postranní stěny v pečicím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

Pozor!

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí čisticí funkce. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 25

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy přece jenom dostane, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Tipy

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

Čisticí funkce

Pomocí čisticí funkce „EcoClean“ se vyčistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

EcoClean

Samočisticí plochy (zadní stěna, horní stěna a postranní stěny) jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení a grilování. Pokud se plochy již dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze povrch vyčistit pomocí čisticí funkce.

Upozornění: Spotřebič registruje používání. Spotřebič upozorní, že je doporučeno provést čištění. Doporučení bude zobrazené tak dlouho, dokud kompletně neproběhne čisticí funkce.

Pokud se nebudete touto výzvou řídit, může dojít k poškození samočisticích ploch. Pokud je spotřebič silně znečištěný již dříve, resp. pokud zjistíte na zadní stěně skvrny, nečekejte s čištěním na výzvu. Čím častěji se čištění provádí, tím déle je zaručena čisticí schopnost samočisticích ploch. Spotřebič můžete pomocí čisticí funkce čistit podle potřeby kdykoli.

Před spuštěním čisticí funkce

Vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.


Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

Odstraňte ze dna pečicího prostoru, vnitřku dvířek spotřebiče a osvětlení pečicího prostoru hrubé nečistoty. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možné odstranit.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho oťřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.


Varování – Nebezpečí popálení!

 Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.


Nastavení čisticí funkce

Před nastavením čisticí funkce dbejte na to, abyste dodrželi všechny pokyny k přípravě.

Doba trvání je u čisticí funkce pevně nastavená na 1 hodinu. Nelze ji měnit.

1. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „čištění“.
3. Klepněte na textové políčko „EcoClean“.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. U čisticí funkce se indikační čára ohřevu nezobrazuje. Čisticí funkce se spustí.

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.



Jakmile funkce čištění skončí, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání 00 m 00 s. Tlačítkem on/off  vypněte spotřebič.

Posunutí času konce

Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas konce již nelze měnit.

Přerušit

Chcete-li funkci čištění přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off . Tlačítkem start/stop  již provoz nemůžete zastavit.

Upozornění: Počítadlo provozních hodin se nevynuluje. Na displeji se dále zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

Po skončení čisticí funkce

Po vychladnutí pečicího prostoru ho v případě potřeby vytřete vlhkým hadrem.

Upozornění: Během provozu a čisticí funkce se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

Sušení

Po provozu varný prostor vysušte, aby v něm nezůstala žádná vlhkost.

Spuštění sušení

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

Pozor!

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

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off ①.
4. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na textové políčko „čištění“.
6. Klepněte na textové políčko „sušení“.
Zobrazí se doba trvání. Nelze ji změnit.
7. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.

Ruční vysušení varného prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z varného prostoru nečistoty.
3. Vysušte varný prostor houbičkou.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby varný prostor úplně vyschnul.

Rámy

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

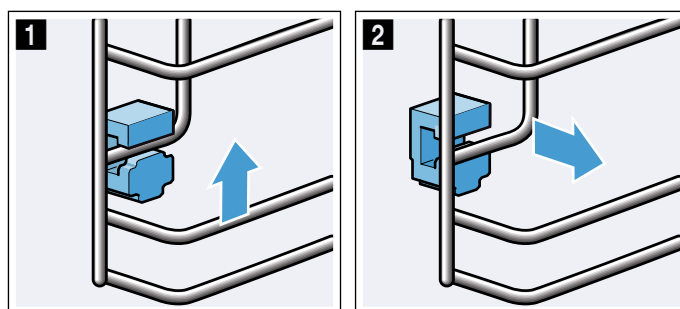
Vysazení a zavěšení rámu

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

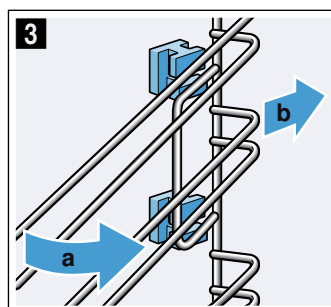
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu

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



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

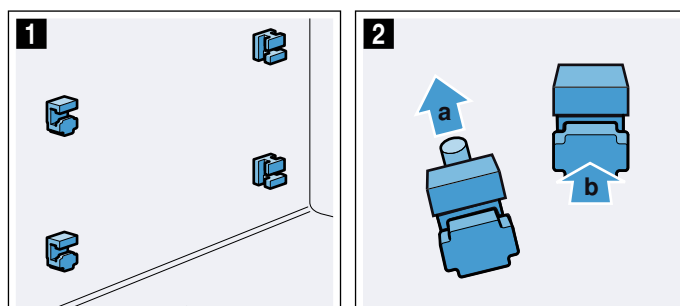


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

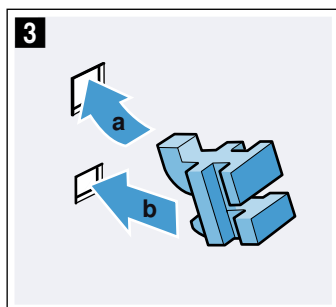
Zasunutí držáků

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

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

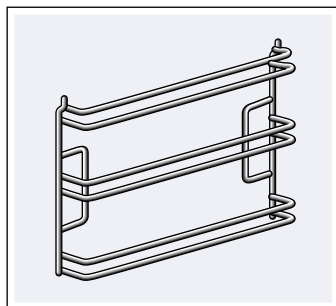


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek **3**).



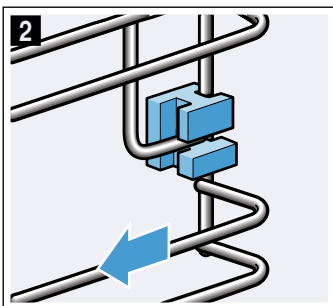
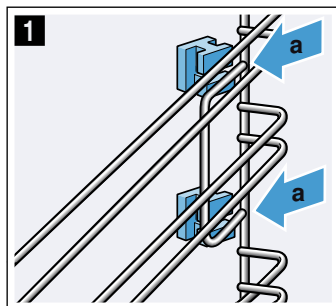
Zavěšení rámu

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

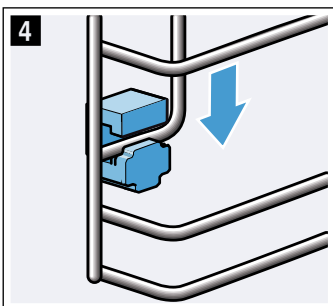
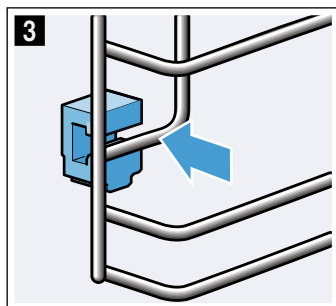


Rámy dosedají vpravo a vlevo.

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



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



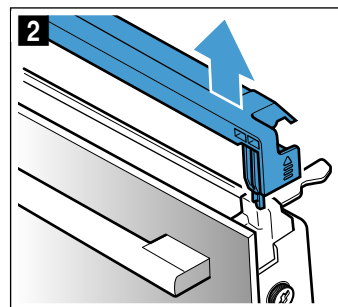
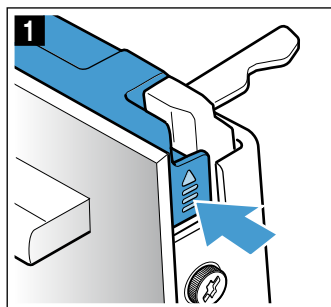
Dvířka spotřebiče

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

Demontáž krytu dvířek

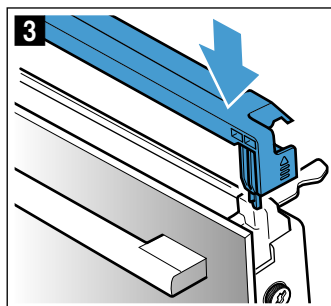
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



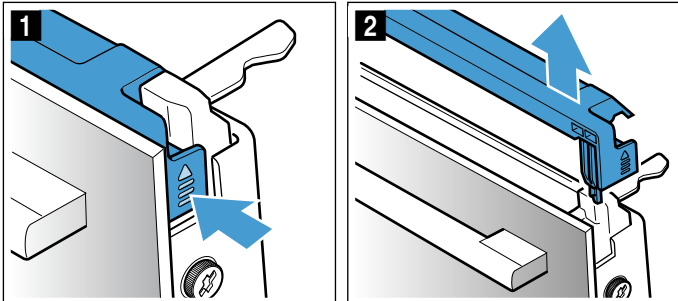
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

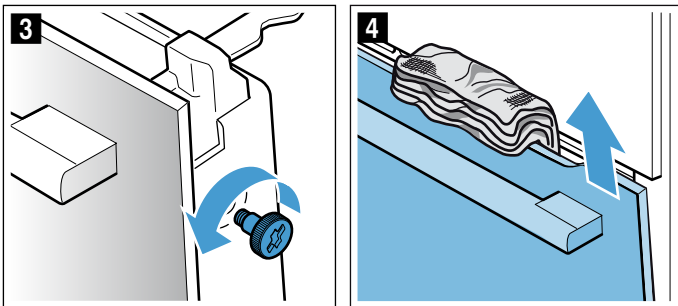
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

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



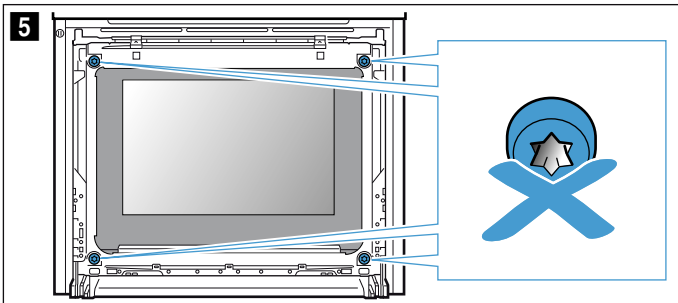
4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

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

Nepovolujte čtyři černé šrouby na rámu (obrázek 5).



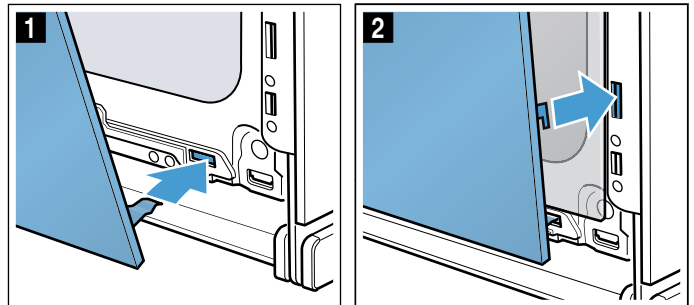
⚠ Varování

Nebezpečí úrazu!

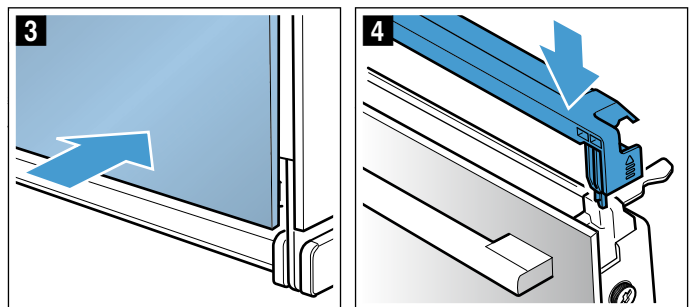
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Montáž na spotřebič

1. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 2).



3. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 3).
4. Dvířka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.
5. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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

Co dělat v případě poruchy?

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

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka. Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce. Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadek elektrického proudu	Znovu nastavte jazyk a čas.
Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví.	Základní nastavení změněno.	Změňte základní nastavení ukazatele hodin.
Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol [Z].	V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim.	Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skřínce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu.	Otočný volič byl omylem uvolněn.	Otočný volič je odnímatelný. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem.
Otočný volič se otáčí obtížně.	Nečistoty pod otočným voličem.	Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit. Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevýjímejte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.
Při samotném mikrovlnném ohřevu je vnitřek trouby horký.	Je zapnutá funkce sušení.	Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapne spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky horní ohřev. Na výsledek vaření to nemá vliv. Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. Řiďte se údaji pro mikrovlnný ohřev. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19


Varování – Nebezpečí poranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nikdy se nepokoušejte spotřebič opravit sami. Opravy smí provádět pouze námi vyškolení servisní technik. Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

Objeví-li se na displeji chybové hlášení s písmenem „D“ nebo „E“, např. D0111 nebo E0111, spotřebič vypněte a znovu zapněte tlačítkem on/off .

Pokud se jednalo o jednorázovou závadu, identifikace zmizí. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení.

Samostatné odstraňování závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

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

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 32

Maximální doba provozu


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

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

Maximální doba provozu dosažena

Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu.

Pro pokračování provozu klepněte na libovolné pole nebo otočte otočným voličem.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

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

Osvětlení varného prostoru

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

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

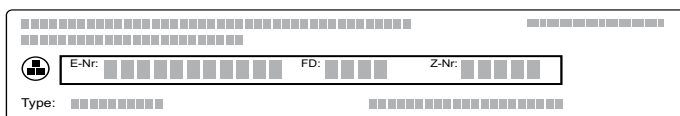
Zákaznický servis

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

Číslo E-Nr. a číslo FD

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

U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.



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

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)
Zákaznický servis ☎	

Mějte na paměti, že návštěva technika zákaznického servisu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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

Pokrmý

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

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 32

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Mikrovlnným ohřevem se výrazně zkracuje doba vaření, sníží se téměř na polovinu. Spotřebič vás upozorní, abyste použili nádobu, která je vhodná pro mikrovlnný ohřev. V kapitole Mikrovlnný ohřev najdete pokyny ke vhodné nádobě. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

Volba pokrmu

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Jídlo

V následující tabulce jsou uvedené kategorie s příslušnými pokrmy. Za každým pokrmem najdete jeden nebo více jídel.

Kategorie	Pokrmy
Koláče	Koláče ve formě
	Koláče na plechu
	Drobné pečivo
	Cukroví
Chléb, housky	Chléb
	Housky
Pizza, slané koláče	Pizza
	Pikantní koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé ve formičkách na 1 porci
Zmrazené potraviny	Pizza
	Housky
	Nákypy
	Výrobky z brambor
	Drůbež, ryby
Drůbež	Kuře
	Kachna, husa
	Krůta
Maso	Vepřové maso
	Hovězí maso
	Telecí maso
	Jehněčí maso
	Zvěřina
	Pokrmy z masa
Ryby	Ryby
	Rybí filé
Přílohy, zelenina	Zelenina
	Brambory
	Rýže
	Obilné pokrmy
Rozmrazování pokrmů	Chléb, housky
	Koláče
	Maso, drůbež
	Ryby

Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu.

Pro listování v jednotlivých úrovních používejte otočný volič.

1. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „asist“.
Objeví se kategorie.
3. Klepněte na požadovanou kategorii.
Objeví se pokrmy příslušné kategorie.
4. Klepněte na požadovaný pokrm.
Objeví se jednotlivé úpravy.
5. Klepněte na požadovanou úpravu.
Na displeji se objeví příslušná nastavení. U mnoha úprav pokrmů můžete nastavení přizpůsobit podle přání.
U některých úprav pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.
Tip: V textovém políčku „tip“ se zobrazují pokyny ohledně příslušenství a výšky zasunutí.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Na displeji se odměřuje doba trvání.
Spotřebič začne hřát.

Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⓪.

Dokončování

Po uplynutí doby trvání můžete některé pokrmy dokončit, nejste-li s výsledkem tepelné úpravy ještě spokojeni.

Na displeji se objeví dotaz, zda chcete provést dokončení. Chcete-li provést dokončení, klepněte na textové políčko „Dokončení“. Je navržena doba trvání, kterou můžete změnit. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na textové políčko „Ukončit“.

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ⓪ vypněte spotřebič.

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Konec“ a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu. Čas konce již nelze měnit.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li postup přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ⓪. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

Silikonové formy

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

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

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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




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
















U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

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












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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		160-180	90	30-40
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		160-180	-	45-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		170-190	90	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	-	20-40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		190-210	-	45-55
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		190-210	-	25-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50

Koláče na plechu

Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	35-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		170-190	-	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	60-70
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	30-45
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-160	-	35-45

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Piškotová roláda	Plech na pečení	1		190-210*	-	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		200-220	90	20-25

Drobné pečivo

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

Cukroví

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

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdáleny cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.

Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pečli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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






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
















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

Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

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

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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




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










U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenké těsto, 1 ks	Univerzální vysoký plech	1		210-230	90	10-20
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Rošt + plech na pečení	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks	Rošt	1		180-200	-	20-30
Pizza, silné těsto, 1 ks	Univerzální vysoký plech	1		180-200	90	15-25

* Předehřátí

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	Rošt	1		200-220	-	20-30
Pizza-bagetka, 2 ks	Univerzální vysoký plech	1		180-200	90	10-20
Minipizza	Plech na pečení	1		210-230	-	10-20
Minipizzy, 9 ks	Univerzální vysoký plech	1		210-230	90	10-20

Pikantní koláče a quiche

Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Dortová forma, černý plech	1		190-210	-	30-45
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		260-280*	-	10-20
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	35-45

* Předehřátí

Nákyp a suflé

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

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

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech

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

Nádoba

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

Doporučené hodnoty nastavení

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



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



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













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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

-  gril s cirkulací vzduchu
-  stupeň pro pizzu

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

* předeřhřát

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

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

Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

Grilování

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

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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






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













Tipy

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Přiklopaná nádoba	1		230-250	360	25-35
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	Rošt	2		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování)	Nepřiklopaná nádoba	1		190-210	180	25-30
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, 4 ks po 250 g	Nepřiklopaná nádoba	1		190-210	360	20-30
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené, 250g	Univerzální vysoký plech	1		190-210	360	15-20
Pulard, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	1		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	1		200-220	360	30
					180	15-25
Kachna a husa						
Kachna, 2 kg	Nepřiklopaná nádoba	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180	60-80

* 5 min. předehřát

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Husa, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	1		160-170	-	120-150
Husa, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	180	80-90
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180	30-40
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-190	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Přiklopená nádoba	1		210-230	360	45-50
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		210-230	360	45-50
* 5 min. předehřát						

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

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

Pečení na roštu

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

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

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm.

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

Pozor!

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

Grilování

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

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Grilovanou potravinu osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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






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


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

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

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

Použití druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		180-200	180	40-50
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		230-240	90	50-60
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25

* Předehřát

** Bez obracení

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

**** Po 2/3 celkové doby obraťte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Přiklopná nádoba	1		210-220	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopná nádoba	1		-	360	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předežhřát)	Rošt	3		3*	-	8-12

Hovězí maso

Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopná nádoba	1		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Přiklopná nádoba	1		180-200	90	30-40
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopná nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopná nádoba	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopná nádoba	1		240-260	180	30-40
Steak, silný 3 cm, středně propečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm****	Rošt	2		3	-	20-30

Telecí maso

Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopná nádoba	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Přiklopná nádoba	1		200-210	90	70-80
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopná nádoba	1		200-210	-	100-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopná nádoba	1		200-220	180	30
					90	30-40

Jehněčí maso

Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopná nádoba	1		170-190	-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Přiklopná nádoba	1		240-260	360	30
					180	35-40
Jehněčí hřbet s kostí**	Nepřiklopná nádoba	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí**	Nepřiklopná nádoba	1		190-210	90	30-40
Jehněčí kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18

Klobásy

Grilovací párky	Rošt	2		3	-	10-20
-----------------	------	---	--	---	---	-------

Pokrm z masa

Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopná nádoba	1		170-180	-	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg + 50 ml vody	Nepřiklopná nádoba	1		170-190	360	30-40

* Předežhřát

** Bez obracení

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

**** Po 2/3 celkové doby obraťte

Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

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

Ryby

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

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

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

Pečení a grilování na roštu

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

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

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

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžíce tekutiny a trochu citronové šťavy nebo octa.

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

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

Dušení s mikrovlnným ohřevem

Rybu můžete dusit i s mikrovlnným ohřevem.

Použijte k tomu uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu nebo pro zakrytí použijte talíř či speciální mikrovlnnou fólii. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 19*

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

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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





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
















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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Nepřiklopaná nádoba	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopaná nádoba	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Nepřiklopaná nádoba	1		170-190	-	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Přiklopaná nádoba	1		-	600 360	10 10-15
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	Přiklopaná nádoba	1		-	600 360	4 5-15
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopaná nádoba	1		-	600 360	5 7-12
Rybí filé, přírodní	Přiklopaná nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filé, přírodní, 400 g	Přiklopaná nádoba	1		-	600	10-15
Rybí filé, zapečené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	Nepřiklopaná nádoba	1		3	360	15-20
Rybí prsty***	Plech na pečení	1		220-240	-	10-20
Pokrm z ryb						
Rybí terina, 1000 g	Forma na terinu	1		-	360	20-25

* Předehřátí

** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech

*** Průběžně otočte

Zelenina a přílohy

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

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

Vaření v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

Ploché pokrmy se uvaří rychleji než vysoké. Proto pokud možno rozmístěte pokrmy po celé ploše nádoby.

Obiloviny při vaření silně pění. Pro všechny obilné produkty, jako např. i rýži, použijte vysokou nádobu s pokličkou.

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

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

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

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







Doporučené hodnoty nastavení











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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Přiklopaná nádoba	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Přiklopaná nádoba	1		-	600	10-15
Zelenina, zmrazená						
Špenát, 450 g*	Přiklopaná nádoba	1		-	600	13-18
Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*	Přiklopaná nádoba	1		-	600	10-14
Zeleninová směs, 500 g + 25 ml vody*	Přiklopaná nádoba	1		-	600	15-20
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15
Brambory						
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		200-220	360	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	Přiklopaná nádoba	1		-	600	10-13
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*	Přiklopaná nádoba	1		-	600	12-15

* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
-------	----------------------	----------------	-------------	----------------------------------	---------------------------------------	--------------------

Výrobky z brambor, zmrazené

Rösti (bramborové placky) (průběžně obračejte)	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	20-30
Bramborové taštičky, plněné (průběžně obračejte)	Univerzální vysoký plech	2		190-210	-	15-25
Krokety	Plech na pečení	1		200-220	-	15-25
Hranolky (průběžně obračejte)	Plech na pečení	1		190-210	-	20-30
Hranolky, 500 g	Univerzální vysoký plech	2		250-270	180	15-20
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obračejte)	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40

Rýže

Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml voda	Přiklopná nádoba	1		-	600	7-9
					180	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	12-14
					180	22-27

Obilné pokrmy

Kuskus, 250 g + 500 ml voda	Přiklopná nádoba	1		-	600	6-8
Jáhly, nemleté, 250 g + 600 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody*	Přiklopná nádoba	1		-	600	6-8
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	11-13
					180	15-20

Vejce

Vaječná sedlina ze 2 vajec	Přiklopná nádoba	1		-	360	6-8
----------------------------	------------------	---	--	---	-----	-----

* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný. Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče.

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

Puding z pudingového prášku

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

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

Příprava mléčné rýže

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

Kompot

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

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

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

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



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






Varování – Nebezpečí popálení!

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

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Puding z pudingového prášku*	nádoba uzavřená	1		-	600	5-8
Jogurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		40-45	-	8-9h
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	nádoba uzavřená	1		-	600 180	10 20-25
Kompot, 500 g	nádoba uzavřená	1		-	600	9-12
Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček á 100 g**	nádoba otevřená	1		-	600	4-6

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

** uzavřené sáčky položte na nádobu

Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče nebo při předehřátí.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu. Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrmy vkládejte do studené, prázdné trouby. Zvolte teplotu u horkého vzduchu eco 125–275 °C a u horního/dolního ohřevu eco 150–250 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu horký vzduch eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy. Druh ohřevu horní/dolní ohřev eco

se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

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

Papír na pečení

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



Doporučené hodnoty nastavení



























Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech

a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch Eco
-  horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	20-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-180	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčky	plech na pečení	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	2		140-150	25-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		150-160	30-40
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		250-270	15-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	1		180-200	25-35
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	1		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	nádoba uzavřená	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Mírný ohřev

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

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

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

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

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

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

Nádoby

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

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


Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte varný prostor s nádobou cca 10 minut prohřát.








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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Drůbež						
Kachní prsa, růžová, 300 g	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	95*	45-60
Plátky kuřecích prsou, 200 g	Nepřiklopená nádoba	1		4	120*	45-60
Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	120*	100-130
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	130-180
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	45-70
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	100*	150-190
Hovězí maso, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	90-120

* předehřejte

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Roastbeef, silný 5-6 cm	Nepřiklopaná nádoba	1		6-8	85*	120-180
Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm	Nepřiklopaná nádoba	1		4	85*	40-60

Telecí maso

Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	1		6-8	85*	100-130
Telecí pečeně, silná 7–10 cm, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	1		6-8	85*	150-210
Telecí panenka, celá, 800 g	Nepřiklopaná nádoba	1		4-6	85*	70-120
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopaná nádoba	1		4	80*	40-60

Jehněčí maso

Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g	Nepřiklopaná nádoba	1		4	85*	30-45
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	1		6-8	95*	120-180

* předehejte

Tipy pro mírný ohřev

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

Sušení

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

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Šťavnaté ovoce a šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

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

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

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

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

Ovoce

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

Zelenina


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





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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí těsta

Provedte nastavení podle údajů v tabulce a nechte spotřebič rozehrát. Postavte mísu s těstem na rošt.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, lehké	mísa	1		35-40	25-30
	plech na pečení	1		35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	mísa	1		35-40	20-40
	plech na pečení	1		35-40	15-25

Rozmrazování

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

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

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Chléb, housky	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Housky	Rošt	1		140-160	90	2-4
Koláče	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	2
				-	90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	90	10-15

* Po 1/2 doby obraťte.

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předehrát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- horní/dolní ohřev

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

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
















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

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

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

Použitý druh ohřevu:

- mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Maso a drůbež						
Kuře, celé, 1,2 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Části drůbeže, 250 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kachna, 2 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	40-50
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	25-35
Maso, na kousky nebo na plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Mleté maso, míchané, 1000 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	20-30
Ryby						
Ryba, celá, 300 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Rybí filé, 400 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Ovoce, zelenina						
Bobulovité ovoce, 300 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	8-13
Ostatní						
Rožpuštění másla, 125 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	90	7-9

* Po 1/2 doby obraťte.

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

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

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

Pokrmy vždy zakrývejte. Tak docílíte stejnoměrného výsledku vaření. Pokud nemáte vhodnou pokličku na

nádobí, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.

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

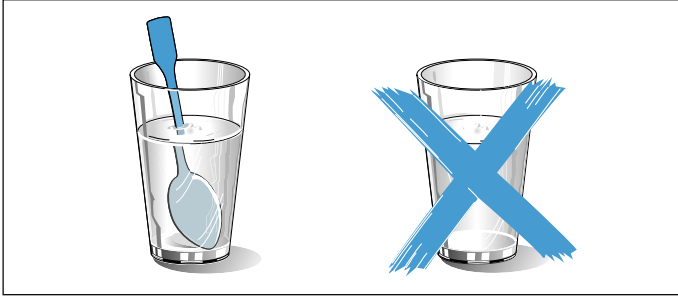
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

**Pozor!**

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použitý druh ohřevu:

- mikrovlnný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Ohřívání nápojů						
200 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopná nádoba	1		-	max	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopná nádoba	1		-	max	2-6
Ohřívání kojenecké stravy						
Kojenecké lahve s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopná nádoba	1		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
250 g	Přiklopná nádoba	1		-	600	3-8
Zelenina, zmrazená						
volná, 250 g	Přiklopná nádoba	1		-	600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Přiklopná nádoba	1		-	600	11-16
Pokrmy, chlazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	Přiklopná nádoba	1		-	600	4-8
Polévka, eintopf, 400 ml	Přiklopná nádoba	1		-	600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Přiklopná nádoba	1		-	600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřiklopná nádoba	1		-	600	5-10
Pokrmy, zmrazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	Přiklopná nádoba	1		-	600	11-15
Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	Přiklopná nádoba	1		-	600	4-6
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Přiklopná nádoba	1		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřiklopná nádoba	1		180-200	180	20-25

Udržování teploty

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

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

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

Zakrytý jablkový koláč

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

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




Vodový piškot










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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

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



Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Pečení					
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		150-160*	20-30
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150*	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		160*	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		150*	20-30
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140*	30-40
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	60-80
* 5 min předeřhřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu					
** Předeřhřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu					

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril

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




Příprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu








Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

Upozornění: Pro kontrolu se samotným mikrovlnným ohřevem vypněte funkci sušení v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 22

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min.
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	5
					90	10-15
Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu						
Vaječné mléko	Nepřiklopená nádoba	1		-	360	20
					180	20-25
Píškot	Nepřiklopená nádoba	1		-	600	7-9
Sekaná pečeně	Nepřiklopená nádoba	1		-	600	22-27
Pečení kombinované s mikrovlnným ohřevem						
Zapékané brambory	Nepřiklopená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláče	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	180	12-18
Kuře*	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	360	25-35
* Po 2/3 celkové doby obraťte.						

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.cz.

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

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

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

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

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, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (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 prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

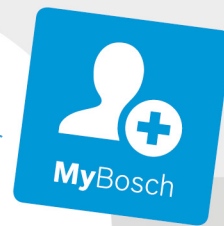
Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

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

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



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Zabudovaná rúra na pečenie

CMG656B.1

[sk] Návod na používanie

Zabudovaná rúra na pečenie

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Detská poistka	21
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Aktívovanie a deaktivovanie	21
	Všeobecne	5		Základné nastavenia	22
	Mikrovlnná rúra	6		Zmena základných nastavení	22
	Čistiaca funkcia	7		Zoznam základných nastavení	22
	Príčiny poškodenia	8		Výpadok elektrického prúdu	22
	Všeobecne	8		Zmena času	22
	Mikrovlnná rúra	8		Nastavenie sabat	23
	Ochrana životného prostredia	9		Spustenie programu sabat	23
	Úspora energie	9		Čistiace prostriedky	23
	Ekologicky zlikvidujte odpad	9		Vhodné čistiace prostriedky	23
	Oboznámenie sa so spotrebičom	10		Plochy varného priestoru	24
	Ovládací panel	10		Spotrebič udržiavajte čistý	25
	Ovládacie prvky	10		Funkcia čistenia	25
	Displej	11		EcoClean	25
	Druhy prevádzky	11		Sušenie	26
	Druhy ohrevu	12		Rámy	26
	Mikrovlnný ohrev	13		Vyvesenie a zavesenie rámov	26
	Ďalšie informácie	13		Dvierka spotrebiča	27
	Funkcie varného priestoru	13		Odoberanie krytu dvierok	27
	Príslušenstvo	14		Demontáž a montáž skiel dvierok	28
	Dodané príslušenstvo	14		Poruchy, čo robiť?	29
	Zasunutie príslušenstva	14		Poruchy odstránite sami	29
	Zvláštne príslušenstvo	14		Maximálny čas prevádzky	29
	Pred prvým použitím	15		Osvetlenie varného priestoru	30
	Prvé uvedenie do prevádzky	15		Zákaznícky servis	30
	Čistenie varného priestoru a príslušenstva	15		Číslo E-Nr. a číslo FD	30
	Obsluha spotrebiča	16			
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	16			
	Spustenie prevádzky	16			
	Nastavenie druhu prevádzky	16			
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	16			
	Rýchle rozohrievanie	17			
	Časové funkcie	17			
	Nastavenie času trvania	17			
	Nastavenie konca	18			
	Nastavenie časovača	19			
	Mikrovlnný ohrev	19			
	Riad	19			
	Stupne mikrovlnného ohrevu	20			
	Nastavenie mikrovlnného ohrevu	20			
	Nastavenie ohrevu Mikrokombi	20			
	Sušenie	21			

 Jedlá	30
Upozornenia týkajúce sa nastavení	30
Výber jedla	31
Nastavenie jedla	31
 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	32
Silikónové formy	32
Koláče a drobné pečivo	32
Chlieb a pečivo	35
Pizza, quiche a pikantné koláče	36
Nákyp a suflé	38
Hydina	39
Mäso	41
Ryba	44
Zelenina a prílohy	45
Dezert	47
Druhy ohrevu eko	48
Akrylamid v potravinách	50
Mierny ohrev	50
Sušenie	51
Zaváranie	52
Kysnutie cesta	53
Rozmrazovanie	53
Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu	55
Udržiavanie teploty	56
Skúšobné jedlá	57

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

Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na súkromné používanie v domácnosti a v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 4000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 14

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Nikdy neuskładňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zafažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad prílušenstvo.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Mikrovlnná rúra

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nie je prípustné sušenie pokrmov alebo odevov, zohrievanie papúč, vankúšikov s obilnými alebo inými zrnkami, handier na čistenie, vlhkých odevov a podobne.

Ešte po niekoľkých hodinách sa môžu napríklad zohriať papuče alebo vankúšiky so zrnkami alebo obilím vznietiť. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.

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

Potravinu v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov nikdy nezohrievajte bez dohľadu.

Nikdy nenastavujte príliš vysoký mikrovlnný výkon ani príliš dlhý čas mikrovlnného ohrevu. Riadte sa údajmi uvedenými v tomto návode na používanie.

Potravinu nikdy nesušte v mikrovlnnej rúre.

Potravinu s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte ani nezohrievajte príliš dlho alebo na príliš vysokom výkone.

- Olej sa môže zapáliť. V mikrovlnnej rúre nikdy nezohrievajte samotný olej.

Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!

Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách môžu explodovať.

Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách nikdy nezohrievajte.

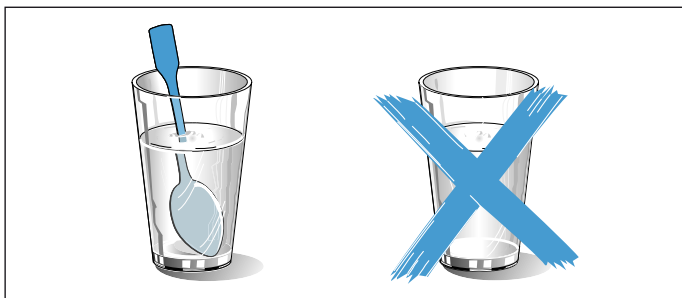
Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s pevnou šupkou alebo kožkou môžu počas zohrievania, ale ešte aj po zohriatí výbušným spôsobom prasknúť. Nikdy nevarujte vajcia alebo nezohrievajte vajcia uvarené natvrdo v škrupinke. Nikdy nevarujte živočíchy s ulitou a kôrovce. Pri príprave volského oka alebo vajec do skla musíte najprv prepichnúť žltok. V prípade potravín s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Šupku, resp. kožu pred zohrievaním prepichnete.

- Teplo sa v dojčenskej výžive nerozdelí rovnomerne. Dojčenskú výživu nikdy nezohrievajte v uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumel'. Po zohriatí ju dôkladne premiešajte alebo pretraste. Pred kŕmením dieťaťa skontrolujte teplotu.
- Zohriate jedlá odovzdávajú teplo. Riad sa môže rozhorúčiť. Riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.
- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Funkcia sušenia na najvyšších stupňoch pri samotnom mikrovlnnom ohreve automaticky zapne vyhrievacie teleso a ohrieva varný priestor. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo ohrevných telies. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Je nebezpečné používať spotrebič v rozpore s účelom použitia. Je zakázané sušenie potravín alebo odevov, zohrievanie papúč, terapeutických vankúšov, špongií, vlhkých utierok na čistenie a pod. Napríklad môže dôjsť ku spáleniu prehriatych papúč, terapeutických vankúšov, špongií, vlhkých utierok na čistenie a pod.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

- Nevhodná nádoba môže prasknúť. Riad z porcelánu a keramiky môže mať jemné dierky v rukovätiach a pokrievkach. Za týmito dierkami sa nachádza dutina. Ak do dutiny prenikne vlhkosť, nádoba môže prasknúť. Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Riad a nádoby z kovu alebo riad s prímiesou kovu môžu pri mikrovlnnom ohreve spôsobovať iskrenie. Spotrebič sa poškodí. Pri mikrovlnnom ohreve nikdy nepoužívajte kovové nádoby.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nedostatočnom čistení sa môže povrch spotrebiča poškodiť. Môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Varný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte v čistote.
- V dôsledku poškodených dvierok varného priestoru alebo tesnenia dverí môže unikať energia mikrovlnného ohrevu. Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dverí alebo plastový rámček dverí. Zavolajte zákaznícky servis.
- Zo spotrebičov bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt. V prípade prác údržby a opráv zavolajte servis.

Čistiaca funkcia**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

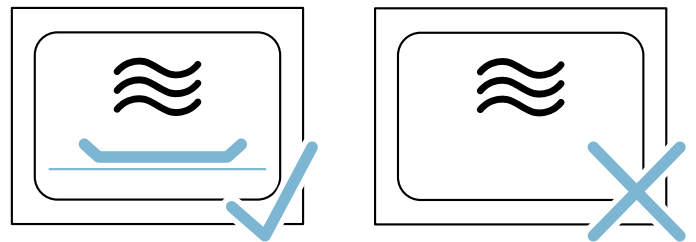
Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dno varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.
- Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevesajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Mikrovlnná rúra

Pozor!

- Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: rošt nekombinujte s univerzálnym pekáčom. Pri zasunutí priamo na seba môže dochádzať k tvoreniu iskiek. Zasúvajte vždy do vlastnej výšky.
- Prevádzka len s mikrovlnným ohrevom: Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je univerzálny pekáč alebo plech na pečenie nevhodný. Môže dôjsť k iskreniu a varný priestor sa poškodí. Použite ako plochu na polozenie dodaný rošt alebo použite mikrovlnný ohrev v kombinácii s iným ohrevom.
- Hliníkové misky: Nepoužívajte hliníkové misky v spotrebiči. Iskrením sa spotrebič poškodí.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez vloženého jedla: Prevádzka spotrebiča bez jedla vo varnom priestore spôsobuje preťaženie. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla vo varnom priestore. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19



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

Tento spotrebič zodpovedá norme EN 55011, príp. CISPR 11. Je to výrobok skupiny 2, triedy B.

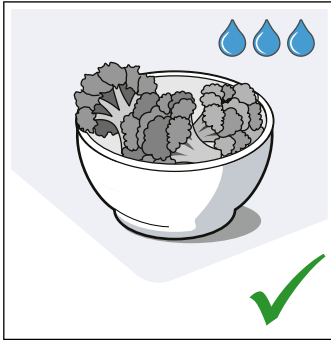
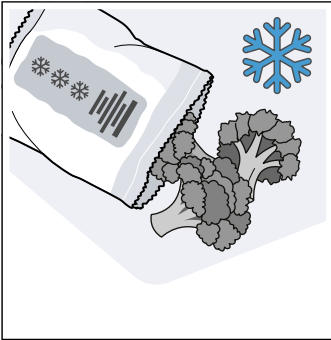
Skupina 2 znamená, že mikrovlnné rúry boli vyrobené na ohrevanie potravín. Trieda B stanovuje, že spotrebič je vhodný pre súkromnú domácnosť.

Ochrana životného prostredia

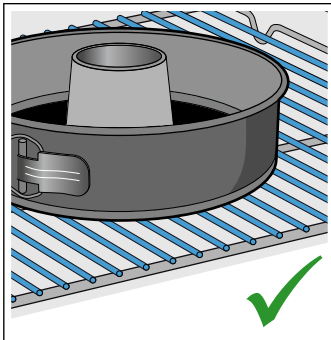
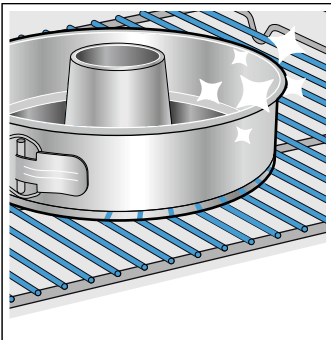
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

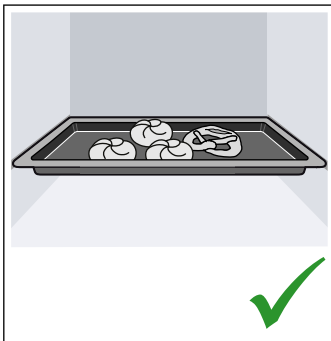
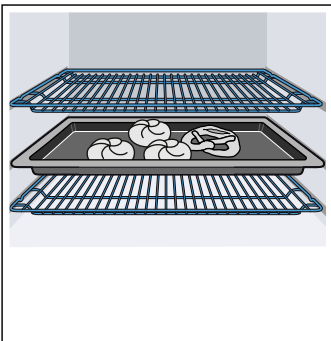
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



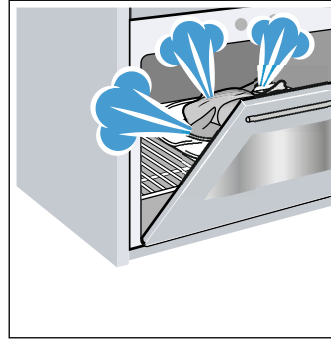
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



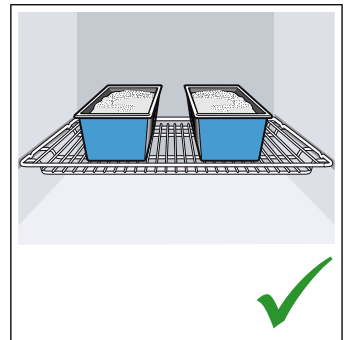
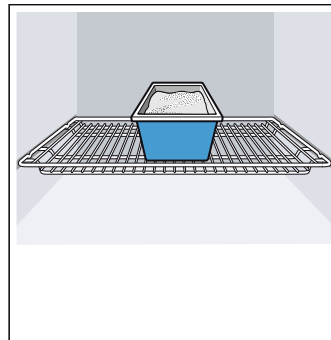
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Oboznámenie sa so spotrebičom

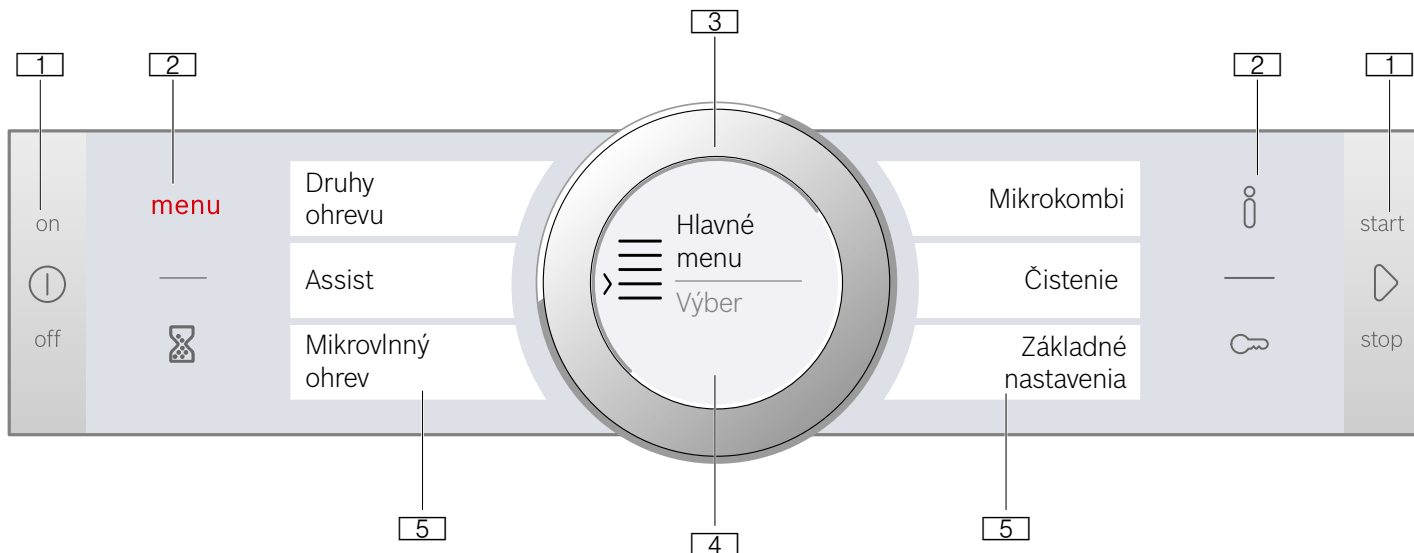
V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

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

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavte pomocou tlačidiel, dotykových polí, dotykového displeja a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujte stlačením. Na spotrebičoch, ktoré nemajú čelá z nehrdzavejúcej ocele, sú aj tieto obidve tlačidlá dotykové polia bez tlakového bodu.

2 Dotykové polia

Pod dotykovými poľami sa nachádzajú senzory. Pri výbere funkcie stlačte len príslušný symbol.

3 Otočný volič

Otočný volič je umiestnený tak, že ho môžete bez obmedzenia otáčať doľava alebo doprava. Zľahka ho stlačte a prstom ním pohybujte požadovaným smerom.

4 Displej

Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.

5 Dotykové displeje

Na dotykových displejoch uvidíte aktuálne možnosti výberu. Priamo ich tam zvolíte tým, že ťuknete na príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa menia textové polia.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

Symbol	Význam	
Tlačidlá		
ⓘ	on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
▶	start/stop	Spustenie a zastavenie prevádzky alebo dlhým stlačením (cca 3 s) zrušenie prevádzky
Dotykové polia		
Menu	Menu	Otvorenie menu druhov prevádzky
⌚	Časovač	Výber časovača
i	Informácia	Zobraziť pokyny
🔒	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)

Otočný volič

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

Na listovanie v zoznamoch výberu na dotykových displejoch použite tiež otočný volič.

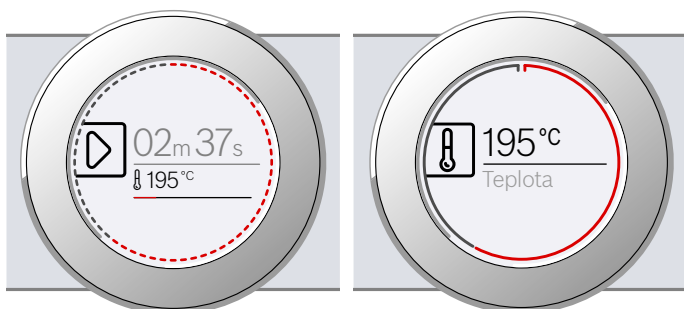
Pri väčšine zoznamoch výberu musíte po dosiahnutí prvého alebo posledného bodu otočný volič otočiť opäť naspäť.

Displej

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

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je v popredí a je zobrazená bielym písmom. Hodnota na pozadí je zobrazená sivou farbou.

Zvýraznenie	Zvýraznená hodnota sa dá priamo zmeniť bez toho, aby sa predtým musela zvoliť. Po štarte prevádzky je vždy v popredí teplota alebo stupeň. Biela línia je súčasne líniou rozohrievania a vypíňa sa načerveno. Upozornenie: Pri mikrovlnnom ohreve je čas zvýraznený. Línia rozohrievania sa neobjaví.
Zväčšenie	Keď otočným voličom zmeníte zvýraznenú hodnotu, zväčšene sa zobrazí len táto hodnota.



Obvodová línia

Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.

Keď zmeníte hodnotu, obvodová línia vám ukáže, kde sa nachádzate v zozname výberu. Podľa oblasti nastavenia je obvodová línia súvislá alebo rozdelená na segmenty a závisí od dĺžky zoznamu výberu.

Počas prevádzky sa obvodová línia v sekundovom takte vyplní načerveno. Po každej celej minúte sa segmenty vyplňajú znova spredu. Pri plynucom čase trvania zhasne každú sekundu jeden segment.

Indikácia teploty

Po spustení prevádzky sa vám na displeji graficky zobrazí aktuálna teplota varného priestoru.

Línia rozohrievania	Biela línia pod teplotou sa plní zľava doprava načerveno, čím viac sa varný priestor rozohrieva. Keď použijete predhrievanie, optimálny časový bod na zasunutie jedla je dosiahnutý, keď je celá línia po obvode vyplnená. Pri stupňoch nastavenia, napr. stupňoch grilovania je línia rozohrievania hneď vyplnená načerveno.
Indikátor zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, obvodová línia zobrazuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Čím je zvyškové teplo menšie, tým tmavšia je obvodová línia a napokon celkom zmizne.

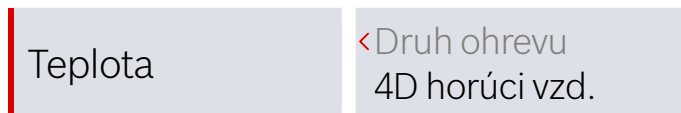
Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Dotykové displeje

Dotykové displeje sú zobrazeniami a zároveň ovládacími prvkami. Zobrazujú, čo môžete zvoliť k danej funkcii a čo je už nastavené. Keď chcete vybrať funkcii, ťknite jednoducho priamo na textové pole.

Červený zvislý pás na strane textového poľa ukazuje, ktorá funkcia je zvolená. Hodnota k nej je v popredí na displeji zobrazená bielou farbou.

To, ku ktorej funkcii môžete listovať dopredu alebo dozadu, je zobrazené malou červenou šípkou na strane textového poľa.



Druhy prevádzky

Váš spotrebič má rôzne druhy prevádzky, ktoré vám uľahčia používanie spotrebiča.

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu → "Obsluha spotrebiča" na strane 16	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy ohrevu.
Assist → "Jedlá" na strane 30	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19	Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše jedlá rýchlejšie uvariť, zohrievať a rozmrazovať.
Ohrev Mikrokombi → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19	Tým môžete dodatočne k mikrovlnnému ohrevu pripojiť druh ohrevu.
Čistenie → "Čistiaca funkcia" na strane 25	Na čistenie sú k dispozícii rôzne funkcie čistenia: EcoClean odstránenie vodného kameňa a sušenie.
Základné nastavenia → "Základné nastavenie" na strane 22	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete prispôsobiť podľa vašich prianí.

Druhy ohrevu

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

Symbyly jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

Pri nastaveniach teploty nad 275 °C a pri stupni grilovania 3 zníži spotrebič po cca 40 minútach teplotu na cca 275 °C, príp. na stupeň grilovania 1.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eko	30 – 275 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore spotrebiča. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 125 – 275 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
 Horný/dolný ohrev eko	30 – 300 °C	Na šetrnú prípravu vybraných jedál. Teplo prichádza zhora a zdola. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 150 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril, malá plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Stupeň pečenia pizze	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
 Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrnú a pomalé pečenie opečených, jemných kusov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
 Udržiavanie teploty	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
 Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.

Navrhované hodnoty

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

Mikrovlnný ohrev

Aby ste vždy použili správny výkon mikrovlnného ohrevu, nájdete tu prehľad rôznych oblastí použitia.

Výkon mikrovlnného ohrevu má štyri stupne a nezodpovedá presnému počtu wattov, ktoré používa spotrebič.

Stupne mikrovlnného ohrevu	Maximálny čas trvania	Použitie
90 W	1 hodina 30 minút	Na rozmrazovanie chýlostivých jedál.
180 W	1 hodina 30 minút	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu.
360 W	1 hodina 30 minút	Na dusenie mäsa a na ohrievanie chýlostivých jedál.
600 W	1 hodina 30 minút	Na zohrievanie a varenie jedál.
Max. W	30 minút	Na zohrievanie tekutín.

Ohrev Mikrokombi

Výber druhov ohrevu môžete kombinovať s mikrovlnným ohrevom. Spotrebič ohrieva a súčasne sa pripojí mikrovlnný ohrev. Takto bude vaše jedlo rýchlejšie hotové.

Na to sú vhodné výkony mikrovlnných rúr medzi 90 a 360 W.

Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia a ďalšie informácie o aktuálnej akcii.

Stlačte pole **i**. Upozornenie sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji. Keď sú upozornenia dlhšie, otočným voličom listujte až na koniec.

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

Funkcie varného priestoru

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

Otvorenie dvierok spotrebiča

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

Upozornenie: Pri druhu prevádzky „Mikrovlnný ohrev“ musíte po zatvorení dverí pokračovať v prevádzke tlačidlom start/stop **D**. Základné nastavenie môžete meniť. → "Základné nastavenie" na strane 22

Osvetlenie varného priestoru

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

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenie" na strane 22

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

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

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

→ "Základné nastavenie" na strane 22

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p>Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá. Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.</p>
	<p>Univerzálny pekáč Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

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

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

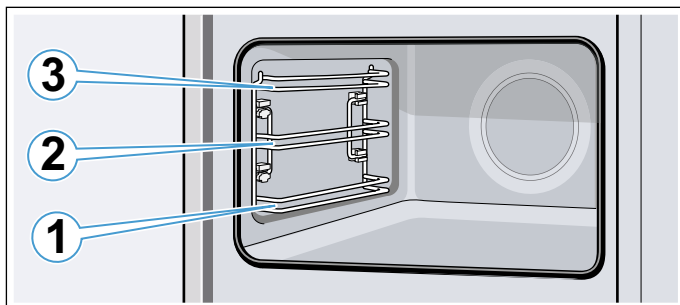
Mikrovlnný ohrev

Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je určený výlučne dodaný rošt. Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie môžu spôsobiť iskrenie a poškodiť varný priestor.

Pri prevádzke v kombinácii s mikrovlnným ohrevom alebo iným druhom prevádzky sa môže používať univerzálny pekáč, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

Zasunutie príslušenstva

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




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

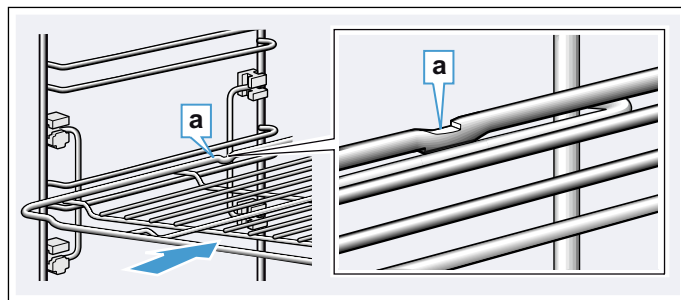
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

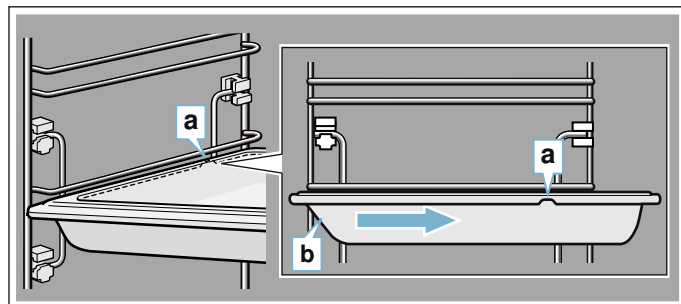
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do vnútorného priestoru rúry, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do vnútorného priestoru bol zárez **a** vždy vzadu a smeroval nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Zvláštne príslušenstvo

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

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

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 30

Osobitné príslušenstvo**Rošt**

Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.

Univerzálny pekáč

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča.

Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.

Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč (5,1 l)

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

Sklenená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Dekoračné lišty

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.

**Pred prvým použitím**

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa objaví výzva.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenie" na strane 22

Nastavenie jazyka

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

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Na potvrdenie ťuknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00“ hod.

1. Ťuknite na textové pole „Čas“.
2. Otočným voličom nastavte čas.
3. Na potvrdenie ťuknite na textové pole „Ukončiť nastavenia“.

Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

Čistenie varného priestoru a príslušenstva

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

Čistenie varného priestoru

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

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu a odstráňte lepiacu pásku v spotrebiči a na ňom. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handrou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole. → "Obsluha spotrebiča" na strane 16

Nastavenia

Druh ohrevu	4D horúci vzduch
Teplota	maximálnej
Čas trvania	1 hodina

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off ① zapnete spotrebič.

Na displeji sa objaví logo Bosch a potom zoznam výberu druhov ohrevu.

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 22

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off ① vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas alebo príp. ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie. → "Základné nastavenie" na strane 22

Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť tlačidlom start/stop ▷.

Po spustení sa na displeji okrem nastavení objaví zobrazenie času. Okrem toho sa objaví kruhová obvodová línia a línia rozohrievania.

Zastavenie prevádzky

Tlačidlom start/stop ▷ môžete prevádzku aj prerušiť a znova spustiť.

Keď tlačidlo start/stop ▷ podržíte cca 3 sekundy stlačené, prevádzka sa celkom zruší a všetky nastavenia sa vynulujú.

Upozornenie: Po prerušení alebo zrušení prevádzky môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh prevádzky.

Keď chcete nastaviť iný druh prevádzky, choďte cez menu. Presný opis jednotlivých druhov prevádzky nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:

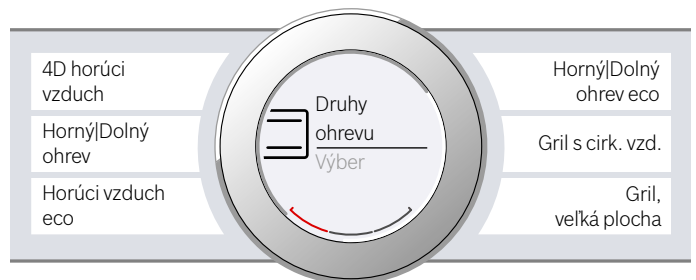
1. Ťuknite na príslušné textové pole. Funkcia je v popredí.
2. Otočným voličom zmeňte výber v zvýraznenej časti.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenia. Ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Spotrebič spustí prevádzku.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Keď ste nezvolili druh prevádzky Druhy ohrevu, ťuknite v menu na textové pole „Druhy ohrevu“. Zoznam výberu druhov ohrevu sa objaví na dotykových displejoch.

Príklad na obrázku: horúci vzduch ☼ pri 195 °C.

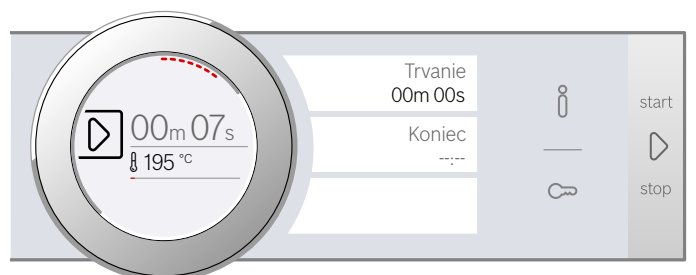
1. Ťuknite na textové pole požadovaného druhu ohrevu. V prípade potreby listujte otočným voličom v zozname výberu.




2. Teplota je v popredí zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte teplotu.



3. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.




Spotrebič začne hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  vypnete spotrebič.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 17

Zmena

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohybujete otočným voličom, teplota sa priamo zmení a uloží.



Keď chcete zmeniť druh ohrevu, prerušte predtým prevádzku tlačidlom start/stop  a ťuknite na textové pole druhu ohrevu. Zobrazí sa zoznam výberu. Ťuknite na požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa objaví príslušný návrh teploty.

Upozornenie: Keď chcete zmeniť druh ohrevu, aj ostatné nastavenia sa vynulujú.

Rýchle rozohrievanie

Pomocou rýchleho rozohrievania môžete pri niektorých druhoch ohrevu skrátiť čas rozohrievania.

Vhodné druhy ohrevu pre rýchle rozohrievanie sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo a príslušenstvo do varného priestoru až po skončení rýchleho rozohrievania.

Nastavenie

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Ťuknite na textové pole „Rýchle rozohrievanie“. V textovom poli je zobrazené „zap.“. Na displeji sa objaví upozornenia na potvrdenie.

Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. V textovom poli sa zobrazí „vyp.“. Vložte jedlo do varného priestoru.




Upozornenie: Časová funkcia Čas trvania sa spustí hneď s rýchlym rozohrievaním. Čas trvania nastavte až vtedy, keď rýchle rozohrievanie skončené.


Zrušenie

Na zrušenie rýchleho rozohrievania ťuknite znova na textové pole „Rýchle rozohrievanie“. V textovom poli sa zobrazí „vyp.“.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
 Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
 Koniec	Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
 Časovač	Časovač funguje ako kuchynský budík. Beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič nevypne a nezapne automaticky.

Čas trvania a koniec sa po nastavení prevádzky dajú vyvolať na dotykovom displeji. Časovač má vlastné pole  a dá sa kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na časovači zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť ťuknutím na pole alebo dotykový displej.

Upozornenie: To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 22

Nastavenie času trvania

Čas prípravy vášho jedla môžete nastaviť na spotrebiči. Vďaka tomu sa čas prípravy nechceme neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.

Nastavenie

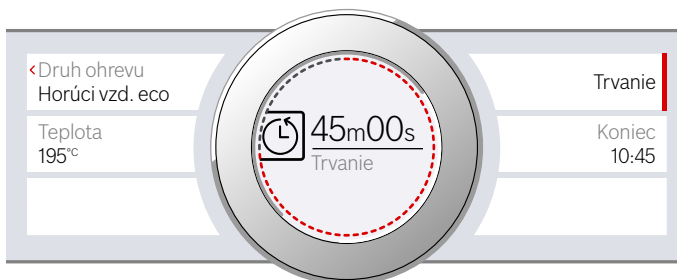
Podľa toho, ktorým smerom najprv otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.

Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch.

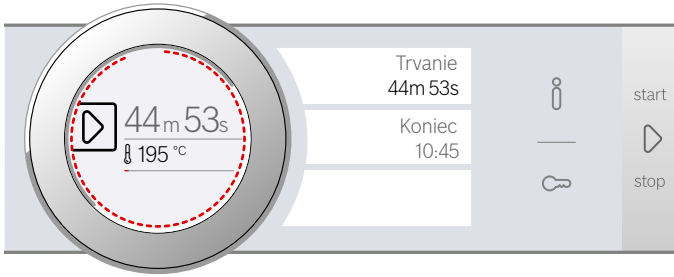
Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 hod., čas trvania je 45 minút.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením ťuknite na textové pole „Čas trvania“. Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
3. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania. Čas konca sa vypočíta automaticky.



4. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Čas trvania plynie.



Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Prostredníctvom textového poľa „Čas trvania“ sa dá znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪.

Zmena a zrušenie

Čas na časovači zmeníte ťuknutím na textové pole „Čas trvania“. Čas trvania je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Zmena sa priamo prevezme.

Keď chcete zrušiť čas trvania, nastavte čas trvania celkom naspäť na nulu. Po prevzatí zmeny bude prevádzka pokračovať bez nastaveného času trvania.

Nastavenie konca

Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vložiť jedlo do varného priestoru a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

Upozornenia

- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, keď bolo prevádzka spustená. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

Nastavenie

Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

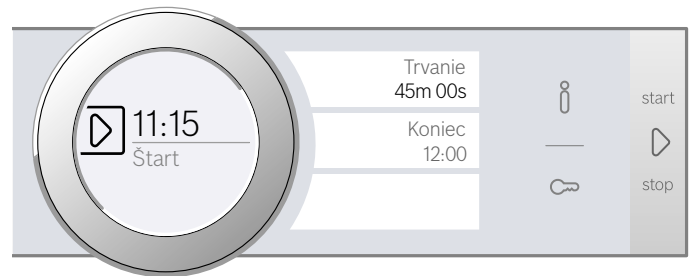
Príklad na obrázku: Je 10:00 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:00 hod.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte čas trvania.
3. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“. Na displeji je v popredí vypočítaný čas skončenia zobrazený bielou farbou.

4. Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.



5. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa má spotrebič spustiť.



Spotrebič prejde do čakacej pozície. Keď sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Prostredníctvom textového poľa „Čas trvania“ sa dá znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

Keď chcete na konci zrušiť čas skončenia, prerušte prevádzku tlačidlom start/stop ▷. Prevádzka môže pokračovať bez času trvania a skončenia.

Nastavenie časovača



Časovač beží paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul časovač alebo čas trvania.

Nastavenie

Čas nastavený na časovači začína vždy na nula minútach.


Čím je vyššia hodnota, tým väčšie časové kroky budú pri nastavení.

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

1. Stlačte pole . Symbol svieti červenou farbou. Na displeji je v popredí čas nastavený na časovači biely.
2. Otočným voličom nastavte čas na časovači.
3. Spustíte stlačením poľa .

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí časovač.


Čas na časovači sa odpočítava.

Časovač zostane na displeji viditeľný, keď je spotrebič vypnutý. Pri prebiehajúcej prevádzke sú nastavenia prevádzky v popredí. Keď ťuknete na pole , zobrazí sa na niekoľko sekúnd čas nastavený na časovači.

Keď uplynie čas nastavený na časovači, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

Tip: Keď sa čas nastavený na časovači vzťahuje na prevádzku spotrebiča, použite čas trvania. Čas je v popredí viditeľný a spotrebič sa automaticky vypne.

Zmena a zrušenie

Čas na časovači zmeníte stlačením poľa . Čas časovača je biely a zvýraznený a môže sa zmeniť otočným voličom.

Keď chcete zrušiť časovač, nastavte časovač znova úplne naspäť. Po prevzatí zmien už symbol nesvieti.

Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše jedlá mimoriadne rýchlo uvariť, zohrievať a rozmrazovať. Mikrovlnný ohrev môžete používať samostatne alebo v kombinácii s druhom ohrevu.

Aby sa mikrovlnný ohrev používal optimálne, dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu a orientujte sa podľa údajov v tabuľkách o používaní na konci návodu na používanie.

Riad

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

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

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

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

Na iné použitie nie je kovový riad vhodný. Kov neprepúšťa mikrovlny. Jedlá zostanú v zakrytých kovových nádobách studené.

Pozor!

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

Test riadu

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

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

1. Prázdnu nádobu postavte do varného priestoru na ½ – 1 minútu pri maximálnom výkone spotrebiča.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu. Riad by musí zostať studený alebo vlažný.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Dodané príslušenstvo

Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je určený výlučne dodaný rošt. Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie môžu spôsobiť iskrenie a poškodiť varný priestor.

Pri prevádzke v kombinácii s mikrovlnným ohrevom alebo iným druhom prevádzky sa môže používať univerzálny pekáč, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

Pri prevádzke s mikrovlnným ohrevom zasuňte príslušenstvo podľa možnosti do výšky 1, ak nie je uvedené inak.

Stupne mikrovlnného ohrevu

K dispozícii máte rôzne výkony mikrovlnného ohrevu, vhodné pre rôzne druhy jedál a prípravy.

Prevádzka s mikrovlnným ohrevom vždy vyžaduje nastaviť čas trvania. Navrhnutý čas trvania môžete prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

Stupeň	Použitie	Maximálny čas trvania
90 W	Na rozmrazovanie chýlostivých jedál	1 h 30 min
180 W	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu	1 h 30 min
360 W	Na dusenie mäsa a na ohrievanie chýlostivých jedál	1 h 30 min
600 W	Na zohrievanie a dusenie jedál	1 h 30 min
max	Na zohrievanie tekutín	30 min

Maximálne nastavenie je určené len na ohrievanie tekutín, nie na ohrievanie jedál. Na ochranu spotrebiča sa maximálny výkon mikrovlnného ohrevu v prvých minútach postupne zníži na 600 W. Po uplynutí času ochladzovania je k dispozícii znova plný výkon.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Prihliadajte na údaje k vhodnému riadu, skôr ako nastavíte mikrovlnný ohrev.

1. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Mikrovlnný ohrev“.
3. Ťknite na textové pole požadovaného výkonu mikrovlnného ohrevu.
Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený čas trvania.
4. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
5. Spustíte tlačidlom start/stop \triangleright .
Čas prevádzky na displeji plyní. Lína rozohrievania sa neobjaví pri mikrovlnnom ohreve.
Spotrebič sa spustí.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off \odot .

Upozornenie: Ak počas prevádzky otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa pozastaví. Po zatvorení dveriek musíte na pokračovanie prevádzky stlačiť tlačidlo start/stop \triangleright

Ak ste príslušné základné nastavenie zmenili, dbajte na to, aby mikrovlnný ohrev nebežal ďalej bez pokrmu.
→ "Základné nastavenie" na strane 22

Aby sa zabránilo vzniku kondenzátu pri samotnom mikrovlnnom ohreve, spotrebič pri stupňoch ohrevu 600 W a max automaticky zapne vyhrievacie teleso. Vnútorý priestor a príslušenstvo sa rozhorúčia. Výsledok varenia sa tým neovplyvní.

Upozornenie: Túto funkciu môžete vypnúť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 22

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Funkcia sušenia na najvyšších stupňoch pri samotnom mikrovlnnom ohreve automaticky zapne vyhrievacie teleso a ohrieva varný priestor. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo ohrevných telies. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Zmena a zrušenie

Po štarte zostane v popredí čas trvania. Keď pohnete otočným voličom, priamo sa zmení a uloží čas trvania.






Na zmenu výkonu mikrovlnného ohrevu zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop \triangleright . Ťknite na textové pole požadovaného výkonu a pokračujte v prevádzke pomocou tlačidla start/stop \triangleright . Čas trvania ostane zachovaný.

Ak chcete zrušiť mikrovlnný ohrev, zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop \triangleright a zvolte iný druh prevádzky.

Nastavenie ohrevu Mikrokombi

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete pripojiť mikrovlnný ohrev.

Vhodné druhy ohrevu sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Gril, malá plocha

Pri ohreve Mikrokombi sú k dispozícii výkony mikrovlnného ohrevu 90 W, 180 W a 360 W.

Prihliadajte na údaje k vhodnému riadu, skôr ako nastavíte ohrev Mikrokombi.

1. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Mikrokombi“.
3. Ťknite na textové pole požadovaného druhu ohrevu.
4. Ťknite na textové pole požadovaného výkonu mikrovlnného ohrevu.
Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazená teplota alebo stupeň.
5. Otočným voličom nastavte teplotu alebo stupeň.
6. Ťknite na textové pole „Čas trvania“.
Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený čas trvania.
7. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
8. Spustíte tlačidlom start/stop \triangleright .
Čas prevádzky na displeji plyní.
Spotrebič sa spustí.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ①.

Zmena a zrušenie

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohnete otočným voličom, teplota, resp. stupeň sa priamo zmení a uloží.

Keď chcete zmeniť čas trvania, ťuknite na textové pole „Čas trvania“ a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

Na zmenu druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu najskôr zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop ▷. Ťuknite na textové pole druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu a zmeňte ho.

Upozornenie: Keď zmeníte druh ohrevu alebo výkon mikrovlnného ohrevu, zrušia sa aj ostatné nastavenia.

Ak chcete zrušiť ohrev Mikrokombi, zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop ▷ a zvolte iný druh prevádzky.

Sušenie

Vysušte varný priestor po ukončení prevádzky, aby v ňom neostala žiadna vlhkosť.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zohreje, takže sa vlhkosť vo varnom priestore odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z varného priestoru.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off ① zapnite spotrebič.
4. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
6. Ťuknite na textové pole „Sušenie“.
Zobrazí sa čas trvania. Nedá sa zmeniť.
7. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z varného priestoru.
3. Varný priestor vysušte hubkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor celkom vyschol.

Detská poistka

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

Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jedine tlačidlom on/off ① sa dá spotrebič vypnúť.

Aktivovanie a deaktivovanie

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

Cca 4 sekundy podržte pole ⇌ stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenia na potvrdenie.

Keď je zapnutý spotrebič, svieti pole ⇌ načerveno. Keď je spotrebič vypnutý, pole ⇌ nesvieti.

Základné nastavenia


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

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť zapnutý.


1. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Základné nastavenia“.
Na dotykovom displeji sa objavia nastavenia.
3. Ťknite na textové pole s požadovaným nastavením.
Červený pás na strane textového poľa ukazuje, ktoré nastavenie je zvolené.
Na displeji je k nemu zobrazená hodnota.
4. V prípade potreby hodnotu zmeníte otočným voličom.
5. Ťknite na textové pole nasledujúceho nastavenia.
Hodnota k nemu sa objaví na displeji a môže sa zmeniť otočným voličom.
6. Prechádzajte nastaveniami a v prípade potreby ich zmeňte otočným voličom.
Keď chcete listovať v nastaveniach, ťknite na textové pole „Nastavenia“.
7. Na potvrdenie ťknite na pole **menu**.
Objaví sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
8. Ťknite na textové pole „Uložiť“.
Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

Zrušenie

Keď nechcete zmeny uložiť, ťknite na pole **menu** a potom na textové pole „Neuložiť“. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia neuložili. Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Čas v 24 h formáte
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť*
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Hlasitosť	Stupnica s 5 stupňami
Zvukový signál tlačidiel	zapnuté Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane)
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	vyp. Digitálne* Analogové

Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke zap.*
Automatické pokračovanie	Nepokračovať automaticky* Pri zatvorení dvierok (iba pre druh prevádzky Mikrovlnný ohrev)
Detská poistka	Len blokovanie tlačidiel* Zaistenie dvierok a blokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu* Mikrovlnný ohrev Ohrev Mikrokombi Assist
Varovanie Plech na pečenie MW	Zobraziť* Nezobraziť
Vypnutie displeja v noci	vypnuté* zapnuté
Logo značky	zobraziť* nezobraziť
Sušenie pri mikrovlnnom ohreve	Zapnuté* Vypnuté
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa* Minimálne
Nastavenie programu sabat	zapnuté vypnuté*

* Výrobné nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môžu výrobné nastavenia líšiť)

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

Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny nastavení zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

Len nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky sa musia po dlhšom prerušení dodávky prúdu nanovo vykonať. Krátke prerušenie dodávky prúdu dokáže spotrebič premostiť.

Zmena času

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

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Ťknite na pole **menu**.
Na displeji sa zobrazí výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Základné nastavenia“.
Na dotykovom displeji sa objavia nastavenia.
3. Ťknite na textové pole „Čas“.
Na displeji sa zobrazí čas.
4. Čas zmeníte otočným voličom.
5. Na potvrdenie ťknite na pole **menu**.
Objaví sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
6. Ťknite na textové pole „Uložiť“.
Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

Nastavenie sabat

S programom sabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá vo varnom priestore zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru na pečenie vypnúť alebo zapnúť.


Spustenie programu sabat

Prv než budete môcť použiť program sabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenie" na strane 22

Keď je základné nastavenie príslušne zmenené, program sabat sa pri druhoch ohrevu uvádza ako posledný.

Spotrebič hreje horným/dolným ohrevom. Nastaviť sa dá teplota v rozsahu 85 °C až 140 °C.

Druh prevádzky Druhy ohrevu musí byť zvolený. Zoznam výberu druhov ohrevu sa objaví na dotykových displejoch.

1. Ťuknite na textové pole „Program sabat“. Na displeji je navrhovaná hodnota k teplote v popredí zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením ťuknite na textové pole „Čas trvania“. Na displeji sa objaví navrhovaná hodnota času trvania v popredí zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
Upozornenie: Čas skončenia sa vypočíta automaticky, nedá sa však posunúť.
5. Spustite tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plynie. Spotrebič začne hriať.



Po uplynutí času trvania programu sabat zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Upozornenie: Keď otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť program sabat, vypnite spotrebič tlačidlom on/off . Tlačidlom start/stop  už nemôžete prevádzku pozastaviť.

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú všetky rozsahy k dispozícii.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálny čistič na tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvom zákazníckeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktoré zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

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

Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytku, okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.

Vnútro spotrebiča

Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Vnútorý rámček dverí z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Je tým možné odstrániť zafarbenia. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele. Smaltované príslušenstvo je hodné na umývanie v umývačke riadu.

Upozornenia

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

Plochy varného priestoru

Zadná stena, horná stena a bočné steny varného priestoru sú samočistiace. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno varného priestoru je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry.

Pozor!

Na teplý varný priestor nikdy nepoužívajte čistič na rúry. Mohol by sa poškodiť smalt. Pred ďalším rozohrievaním úplne odstráňte zvyšky z varného priestoru a dvierok spotrebiča.

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

Upozornenie: Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky spotrebiča nasáva a odstraňuje striekance z pečenia.

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Čistiaca funkcia" na strane 25

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy by sa mohli poškodiť. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry napriek tomu dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Prosím, nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

Spotrebič udržiavajte čistý

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

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šľava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.



Funkcia čistenia

S funkciou čistenia „EcoClean“ sa vyčistia samočistiace plochy vo varnom priestore.

EcoClean

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a bočné steny) sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia a grilovania. Keď sa už plochy nedostatočne čistia a vznikajú tmavé flaky, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia.

Upozornenie: Spotrebič zaznamenáva používanie.

Spotrebič indikuje, kedy sa odporúča čistenie.

Odporúčanie sa zobrazuje dovedy, kým sa nespustí funkcia čistenia.

Keď budete toto upozornenie ignorovať, samočistiace plochy sa môžu poškodiť.

Keď je váš spotrebič predčasne veľmi znečistený, príp. keď na zadnej stene zistíte tmavé škvryny, nečakajte s čistením, kým sa objaví výzva. Pretože čím častejšie sa čistenie uskutočňuje, tým dlhšie je zaručená schopnosť čistenia samočistiacich plôch. Na spotrebiči môžete kedykoľvek spustiť funkciu čistenia.

Pred spustením funkcie čistenia

Z varného priestoru vyberte rámy, vyťahovacie kofajničky, príslušenstvo a riad.


Čistenie dna varného priestoru a dvierok spotrebiča

Odstráňte hrubé nečistoty z dna varného priestoru, dvierok spotrebiča a osvetlenia varného priestoru. Ináč vzniknú škvryny, ktoré sa už nedajú odstrániť.

Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ich umyte vodou a špongiou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.


Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

 Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Nastavenie funkcie čistenia


Prv než nastavíte funkciu čistenia, dbajte na to, aby boli dodržané všetky údaje týkajúce sa prípravy.

Čas trvania je pri funkcii čistenia pevne prednastavený na 1 hodinu. Nedá sa zmeniť.

1. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
 2. Ťknite na textové pole „Čistenie“.
 3. Ťknite na textové pole „EcoClean“.
 4. Spustíte tlačidlom start/stop .
- Čas prevádzky na displeji plyní. Lína rozohrievania sa pri funkcii čistenia neobjaví.

Funkcia čistenia sa spustí.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.



Po skončení funkcie čistenia zaznie signál. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Posunutie času skončenia

Čas skončenia môžete posunúť dozadu. Pred spustením ťknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

Zrušenie

Keď chcete zrušiť funkciu čistenia, spotrebič vypnite tlačidlom on/off . Tlačidlom start/stop  už nemôžete prevádzku pozastaviť.

Upozornenie: Počítadlo prevádzkových hodín sa nevynuluje. Výzva na použitie funkcie čistenia sa naďalej objavuje na displeji.

Po skončení funkcie čistenia

Keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho v prípade potreby vlhkou handrou.

Upozornenie: Počas prevádzky a funkcie čistenia sa môžu na plochách vytvoriť červenasté škvryny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky varených potravín. Tieto škvryny neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

Sušenie



Vysušte varný priestor po ukončení prevádzky, aby v ňom neostala žiadna vlhkosť.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zohreje, takže sa vlhkosť vo varnom priestore odparuje. Potom otvorte dverka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z varného priestoru.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.
4. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
6. Ťuknite na textové pole „Sušenie“.
Zobrazí sa čas trvania. Nedá sa zmeniť.
7. Spustíte tlačidlom start/stop .
8. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z varného priestoru.
3. Varný priestor vysušte hubkou.
4. Dverka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor celkom vyschol.

Rámy

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

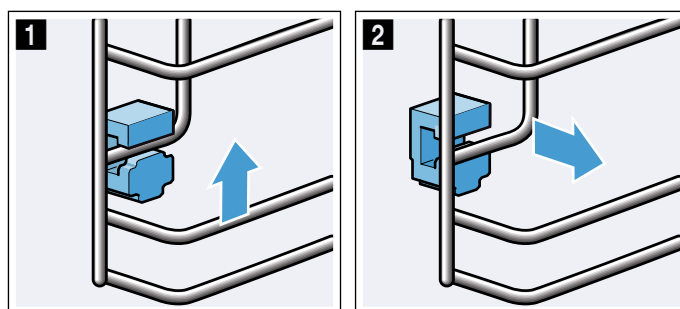
Vyvesenie a zavesenie rámov

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

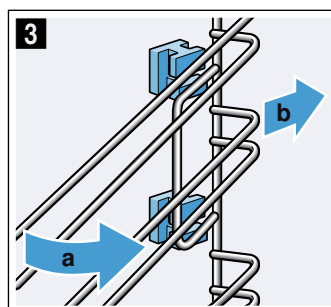
Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie rámov

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



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

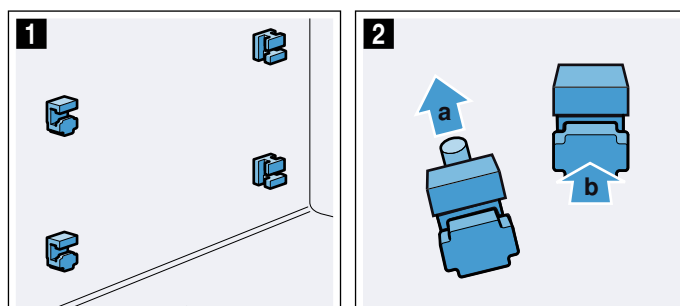


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

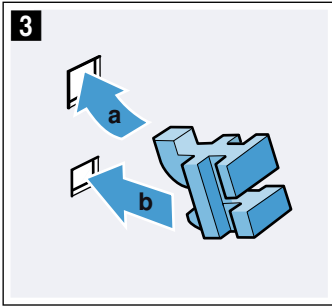
Zasunutie držiakov

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

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

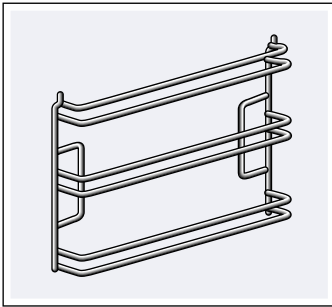


3. Držiak vzadu zaveste háčikom do horného otvoru **a** a zatlačte do dolného otvoru **b** (obrázok **3**).



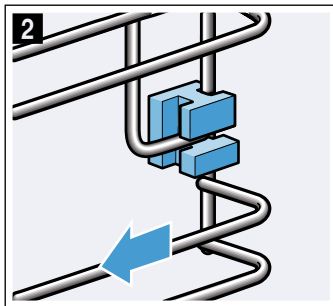
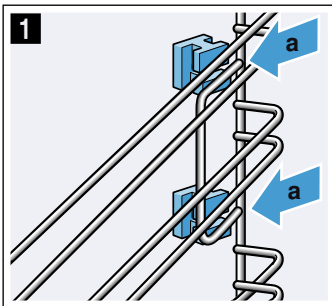
Zavesenie rámov

Pri zavesovaní dávajte pozor na to, aby bolo zošikmenie na ráme hore.

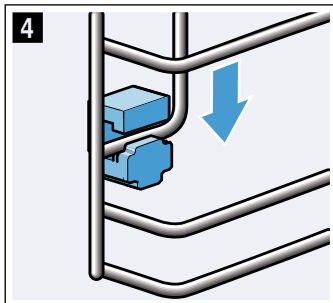
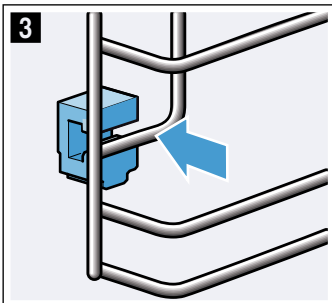


Rámy patria doprava a doľava.

1. Rám nasadíte vzadu šikmo hore a zavedte dole **a** (obrázok **1**).
2. Rám potiahnite dopredu (obrázok **2**).



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



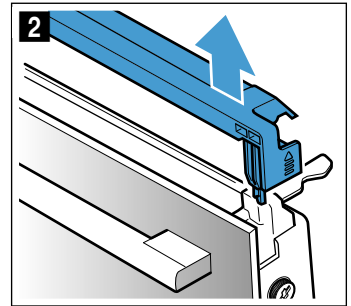
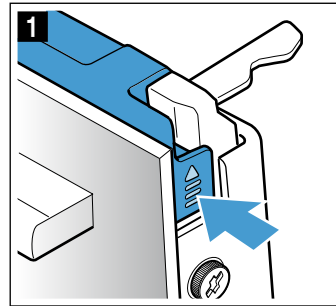
Dvierka spotrebiča

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

Odoberanie krytu dvierok

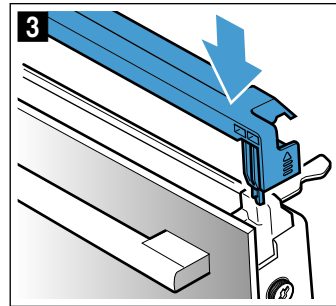
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

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



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

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritlačajte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok **3**).



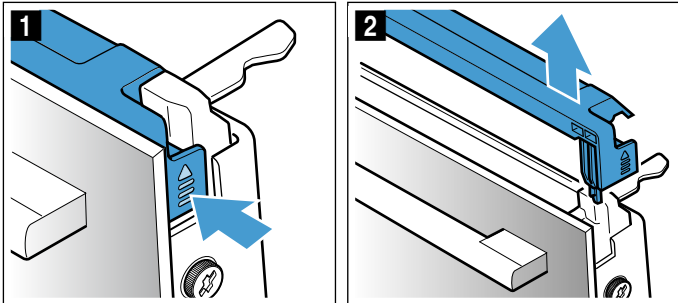
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

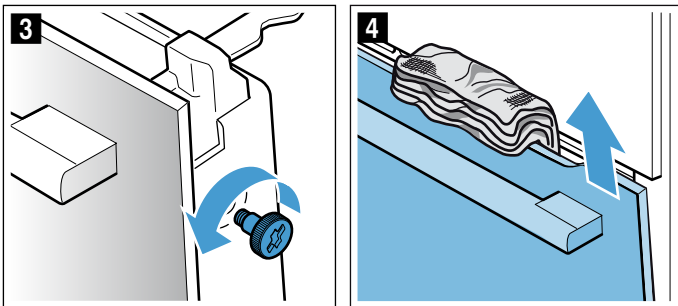
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

Demontáž na spotrebiči

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



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

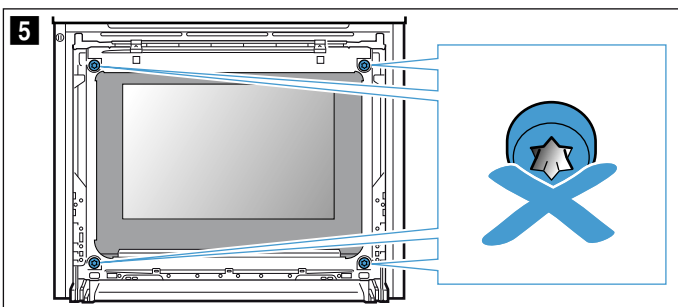


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Po uvoľnení skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť spotrebiča. Môže unikať energia mikrovlnného ohrevu. Skrutky nikdy neuvolňujte.

Neodskrutkovávajújte štyri čierne skrutky na ráme (obrázok 5).



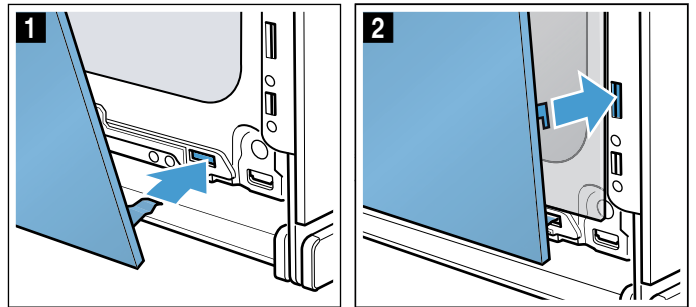
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

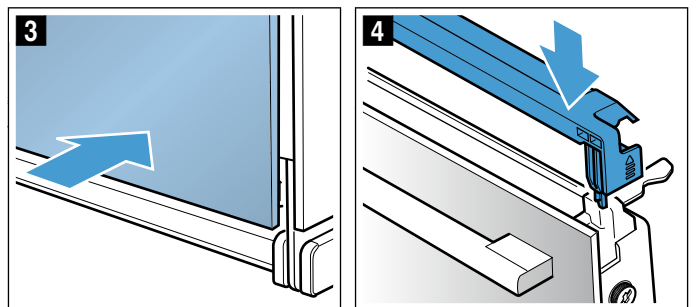
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Montáž na spotrebič

1. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok 2).



3. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 3).
4. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
6. Nasadte kryt a pritlačte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Poruchy, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini. Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadok elektrického prúdu	Nastavte jazyk a čas znova.
Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené.	Zmeňte základné nastavenia zobrazenia času.
Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol [Z].	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“	Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci	Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom poli.	Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.	Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vtlačte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.
Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vyťahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyfahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.
Pri čisto mikrovlnnej prevádzke sa varný priestor zohreje na vysokú teplotu.	Zapnutá je funkcia sušenia.	Aby sa zabránilo vzniku kondenzátu pri čisto mikrovlnnej prevádzke, spotrebič zapne pri stupňoch ohrevu 600 W a max. automaticky horný ohrev. Výsledok varenia sa tým neovplyvní. Túto funkciu môžete vypnúť v základných nastaveniach. Rešpektujte údaje týkajúce sa mikrovlnného ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19


Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nikdy sa sami nepokúšajte spotrebič opraviť. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Hlásenia chýb na displeji

Keď sa na displeji objaví hlásenie chyby „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite a znova zapnite spotrebič tlačidlom on/off .

Ak išlo o jednorazovú poruchu, zobrazenie zhasne. Ak sa hlásenie chyby znova objaví, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie chyby.

Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na spotrebiču si môžete často veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 32

Maximálny čas prevádzky


Keď ste nastavenia vášho spotrebiča nezmenili niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane hriať. Zabráni sa tak neželanej trvalej prevádzke.

Kedy sa dosiahne maximálna doba prevádzky, to sa riadi podľa príslušných nastavení druhu prevádzky.

Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

Na displeji sa objaví upozornenie, je dosiahnutý maximálny čas prevádzky.

Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, ťuknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočný volič.

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho tlačidlom on/off .

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

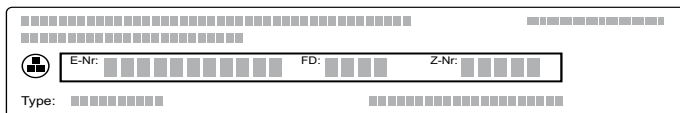
Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E-Nr. a číslo FD

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

Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok za krytom.



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

E-č.		FD-č.	
Zákaznícky servis			

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Jedlá

S druhom prevádzky „Assist“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenia.

Aby ste docielili dobré výsledky, varný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Ak je príliš horúci, na displeji sa objaví upozornenie. Nechajte varný priestor vychladnúť a spotrebič ešte raz spustite.

Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia/varenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok varenia/pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 32

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skrátí čas prípravy, čas prípravy sa zníži takmer na polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aby ste používali riad, ktorý je vhodný pre mikrovlnný ohrev. V kapitole „Mikrovlnný ohrev“ nájdete upozornenia k vhodnému riadu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Výber jedla

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Jedlo
- Jedlo

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými jedlami. Za každým jedlom nájdete jednu alebo viac možností.

Kategória	Jedlá
Koláče	Koláče vo forme
	Koláče na plechu
	Drobné pečivo
	Suché pečivo
Chlieb, pečivo	Chlieb
	Žemle
Pizza, pikantné koláče	Pizza
	Pikantné koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, pikantný, čerstvý, varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé v porciových formách
Zmrazené výrobky	Pizza
	Žemle
	Nákypy
	Zemiakové výrobky
	Hydina, ryby
Hydina	Kurča
	Kačka, hus
	Morka
Mäso	Bravčové mäso
	Hovädzie mäso
	Tefacie mäso
	Jahňacie mäso
	Divina
	Mäsové jedlá
Ryba	Ryba
	Rybie filé
Prílohy, zelenina	Zelenina
	Zemiaky
	Ryža
	Obilniny
Rozmrazovanie jedál	Chlieb, pečivo
	Koláče
	Mäso, hydina
	Ryba

Nastavenie jedla

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla.

Na listovanie po jednotlivých úrovniach použijete otočný volič.

1. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Assist“.
Objavia sa kategórie.
3. Ťuknite na požadovanú kategóriu.
Objavia sa potraviny ku kategóriám.
4. Ťuknite na požadovanú potravinu.
Objavia sa jednotlivé jedlá.
5. Ťuknite na požadované jedlo.
Na displeji sa k nemu objavia nastavenia. Pri mnohých jedlách môžete nastavenia prispôsobiť svojim vlastným potrebám.
Pri niektorých jedlách musíte namiesto toho nastaviť hmotnosť.

Tip: V textovom poli „Tip“ nájdete upozornenia týkajúce sa príslušenstva a výšky zasunutia.

6. Spustíte tlačidlom start/stop \triangleright .
Čas prevádzky na displeji plynie.
Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off $\text{\textcircled{1}}$ vypnete spotrebič.

Dopečenie

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, po skončení času pečenia môžete jedlo ešte dopečiť.

Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopečiť, ťuknite na textové pole „Dopečiť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustíte tlačidlom štart/stop \triangleright .

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť akokoľvek často.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na textové pole „Skončiť“.

Tlačidlom on/off $\text{\textcircled{1}}$ vypnite spotrebič.

Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off $\text{\textcircled{1}}$. Tlačidlom start/stop \triangleright prevádzku už nemôžete pozastaviť.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Silikónové formy

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

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

V kombinovanej prevádzke môžete použiť zvyčajné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny plech: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny plech, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

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












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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Koláče vo formách						
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-170	-	55-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1		160-180	90	30-40
Trený koláč, jemný	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom	1		160-180	-	45-60
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom	1		170-190	90	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		150-170	-	20-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		190-210	-	45-55
Koláč tarte	Forma na koláč tarte, čierny plech	1		190-210	-	25-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	65-75
Kysnutý koláč vo forme s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		170-180	-	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50

Koláče na plechu

Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-190	-	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	60-70
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	30-45
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	-	35-45

* Predhrejte

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1		150-160	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1		170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1		190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1		200-220	90	20-25

Drobné pečivo

Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		160**	-	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150**	-	20-30
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140**	-	30-40
Mafiny	Plech na mafiny	1		170-190	-	15-30
Mufiny, 2 úrovne	Plech na mafiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	-	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	-	30-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-30

Suché pečivo

Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160**	-	20-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150**	-	25-35
Suché pečivo	Plech na pečenie	2		140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	-	20-35
Penové zákusky	Plech na pečenie	2		80-90*	-	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40

* Predhrejte

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

Tipy pre pečenie

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na špajľu, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.

Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny plech: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Mrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.



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




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
















Pozor!

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Gril, malá plocha

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

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizzy, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

V kombinovanej prevádzke môžete použiť bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predlži.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny plech: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizzy s bohatým obložením používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Papier na pečenie

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

Mrazené výrobky

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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




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


















Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mrazená						
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	1		210-230	90	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	1		180-200	-	20-30
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	1		180-200	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizzová bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Pizzová bageta, 2 kusy	Univerzálny pekáč	1		180-200	90	10-20
Mini pizza	Plech na pečenie	1		210-230	-	10-20
Mini pizze, 9 kusov	Univerzálny pekáč	1		210-230	90	10-20
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		190-210	-	30-45

* Predhriať

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		260-280*	-	10-20
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	35-45

* Predhriať

Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Ak jedlo pripravujete iba pomocou mikrovlnného ohrevu alebo v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

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

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny plech

Univerzálny plech opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

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

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






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

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1		170-190	-	45-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1		140-160	360	25-35

* Predhriať

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g	Univerzálny pekáč	1		190-210	-	30-40
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	1		200-210	180	20-25
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		170-180	-	50-65
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	Nákypová forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	Porciové formy	1		170-190	-	65-75

* Predhriať

Hydina

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

Pečenie na rošte

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

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

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

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

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Hydinu môžete pripravovať mimoriadne dobre v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Grilovanie

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

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

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

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

Upozornenia

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.






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



















Tipy

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

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Zakrytý riad	1		230-250	360	25-35
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)	Rošt	2		3*	-	15-20
Filé z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať)	Nezakrytý riad	1		190-210	180	25-30
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčafa, 4 kusy po 250 g	Nezakrytý riad	1		190-210	360	20-30
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	10-20
Kuracie prsty, nugety, zmrazené, 250 g	Univerzálny pekáč	1		190-210	360	15-20
Veľké kurča, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	360	30
					180	15-25
Kačka a hus						
Kačka, 2 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	90-110
Kačka, 2 kg	Univerzálny pekáč	1		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Hus, 3 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	120-150
Hus, 3 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	180	80-90
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Univerzálny pekáč	1		170-190	180	30-40
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	-	70-90

* 5 min predhrievajte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Mladá morka, 2,5 kg	Zakrytý riad	1		210-230	360	45-50
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	1		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Zakrytý riad	1		210-230	360	45-50

* 5 min predhrievajte

Mäso

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

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Štava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo štava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K pečaniu mäsa bez tuku pridajte trochu tekutiny. V sklenenom riade by malo byť dno riadu zakryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

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

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

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

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

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Určité jedlá je možné pripravovať v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Pozor!

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

Grilovanie

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

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

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

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

Grilovanú potravinu osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy

hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

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






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


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

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	120-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		180-200	180	40-50
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		230-240	90	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Údené karé s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	1		210-220	-	60-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		-	360	40-50
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	8-12

Hovädzie mäso

Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	1		210-220	-	40-50
--	----------------	---	---	---------	---	-------

* Predhrejte

** Bez obracania

*** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

**** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Zakrytý riad	1		180-200	90	30-40
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		240-260	180	30-40
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm****	Rošt	2		3	-	20-30

Tefacie mäso

Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	100-120
Tefacie pečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-210	90	70-80
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-210	-	100-110
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	180	30
					90	30-40

Jahňacie mäso

Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		240-260	360	30
					180	35-40
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	1		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	1		190-210	90	30-40
Jahňacie kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18

Klobásy

Grilovaná klobása	Rošt	2		3	-	10-20
-------------------	------	---	--	---	---	-------

Mäsové jedlá

Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	70-80
Fašírka, 1 kg + 50 ml vody	Nezakrytý riad	1		170-190	360	30-40

* Predhrejte

** Bez obracania

*** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

**** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení za mäso pripáli.	Nádobu na pečenie a pokrievku musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Nakrájajte pečené mäso. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky pečeného mäsa vložte do omáčky. Mäso nahotovo dokončíte iba pomocou mikrovlnného ohrevu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

Ryba

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

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

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

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

Upozornenia

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

Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

Dusenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Ryby môžete dusiť aj pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry alebo si na zakrytie zoberte tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Vlastná chuť ostane celkom zachovaná a vy môžete šetrne zaobchádzať so soľou a korením. Pri celých rybách pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po uvarení nechajte rybu ešte 2 – 3 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca ½ až ¾ uvedeného času obráťte.

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

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

Použité druhy ohrevu:

- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha

- Nastavenie pre pizzu
- Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Nezakrytý riad	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	1		170-190	-	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		-	600 360	10 10-15
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g	Zakrytý riad	1		-	600 360	4 5-15
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600 360	5 7-12
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	1		210-230	-	25-40
Rybie filé, prírodné, 400 g	Zakrytý riad	1		-	600	10-15
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybie filé, zapečené, 400 g	Nezakrytý riad	1		3	360	15-20
Rybie prsty***	Plech na pečenie	1		220-240	-	10-20
Jedlá z rýb						
Rybia terina, 1000 g	Forma terina	1		-	360	20-25

* predhriať

** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

*** priebežne obráťte

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakom a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Príprava v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak chcete dusiť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, používajte vždy zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Keď nemáte vhodnú pokrývku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho.

Obilie pri varení veľmi pení. Pre všetky obilné výrobky, ako napr. aj ryža, použite vysoký riad s pokrývkou.

Vlastná chuť jedál zostane výrazne zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zaobchádzať so soľou a s korením.

Ak pre vami pripravované množstvá jedla nenájdete údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho základného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Jedlá medzitým dva- až trikrát premiešajte alebo otočte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Papier na pečenie

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







Odporúčané hodnoty nastavenia














V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby n budúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

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

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Nastavenie pre pizzu
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	10-15
Zelenina, mrazená						
Špenát, 450 g*	Zakrytý riad	1		-	600	13-18
Miešaná zelenina, 250 g + 25 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	10-14
Miešaná zelenina, 500 g + 25 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	15-20
Zeleninové jedlá						
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	3		3	-	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		200-220	360	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	10-13
Varené zemiaky, rozštvrtené, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	12-15
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Zemiakové rōsti (zemiakové placky), priebežne obracať	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	20-30
Zemiakové taštičky, plnené (priebežne obracať)	Univerzálny pekáč	2		190-210	-	15-25
Krokety	Plech na pečenie	1		200-220	-	15-25

* Priebežne jedenkrát až dvakrát premiešajte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Zemiakové hranolčeky (priebežne obracať)	Plech na pečenie	1		190-210	-	20-30
Zemiakové hranolčeky, 500 g	Univerzálny pekáč	2		250-270	180	15-20
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obracať)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40
Ryža						
Dlhozrnná ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	7-9
					180	13-16
Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	12-14
					180	22-27
Obilniny						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	6-8
Proso, celé, 250 g + 600 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukuričná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	6-8
Krupy, 250 g + 750 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	11-13
					180	15-20
Vajce						
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Zakrytý riad	1		-	360	6-8

* Priebežne jedenkrát až dvakrát premiešajte

Dezert

S vaším spotrebičom môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny. Dvierka spotrebiča počas prevádzky neotvárajte.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- 150 g jogurtu zamiešajte (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
- Šálky a poháre položte na dno vnútorného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte. Toto zopakujte dva- až trikrát.

Príprava ryže v mlieku

1. Ryžu odvážte a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
3. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte a výkon mikrovlnného ohrevu znížte tak, ako je to uvedené v tabuľke. Počas ďalšieho varenia jedlo viackrát premiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry a na 100 g pridajte polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavenie vykonajte podľa údajov v tabuľke.

Počas varenia dva- až trikrát premiešajte.

Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre

Použite žiaruvzdorný, plochý sklenený riad, napr. pokrievku nákybovej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté tanierne.

Vrecko s pukancami položte označenou stranou nadol na riad. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od produktu a množstva môže byť potrebné prispôbiť čas.



Aby sa pukance nepripálili, vyberte vrecko s pukancami po 1 ½ minúte a zatrasťe ním. Po príprave poumývajte varný priestor.






⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhov ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Puding z pudingového prášku*	Zakrytý riad	1		-	600	5-8
Jogurt	Porciové formy	dno varného priestoru		40-45	-	8-9h
Ryža v mlieku, 125 g + 500 ml mlieka*	Zakrytý riad	1		-	600	10
					180	20-25
Ovocný kompót, 500 g	Zakrytý riad	1		-	600	9-12
Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre, 1 vrecko á 100 g**	Nezakrytý riad	1		-	600	4-6

* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

** zatvorené vrecko položte na riad

Druhy ohrevu eko

Horúci vzduch eko a Horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru spotrebiča. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené vnútornému priestoru spotrebiča a druhom prevádzky. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasunú do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte pri Horúcom vzduchu eko teplotu v rozmedzí 125 °C až 275 °C a pri Hornom/dolnom ohreve eko teplotu v rozmedzí 150 až 250 °C. Počas pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Horúci vzduch eko sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. Druh ohrevu Horný/dolný ohrev eko sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúte

k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo zo smaltu, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie



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



























Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby druhý krát nastavte vyššiu hodnotu teploty.

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

Použité druhy ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	20-40
Korpus z piškútového cesta, 2 vajec	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	140-160
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové chipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy ohrevu zachovávajúte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Sušienky	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajčičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, teľaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezať. Odpočívania nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upeče do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

Upozornenie: Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 1.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie s miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom asi 10 minút predhriať.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použite druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
Hydina						
Kačacie prsia, doružova, po 300 g	Nezakrytý riad	1		6-8	95*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g, prepečené	Nezakrytý riad	1		4	120*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1		6-8	120*	100-130
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	130-180
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	45-70

* predhrejte

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1		6-8	100*	150-190
Hovädzie filé, 1 kg	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	120-180
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		4	85*	40-60
Teľacie mäso						
Teľacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	100-130
Teľacie pečené, hrúbka 7 – 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	150-210
Teľacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	70-120
Teľacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		4	80*	40-60
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	1		4	85*	30-45
Jahňacie stehno, stredne prepečené, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	1		6-8	95*	120-180

* predhrejte

Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs na miernom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte tanieru a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Vynikajúco sa dá sušiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1


Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.






Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	4-7
Kôstkové ovocie (slivky)	Rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	Rošt	2		80	4-7
Plátky húb	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina


Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.





Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie

Spotrebič nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto prikryte vlhkou utierkou.

Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.





Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použite druh ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	1		35-40	25-30
	Plech na pečenie	1		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	1		35-40	20-40
	Plech na pečenie	1		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa, rýb a pečiva použite druh prevádzky „Mikrovlnný ohrev“.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a umiestnite na rošt v riade vhodnom do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to

potrebné. Rozmrazovanie sa často darí lepšie vo viacerých krokoch. V tabuľke sú uvedené pod sebou.


Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.




















Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Použite druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo						
Chlieb, 500 g	Nezakrytý riad	1		-	180	3
				-	90	10-15
Žemle	Rošt	1		140-160	90	2-4
Koláče						
Koláč, šľavnatý, 500 g	Nezakrytý riad	1		-	180	2
				-	90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Nezakrytý riad	1		-	90	10-15
Mäso a hydina						
Kurča, celé, 1,2 kg	Nezakrytý riad	1		-	180	10
				-	90	10-15
Časti hydiny, 250 g*	Nezakrytý riad	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kačka, 2 kg*	Nezakrytý riad	1		-	180	10
				-	90	40-50
Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 800 g*	Nezakrytý riad	1		-	180	15
				-	90	10-15
Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1 kg*	Nezakrytý riad	1		-	180	15
				-	90	20-30
Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1,5 kg*	Nezakrytý riad	1		-	180	15
				-	90	25-35
Mäso, kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Nezakrytý riad	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mleté mäso, zmes, 200 g*	Nezakrytý riad	1		-	90	8-15
Mleté mäso, zmes, 500 g*	Nezakrytý riad	1		-	180	5
				-	90	10-15
Mleté mäso, zmes, 1 000 g*	Nezakrytý riad	1		-	180	10
				-	90	20-30
Ryba						
Ryby, v celku, 300 g*	Nezakrytý riad	1		-	180	3
				-	90	10-15
Rybíe filé, 400 g*	Nezakrytý riad	1		-	180	5
				-	90	10-15
Ovocie, zelenina						
Bobuľové ovocie, 300 g	Nezakrytý riad	1		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Nezakrytý riad	1		-	180	10
				-	90	8-13
Ostatné						
Zmäčenie masla, 125 g	Nezakrytý riad	1		-	90	7-9

* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete ohrievať jedlá alebo ich v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom pre mikrovlnnú rúru sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti jedla sa môžu zohrievať rozlične dlho.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho. Potraviny by sa nemali vrstviť na seba.

Jedlá zakryte. Získate tak lepšiu výsledok varenia/pečenia. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

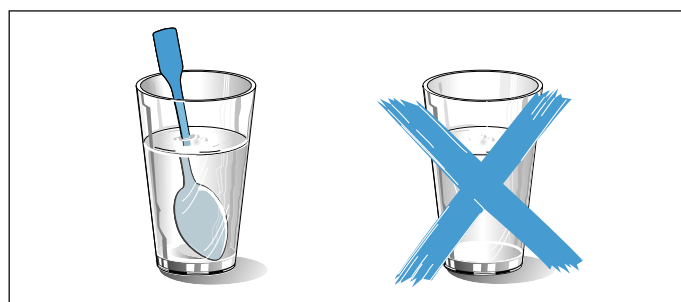
Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí dobre potraďte alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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



Pozor!

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje a jedlá hodnoty nastavenia na ohrev pomocou mikrovlnného ohrevu. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru.

Ak pre vaše hodnoty nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Po príprave poumývajte varný priestor.

Použite druh ohrevu:

- Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Zohrievanie nápojov						
200 ml (dobře premiešať)	Nezakrytý riad	1		-	max	1-3
400 ml (dobře premiešať)	Nezakrytý riad	1		-	max	2-6
Zohrievanie dojčenskej stravy						
Fľaštičky s mliekom, 150 ml (dobře premiešať)	Nezakrytý riad	1		-	360	1-3
Zelenina, chladená						
250 g	Zakrytý riad	1		-	600	3-8
Zelenina, mrazená						
voľná, 250 g	Zakrytý riad	1		-	600	8-12
Smotanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Zakrytý riad	1		-	600	11-16

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohre- vu vo W	Čas trva- nia v min.
Jedlá, chladené						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		-	600	4-8
Polievka, eintopf, 400 ml	Zakrytý riad	1		-	600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		-	600	5-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		-	600	5-10
Zmrazené jedlá						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		-	600	11-15
Polievka, eintopf (hustá), 200 ml (dobře pre- miešať)	Zakrytý riad	1		-	600	4-6
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		180-200	180	20-25

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

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

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny plech, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.




Vodová piškóta










Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitie druhov ohrevu:


-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160*	20-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150*	20-30
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140*	30-40
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	1		170-180	60-80
* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania					
** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania					

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použite druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Grilovanie					
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30
* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte					




Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.


Upozornenie: Na skúšku v prevádzke len s mikrovlnným ohrevom vypnite funkciu sušenia v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 22

Použité druhy ohrevu:




-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
-------	--------------------	---------------	-------------	--------------	--------------------------------	--------------------




Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom

Mäso	Nezakrytý riad	1		-	180	5
					90	10-15

Varenie v mikrovlnnej rúre

Vaječné mlieko	Nezakrytý riad	1		-	360	20
					180	20-25
Piškóta	Nezakrytý riad	1		-	600	7-9
Fašírka	Nezakrytý riad	1		-	600	22-27

Varenie kombinované s mikrovlnnou rúrou

Gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		150-170	360	25-30
Koláče	Nezakrytý riad	1		190-210	180	12-18
Kurča*	Nezakrytý riad	1		180-200	360	25-35

* po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri 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 konštruktívna 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.

Vyhĺasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach www.bosch-home.sk

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.