



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Kompaktní pečicí trouba s
mikrovlnným ohřevem
CMG656BS1**



BOSCH

[cs] Návod k použití



4 242002 807454

Obsah

 Použití podle určení	4
 Důležitá bezpečnostní upozornění	5
Obecně	5
Mikrovlnný ohřev	5
Čistící funkce	6
 Příčiny poškození	7
Obecně	7
Mikrovlnný ohřev	7
 Ochrana životního prostředí	7
Úspora energie	7
Ekologická likvidace	7
 Seznámení se spotřebičem	8
Ovládací panel	8
Ovládací prvky	8
Displej	8
Druhy provozu	9
Způsoby topení	9
Mikrovlnný ohřev	10
Další informace	11
Funkce varného prostoru	11
 Příslušenství	11
Dodávané příslušenství	11
Zasunutí příslušenství	11
Zvláštní příslušenství	12
 Před prvním použitím	13
První uvedení do provozu	13
Čištění varného prostoru a příslušenství	13
 Obsluha spotřebiče	14
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	14
Spuštění provozu	14
Nastavení druhu provozu	14
Nastavení druhu ohřevu a teploty	14
Rychlý ohřev	15
 Časové funkce	15
Nastavení doby trvání	15
Nastavení konce	16
Nastavení budíku	17
 Mikrovlnný ohřev	17
Nádobí	17
Výkony mikrovlnného ohřevu	18
Nastavení mikrovlnného ohřevu	18
Nastavení Mikrokombi	18
Sušení	19
 Dětská pojistka	19
Aktivace a deaktivace	19
 Základní nastavení	20
Změna základních nastavení	20
Seznam základních nastavení	20
Výpadek elektrického proudu	20
Změna času	20
 Program sabat	21
Spuštění programu sabat	21
 Čistící prostředky	21
Vhodné čistící prostředky	21
Plochy v pečicím prostoru	22
Udržování spotřebiče v čistotě	22
 Čistící funkce	23
EcoClean Direct	23
Sušení	23
 Rámy	24
Vysazení a zavěšení rámu	24
 Dvířka spotřebiče	25
Demontáž krytu dvířek	25
Demontáž a montáž skleněných tabulí	25
 Porucha, co je nutno udělat?	27
Samostatné odstraňování závad	27
Maximální doba provozu	27
Osvětlení varného prostoru	27
 Zákaznický servis	28
Číslo výrobku a výrobní číslo	28
 Pokrmý	28
Upozornění k nastavením	28
Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist	28

**Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu 29**

Silikonové formy	29
Koláče a drobné pečivo	29
Chléb a housky	33
Pizza, quiche a pikantní koláče	34
Nákyp a suflé	36
Drůbež	37
Maso	39
Ryby	42
Zelenina a přílohy	43
Dezerty	45
Úspora energie s druhy ohřevu eco	46
Mírný ohřev	48
Sušení	49
Zavařování	50
Kynutí těsta	51
Rozmrazování	51
Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu	53
Udržování teploty	54
Zkušební pokrmy	55

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 podle určení**

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

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

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

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.

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 11

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení 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 otvírání 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 otvírání 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 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 skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Mikrovlnný ohřev

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Použití spotřebiče, které není v souladu s určením, je nebezpečné a může způsobit škody. Není přípustné sušení pokrmů nebo oděvů, ohřívání pantoflí, polštářků s obilnými nebo jinými zrny, houbiček, vlhkých hadrů

a podobně.

Například ohřáté pantofle nebo polštářky s 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 neohřívajte v tepelně izolačních obalech. Potraviny v plastových nebo papírových obalech nebo v obalech z jiných hořlavých materiálů nenechávejte při ohřívání nikdy bez dozoru. Nikdy nenastavujte příliš vysoký mikrovlnný výkon ani příliš dlouhou dobu mikrovlnného ohřevu. Řiďte se údaji v tomto návodu k použití. Nikdy mikrovlnným ohřevem nesusušte potraviny. Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívajte potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chléb, na příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu nebo příliš dlouho.
- Stolní olej se může vznítit. Nikdy mikrovlnným ohřevem nerozehřívajte stolní olej.

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou mohou během ohřívání, ale také ještě po něm výbušným způsobem prasknout. Nikdy nevařte vejce ve skořápce ani neohřívajte vejce vařená natvrdo. Nikdy nevařte škeble a korýše. U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte žlutek. U potravin s tvrdou slupkou, jako jsou např. jablka, rajská jablka, brambory nebo párky, může slupka prasknout. Před ohříváním slupku napíchněte.
- Kojenecká výživa se ohřívá nerovnoměrně. Nikdy neohřívajte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepete. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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!

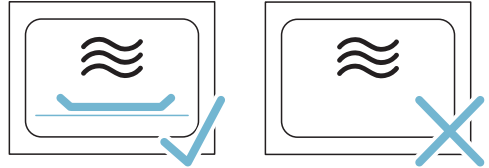
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dno trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již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

- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Obsluha spotřebiče" na straně 14



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

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

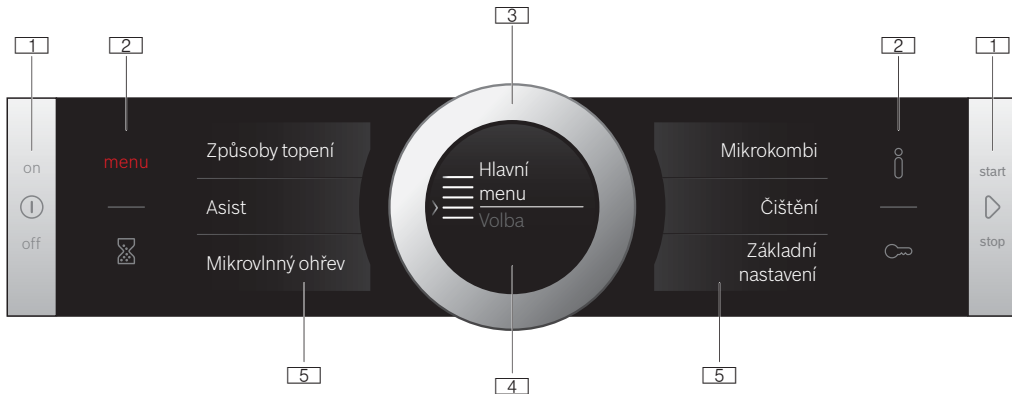


Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

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

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



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 zvolte funkci.

3 Otočný volič

Otočný volič je umístěn tak, aby se bez omezení mohl otáčet doleva nebo doprava. Lehce ho stisknete 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 nastavovat.







Tlačítka a dotyková pole

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

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.

Symbol	Význam
Tlačítka	
	on (zapnuto)/off (vypnuto) Zapnutí a vypnutí spotřebiče
	start/stop Spustit provoz a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit
Dotyková pole	
	menu Menu Otevřít menu Druhy provozu
	Budík Zvolit budík
	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.

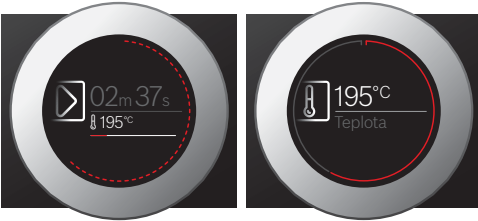
Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

Displej

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

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

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 zvýrazněná 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 zpredu. 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 předehřívání 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.

Způsoby topení

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

Symboley jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30–275 °C	Při pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.

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.














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 14	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu.
Assist → "Pokrmů" na straně 28	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	Díky mikrovlnnému ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmy.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	Takto můžete k mikrovlnnému ohřevu navíc přidat určitý druh ohřevu.
Čištění → "Čistící funkce" na straně 23	Pro čištění jsou k dispozici různé čisticí funkce: EcoClean Direct a sušení.
Základní nastavení → "Základní nastavení" na straně 20	Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit.

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

	Horní/dolní ohřev	30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šátavatou horní vrstvou. Teplota šíří se rovnoměrně shora i zdola.
	Horký vzduch Eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozvádí teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
	Horní/dolní ohřev Eco	30–300 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplota šíří se rovnoměrně shora i zdola.
	Gril s cirkulací vzduchu	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor 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. Teplota šíří se při nízké teplotě rovnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplota šíří se 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 navržené teploty nebo stupně. Můžete je převzít nebo změnit v příslušném rozsahu.

Mikrovlnný ohřev

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

Výkon 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.
1 000 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**. Pokud 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 **D**. Můžete změnit příslušné základní nastavení. → "Základní nastavení" na straně 20

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 20

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbinu. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

Abyste po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladil, běžte ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 20

Příslušenství

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

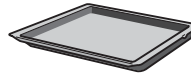
Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékačské formy. Pro pečené a grilované pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.



Univerzální vysoký plech

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

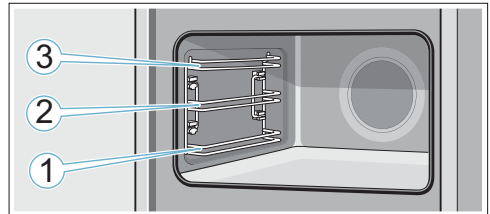
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

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

Zasunutí příslušenství

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




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

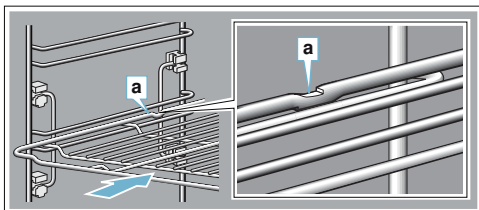
Upozornění

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

Funkce zaskočení

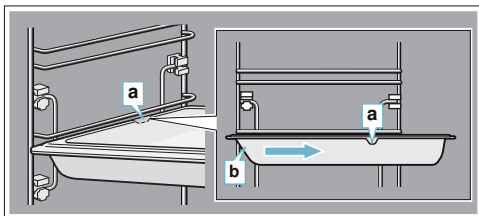
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunutě do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 28

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.	HEZ634080
Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HEZ632070
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070

Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HEZ324000
Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.	HEZ632010
Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HEZ631010
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství.	HEZ633070
Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HEZ633001
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HEZ625071
Pečicí kámen pro pečení chleba Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HEZ327000
Skleněný pekáč (5,1 l) Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.	HEZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.	HEZ864000
Skleněný plech Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HEZ636000

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 20*

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, rozehejte uzavřený a prázdný varný prostor.

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

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsán v následující kapitole. → *"Obsluha spotřebiče" na straně 14*

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev 
Teplota	240 °C
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. Nemělo by 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 20

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 20


Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

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

Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit provoz.

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


Upozornění: Po přerušení 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 jednotlivých 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.



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 .

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 15

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.

Rychlý ohřev

S rychlým ohřevem můžete u některých druhů ohřevu zkrátit jeho dobu.

Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

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

Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. 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. Dobu trvání nastavte teprve v okamžiku, kdy rychlý ohřev skončí.


Přerušit

Pro přerušení 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 dobrou trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu.
 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 20

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.

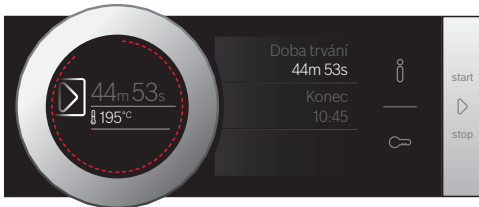
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

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“.
3. Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
4. Otočným voličem nastavte dobu trvání. Čas konce se vypočte automaticky.



4. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte 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 ○.

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 nezkažily 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.

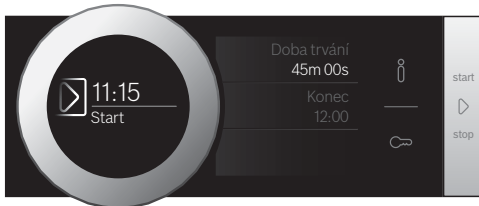
Příklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00 h.

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 ▷ spusíte 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 ○.

Změnit a přerušit

Po spuštění již čas konce nelze změnit.

Chcete-li smazat dobu trvání a konec, přerušte 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 provoz 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.

Mikrovltnný ohřev

Díky mikrovltnnému ohřevu můžete velmi rychle vařit, ohřívát nebo rozmrazovat vaše pokrmy. Mikrovltnný ohřev můžete používat samostatně nebo v kombinaci s druhem ohřevu.

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

Nádobí

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

Vhodné nádobí

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

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

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští mikrovltny. 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 mikrovltnný ohřev bez pokrmu. Jediná výjimka je krátký test nádobí.

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

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

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

Výkony mikrovlnného ohřevu

Máte k dispozici různé výkony mikrovlnného ohřevu, 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.

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

Nastavení 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 ▷ 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 Ⓞ.

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 přerušete provoz tlačítkem start/stop ▷. Klepněte na textové políčko požadovaného výkonu a pokračujte v provozu tlačítkem start/stop ▷. Doba trvání je zachována.

Chcete-li přerušit mikrovlnný ohřev, zastavte provoz tlačítkem start/stop ▷ 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 ▷ 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 Ⓞ.

Změnit a přerušit

Po spuštění je vždy zvýrazněná 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.


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 .
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 měkkým hadrem.
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 .

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 měřte 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 provoz mikrovlnný ohřev)
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek a zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Způsoby ohřevu* Mikrovlnný ohřev Mikrokombi Asist
Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
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 20


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 ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Lze jím odstranit změny barvy. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádoby.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

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

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.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

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 23

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 nevytvářely úporné ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

Tipy

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

Čisticí funkce

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

EcoClean Direct

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

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 otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.


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 Direct“.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývajcí 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  vypnete 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, vypnete spotřebič tlačítkem on/off . Tlačítkem start/stop  již provoz nemůžete zastavit.

Upozornění: Počítadlo provozních hodin se nevyvuluje. 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 neomezuji 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.

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 .
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 měkkým hadrem.
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.

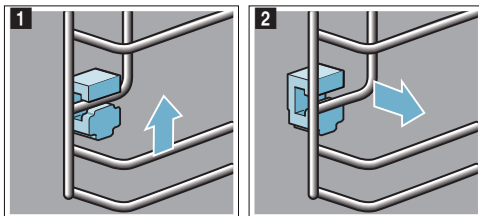
Vysazení a zavěšení rámu

Varování – Nebezpečí popálení!

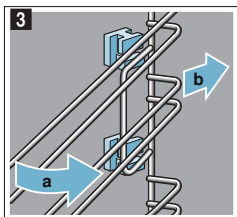
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu

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



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

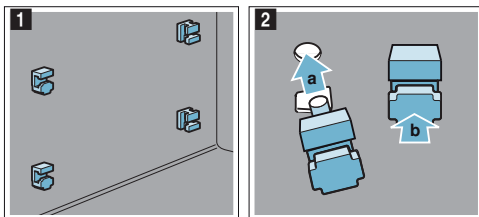


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

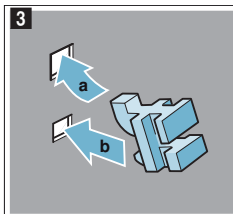
Zasunutí držáků

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 nahore do kulatého otvoru **a**, nastavte jej trochu šikmo, zavěste dole a postavte rovně **b** (obrázek 2).

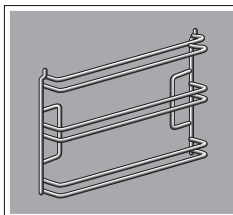


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek 3).



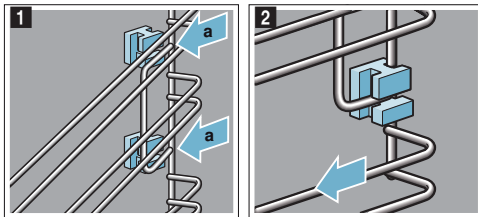
Zavěšení rámu

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

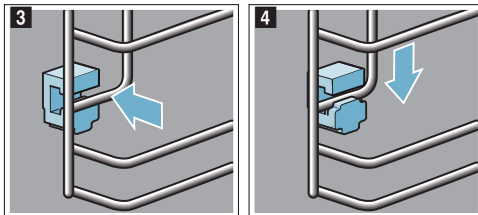


Rámy dosedají vpravo a vlevo.

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).



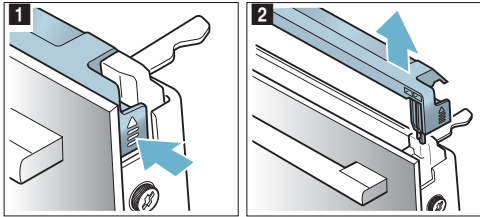
Dvířka spotřebiče

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

Demontáž krytu dvířek

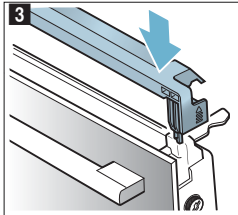
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

1. Pootevřete 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 čistícím prostředkem na ušlechtilou ocel. Zbývající části krytu dvířek vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

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



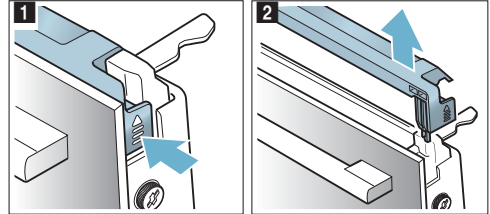
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

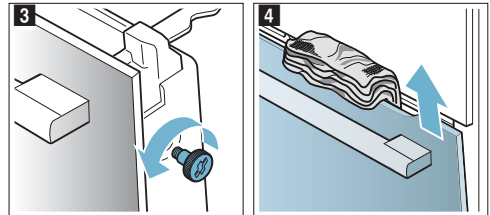
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

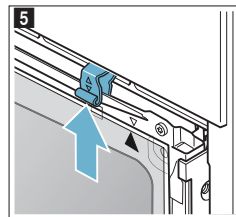
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



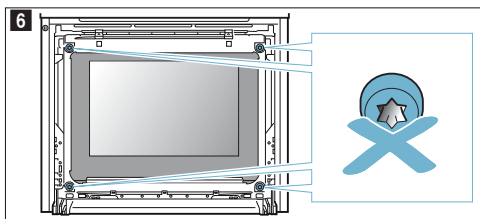
6. Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržujte tabuli. Tabuli vyjměte.



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

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

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).



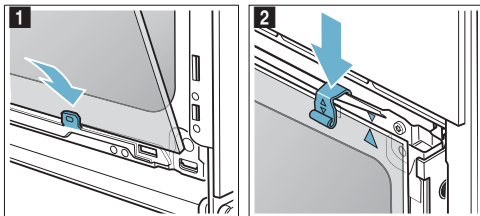
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

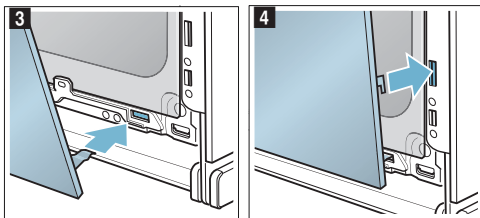
Montáž na spotřebič

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

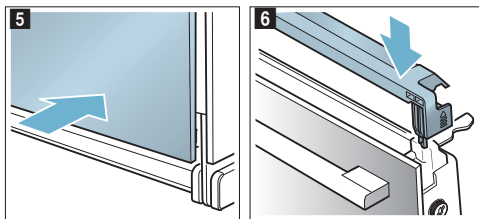
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící prostor použijte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.


? Porucha, co je nutno udělat?

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 neobdívá.	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.
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. Nevyjímejte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.

⚠ 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.

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 .

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 29*

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

Osvětlení varného prostoru

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

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

Zákaznický servis

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

Číslo výrobku a výrobní číslo

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

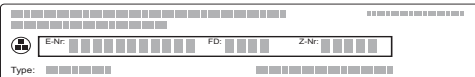


Diagram showing the layout of the product label with fields for E-Nr., FD-Nr., and Z-Nr. Below the label is a 'Type:' field.

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

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

Pokrmy

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

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení použijte 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 uložená teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 29

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 17

Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist

Procházejte úrovněmi a sledujte, jaké pokrmy máte ve funkci Assist k dispozici a zda musíte pro pokrm zadat hmotnost. Potraviny k tomuto účelu předem zvažte.

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Úprava

Pro listování v jednotlivých úrovních používejte otočný volič.

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Assist“.
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 potřeby.
U některých pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.
Spotřebič začne ohřívat.

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

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

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) ① 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 ①. 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 nevhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

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

Váš 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 kondenzátu 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.

V kombinovaném provozu můžete používat obvyklé kovové pečicí formy. Tvóří-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

Použijte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni použijte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

Použijte 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 zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U šťavnatých koláčů použijte 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 nezžehne rovnoměrně.

Papír na pečení

Použijte 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 koláče a drobné pečivo. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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




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

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

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


Příslušenství, které nepoužíváte, vydejte 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 wattch	Doba trvání v min
-------	----------------------	----------------	-------------	---------------	-------------------------------------	-------------------

Koláče ve formě

















Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhliková forma	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhliková forma	1		160-180	90	30-40
Třený koláč, jemný	věncová/truhliková forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková forma	1		160-180	-	45-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková 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

* předehřát











** 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Doba tr- vání v min
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	30-45
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutý koláč v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		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
Křehké těsto 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
Piškotová roláda	plech na pečení	1		190-210*	-	10-15
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	plech na pečení	1		190-210	-	30-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	1		200-220	90	20-25

Drobné pečivo

Koláčky**	plech na pečení	1		160*	-	25-35
Koláčky**	plech na pečení	1		150*	-	25-40
Koláčky, 2 úrovně**	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140*	-	35-45
Muffiny	plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny, 2 úrovně	plechy 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

* předehřát

** 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Cukroví						
Stříkané pečivo**	plech na pečení	1		150-160*	-	20-30
Stříkané pečivo**	plech na pečení	1		140-150*	-	25-35
Cukroví	plech na pečení	2		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	-	20-35
Pěnové cukroví	plech na pečení	2		80-90*	-	120-150
Pěnové cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		80-90*	-	120-180
Makrónky	plech na pečení	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	20-40

* předeřhřát

** 5 min předeřhřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchnete špejli špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkratíte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustráhněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na 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 šřavnatou 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 okrajích 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 čtyřmi druhy ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů. Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsoben pro pečicí prostor a druh výroby.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni použijte 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.

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

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. 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 přehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je přehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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






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




Příslušenství, které nepoužíváte, 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 truhlíková forma	1		190-200	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	1		220*	10
				180	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	1		190-200*	35-45
* přehřát					

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba trvání v min
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		220* 180	10 40-50
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		250-270	20-30
Housky					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		170-180*	15-25
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160*	20-30
Housky, čerstvé	plech na pečení	1		180-200	25-35
Bageta, předpečená, chlazená	univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
Housky, zmrazené					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	2		200-220	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	1		220-240	15-25
Croissanty, syrové polotovary	plech na pečení	1		150-170*	20-35
Toasty					
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	2		3	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	2		250	5-15
opečené toasty	rošt	3		3	3-6
* předehřát					

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosněním 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 nezhnědne rovnoměrně.

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

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






















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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Doba tr- vání 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		200-220	90	15-25
Pizza, silné těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
pizza-bagetka	rošt	1		200-220	-	20-30
pizza-bagetka, 2 ks	univerzální vysoký plech	1		180-200	90	10-20
Minipizza	plech na pečení	1		210-230	-	10-20
Mini pizzy, 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	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	35-50
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	1		260-280*	-	10-20
Pirohy	zapékací forma	1		190-200	-	40-50
Empanada	univerzální vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Burek	univerzální vysoký plech	1		180-200	-	35-45

* přehřát

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.

Použijte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhý 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 17

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

Výšky zasunutí

Vždy použijte uvedené výšky zasunutí.

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech

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

Nádoba

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

Doporučené hodnoty nastavení

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





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













Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při 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 wattch	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačská forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačská forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	zapékačská forma	1		170-190	-	45-60
Nákyp, sladký	zapékačská forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačská forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačská 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	zapékačská forma	1		170-180	-	50-65
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačská forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	zapékačská forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	formičky na 1 porci	1		170-190	-	65-75

* předehřát

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 výpuku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Neříklopná nádoba

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

Přiklopná nádoba

Při pečení v přiklopné 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 přiklopném pekáči lze drůbež upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Drůbež můžete obzvlášť 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 17

Grilování

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

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

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

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

Grilované kusky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso 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 předeřtání se uvedené doby 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 největšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

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

Drůbež po uplynutí cca ½ až ¾ uvedené doby obraťte.






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

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvláště 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 watttech	Doba trvání v min
-------	----------------------	----------------	-------------	----------------------------------	---------------------------------------	-------------------






Kuře

Kuře, 1 kg	nádoba otevřená	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	nádoba uzavřená	1		230-250	360	25-35
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min předehřát)	rošt	3		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování)	nádoba otevřená	1		190-210	180	25-30
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	2		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, 4 ks po 250 g	nádoba otevřená	1		190-210	360	20-30
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené, 250g	univerzální vysoký plech	1		190-210	360	15-20
Brojler, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		200-220	360	30
					180	15-25

Kachna a husa

Kachna, 2 kg	nádoba otevřená	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	univerzální vysoký plech	1		170-190	180	60-80
Kachní prsa, po 300 g	rošt	2		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	nádoba otevřená	1		160-170	-	120-150
Husa, 3 kg	nádoba otevřená	1		170-190	180	30-40
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	univerzální vysoký plech	1		170-190	180	60-80

Krůta

Mladá krůta, 2,5 kg	nádoba otevřená	1		180-190	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	nádoba uzavřená	1		210-230	360	45-50
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	nádoba uzavřená	1		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	nádoba otevřená	1		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	nádoba uzavřená	1		210-230	360	45-50

* předehřát

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v uvedených dobách 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 štáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Nepřiklopaná nádoba

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

Přiklopaná nádoba

Při pečení v přiklopané 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 přiklopaném 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 hrnc jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *„Mikrovlnný ohřev“ na straně 17*

Pozor!

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

Grilování

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

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

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

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

Grilované kousky obračtejte 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 četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedené 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 předehtání 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 3/4 uvedené doby obraťte.

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






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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška 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	nádoba otevřená	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		180-200	180	40-50
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	nádoba otevřená	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		210-230	90	50-60
Vepřová panenka, 400 g	rošt	2		220-230	-	20-25
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	nádoba uzavřená	1		210-220	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nádoba otevřená	1		-	360	40-50
Vepřové steak, silné 2 cm	rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehtát)	rošt	3		3*	-	8-12

Hovězí maso

Hovězí svičková, středně propečená, 1 kg	nádoba otevřená	1		210-220	-	40-50
Hovězí svičková, středně propečená, 1 kg	nádoba uzavřená	1		180-200	90	30-40
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		240-260	180	30-40

* předehtát

** bez obrácení

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Steak, silný 3 cm, středně propečený	rošt	3		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	rošt	2		3	-	20-30

Telecí maso

Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		200-210	90	70-80
Telecí nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		200-210	-	100-110
Telecí nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		180-200	90	60-70

Jehněčí maso

Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		170-190	-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		180-200	90	50-60
Jehněčí hřbet s kostí**	nádoba otevřená	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí**	nádoba otevřená	1		190-210	90	30-40
Jehněčí kotlety***	rošt	3		3	-	12-18

Klobásy

Grilovací párek	rošt	2		3	-	10-20
-----------------	------	---	--	---	---	-------

Pokrm z masa

Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	1		170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	1		170-190	360	30-40

* předeříat

** bez obrácení

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

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečené je příliš tmavé a kůrka místy spálená a/nebo je pečené vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkratíte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečené 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 přilévajte během dušení ještě tekutinu.
Pečené není propečená.	Pečení nakrájete. Omáčku připravujte v nádobě na pečení a přidejte k ní plátky pečeně. Maso upravujte pouze s mikrovlnným ohřevem.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepichejte. Používejte kleště na grilování.

Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břiše, hřbetní ploutvi nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše 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 dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkám spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

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

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až 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 mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopaná nádoba

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

Přiklopaná nádoba

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

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

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

I v přiklopaném 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 nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *“Mikrovlnný ohřev” na straně 17*

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

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Rybu, která není v poloze na břiše, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Upozornění: Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhněte 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
- Velkoplášný gril

- stupeň pro pizzu
- mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	nádoba otevřená	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	1		-	600	3
					360	2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba otevřená	1		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba otevřená	1		230-250	360	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	1		-	600	10
					360	10-15
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	nádoba uzavřená	1		-	600	4
					360	3-8
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	1		-	600	5
					360	7-12
Rybí filé, přírodní	nádoba uzavřená	1		210-230	-	25-40
Rybí filé, přírodní, 400 g	nádoba uzavřená	1		-	600	10-15
Rybí filé, zapečené	rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	nádoba otevřená	1		3	360	15-20
Rybí prsty (průběžně obračejte)	plech na pečení	1		220-240	-	10-20
Rybí pokrmy						
Rybí terina, 1 000 g	forma na terinu	1		-	360	20-25

* předeřfát

** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech

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, používejte vysokou nádobu s pokličkou.

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

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

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

Pokrmu 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 dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- 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 wattech	Doba trvání v min
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	12-17
Zelenina, zmrazená						
Špenát, 450 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	13-18
Zeleninová směs, 250 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	10-14
Zeleninová směs, 500 g*	nádoba uzavřená	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	1		200-220	360	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	10-13
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*	nádoba uzavřená	1		-	600	13-17
Výrobky z brambor, zmrazené						
Rosti (bramborové placky) (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	20-30
Bramborové taštičky, plněné (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech	2		190-210	-	15-25

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Doba tr- vání v min
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	1		250-270	180	15-20
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40

Rýže

Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml voda	nádobu uzavřená	1		-	600	7-9
					180	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml voda	nádobu uzavřená	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml voda	nádobu uzavřená	1		-	600	12-14
					180	22-27

Obilné pokrmy

Kuskus, 250 g + 500 ml voda	nádobu uzavřená	1		-	600	6-8
					180	10-15
Jáhly nemleté, 250 g + 600 ml voda	nádobu uzavřená	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta / kukuričná krupice, 125 g + 500 ml voda*	nádobu uzavřená	1		-	600	6-8
					180	4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml voda	nádobu uzavřená	1		-	600	11-13
					180	25-30

Vejce

Vaječná sedlina ze 2 vajec	nádoba uzavřená	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 nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

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

Příprava jogurtu

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

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

Puding z 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 lžici vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Nádobu zakryjte a nastavte podle údajů v tabulce.

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

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

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



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






Varování – Nebezpečí popálení!

U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmu 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	-	480-540
Mléčná ryže, 125 g + 500 ml mléka*	nádoba uzavřená	1		-	600	10
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

Úspora energie s druhy ohřevu eco

S energeticky úspornými druhy ohřevu horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení 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 ustrihněte 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 přistě 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	Príslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhliková 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
Čukroví	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	truhliková 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

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 šťavnaté, 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 nakrátet. 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. Nádoby 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. Nádoby 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 za- sunutí	Druh ohřevu	Doba opeče- ní v min	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	nádoba otevřená	1		6-8	90*	45-60
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	nádoba otevřená	1		5-7	90*	45-60
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	nádoba otevřená	1		8-10	90*	120-150
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		8-10	85*	210-240
Vepřová panenka, celá	nádoba otevřená	1		6-8	85*	60-90
Vepřové medailonky, silné 4 cm	nádoba otevřená	1		5-7	85*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (špička), silná 6-7 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		8-10	85*	240-300
Hovězí svičková, celá, 1 kg	nádoba otevřená	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, silný 5-6 cm	nádoba otevřená	1		6-8	85*	210-270
Hovězí medailonky / rumpsteak, silné 4 cm	nádoba otevřená	1		5-7	85*	60-120
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		8-10	85*	180-240
Telecí pečeně, silná 10-15 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		8-10	85*	240-300
Telecí panenka, celá, 800 g	nádoba otevřená	1		5-7	85*	150-210
Telecí medailonky, silné 4 cm	nádoba otevřená	1		5-7	85*	90-120
* předehřát						

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba trvání v min
-------	--------	----------------	-------------	--------------------	---------------	-------------------

Jehněčí maso

Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	nádoba otevřená	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kosti, středně propéčená, 1 kg svázaná	nádoba otevřená	1		6-8	85*	180-240

* předeheřt

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 použijte 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	Príslušenství	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), nastrouhaná, 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 ½, 1 nebo 1½ 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). Provedte 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 zavěšené 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 zasaunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
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

Proveďte 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.

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 17

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Chléb, housky	nepřiklopaná nádoba	1		180	3
				90	10-15
Housky	rošt	1		180	5-10
				90	5-10

* po uplynutí 1/2 času obraťte

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předehřát, 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 za- sunutí	Druh ohřevu	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watttech	Doba tr- vání v min
Koláč					
Koláč, šťavnatý, 500 g	nepřiklopaná nádoba	1		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g	nepřiklopaná nádoba	1		180	2
				90	10-15
Maso a drůbež					
kuře, celé, 1,2 kg*	nepřiklopaná nádoba	1		180	10
				90	10-15
části drůbeže, 250 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180	3
				90	5-10
Kachna, 2 kg*	nepřiklopaná nádoba	1		180	10
				90	30-40
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 800 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180	15
				90	10-15
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1 kg*	nepřiklopaná nádoba	1		180	15
				90	20-30
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1,5 kg*	nepřiklopaná nádoba	1		180	15
				90	25-35
Maso, kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180	8
				90	5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	nádoba otevřená	1		90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180	5
				90	10-15
Mleté maso, míchané, 800 g*	nepřiklopaná nádoba	1		180	10
				90	15-20
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	nádoba otevřená	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	nepřiklopaná nádoba	1		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Máslu částečně rozmrazit, 125 g	nádoba otevřená	1		90	7-9

* po uplynutí 1/2 času obraťte

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

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.

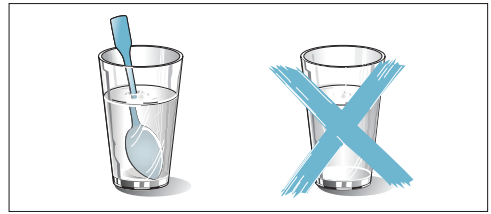
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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



Pozor!

Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn 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 vyčistěte.

Použitý druh ohřevu:

-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min
Ohřívání nápojů					
200 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		1000	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		1000	2-6
Ohřívání kojenecké stravy					
Lahev s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		360	1-3
Zelenina, chlazená					
250 g	nádoba uzavřená	1		600	3-8
Zelenina, zmrazená					
volná, 250 g	nádoba uzavřená	1		600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	nádoba uzavřená	1		600	11-16
Pokrmy, chlazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	1		600	4-8
Polévka, Eintopf, 400 ml	nádoba uzavřená	1		600	5-7

Pokrm	Nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Doba tr- vání v min
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	1		600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba otevřená	1		600	5-10
Pokrm, zmrazené					
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	1		600	11-15
Polévka, Eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	nádoba uzavřená	1		1000	2-4
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	1		600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba uzavřená	1		600	11-15

Udržování teploty

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

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

Zkušební pokrm

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich 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 předehřátí 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*	25-40
Koláčky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140*	35-45
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	60-70


* 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

** předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	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








Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

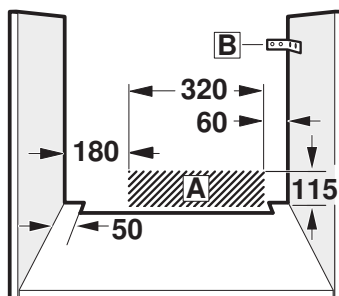
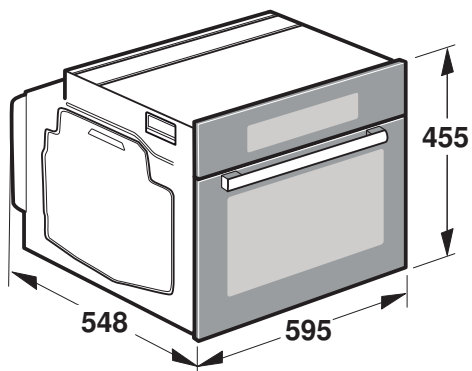
Stavíte-li nádobu na rošt, zasuňte jej vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů.

Použité druhy ohřevu:

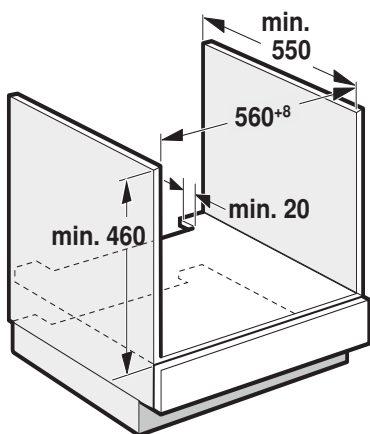
-  4D horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  mikrovlnný ohřev

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

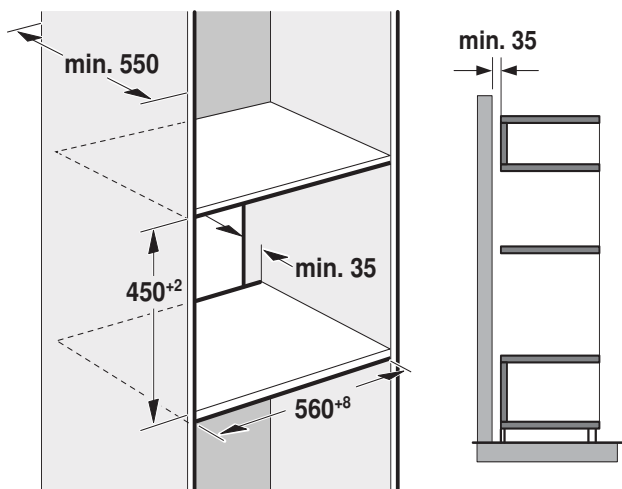
1



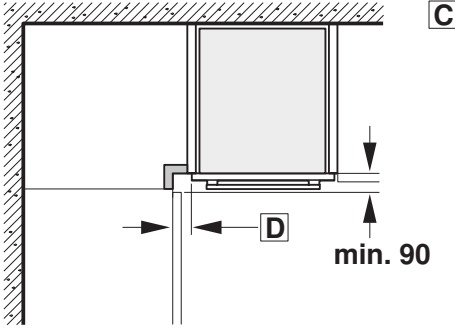
2



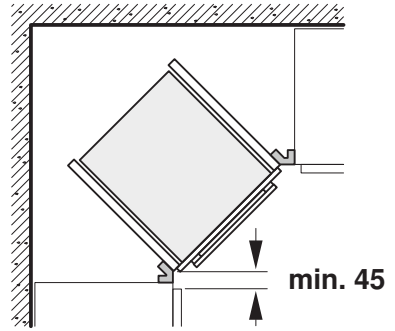
3



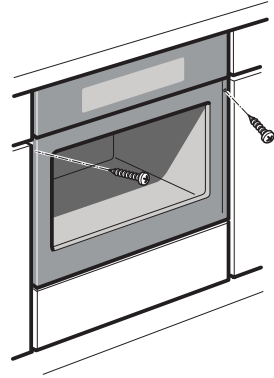
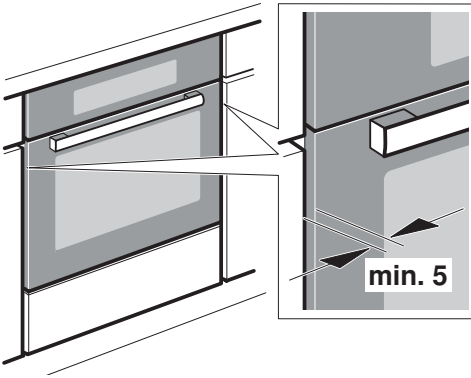
4



C



5



Důležité pokyny – obrázek 1

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

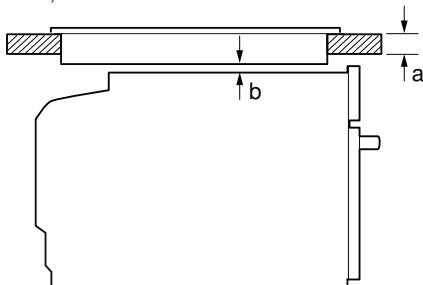
▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



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

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

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

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

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

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněny tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

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

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Kompaktná rúra na pečenie
s mikrovlnným ohrevom
CMG656BS1**



BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Detická poistka	19
 Dôležité bezpečnostné upozornenia	5	Aktivácia a deaktivácia.....	19
Všeobecne.....	5	 Základné nastavenie	20
Mikrovlnný ohrev	5	Zmena základných nastavení.....	20
Čistiaca funkcia	6	Zoznam základných nastavení.....	20
 Príčiny poškodenia	7	Výpadok elektrického prúdu.....	20
Všeobecne	7	Zmena času.....	20
Mikrovlnný ohrev	7	 Program sabat	21
 Ochrana životného prostredia	7	Spúšťanie programu sabat	21
Úspora energie.....	7	 Čistiace prostriedky	21
Ekologická likvidácia.....	7	Vhodné čistiace prostriedky.....	21
 Zoznámenie sa so spotrebičom	8	Plochy v priestore na pečenie	22
Ovládací panel.....	8	Udržiavanie spotrebiča v čistote	22
Ovládacie prvky.....	8	 Čistiaca funkcia	23
Displej.....	8	EcoClean Direct.....	23
Druhy prevádzky.....	8	Sušenie.....	23
Spôsoby ohrevu.....	9	 Rámy	24
Mikrovlnný ohrev.....	10	Vysadenie a zavesenie rámov	24
Ďalšie informácie.....	11	 Dvierka spotrebiča	25
Funkcie varného priestoru	11	Demontáž krytu dvierok	25
 Príslušenstvo	11	Demontáž a montáž sklenených tabúl.....	25
Dodávané príslušenstvo	11	 Porucha, čo je nutné urobiť?	27
Zasunutie príslušenstva.....	11	Samostatné odstraňovanie porúch.....	27
Zvláštne príslušenstvo.....	12	Maximálny čas prevádzky.....	27
 Pred prvým použitím	13	Osvetlenie varného priestoru.....	27
Prvé uvedenie do prevádzky.....	13	 Zákaznícky servis	28
Čistenie varného priestoru a príslušenstva	13	Číslo výrobku a výrobné číslo.....	28
 Obsluha spotrebiča	14	 Pokrmý	28
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	14	Upozornenia k nastaveniam.....	28
Spustenie prevádzky.....	14	Nastavenie pokrmu pomocou funkcie Assist	28
Nastavenie druhu prevádzky.....	14		
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	14		
Rýchly ohrev	15		
 Časové funkcie	15		
Nastavenie času trvania	15		
Nastavenie konca.....	16		
Nastavenie budíka.....	17		
 Mikrovlnný ohrev	17		
Riad.....	17		
Výkony mikrovlnného ohrevu.....	18		
Nastavenie mikrovlnného ohrevu.....	18		
Nastavenie Mikrokombi.....	18		
Sušenie.....	19		
=			

**Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom**

štúdiu.....	29
Silikónové formy.....	29
Koláče a drobné pečivo	29
Chlieb a žemle.....	33
Pizza, quiche a pikantné koláče	34
Nákyp a suflé.....	36
Hydina.....	37
Mäso.....	39
Ryby.....	42
Zelenina a priložky.....	43
Dezerty.....	45
Úspora energie s druhým ohrevu eco.....	46
Mierny ohrev.....	48
Sušenie.....	49
Zaváranie.....	50
Kysnutie cesta	51
Rozmrazovanie.....	51
Ohrievanie pokrmov pomocou mikrovlnného ohrevu.....	53
Udržiavanie teploty.....	54
Skúšobné pokrmy.....	55

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

**Použitie podľa určenia**

Pozorne si prečítajte tento návod. Jedine tak môžete svoj spotrebič správne a bezpečne používať. Návod na použitie a návod na montáž uschovajte na neskoršie použitie alebo pre ďalšieho majiteľa.

Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie.

Riadte sa špeciálnym návodom na montáž.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.

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

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič majte počas prevádzky pod dozorom. Spotrebič používajte iba v uzatvorených priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí smú tento spotrebič používať iba pod dozorom alebo pokiaľ boli zoznamené

s bezpečným používaním spotrebiča a pochopili nebezpečenstvá s tým spojené. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do rúry.

→ „Príslušenstvo“ na strane 11

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Do varného priestoru nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Spotrebič vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

Pri otvorení dverok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie by sa mohol dostať do kontaktu s ohrievacími prvkami a vznietiť sa. Papier na pečenie pri predhrievaní nikdy nekladte na príslušenstvo bez upevnenia. Zaťažte papier na pečenie vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj sa silno zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo ohrievacích článkov vo vnútornom priestore. Nechajte prístroj zakaždým vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k prístroju.
- Príslušenstvo a nádoby sú veľmi horúce. Horúce príslušenstvo a nádoby vyberajte z varného priestoru vždy lapkou.
- Alkoholové pary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu pokrmov veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné súčasti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich súčastí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dverok spotrebiča môže unikáť horúca para. Paru nemusí byť v závislosti od teploty vidieť. Pri otváraní nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Z vody v horúcom varnom priestore môže vzniknúť horúca para. Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

- Poškrábané sklo dverok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dverok spotrebiča sa počas otvárania a zatvárania dverok pohybujú a môžu vás zovrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodených prírodných vedení smie vykonávať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Pokiaľ je spotrebič chybný, vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Kontaktom s horúcimi súčasťami spotrebiča môže dôjsť k roztaveniu káblvej izolácie elektrických spotrebičov. Zabráňte kontaktu prírodných káblov elektrických spotrebičov s horúcimi súčasťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť môže to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo v dôsledku magnetického poľa!

V ovládacom paneli alebo ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvniť elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Pokiaľ nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od ovládacieho panelu.

Mikrovlnný ohrev

⚠ 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, ohrievanie papúč, vankúšikov s obilnými alebo inými zrnami, hubiek, vlhkých handier

a podobne.

Napríklad ohriate papuče alebo vankúšky s obilniny alebo inými zrnami sa môžu vznietiť i po niekoľkých hodinách. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov.

- Potraviny sa môžu vznietiť. Potraviny nikdy neohrievajte v tepelnoizolačných obaloch. Potraviny v plastových alebo papierových obaloch alebo v obaloch z iných horľavých materiálov nenechávajte pri ohrievaní nikdy bez dozoru. Nikdy nenastavujte príliš vysoký mikrovlnný výkon ani príliš dlhý čas mikrovlnného ohrevu. Riadte sa údajmi v tomto návode na použitie. Nikdy mikrovlnným ohrevom nesušte potraviny. Nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte potraviny s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, na príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu alebo príliš dlho.

- Stolový olej sa môže vznietiť. Nikdy mikrovlnným ohrevom nerozhrievajte stolový olej.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s pevnou šupkou alebo škrupinkou môžu počas ohrievania, ale aj ešte po ňom, výbušným spôsobom prasknúť. Nikdy nevaríte vajcia v škrupinke ani neohrievajte vajcia varené natvrdo. Nikdy nevaríte mušle a kôrovce. Pri volských okách alebo vajciach na mätko vopred napichnete žltok. Pri potravinách s tvrdou šupkou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Pred ohrievaním šupku napichnete.
- Dojčenská výživa sa ohrieva nerovnomerne. Nikdy neohrievajte dojčenskú výživu v uzatvorených nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumlík. Po ohriatí dobre zamiešajte alebo pretrepte. Skôr, ako dáte dieťaťu výživu, prekontrolujte jej teplotu.
- Ohriate pokrmy odovzdávajú teplo. Nádoba môže byť horúca. Nádoby a príslušenstvo vyberte z varného priestoru vždy lapkou.

- Pri vzduchotesne uzatvorených potravinách môže obal prasknúť. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyberajte z varného priestoru vždy lapkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri ohrievaní kvapalín môže dochádzať k utajenému varu. Pri utajenom varení dosiahne tekutina teplotu varu bez toho, aby došlo k vystupovaniu typických bublín. Už aj pri menšom otrase nádoby môže horúca tekutina začať náhle prudko bublať a vystreknúť. Pri ohrievaní vložte vždy do nádoby lyžicu. Zabráňte tak utajenému varu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

Nevhodná nádoba môže prasknúť. Porcelánové a keramické nádoby môžu mať v držadlách a pokrievkach drobné diery. Za týmito dierkami môžu byť skryté dutinky. Ak vnikne do týchto dutínok vlhkosť, môže dôjsť k prasknutiu nádoby. Používajte iba nádoby vhodné na mikrovlnný ohrev.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- V prípade nedostatočného čistenia môže dôjsť k poškodeniu povrchu. Môže unikať energia mikrovlnného ohrevu. Pravidelne čistite spotrebič a ihneď odstraňujte zvyšky potravín. Udržujte v čistote varný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a doraz dverí.
- Poškodenými dvierkami varného priestoru alebo tesnením dvierok môže mikrovlnná energia unikať. Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dvierok alebo plastový rám dvierok. Zavolajte zákaznický servis.
- Pri spotrebičoch bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča. Na údržbu alebo opravu zavolajte servis.

Čistiace funkcie

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

⚠ Spotrebič je počas čistiacej funkcie zvonku veľmi horúci. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

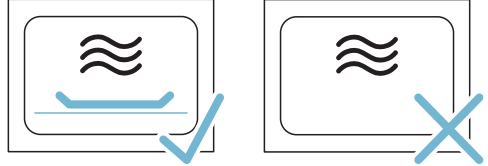
- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoba na dne rúry: Na dno rúry nekladte žiadne príslušenstvo. Na dno rúry nekladte fóliu akéhokoľvek druhu ani papier na pečenie. Pokiaľ je nastavená teplota nad 50 °C, nestavajte na dno rúry žiadne nádoby. Hrozí hromadenie tepla. Časy pečenia potom už nesúhlasia a poškodzuje sa smalt.
- Alobal: Alobal nesmie vo varnom priestore prísť do kontaktu so sklenenou tabuľou. Na sklenenej tabuľi by mohlo dôjsť k zmenám farby.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte do horúceho varného priestoru vodu. Vznikla by para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Dlhodobé pôsobenie vlhkosti vo varnom priestore môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. Neuchovávajte vlhké potraviny dlhší čas v uzatvorenom priestore. Neskladujte pokrmy vo varnom priestore.
- Ochladenie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Po skončení prevádzky s vysokými teplotami nechajte varný priestor ochladiť s uzatvorenými dvierkami. Nezvierajte nič do dvierok spotrebiča. I keď necháte dvierka len pootvorené, môžete dôjsť k poškodeniu susediacich častí nábytku.
- Iba v prípade prevádzky s veľkou vlhkosťou nechajte vyschnúť varný priestor s otvorenými dvierkami.
- Šťava z ovocia: Veľmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech príliš husto. Šťava z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobila škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Pokiaľ možno použite univerzálny vysoký plech.
- Silne znečistené tesnenie: Pokiaľ je tesnenie silne znečistené, nebudú dvierka spotrebiča počas prevádzky správne zatvorené. Môže dôjsť k poškodeniu susediaceho nábytku. Tesnenie vždy udržiajte v čistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka spotrebiča nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní dvierok spotrebiča poškriabať sklenenú tabuľu. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok by neudržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa odlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Pozor!

- Iskrenie: kov, napr. lyžica v skle, musí byť vo vzdialenosti najmenej 2 cm od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok. Iskry môžu zničiť sklo dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: Nekombinujte rošt s univerzálnym vysokým plechom. Pri tesnom zasunutí nad sebou sa môžu tvoriť iskry. Zasúvajte vždy iba vo vlastnej výške.

- Hliníkové misky: Nepoužívajte v spotrebiči hliníkové misky. Dôjde k poškodeniu spotrebiča vznikajúcim iskrením.
- Prevádzka s mikrovlnným ohrevom bez pokrmov: Prevádzka spotrebiča bez pokrmov vo varnom priestore vedie k preťaženiu. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez pokrmu vo varnom priestore. Výnimkou je krátkodobý test riadu → „Obsluha spotrebiča“ na strane 14



- Popcorn do mikrovlnnej rúry: Nikdy nenastavujte vysoký výkon mikrovlnného ohrevu. Použite maximálny výkon 600 W. Vrecúško s popcornom vždy položte na sklenený tanier. Sklenená tabuľa môže následkom preťaženia prasknúť.

Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky úsporný. Tu nájdete tipy, ako môžete pri používaní spotrebiča ušetriť ešte viac energie a ako správne spotrebič zlikvidovať.

Úspora energie

- Spotrebič predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo možno najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Skrácuje sa tak čas pečenia druhého koláča. Môžete tiež vložiť do rúry 2 podlhovasté formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred skončením času pečenia a využiť na dopečenie zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

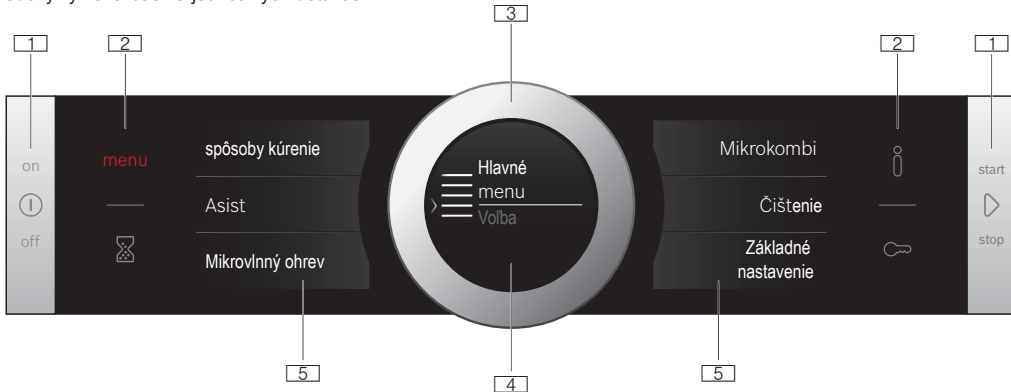


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanovuje jednotný európsky (EÚ) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Zoznámenie 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 možné odchylky vo farbách a jednotlivých detailoch.



1 Tlačidlá

Tlačidlá nľavo a napravo od ovládacieho panelu je možné stlačiť. Stlačením tlačidla vykonajte požadovanú činnosť.

Pri spotrebičoch, ktoré nemajú prednú časť z ušľachtilej ocele, nie je možné stlačiť tlačidlá dotykových polí.

2 Dotykové polia

Pod dotykovými poľami sa nachádzajú snímače. Kliknutím na príslušný symbol zvolíte funkciu.

3 Otočný volič

Otočný volič je umiestnený tak, aby sa bez obmedzenia mohol otáčať doľava alebo doprava. Ľahko ho stlačte a prstom ním otáčajte v požadovanom smere.

4 Displej

Na displeji môžete sledovať hodnoty nastavenia, možnosti volieb alebo tiež pomocné texty.

5 dotykové displeje

Na dotykových displejoch vidíte aktuálne možnosti voľby. Kliknutím na príslušné textové políčko ich tu zvolíte priamo. Textové políčka sa menia v závislosti od výberu.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Svoj spotrebič môžete jednoducho a pohodlne nastavovať.







Tlačítka a dotykové pole

Na tomto mieste je krátko vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

Ovládací panel

Nad ovládacím panelom môžete pomocou tlačidiel, dotykových polí, dotykových displejov a otočného voliča nastaviť rôzne funkcie spotrebiča. Na displeji sa zobrazujú aktuálne nastavenia.

Náhľad zobrazuje ovládací panel na zapnutom spotrebiči s ukazovateľom menu.

Symbol	Význam
Tlačidlá	
	on (zapnuté)/off (vypnuté) Zapnutie a vypnutie spotrebiča
	start/stop Spustí prevádzku a pridržať alebo dlhým stlačením (cca 3 s) prerušiť
Dotykové polia	
	menu Menu Otvoriť menu Druhy prevádzky
	Budík Zvoliť budík
	Informácie Zobrazenie pokynov
	Detská poistka Aktivácia a deaktivácia detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)

Otočný volič

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

Na listovanie v ponukách dotykových displejov používajte tiež otočný volič.

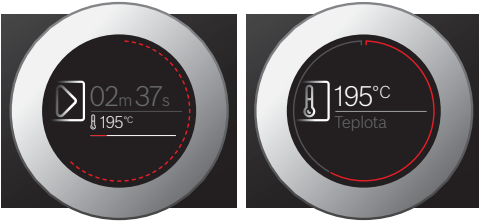
Vo väčšine ponúk musíte opäť 'točiť späť', keď je dosiahnutý prvý alebo posledný bod.

Displej

Displej je usporiadaný tak, aby všetky údaje mohli byť pohodlne sledované v každej situácii.

Hodnota, ktorú môžete zmeniť, je zvýraznená a zobrazená bielym písmom. Hodnota na pozadí je zobrazená sivo.

Zvýraznenie	Zvýraznenú hodnotu je možné zmeniť priamo, bez toho aby najskôr musela byť zvolená. Po spustení prevádzky je vždy zvýraznená teplota a stupeň. Biela línia je súčasne líniou ohrevu a vyplňuje sa červenou Upozornenie Pri mikrovlnnom ohreve je zvýraznený čas trvania. Línia ohrevu sa neobjaví.
Zväčšenie	Hneď ako pomocou otočného voliča zmeníte zvýraznenú hodnotu, zobrazí sa zväčšená iba táto hodnota.



Prstenec

Na vonkajšom okraji displeja sa nachádza prstenec. Pokiaľ meníte hodnotu, prstenec indikuje, v ktorej časti menu sa nachádzate. V závislosti od oblasti nastavenia a dĺžky menu je prstenec buď spojitý, alebo rozdelený do segmentov.

Počas prevádzky sa prstenec v sekundovom takte vyplňuje červenou. Po každej celej minúte sa segmenty vyplňujú opäť spredu. Počas prevádzky zmizne každú sekundu jeden segment.


Ukazovateľ teploty

Po spustení prevádzky sa na displeji graficky zobrazí aktuálna teplota vo varnom priestore.

Línia ohrevu	Biela línia pod teplotou sa zľava doprava vyplňuje červenou tým viac, čím viac sa varný priestor zahrieva. Pri predhrievaní je dosiahnutý optimálny okamih na vloženie pokrmu, hneď ako je celá línia vyplnená červenou. Pri nastavovacích stupňoch, napr. na stupni grilovania, je línia ohrevu ihneď vyplnená červenou.
Ukazovateľ zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, indikuje prstenec zvyškové teplo vo varnom priestore. Čím menšie je zvyškové teplo, tým tmavší je prstenec, až prípadne celkom zmizne.

Spôsoby ohrevu

Abyste vždy našli správny druh ohrevu pre príslušný pokrm, vysvetlíme vám teraz rozdiely a oblasti použitia. Symboly jednotlivých druhov ohrevu napomáhajú zapamätaniu.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30–275 °C	Na pečenie koláčov a mäsa na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne po celej rúre.

Upozornenie: Na základe teplotnej zotrvačnosti sa zobrazená teplota môže mierne líšiť od skutočnej teploty v rúre.

Dotykové displeje

Dotykové displeje sú zároveň ukazovatele a ovládacie prvky. Ukazujú vám, akú funkciu môžete zvoliť a čo je už nastavené. Pre výber funkcie kliknite jednoducho priamo na textové políčko

Aká funkcia je zvolená, poznáte na červenom zvislom stĺpci na boku. Príslušná hodnota je na displeji zvýraznená bielo.

Malá červená šípka na boku textového políčka označuje, na akú funkciu môžete prejsť vpred alebo vzad.














Druhy prevádzky

Spotrebič má k dispozícii rôzne druhy prevádzky, ktoré vám uľahčujú prevádzku spotrebiča. Presný popis nájdete v príslušnej kapitole.

Druh prevádzky	Použitie
Spôsoby ohrevu → „Obsluha spotrebiča“ na strane 14	Pre optimálnu prípravu pokrmov sú k dispozícii rôzne jemne nastavené druhy prevádzky.
Assist → „Pokrmý“ na strane 28	Pre veľké množstvo pokrmov sú vhodné hodnoty nastavenia už naprogramované.
Mikrovlnný ohrev → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17	Vďaka mikrovlnnému ohrevu môžete rýchlejšie variť, ohrievať alebo rozmrazovať pokrmy.
Mikrokombi → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17	Takto môžete k mikrovlnnému ohrevu navyše pridať určitý druh ohrevu.
Čistenie → „Čistiaca funkcia“ na strane 23	Na čistenie sú k dispozícii rôzne čistiace funkcie: EcoClean Direct a sušenie.
Základné nastavenie → „Základné nastavenie“ na strane 20	Základné nastavenie spotrebiča môžete podľa potreby upraviť.

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

	Horný/dolný ohrev	30–300 °C	Na tradičné pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný pre koláče so šťavnatou hornou vrstvou. Teplota sála rovnomerne zhora i zdola
	Horúci vzduch Eco	30–275 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor energeticky optimalizovaným spôsobom rozohrieva teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne v priestore rúry.
	Horný/dolný ohrev Eco	30–300 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných pokrmov. Teplota sála rovnomerne zhora i zdola.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	30–300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo pokrmu.
	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie nízkych grilovaných pokrmov, napr. steakov, klobás alebo hriankov, a na zapekanie. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím ohrievacím telesom.
	Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie malých množstiev, napr. steakov, klobás alebo hriankov, a na zapekanie. Ohrieva sa stredná plocha pod grilovacím ohrievacím telesom.
	Stupeň na pizzu	30–275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré vyžadujú veľké teplo zdola. Hreje dolné ohrievacie teleso a kruhové ohrievacie teleso na zadnej stene.
	Mierny ohrev	70–120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených jemných kúskov mäsa v neprikrytej nádobe. Teplota sála pri nízkej teplote rovnomerne zhora i zdola.
	Dolný ohrev	30–250 °C	Na varenie vo vodnom kúpeli a na dopekávanie. Teplota sála zdola.
	Udržiavanie teploty	60–100 °C	Na udržiavanie teploty hotových pokrmov.
	Predhrievanie riadu	30–70 °C	Na ohrievanie riadu.

Navrhnuté hodnoty

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

Mikrovlnný ohrev

Aby ste používali vždy správny výkon mikrovlnného ohrevu, nájdete tu prehľad rôznych oblastí použitia.

Výkon mikrovlnného ohrevu	maximálna doba trvania	Použitie
90 W	1 h 30 min	Pre rozmrazovanie chúlóstivých pokrmov
180 W	1 h 30 min	Pre rozmrazovanie a ďalšie varenie
360 W	1 h 30 min	Pre varenie mäsa a ohrievanie chúlóstivých pokrmov
600 W	1 h 30 min	Pre ohrievanie a varenie pokrmov
1 000 W	30 minút	Pre ohrievanie tekutín

Mikrokombi

Výber druhov ohrevu môžete kombinovať s mikrovlnným ohrevom. Spotrebič hreje a súčasne je zapnutý mikrovlnný ohrev. Pokrm je tak hotový rýchlejšie.

Na to sú vhodné výkony mikrovlnného ohrevu medzi 90 a 360 W.

Dalšie informácie

Vo väčšine prípadov spotrebič poskytuje pokyny a informácie k práve vykonávanej činnosti.

Kliknite na pole **i**. Pokyn sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji. V prípade dlhších pokynov môžete otočným voličom listovať až na koniec.

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

Funkcie varného priestoru

Funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku spotrebiča. Varný priestor je napr. celý osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dvierok spotrebiča

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa pozastaví. Po zatvorení dvierok pokračuje ďalej.

Upozornenie: : Pri druhu prevádzky mikrovlnný ohrev musíte po zatvorení dvierok pokračovať v prevádzke tlačidlom start/stop **D**. Môžete zmeniť príslušné základné nastavenie. → „Základné nastavenia“ na strane 20

Osvetlenie varného priestoru

Ak otvoríte dvierka spotrebiča, zapne sa osvetlenie varného priestoru. Pokiaľ zostanú dvierka otvorené dlhšie ako cca 15 minút, osvetlenie sa zase vypne. Pri väčšine druhov prevádzky sa osvetlenie varného priestoru zapne pri spustení prevádzky. Pri ukončení prevádzky sa vypne.

Upozornenie: : V základných nastaveniach môžete nastaviť, aby sa osvetlenie pri prevádzke nezapínalo. → „Základné nastavenia“ na strane 20

Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pozor!

Nezakrývajte ventilačné štrbiny. Inak sa spotrebič bude prehrievať.

Aby po skončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, beží ešte určitý čas chladiaci ventilátor.

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → „Základné nastavenia“ na strane 20

Príslušenstvo

K vášmu spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. Získate prehľad o dodávanom príslušenstve a jeho správnom využití.

Dodávané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

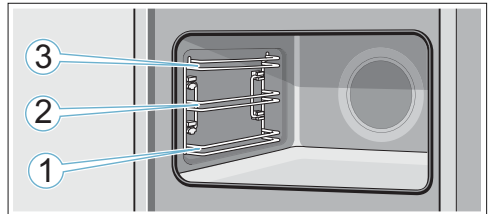
	<p>Rošt Na nádoby, koláčové a zapekacie formy. Na pečené mäso a grilované pokrm. Rošt je vhodný na mikrovlnný ohrev.</p>
	<p>Univerzálny vysoký plech Na štvornaté koláče, pečivo, zmrazené pokrm a veľké kusy pečeného mäsa. Môžete ho používať ako nádobu na zachytenie tuku, keď grilujete na rošte.</p>

Používajte iba originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču. Príslušenstvo je možné zakúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo zahreje, môže sa zdeformovať. Na funkciu to nemá žiadny vplyv. Po vychladnutí deformácia zmizne.

Zasunutie príslušenstva

Priestor na pečenie má tri výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola hore.



Do výšok zasunutia 1, 2 a 3 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi oboma vodiacimi tyčami príslušnej výšky zasunutia.

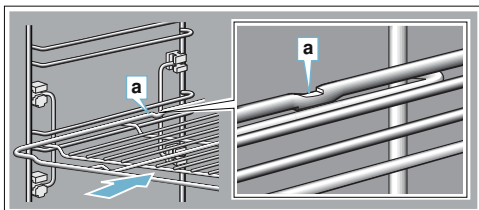
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do rúry zasunuli vždy správne.
- Zasuňte príslušenstvo vždy úplne do rúry, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

Funkcia zaskočenia

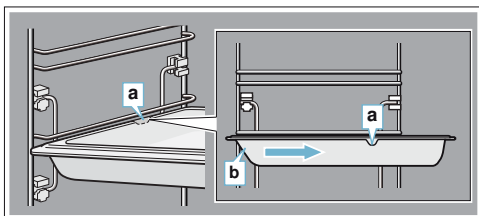
Príslušenstvo je možné vytiahnuť asi do polovice, potom zaskočí. Táto funkcia zabraňuje zvrhnutiu príslušenstva pri vytiahnutí. Aby táto ochrana proti zvrhnutiu fungovala, musí byť príslušenstvo zasunuté do rúry správne

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby bol výstupok , vzadu a smeroval dole. Nápis „microwave“ musí byť vpredu a zakrivenie musí smerovať dole ↘.



Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby bol výstupok **a** vzadu a smeroval dole. Skosená strana príslušenstva **b** musí byť vpredu pri dvierkach spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny vysoký plech



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo môžete zakúpiť v zákazníckom servise v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Ponuka a možnosť objednania on-line sa v jednotlivých krajinách líši. Nazrite do predajných podkladov. Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Každé zvláštne príslušenstvo sa nehodí pre každý spotrebič. Pri nákupe uveďte, prosím, vždy presné číselné označenie (E-Nr.) svojho spotrebiča.
→ „Zákaznícky servis“ na strane 28

Zvláštne príslušenstvo	Objedn. číslo
Rošt Na nádoby, koláčové a zapekacie formy a na pečené a grilované pokrmy.	HEZ634080
Univerzálny vysoký plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Môžete ho používať ako nádobu na zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte.	HEZ632070
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070

Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného vysokého plechu kvôli zachyteniu odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HEZ324000
Univerzálny vysoký plech, s nepriľnavou vrstvou Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Pečivo a pečené mäso sa k univerzálnemu vysokému plechu neprichytia.	HEZ632010
Plech na pečenie, s nepriľnavou vrstvou Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa k plechu na pečenie neprichytí.	HEZ631010
Profesionálny vysoký plech Na prípravu veľkého množstva.	HEZ633070
Pokrievky na profesionálny vysoký plech Vďaka pokrievke sa z profesionálneho vysokého plechu stáva profesionálny pekáč.	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Na grilovanie miesto roštu alebo na zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Používajte iba na univerzálnom vysokom plechu.	HEZ625071
Kameň na pečenie chleba Na domáci chlieb, Zemle a pizzu, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie musí byť predhriaty na odporúčanú teplotu.	HEZ327000
Sklenený pekáč (5,1 l) Na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodný na druh prevádzky „pokrmy“.	HEZ915001
Sklenená misa Na veľké kusy pečeného mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.	HEZ864000
Sklenený plech Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HEZ636000

Pred prvým použitím

Skôr, ako budete môcť využívať váš nový spotrebič, musíte vykonať potrebné nastavenia. Vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení k elektrickej sieti alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa výzva zobrazí.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete v základných nastaveniach kedykoľvek zmeniť. → „Základné nastavenia“ na strane 20

Nastavenie jazyka

Najskôr sa objaví jazyk. Prednastavený jazyk je „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Nastavenie potvrdíte kliknutím na ďalšie textové políčko.
Zobrazí sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas začína „12:00“ h.

1. Kliknite na textové políčko „Čas“.
2. Otočným voličom nastavte čas.
3. Nastavenie potvrdíte kliknutím na textové políčko „Ukončiť nastavenie“.

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bolo dokončené prvé uvedenie do prevádzky.


Čistenie varného priestoru a príslušenstva


Skôr, ako prvýkrát začnete v spotrebiči pripravovať pokrm, vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie varného priestoru

Aby sa odstránila vôňa novoty, rozohrejte uzatvorený a prázdny varný priestor. Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalov, napr. polystyrénové guľky. Pred zahriatím mäkkou a vlhkou utierkou utrite hladké plochy vo varnom priestore. Kým sa prístroj ohrieva, dobre vetrajte kuchyňu.

Vykonajte uvedené nastavenia. Nastavenie druhu ohrevu a teploty je popísané v nasledujúcej kapitole. → „Obsluha spotrebiča“ na strane 14

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

Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite tlačidlom on/off .

Hneď ako sa varný priestor ochladí, umývacím roztokom a umývacou handrou umyte hladké plochy.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handrou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich funkciou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako spotrebič nastaviť. Dozviete sa, čo sa stane po zapnutí a vypnutí spotrebiča a ako nastaviť druh prevádzky.


Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Aby ste mohli nastaviť spotrebič, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detskú poistku a budík je možné nastaviť i pri vypnutí spotrebiča. Určité ukazovatele a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla v rúre, zostanú zobrazené i pri vypnutí spotrebiča.

Pokiaľ spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Ak nie je dlhší čas vykonané žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté)  zapnite spotrebič.

Na displeji sa objaví logo Bosch a potom menu druhov prevádzky.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, ktorý druh prevádzky sa má zobrazovať. → „Základné nastavenia“ na strane 20

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté)  vypnite spotrebič. Prípadne prebiehajúce funkcie sa ukončia.

Na displeji sa zobrazí čas alebo príp. ukazovateľ zvyškového tepla.


Upozornenie: V základných nastaveniach môžete nastaviť, či sa na vypnutí spotrebiča má zobrazovať čas. → „Základné nastavenia“ na strane 20


Spustenie prevádzky

Každá prevádzka musí byť spustená tlačidlom start/stop .

Po spustení sa na displeji okrem nastavenia objaví ukazovateľ času. Okrem toho sa objaví prstenec a línia ohrevu.

Zastavenie prevádzky

Tlačidlom start/stop  I môžete zastaviť a znovu spustiť prevádzku.

Ak držíte tlačidlo start/stop  I stlačené počas cca 3 sekúnd, prevádzka sa celkom preruší a všetky nastavenia sa vrátia na východiskovú hodnotu.


Upozornenie: Po prerušení alebo pozastavení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa zobrazí nastavený navrhovaný druh prevádzky.


Ak chcete nastaviť iný druh prevádzky, prejdite do menu. Presný popis k jednotlivým druhom prevádzky nájdete v príslušnej kapitole.

V záseade platí:

1. Kliknite na príslušné textové políčko. Funkcia je zvýraznená.
2. Otočným voličom zmeňte zvýraznenú voľbu.
3. Pokiaľ je to nutné, vykonajte ďalšie nastavenie. Kliknite na príslušné textové políčko a otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Tlačidlom start/stop  spustíte spotrebič. Spotrebič začne pracovať.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Ak nie je zvolený druh prevádzky Druhy ohrevu, kliknite v menu na textové políčko „Druhy ohrevu“. Na dotykových displejoch sa objaví menu druhov ohrevu.

Príklad na obrázku: horúci vzduch Eco  pri teplote 195 °C.


1. Kliknite na textové políčko s požadovaným druhom Príp. v menu listujte otočným voličom.



Teplota je zvýraznená.

2. Otočným voličom nastavte teplotu.



3. Tlačidlom start/stop  spustíte spotrebič. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už prevádzka beží.



Spotrebič začne ohrievať.

Keď je spotrebič hotový, vypnite ho tlačidlom on/off .

Upozornenie: Na spotrebiči môžete tiež nastaviť čas trvania a koniec prevádzky. → „Časové funkcie“ na strane 15

Nastavenie teploty a druhu ohrevu

Po spustení je vždy zvýraznená teplota. Pomocou otočného voliča je možné teplotu priamo zmeniť a uložiť.



Pre zmenu druhu ohrevu najprv tlačidlom start/stop \square prerušte prevádzku a kliknite na textové políčko druhu ohrevu. Objaví sa menu. Kliknite na požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa objaví príslušná navrhnutá teplota.

Upozornenie: Ak zmeníte druh ohrevu, vráti sa na pôvodnú hodnotu i ostatné nastavenia

Rýchly ohrev

S rýchlym ohrevom môžete pri niektorých druhoch ohrevu skrátiť jeho čas.

Vhodnými druhmi ohrevu na rýchly ohrev sú:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev

Abyste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do rúry až po skončení rýchloohrevu.

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavenú teplotu najmenej 100 °C. Inak nie je možné rýchly ohrev aktivovať.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
 2. Kliknite na textové políčko „Rýchly ohrev“.
- V textovom políčku je uvedené „zap“. Na displeji sa zobrazí pokyn na potvrdenie.

Hneď ako rýchly ohrev skončí, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. V textovom políčku je uvedené „vyp“. Vložte pokrm do rúry.




Upozornenie: Časová funkcia Čas trvania sa spustí súčasne s rýchlym ohrevom. Čas trvania nastavte až v okamihu, keď rýchly ohrev skončí.


Prerušiť

Na prerušenie rýchleho ohrevu kliknite znovu na textové políčko „Rýchly ohrev“. V textovom políčku je uvedené „vyp“.

Časové funkcie

Spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	Použitie
 Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
 Koniec	Zadajte čas trvania a požadovaný čas konca. Spotrebič sa automaticky spustí, aby sa ohrev ukončil v požadovanom čase.
 Budík	Budík funguje ako minútka. Beží nezávisle od prevádzky a iných časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky nezapne alebo nevypne.

Čas trvania a koniec môžete po nastavení prevádzky vyvolať pomocou dotykových displejov. Budík má vlastné pole  a je možné ho kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí času trvania alebo času budíka zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť kliknutím na pole alebo dotykový displej.

Upozornenie: Čas trvania signálu môžete zmeniť v základných nastaveniach.

→ „Základné nastavenia“ na strane 20

Nastavenie času trvania

Na spotrebiči môžete nastaviť čas tepelnej úpravy pokrmu. Čas tepelnej úpravy tak nebude neúmyselne prekročený a pre ukončenie prevádzky nemusíte prerušovať inú prácu.

Nastavenie

Podľa toho, akým smerom otočný volič najprv otočíte, začne čas trvania navrhnutou hodnotou: doľava 10 minút, doprava 30 minút.

Do jednej hodiny je možné čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v päťminútových krokoch. Maximálne je možné nastaviť 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 h, čas trvania 45 minút.

1. Nastavenie druhu prevádzky a teploty alebo stupňa
2. Pred spustením kliknite na textové políčko „Čas trvania“. Na displeji je čas trvania zvýraznený bielo.
3. Otočným voličom nastavte čas trvania. Čas konca sa vypočíta automaticky.



4. Tlačidlom start/stop ▸ spustíte spotrebič. Čas trvania sa začne odmeriavať.



Spotrebič začne ohrievať.

Hneď ako čas trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Pomocou textového políčka „Čas trvania“ môžete znovu nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop ▸ pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je spotrebič hotový, vypnite ho tlačidlom on/off ①.

Zmeniť a prerušiť

Pokiaľ chcete zmeniť čas trvania, kliknite na textové políčko „Čas trvania“. Čas trvania je zvýraznený a môžete ho kedykoľvek zmeniť pomocou otočného vlniča. Zmena je prevzatá priamo.

Ak chcete zrušiť čas trvania, nastavte ho znovu na nulovú hodnotu. Po prevzatí zmeny pokračuje prevádzka bez času trvania.

Nastavenie konca

Čas ukončenia prevádzky môžete posunúť. Môžete napr. ráno vložiť pokrm do rúry a nastaviť, aby bol hotový na poludnie.

Upozornenie

- Dbajte na to, aby potraviny neboli v rúre príliš dlho a neskazili sa.
- Koniec už nenastavujte, pokiaľ bola prevádzka začatá. Výsledok varenia by už nezodpovedal.

Nastavenie

Koniec času trvania je možné posunúť späť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavený čas trvania je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:00 h.

1. Nastavenie druhu prevádzky a teploty alebo stupňa
2. Nastavte čas trvania.

3. Pred spustením kliknite na textové políčko „Koniec“. Na displeji je vypočítaný čas konca zvýraznený bielo.

4. Otočným vlničom posuňte koniec na neskorší čas.



5. Tlačidlom start/stop ▸ spustíte spotrebič. Na displeji je čas, v ktorom sa spotrebič spustí.



Spotrebič je vo vyčkávacom režime. Keď sa spotrebič spustí, zobrazuje sa na displeji zostávajúci čas.

Hneď ako čas trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Pomocou textového políčka „Čas trvania“ môžete znovu nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/▸ pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je spotrebič hotový, vypnite ho tlačidlom on/off ①.

Zmeniť a prerušiť

Po spustení už čas konca nie je možné zmeniť. Ak chcete zmazať čas trvania a koniec, prerušte prevádzku tlačidlom start/stop ▸. V prevádzke môžete pokračovať bez času trvania a konca.

Nastavenie budíka



Budík beží súbežne s inými nastaveniami. Budík môžete nastaviť kedykoľvek, i keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný signál, takže rozpoznáte, či uplynul čas budíka alebo nastavený čas trvania.

Nastavenie


Čas budíka začína vždy na hodnote nula minút.

Čím vyššia je hodnota, tým väčšie sú časové kroky pri nastavení.

Je možné nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Kliknite na pole . Symbol svieti červeno. Na displeji je čas budíka zvýraznený bielo.
2. Otočným voličom nastavte čas budíka.
3. Spustíte spotrebič kliknutím na pole . **Upozornenie:** Po niekoľkých sekundách sa budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne plynúť.

Budík zostane zobrazený na displeji, i keď je prístroj vypnutý. Pri bežnej prevádzke sú nastavenia tejto prevádzky v popredí. Ak klepnete na pole , zobrazí sa na niekoľko sekúnd čas budíka.

Hneď ako čas uplynie, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

Tip: Ak sa vzťahuje nastavený čas budíka na prevádzku spotrebiča, použite čas trvania. Čas je viditeľný v popredí a spotrebič sa automaticky vypne.

Zmeniť a prerušiť

Pokiaľ chcete zmeniť čas budíka, kliknite na pole . Čas budíka je zvýraznený bielo a môžete ho kedykoľvek zmeniť pomocou otočného voliča.

Pokiaľ chcete zrušiť budík, vynulujte čas budíka. Po prevzatí zmeny už symbol nesvieti.

Mikrovlnný ohrev

Vďaka mikrovlnnému ohrevu môžete veľmi rýchlo variť, ohrievať alebo rozmrazovať vaše pokrmy. Mikrovlnný ohrev môžete používať samostatne alebo v kombinácii s druhom ohrevu.

Aby ste mohli optimálne využívať mikrovlnný ohrev, dodržujte pokyny k riadu a riadte sa pokynmi v tabuľkách použitia na konci návodu na použitie.

Riad

Nie každý riad je vhodný na mikrovlnný ohrev. Aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča, na ohrievanie pokrmov používajte iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Vhodný riad

Vhodný je teplovzdorný riad zo skla, sklenenej keramiky, porcelánu, keramiky alebo teplotne odolného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlnné impulzy.

Používať môžete tiež servírovací riad. Ušetríte si tak prekladanie. Riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou používajte len vtedy, pokiaľ výrobca zaručuje, že je vhodný na mikrovlnný ohrev.

Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad. Kov neprepúšťa mikrovlny. Pokrmy v uzatvorených kovových nádobách zostanú studené.

Pozor!

Iskrenie: kov, napr. lyžica v skle, musí byť vo vzdialenosti najmenej 2 cm od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok. Iskry môžu zničiť sklo dvierok.

Test riadu

Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez pokrmu. Jediná výnimka je krátky test riadu.

Ak si nie ste istí, či je vaša nádoba vhodná na mikrovlnný ohrev, urobte tento test:

1. Do varného priestoru vložte prázdnu nádobu. Nastavte maximálny výkon a na ½ až 1 minútu zapnite spotrebič.
2. V priebehu testu kontrolujte teplotu riadu. Nádoba musí zostať studená, príp. vlažná. Ak je horúca, alebo ak vznikajú iskry, nie je nádoba vhodná. Ukončite test.

Výkony mikrovlnného ohrevu

Máte k dispozícii rôzne výkony mikrovlnného ohrevu, vhodné na rôzne druhy pokrmov a úprav.

Prevádzka s mikrovlnným ohrevom potrebuje vždy čas trvania. Navrhnutý čas trvania môžete prevziať alebo v príslušnej oblasti zmeniť.

Výkon	Použitie	maximálna doba trvania
90 W	na rozmrazovanie chúlolistých pokrmov	1 h 30 min.
180 W	na rozmrazovanie a ďalšie varenie	1 h 30 min
360 W	na varenie mäsa a ohrievanie chúlolistých pokrmov	1 h 30 min
600 W	na ohrievanie a varenie pokrmov	1 h 30 min
1 000 W	na ohrievanie tekutín	30 min

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Dodržujte pokyny pre vhodnú nádobu, kým nastavíte mikrovlnný ohrev.

1. Kliknite na pole **menu**.
Objaví sa výber druhov prevádzky.
2. Kliknite na textové políčko „mikrovlnný ohrev“.
3. Kliknite na textové políčko s požadovaným výkonom mikrovlnného ohrevu.
Na displeji je čas trvania zvýraznený bielo.
4. Otočným voličom nastavte čas trvania.
5. Tlačidlom start/stop ▷ spustíte spotrebič.
Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Línia ohrevu sa pri mikrovlnnom ohreve neobjaví.
Spotrebič sa zapne.

Hneď ako čas trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Keď je spotrebič hotový, vypnite ho tlačidlom on/off ①.

Zmeniť a prerušiť

Po spustení je vždy zvýraznený čas trvania. Pomocou otočného voliča je možné čas trvania priamo zmeniť a uložiť.

Pre zmenu výkonu mikrovlnného ohrevu prerušte prevádzku tlačidlom start/stop ▷. Kliknite na textové políčko požadovaného výkonu a pokračujte v prevádzke tlačidlom start/stop ▷. Čas trvania je zachovaný.

Ak chcete prerušiť mikrovlnný ohrev, zastavte prevádzku tlačidlom start/stop ▷ a zvolte iný druh prevádzky.

Nastavenie Mikrokombi

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete zapnúť mikrovlnný ohrev.

Vhodné druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Maloplošný gril

Pri Mikrokombi máte k dispozícii výkony mikrovlnného ohrevu 90, 180 a 360 W.

Dodržujte pokyny pre vhodnú nádobu, kým nastavíte Mikrokombi.

1. Kliknite na pole **menu**.
Objaví sa výber druhov prevádzky.
2. Kliknite na textové políčko „Mikrokombi“.
3. Kliknite na textové políčko s požadovaným druhom ohrevu.
4. Kliknite na textové políčko s požadovaným výkonom mikrovlnného ohrevu.
Na displeji je bielo zvýraznená teplota alebo stupeň.
5. Otočným voličom nastavte teplotu alebo stupeň.
6. Kliknite na textové políčko „čas trvania“. Na displeji je čas trvania zvýraznený bielo.
7. Otočným voličom nastavte čas trvania.
8. Tlačidlom start/stop ▷ I spustíte spotrebič. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas.

Spotrebič sa zapne.

Hneď ako čas trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Keď je spotrebič hotový, vypnite ho tlačidlom on/off ①.

Zmeniť a prerušiť

Po spustení je vždy zvýraznená teplota. Pomocou otočného voliča je možné teplotu alebo stupeň priamo zmeniť a uložiť.

Pre zmenu času trvania kliknite na textové políčko „Čas trvania“ a otočným gombíkom zmeňte. Zmena je prevzatá priamo.

Pre zmenu druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom start/stop ▷. Kliknite na textové políčko druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu a zmeňte ho.

Upozornenie: Ak zmeníte druh ohrevu alebo výkon mikrovlnného ohrevu, vrátia sa na pôvodnú hodnotu i ostatné nastavenia.

Ak chcete prerušiť Mikrokombi, zastavte prevádzku tlačidlom start/stop ▷ a zvolte iný druh prevádzky.

Sušenie

Po prevádzke varný priestor vysušte, aby v ňom nezostala žiadna vlhkosť.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zahrieva, takže sa vlhkosť, ktorá v ňom je, vyparí. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla para zo spotrebiča uniknúť.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty vo varnom priestore ihneď odstráňte a vytrite vlhkosť z dna varného priestoru.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/ off ①.
4. Kliknite na políčko **menu**. Objaví sa výber druhov prevádzky.
5. Kliknite na textové políčko „čistenie“.
6. Kliknite na textové políčko „sušenie“. Zobrazí sa čas trvania. Nie je možné ho zmeniť.
7. Tlačidlom start/stop ▷ spustíte spotrebič. Spustí sa sušenie a po 10 minútach sa automaticky vypne.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla z varného priestoru uniknúť vlhkosť.

Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte z varného priestoru nečistoty.
3. Vysušte varný priestor mäkkou handrou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor úplne vyschol.

Detská poistka

Aby deti nemohli spotrebič omylom zapnúť alebo zmeniť nastavenie, je vybavený detskou poistkou.

Ovládací panel je zablokovaný a nie je možné nič nastaviť. Vypnúť spotrebič je možné jedine tlačidlom on/off ①.

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať pri zapnutom i vypnutom spotrebiči.

Pole \Rightarrow stlačte vždy počas cca 4 sekúnd. Na displeji sa zobrazí pokyn na potvrdenie.

Pri zapnutom spotrebiči svieti pole \Rightarrow červeno. Ak je spotrebič vypnutý, pole \Rightarrow nesvieti.

Základné nastavenie


K dispozícii sú rôzne nastavenia, aby ste mohli optimálne a jednoducho obsluhovať spotrebič. V prípade potreby môžete tieto nastavenia zmeniť.

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť zapnutý.


- Kliknite na pole **menu**.
Objaví sa výber druhov prevádzky.
- Kliknite na textové políčko „Základné nastavenia“.
Na dotykových displejoch sa objaví nastavenie.
- Kliknite na textové políčko s požadovaným nastavením.
Vybrané nastavenie je zobrazené na červenom štípci na boku textového políčka.
Na displeji je uvedená príslušná hodnota.
- Hodnotu podľa potreby zmeňte otočným voličom.
- Kliknite na textové políčko s ďalším nastavením.
Na displeji sa zobrazí príslušná hodnota, ktorú môžete otočným voličom zmeniť.
- Prechádzajte nastavenia a podľa potreby ich meňte otočným voličom.
Pre listovanie v nastaveniach kliknite na textové políčko „Ďalšie nastavenie“.
- Pre potvrdenie kliknite na pole **menu**.
Objaví sa otázka, či majú byť zmeny uložené.
- Kliknite na textové políčko „Uložiť“.
Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia boli uložené.

Prerušit'

Ak nechcete zmeny uložiť, kliknite na pole menu a potom na textové políčko „Neuložiť“. Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia neboli uložené.
Pokiaľ spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

Zoznam základných nastavení

V závislosti od vybavenia vášho spotrebiča nemusia byť niektoré základné nastavenia dostupné.

Nastavenie	Voľba
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Čas vo formáte 24 h
Výrobné nastavenie	Resetovať Neresetovať
Akustický signál	Krátky čas trvania (30 s) Stredný čas trvania (1 min.)* Dlhý čas trvania (5 min.)
Hlasitosť	Stupnica s 5 stupňami
Zvuk tlačidiel	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zostáva pri on/off )
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie hodín	Vyp. Digitálny* Analogový

Osvetlenie	Pri prevádzke vypnuté Pri prevádzke zapnuté*
Automatické pokračovanie	Nepokračovať automaticky* Pri Zavrieť dverka (Iba pre druh prevádzky mikrovlnný ohrev)
Detická poistka	Len zablokovanie tlačidiel* Zablokovanie dverok a zablokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Spôsoby ohrevu* Mikrovlnný ohrev Mikrokombi Asist
Stlmenie v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazovateľ* Nezobrazit'
Čas dobehu ventilátora	Odporúčaný* Minimálne
Program sabat	Zapnutý Vypnutý

* Výrobné nastavenie (V závislosti od typu spotrebiča sa výrobné nastavenia môžu líšiť.)

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, zvuku tlačidiel a jasu displeja majú okamžitý účinok. Všetky ostatné sa aktivujú až po uložení nastavenia.

Výpadok elektrického prúdu

Vami vykonané zmeny nastavenia zostanú zachované i po výpadku prúdu.

Pri dlhšom prerušení prúdu musíte znovu vykonať iba nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Krátke prerušenie prúdu môže spotrebič prekonať.

Zmena času

Pokiaľ chcete zmeniť nastavenie času, napr. z letného času na zimný, zmeňte základné nastavenie.
Spotrebič musí byť zapnutý.

- Kliknite na pole **menu**.
Na displeji sa objaví výber druhov prevádzky.
- Kliknite na textové políčko „Základné nastavenia“.
Na dotykových displejoch sa objaví nastavenie.
- Kliknite na textové políčko „Čas“. Na displeji sa zobrazí čas.
- Pomocou otočného voliča zmeňte nastavenie času.
- Pre potvrdenie kliknite na pole **menu**.
Objaví sa otázka, či majú byť zmeny uložené.
- Kliknite na textové políčko „Uložiť“.
Na displeji sa zobrazí upozornenie, že nastavenia boli uložené

Program sabat


Pri programe sabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Pokrmý v rúre zostanú teplé bez toho, aby ste ju museli zapínať alebo vypínať.

Spúšťanie programu sabat


Pred použitím programu sabat ho musíte aktivovať v základných nastaveniach. → „Základné nastavenia“ na strane 20

Ak je základné nastavenie príslušne upravené, je program sabat uvedený v druhoch ohrevu ako posledný. Spotrebič používa horný/dolný ohrev. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 85 °C až 140 °C.

Musí byť zvolený druh prevádzky Druhy ohrevu. Na dotykovom displeji sa objaví menu druhov ohrevu.

1. Kliknite na textové políčko „Program sabat“. Na displeji je bielo zvýraznená navrhnutá hodnota pre teplotu.
2. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením kliknite na textové políčko „Čas trvania“. Na displeji je bielo zvýraznená navrhnutá hodnota pre čas trvania.
4. Otočným voličom nastavte požadovaný čas.
Upozornenie: Čas konca sa vypočíta automaticky, nie je možné ho však posunúť.
5. Tlačidlom start/stop  spustíte spotrebič. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Spotrebič začne ohrievať.



Hneď ako čas trvania programu sabat uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté)  vypnite spotrebič.

Upozornenie: Pokiaľ otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa nezastaví.

Zmeniť a prerušiť

Po spustení už nastavenie nie je možné zmeniť.

Ak chcete prerušiť program sabat, vypnite spotrebič tlačidlom on/off . Tlačidlom start/stop  už prevádzku nemôžete zastaviť.

Čistiace prostriedky

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Vysvetlíme vám, ako správne udržiavať a čistiť spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby rôzne povrchy neboli poškodené nevhodnými čistiacimi prostriedkami, dodržujte údaje v tabuľke. V závislosti od typu spotrebiča nemusí mať váš spotrebič všetky povrchy.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia povrchu:

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé drôtenky alebo hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne prostriedky na čistenie za tepla.

Nové hubové utierky pred použitím dôkladne prepláchnite.

Tip: Mimoriadne vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky je možné zakúpiť v zákazníckom servise. Riadte sa pokynmi výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj sa silno zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch alebo ohrievacích článkov vo vnútornom priestore. Nechajte prístroj zakaždým vychladnúť. Zabráňte deťom v prístupe k prístroju.

Oblasť	Čistenia
Vnější plochy spotrebiča	
Čelo z ušľachtilej ocele	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou. Ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka. Pod takými škvrmami sa môže vytvoriť korózia. V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni je možné zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú oceľ vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou handrou.
Plast	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou handrou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklenené tabule	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handrou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenky z ušľachtilej ocele.
Držadlo dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handrou. Keď sa na držadlo dvierok dostane prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa, okamžite ho utrite. Tieto škvrny inak už nepôjdu odstrániť.

Vnútro spotrebiča

Smaltované a samočistiace plochy	Riadte sa pokynmi pre plochy priestoru na pečenie na konci tabuľky.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou handrou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok Neskladajte tesnenie!	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handrou. Nedrhňte.
Kryt dvierok z ušľachtilej ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú ocel: Dodržujte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú ocel. Kryt dvierok pred čistením demontujte.
Vnútrotný rám dvierok z ušľachtilej ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú ocel: Dodržujte pokyny výrobcu. Je možné ním odstrániť zmeny farby. Nepoužívajte ošetrovacie prostriedky na ušľachtilú ocel.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokiaľ je to možné, čistite ich zasunutom stave. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele.

Upozornenie

- Nepatrné rozdiely farieb na prednej časti spotrebiča sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na zasklenených dvierkach, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je normálne a na funkciu to nemá žiadny vplyv. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je ovplyvnená.

Plochy v priestore na pečenie

Zadná stena, horná stena a postranné steny v priestore na pečenie sú samočistiace. Poznáte to podľa drsného povrchu. Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistíte handrou a horúcim umývacím roztokom alebo vodou s octom. Osušte mäkkou handričkou. Pripečené zvyšky pokrmov namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite antikorovú drôtenku alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Rúru na pečenie nechajte po čistení otvorenú vyschnúť.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú vybavené poréznu, matnou keramikou vrstvou. Keď je spotrebič v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení.

Pokiaľ sa samočistiace plochy už dostatočne samy nečistia a vznikajú tmavé škvrny, je možné ich vyčistiť pomocou čistiacej funkcie. Riadte sa pokynmi v príslušnej kapitole. → „Čistiaca funkcia“ na strane 23

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry na pečenie na tieto plochy predsa len dostane, okamžite ho utrite vodou a hubovou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby sa nevytvorili ťoprne priľnavé nečistoty, udržiajte spotrebič vždy čistý a nečistoty ihneď odstraňujte.

Tipy

- Priestor na pečenie čistite po každom použití. Nečistoty sa nepripečú.
- Vždy ihneď odstráňte väpenaté, tukové, škrobové škvrny a škrvy od bielka.
- Na pečenie veľmi šľavnatých koláčov používajte univerzálny vysoký plech.
- Používajte vhodnú nádobu na pečenie, napr. pekáč.

Čistiace funkcie

Pomocou čistiacej funkcie „EcoClean Direct“ sa vyčistia samočistiace plochy v priestore na pečenie.

EcoClean Direct

Pomocou čistiacej funkcie „EcoClean Direct“ sa vyčistia samočistiace plochy v priestore na pečenie. Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a postranné steny) sú vybavené poréznuou, matnou keramicou vrstvou. Keď je rúra na pečenie v prevádzke, táto vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty striekajúce pri pečení a grilovaní. Pokiaľ sa plochy už dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, je možné povrch vyčistiť pomocou čistiacej funkcie.

Upozornenie: Spotrebič registruje používanie. Spotrebič upozorní, že je odporúčané vykonať čistenie. Odporúčanie bude zobrazené tak dlho, kým kompletne neprebehne čistiaca funkcia. Pokiaľ sa nebudete touto výzvou riadiť, môže dôjsť k poškodeniu samočistiacich plôch. Pokiaľ je spotrebič silne znečistený už skôr, resp. pokiaľ zistíte na zadnej stene škvrny, nečakajte s čistením na výzvu. Čím častejšie sa čistenie vykonáva, tým dlhšie je zaručená čistiaca schopnosť samočistiacich plôch. Spotrebič môžete pomocou čistiacej funkcie čistiť podľa potreby kedykoľvek.

Pred spustením čistiacej funkcie

Vyberte z rúry rámy, výsuvy, príslušenstvo a nádoby. **Čistenie dna priestoru na pečenie a vnútra dvierok spotrebiča**

Odstráňte z dna priestoru na pečenie, vnútra dvierok spotrebiča a osvetlenia priestoru na pečenie hrubé nečistoty. Inak vzniknú škvrny, ktoré už nebude možné odstrániť.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry na pečenie. Povrch by sa poškodil. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry na pečenie dostane na tieto plochy omylom, okamžite ho otrite vodou a hubovou utierkou. Nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.

Nastavenie čistiacej funkcie

Pred nastavením čistiacej funkcie dbajte na to, aby ste dodržali všetky pokyny na prípravu. Čas trvania je pri čistiacej funkcii pevne nastavený na 1 hodinu. Nie je možné ho meniť.

1. Kliknite na políčko **menu**. Objaví sa výber druhov prevádzky.
2. Kliknite na textové políčko „čistenie“.
3. Kliknite na textové políčko „EcoClean Direct“.
4. Tlačidlom start/stop ▷ spustíte spotrebič.
 - Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Pri čistiacej funkcii sa indikačná čiara ohrevu nezobrazuje. Čistiaca funkcia sa spustí.

V priebehu čistiacej funkcie kuchyňu vetrajte.

Hneď ako funkcia čistenia skončí, zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas trvania 00 m 00 s. Tlačidlom on/off ⓪ vypnite spotrebič.

Posunutie času konca

Čas konca môžete posunúť dozadu. Pred spustením kliknite na textové políčko „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskorší čas.

Po spustení sa spotrebič prepne do vyčkávacieho režimu. Čas konca už nie je možné meniť.

Prerušit'

Ak chcete funkciu čistenia prerušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪. Tlačidlom start/stop ▷ už prevádzku nemôžete zastaviť.

Upozornenie: Počítadlo prevádzkových hodín sa nevyvuluje. Na displeji sa ďalej zobrazí výzva na spustenie čistiacej funkcie.

Po skončení čistiacej funkcie

Po vychladnutí priestoru na pečenie ho v prípade potreby vytrite vlhkou handrou.

Upozornenie: Počas prevádzky a čistiacej funkcie sa môžu na plochách tvoriť červené škvrny. Nejde o hrzdu, ale zvyšky potravín. Tieto škvrny nie sú zdraviu škodlivé a neobmedzujú čistiacu funkciu samočistiacich plôch.

Sušenie

Po prevádzke varný priestor vysušte, aby v ňom nezostala žiadna vlhkosť.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zahrieva, takže sa vlhkosť, ktorá v ňom je, vyparí. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla para zo spotrebiča uniknúť.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty vo varnom priestore ihneď odstráňte a vytrite vlhkosť z dna varného priestoru.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪.
4. Kliknite na políčko **menu**. Objaví sa výber druhov prevádzky.
5. Kliknite na textové políčko „čistenie“.
6. Kliknite na textové políčko „sušenie“. Zobrazí sa čas trvania. Nie je možné ho zmeniť.
7. Tlačidlom start/stop ▷ spustíte spotrebič. Spustí sa sušenie a po 10 minútach sa automaticky vypne.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla z varného priestoru uniknúť vlhkosť.

Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte z varného priestoru nečistoty.
3. Vysušte varný priestor mäkkou handrou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor úplne vyschol.

Rámy

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vybrať a vyčistiť rámy.

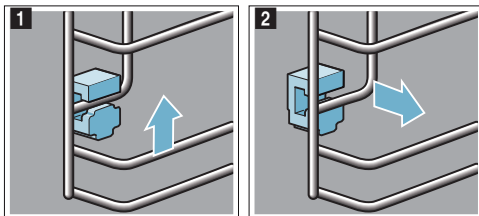
Vysadenie a zavesenie rámov

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

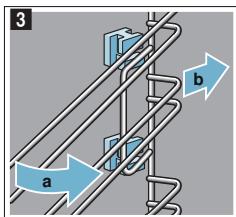
Rámy sa silno zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

Vybratie rámov

1. Rám vpredu zatlačte hore (obrázok **1**)
2. a vypojte (obrázok **2**).



3. Potom celý rám otočte von, **a** a vypojte dozadu **b** (obrázok **3**).

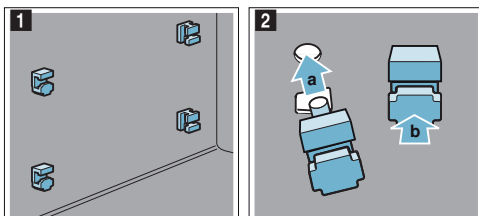


Rámy vyčistíte umývacím prostriedkom a hubkou. Na odolné nečistoty použite kefku.

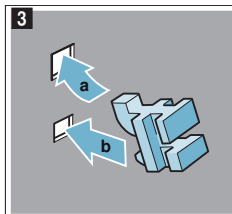
Zasunutie držiakov

Pokiaľ pri vyberaní rámov vypadli držiaky, musíte ich znovu správne zasunúť.

1. Držiaky sa vpredu a vzadu líšia (obrázok **1**).
2. Držiak vpredu pretiahnite hákom hore do okrúhleho otvoru **a**, „ nastavte ho trochu šikmo, zaveste dole a postavte rovno **b** (obrázok **2**).

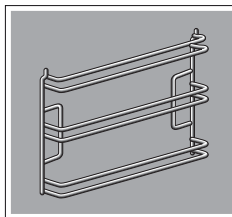


3. Držiak vzadu zaveste hákom do horného otvoru **a** a zatlačte do dolného otvoru **b** (obrázok **3**).



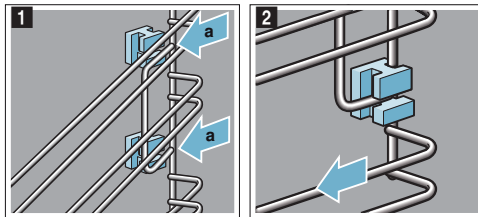
Zavesenie rámov

Pri zavesení dbajte na to, aby bolo skosenie na ráme hore.

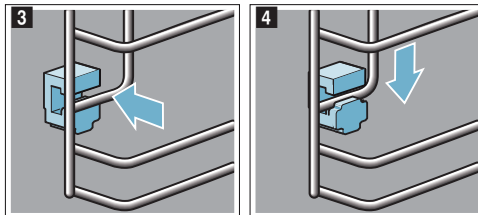


Rámy dosadajú vpravo a vľavo.

1. Rám nasadíte vzadu šikmo a pretiahnite hore a dole **a** (obrázok **1**).
2. Vytiahnite rám dopredu (obrázok **2**).



3. Potom vpredu zaklapnite a zasuňte (obrázok **3**)
4. a zatlačte dole (obrázok **4**).



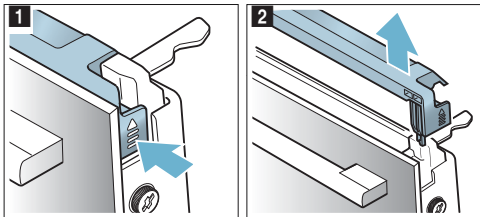
Dvierka spotrebiča

V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu je popísané, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Demontáž krytu dvierok

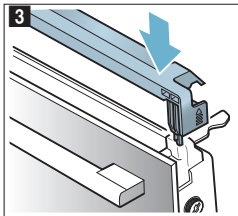
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie môžete kryt demontovať.

1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2).
Opatrne zavrite dvierka spotrebiča



Upozornenie: Vyčistíte vložku z ušľachtilej ocele v kryte čistiacim prostriedkom na ušľachtilú oceľ. Zvyšné časti krytu dvierok vyčistíte umývacím roztokom a mäkkou handrou.

4. Znovu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasaďte kryt a pritlačte ho, až počutelné zaskočí (obrázok 3).



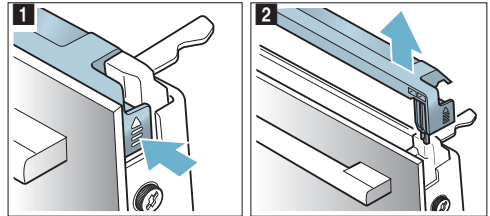
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž sklenených tabulí

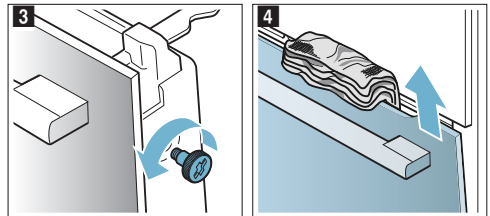
Kvôli lepšiemu čisteniu môžete sklenené tabule v dvierkach rúry na pečenie demontovať.

Demontáž zo spotrebiča

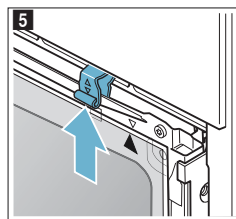
1. Pootvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt na ľavej a pravej strane (obrázok 1).
3. Snímte kryt (obrázok 2).



4. Povoľte a vyberte skrutky vľavo a vpravo na dvierkach spotrebiča (obrázok 3).
5. Skôr, ako dvierka zase zavriete, vložte medzi ne niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vytiahnite hore prednú tabuľu a držadlom dole ju položte na rovnú plochu.



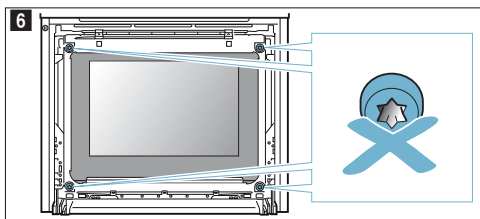
6. Oba držáky na prostrednej tabuli zatlačte nahor, neodstraňujte ich (obrázok 5). Jednou rukou pridržujte tabuľu. Tabuľu vyberte.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handrou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo vážneho poškodenia Pri povolení skrutiek už nie je bezpečnosť spotrebiča zaručená. Môže unikáť energia mikrovlnného ohreву. Skrutky nikdy nepovoľujte.

Nepovolujte štyri čierne skrutky (obrázok 6).



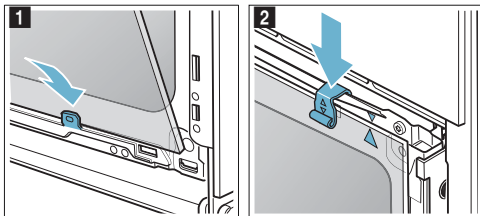
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa počas otvárania a zatvárania dvierok pohybujú a môžu vás zovrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

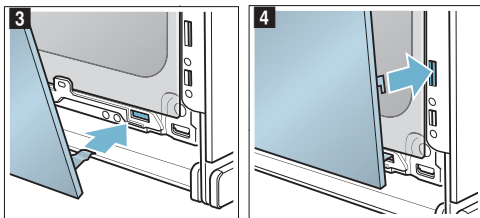
Montáž na spotrebič

Pri montáži vnútornej tabule dbajte na to, aby šípka vpravo hore na tabuľu súhlasila so šípkou na plechu.

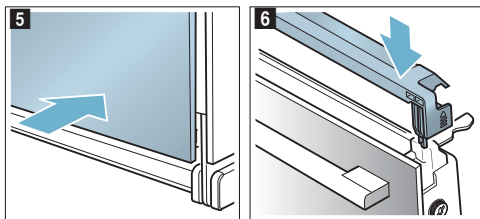
1. Prostrednú tabuľu nasadíte do držiaka (obrázok 1) a hore ju pritlačte.
2. Oba držiaky zatlačte dole (obrázok 2).



3. Prednú tabuľu nasadíte dole do držiakov (obrázok 3).
4. Zavriete prednú tabuľu natoľko, aby boli oba horné háky proti otvoru (obrázok 4).



5. Pritlačte prednú tabuľu dole tak, aby počuteľne zaskočila (obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča znovu pootvorte a odstráňte utierku.
7. Znovu naskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
8. Nasadíte kryt a pritlačte ho, až počuteľne zaskočí (obrázok 6).



9. Zavriete dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie používajte znovu až vtedy, keď sú tabule riadne namontované.

? Porucha, čo je nutné urobiť?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Skôr, ako kontaktujete servis, pokúste sa sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Chyba	Možná príčina	Odstránenie/pokyny
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte poistku v poistkovej skrinke. Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadok elektrického prúdu	Znovu nastavte jazyk a čas.
Ak je spotrebič vypnutý, čas sa neobjaví.	Základné nastavenie zmenené.	Zmeňte základné nastavenie ukazovateľa hodín.
Spotrebič sa neohreje, na displeji svieti symbol [☐].	V základných nastaveniach je aktivovaný predvádzací režim.	Odpojte spotrebič krátko od siete (vypnite poistku v poistkovej skrinke) a následne do 3 minút deaktivujte v základných nastaveniach predvádzací režim.
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom paneli.	Otočný volič bol omylom uvoľnený.	Otočný volič je odnímateľný. Jednoducho vložte otočný volič do jeho uloženia a pritlačte ho, až zapadne a môže sa otáčať obvyklým spôsobom.
Otočný volič sa otáča ťažko.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odnímateľný. Uvoľnite otočný volič tým, že ho jednoducho vytiahnete z uloženia. Alebo pritlačte okraj otočného voliča, takže sa vyklopí a je možné ho ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie v spotrebiči opatrne vyčistíte umývacím roztokom a handrou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte ostré alebo brúsne prostriedky. Nenamáčajte ich ani nepoužívajte čistiace prostriedky na riad. Nevyberajte otočný volič príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy spotrebiča a výmenu poškodených privodných vedení smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolenej našou spoločnosťou. Pokiaľ je spotrebič chybný, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Chybové hlásenia na displeji

Ak sa objaví na displeji chybové hlásenie s písmenom „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, spotrebič vypnite a znovu zapnite tlačidlom on/off [ⓘ].
Pokiaľ išlo o jednorazovú poruchu, identifikácia zmizne. Pokiaľ sa chybové hlásenie objaví znovu, kontaktujte servis a uveďte pritom presnú podobu chybového hlásenia.

Maximálny čas prevádzky

Pokiaľ na spotrebiči nezmeníte nastavenie niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane ohrievať. Zabráni sa tak neúmyselnej trvalej prevádzke. Kedy je dosiahnutý maximálny čas prevádzky, závisí od aktuálnych nastavení druhu prevádzky. Maximálny čas prevádzky dosiahnutý Na displeji sa objaví upozornenie, že je dosiahnutý maximálny čas prevádzky. Pre pokračovanie prevádzky kliknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočným voličom.

Pokiaľ spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off [ⓘ].

Samostatné odstraňovanie porúch

Technické poruchy na spotrebiči môžete často ľahko odstrániť sami.

Pokiaľ sa pokrm optimálne nepodarí, nájdete na konci návodu na použitie mnoho tipov a pokynov na nápravu. → „Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 29

Tip: Aby nedošlo k nežiaducemu vypnutiu spotrebiča, napr. pri dlhom čase pečenia, nastavte čas trvania. Spotrebič bude hriať, kým neuplynie nastavený čas trvania.

Osvetlenie varného priestoru

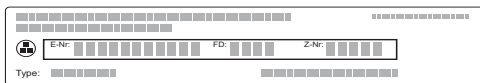
Na osvetlenie varného priestoru je váš spotrebič vybavený jednou alebo niekoľkými LED žiarovkami s dlhou životnosťou. Pokiaľ sú LED žiarovka alebo sklenený kryt svetla predsa len poškodené, zavolajte zákaznícky servis. Kryt svetla sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis

Ak potrebuje váš spotrebič opravu, obráťte sa na náš servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby nedochádzalo k zbytočným výjazdom servisného personálu.

Číslo výrobu a výrobné číslo

Pri telefonácii uveďte úplné číselné označenie výrobu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme vám mohli poskytnúť kvalifikovanú pomoc. Výrobný štítko s príslušnými číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča.



Aby ste ich v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje svojho spotrebiča a telefónne číslo servisu poznamenať tu.

Č. výrobu (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)
-------------------	------------------

Zákaznícky servis 

Majte na pamäti, že návšteva servisného personálu nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname zákaznických servisov.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým si zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

Pomocou druhu prevádzky „Assist“ môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič za vás vykoná optimálne nastavenie.

Upozornenie k nastaveniam

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu nádoby. Pre optimálny výsledok pečenia používajte iba potraviny v bezchybnom stave a mäso s teplotou z chladničky. Pri zmrazených pokrmoch používajte iba potraviny priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch sa zobrazí navrhnutá teplota, čas trvania a navrhnutý druh ohrevu. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa svojich potrieb.
- Pri ostatných pokrmoch sa zobrazí výzva na zadanie hmotnosti. Vždy zadajte celkovú hmotnosť, okrem prípadov, keď sa na spotrebiči zobrazí iná výzva. Spotrebič za vás vykoná nastavenie času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo určeného hmotnostného rozmedzia nie je možné.
- Pri pečených pokrmoch, pri ktorých za vás vykoná voľbu teploty spotrebič, môže byť uložená teplota až 300 °C. Dbajte preto na to, aby ste použili dostatočne tepelne odolnú nádobu.
- Zobrazia sa vám pokyny, napr. k nádobe, výške zasunutia alebo prídaniu tekutiny k mäsu. Niektoré pokrmy je počas pečenia nutné napr. obrátiť alebo zamiešať. To sa vám zobrazí krátko po spustení na displeji. V správnom okamihu vás potom upozorní akustický signál.
- Informácie o vhodnej nádobe a tipy a triky na prípravu nájdete na konci návodu na použitie. → „Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 29

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Mikrovlnným ohrevom sa výrazne skracuje čas varenia, zníži sa takmer na polovicu. Spotrebič vás upozorní, aby ste použili nádobu, ktorá je vhodná na mikrovlnný ohrev. V kapitole Mikrovlnný ohrev nájdete pokyny k vhodnej nádobe. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Nastavenie pokrmu pomocou funkcie Assist

Prechádzajte úrovňami a sledujte, aké pokrmy máte vo funkcii Assist k dispozícii a či musíte pre pokrm zadať hmotnosť. Potraviny na tento účel vopred zväzte.

Pokrmy sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Pokrm
- Úprava

Na listovanie v jednotlivých úrovniach používajte otočný volič.

1. Kliknite na pole menu.
Objaví sa výber druhov prevádzky.
2. Kliknite na textové políčko „Assist“.
Objaví sa kategória.
3. Kliknite na požadovanú kategóriu. Objavia sa pokrmy príslušnej kategórie.
4. Kliknite na požadovaný pokrm.
Objavia sa jednotlivé úpravy.
5. Kliknite na požadovanú úpravu.
Na displeji sa objavia príslušné nastavenia. Pri mnohých úpravách pokrmov môžete nastavenie prispôsobiť podľa potreby.
Pri niektorých pokrmoch musíte miesto toho nastaviť hmotnosť.
6. Tlačidlom start/stop ▷ spustíte spotrebič.
Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas.
Spotrebič začne ohrievať.

Hneď ako čas trvania uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane ohrievať.

Keď je spotrebič hotový, vypnite ho tlačidlom on/off ⓪.

Dokončovanie

Po uplynutí času trvania môžete niektoré pokrmy dokončiť, ak nie ste s výsledkom tepelnej úpravy ešte spokojní.

Na displeji sa objaví otázka, či chcete vykonať dokončenie. Ak chcete vykonať dokončenie, kliknite na textové políčko „Dokončenie“. Je navrhnutý čas trvania, ktorý môžete zmeniť. Tlačidlom start/stop ▷ spustíte spotrebič.

Upozornenie: Dokončovanie môžete vykonávať ľubovoľne často.

Pokiaľ ste s výsledkom pečenia spokojní, kliknite na textové políčko „Ukončiť“.

Tlačidlom on/off (zapnuté/vypnuté) ⓪ vypnite spotrebič.

Posunutie času konca

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť späť čas konca. Pred spustením kliknite na textové políčko „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskorší čas. Po spustení sa spotrebič prepne do vyčkávacieho režimu. Čas konca už nie je možné meniť.

Zmeniť a prerušiť

Po spustení už nastavenie nie je možné zmeniť. Ak chcete postup prerušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪. Tlačidlom start/stop ▷ už prevádzku nemôžete zastaviť.

Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a pre ne vhodné nastavenia. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a aká teplota sú najvhodnejšie pre váš pokrm. Dozviete sa, ktoré príslušenstvo máte použiť a do akej výšky je potrebné ho zasunúť. Dostanete od nás tipy k nádobám a príprave pokrmov.

Upozornenie: Pri pečení potravín môže v rúre vznikáť vodná para.

Váš spotrebič je veľmi energeticky úsporný a pri prevádzke sa von dostane len veľmi málo tepla. Na základe vysokých rozdielov medzi teplotou vnútri spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli a predných stranách susedného nábytku zrážať kondenzovaná voda. To je normálny jav, ktorý je podmienený fyzikálne. Tvorbu kondenzátu je možné znížiť predhriatím alebo opatrným otvorením dvierok.

Silikónové formy

Pre dosiahnutie optimálneho výsledku pečenia odporúčame tmavé kovové formy na pečenie. Pokiaľ napriek tomu chcete používať silikónové formy, riadte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje o množstve a recepty sa môžu líšiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenia pre veľké množstvo pokrmov.

Riadte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas varenia. V kombinovanej prevádzke môžete používať obvyklé kovové formy na pečenie. Ak sa tvoria medzi formou na pečenie a roštom iskry, skontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte polohu formy na rošte. Keď to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži. Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skracuje sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavenia. Buchta hneďe zdola menej silne. Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledujúcu výšku zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

- univerzálny vysoký plech: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte prvý rošt: výška 3 druhý rošt: výška 1

Pokiaľ pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uholpriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry správne zasunuli.

Rošt

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Pri šťavnatých koláčoch používajte univerzálny vysoký plech, aby v prípade pretečenia šťavy nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezehadne rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnudnutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Koláče alebo drobné pečivo by boli hotové len zvonku, ale vnútri by boli nedopečené.




Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy na koláče a drobné pečivo na konci tabuľky s nastavením.



Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň na pizzu

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro-ohrevu vo wattoch	Čas trvania v mín.
-------	----------------------	-----------------	-------------	--------------	-------------------------------	--------------------

Koláče vo forme

Trený koláč, jednoduchý	vencová/podlhovastá forma	1		150-170	-	55-70
Trený koláč, jednoduchý	vencová/podlhovastá forma	1		160-180	90	30-40
Trený koláč, jemný	vencová/podlhovastá forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	bábovková forma	1		160-180	-	45-60
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	bábovková forma	1		170-190	90	35-45
Tortový korpus z treného cesta	tortová forma	1		150-170	-	20-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	rozovieracia forma Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	rozovieracia forma Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		190-210	-	45-55

* predhriať

** 5 min. predhrievajte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlákného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Francúzsky koláč (tarte)	koláčová forma, biely plech	1		190-210	-	30-45
Kysnutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kysnutý koláč v rozovieracej forme	rozovieracia forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Piškóťový korpus, 2 vajcia	tortová forma	1		170-180	-	20-30
Piškóťová torta, 3 vajcia	rozovieracia forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškóťová torta, 6 vajec	rozovieracia forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50

Koláče na plechu









Trený koláč s hornou vrstvou	plech na pečenie	1		160-180	-	20-40
Trený koláč, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		170-190	-	25-40
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-55
Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou	univerzálny vysoký plech	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	univerzálny vysoký plech	1		180-200	-	60-70
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šľavnatou hornou vrstvou	univerzálny vysoký plech	1		180-200	-	30-45
Kysnutý koláč so šľavnatou hornou vrstvou, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-160	-	45-60
Kysnutá vianočka, kysnutý veniec	plech na pečenie	1		150-160	-	35-45
Piškóťová roláda	plech na pečenie	1		190-210*	-	10-15
Štola z 500 g múky	univerzálny vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Sladký závin	univerzálny vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	plech na pečenie	1		190-210	-	30-45
Závin, zmrazený	univerzálny vysoký plech	1		200-220	90	20-25

Drobné pečivo

Koláčiky**	plech na pečenie	1		160*	-	25-35
Koláčiky**	plech na pečenie	1		150*	-	25-40
Koláčiky, 2 úrovne**	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140*	-	35-45
Muffiny	plech na muffiny	1		170-190	-	15-30
Muffiny, 2 úrovne	plechy na muffiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kysnuté pečivo	plech na pečenie	1		160-170	-	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + 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

* predhriat'

** 5 min. predhrievajte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Cukrovinky						
Striekané pečivo**	plech na pečenie	1		150-160*	-	20-30
Striekané pečivo**	plech na pečenie	1		140-150*	-	25-35
Cukrovinky	plech na pečenie	2		140-160	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		130-150	-	20-35
Penové cukrovinky	plech na pečenie	2		80-90*	-	120-150
Penové cukrovinky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
Makróvky	plech na pečenie	2		90-110	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		90-110	-	20-40

* predhriať

**5 min. predhrievajte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Tipy na koláče a drobné pečivo

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete špajtlou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Pokiaľ sa na ňu cesto neprilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržujte uvedené prísady a pokyny na prípravu uvedené v recepte.
Koláč vybehol uprostred veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte len dno rozovieracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Štáva z ovocia preteká.	Nabudúce použite univerzálny vysoký plech.
Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli pekne zväčšiť svoj objem a opiecť sa zo všetkých strán.
Koláč je príliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ ste zvolili správnu výšku zasunutia a správne príslušenstvo, v prípade potreby zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je hore príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce ho zasuňte o jednu úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč v okrúhlej alebo v podlhovastej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nestavajte až k zadnej stene, ale dprostred príslušenstva.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu. I prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie. Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi v zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by jednotlivé kúsky mali mať rovnakú veľkosť a hrúbku.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale vnútri je nedopečený.	Pečte o niečo dlhšie pri nižšej teplote a v prípade potreby pridajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najprv predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte hornú vrstvu.
Koláč nie je možné vyklopiť.	Nechajte koláč po upečení ešte 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ho ani potom nie je možné vyklopiť, opatrne ho na okraji uvoľnite nožom. Znovu formu obráťte a niekoľkokrát na ňu položte studenú mokrú handru. Nabudúce formu vymažte tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie chleba a žemlí. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Riadte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič.

Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledujúcu výšku zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

- univerzálny vysoký plech: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pokiaľ pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“

k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Zmrazené potraviny

Nepoužívajte zmrazené potraviny s hrubou námrazou. Odstráňte z pokrmu ľad.

Zmrazené potraviny môžu byť predpečené nerovnomerne. Zhnednutie po upečení potom bude tiež nerovnomerné.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a žemle. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Chlieb a žemle by boli hotové len zvonku, ale vnútri by boli nedopečené.

Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátiť o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke. Niektoré pokrmy sa podaria najlepšie, keď ich pečiete v niekoľkých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre cesto na chlieb platia tak pre cesto na plechu na pečenie, ako aj pre cesto v podlhovastej forme.






Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.




Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.














Pozor!

Do horúcej rúry nikdy nelejte vodu a nestavajte nádoby s vodu na dno rúry. Striedaním teplôt by sa mohol poškodiť smalt.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Chlieb					
Biely chlieb, 750 g	univerzálny vysoký plech alebo podlhovastá forma	1		190-200	20-30
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	podlhovastá forma	1		220* 180	10 20-30
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	univerzálny vysoký plech	1		190-200*	35-45
* predhriat'					

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Čas trvania v min
Celozrnný chlieb, 1 kg	univerzálny vysoký plech	1		220* 180	10 40-50
Chlebová placka	univerzálny vysoký plech	1		250-270	20-30
Žemle					
Žemle alebo bagety na rozpekánie, predpečené	univerzálny vysoký plech	2		200-220	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	plech na pečenie	1		170-180*	15-25
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-160*	20-30
Žemle, čerstvé	plech na pečenie	1		180-200	25-35
Bageta, predpečená, chladená	univerzálny vysoký plech	2		200-220	10-20
Žemle, zmrazené					
Žemle alebo bagety na rozpekánie, predpečené	univerzálny vysoký plech	2		200-220	15-25
Lúhované pečivo, surové polotovary	plech na pečenie	1		220-240	15-25
Croissanty, surové polotovary	plech na pečenie	1		150-170*	20-35
Hrianky					
Zapečené hrianky, 4 ks	rošt	2		3	5-15
Zapečené hrianky, 12 ks	rošt	2		250	5-15
opečené hrianky	rošt	3		3	3-6
* predhriať					

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie pizze, quiche a pikantných koláčov.

V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov. Riadte sa tiež pokynmi v časti týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas varenia. V kombinovanej prevádzke môžete používať obvyklé kovové formy na pečenie. Ak sa tvoria medzi formou na pečenie

a roštom iskry, skontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte polohu formy na rošte. Keď to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predlžuje. Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skraca sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavenia. Pikantná buchta hneď zdola menej silne. Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledujúcu výšku zasunutia:

- výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

- univerzálny vysoký plech: výška 3
plech na pečenie: výška 1
- formy na rošte
prvý rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pokiaľ pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasunite vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasunite až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča. Na pizzu s bohatou oblohou používajte univerzálny vysoký plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem a sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia

a pečivo nezahadne rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnete správnu veľkosť papiera na pečenie.

Zmrazené potraviny

Nepoužívajte zmrazené potraviny s hrubou námrazou. Odstráňte z pokrmu ľad.

Zmrazené potraviny môžu byť predpečené nerovnomerne. Zhnednutie po upečení potom bude tiež nerovnomerné.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej

teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Pokrm by bol hotový len zvonku, ale vnútri by bol nedopečený.




Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátiť o niekoľko minút.






















Pri niektorých pokrmoch je predhriatie nutné, v tom prípade je to uvedené v tabuľke.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň na pizzu

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlákného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Pizza						
Pizza, čerstvá	plech na pečenie	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké cesto	plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chladená	rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké cesto, 1 ks	rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, tenké cesto, 1 ks	univerzálny vysoký plech	1		210-230	90	10-20
Pizza, tenké cesto, 2 ks	rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, hrubé cesto, 1 ks	rošt	1		180-200	-	20-30
Pizza, hrubé cesto, 1 ks	univerzálny vysoký plech	1		200-220	90	15-25
Pizza, hrubé cesto, 2 ks	univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
pizza-bagetka	rošt	1		200-220	-	20-30
pizza-bagetka, 2 ks	univerzálny vysoký plech	1		180-200	90	10-20
Minipizza	plech na pečenie	1		210-230	-	10-20
Mini pizze, 9 ks	univerzálny vysoký plech	1		210-230	90	10-20
Pikantné koláče a quiche						
Pikantné koláče vo forme	rozovieracia forma Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantné koláče vo forme	rozovieracia forma Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	koláčová forma, biely plech	1		190-210	-	35-50
Alsaský koláč	univerzálny vysoký plech	1		260-280*	-	10-20
Pirohy	zapekacia forma	1		190-200	-	40-50
Empanada	univerzálny vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Burek	univerzálny vysoký plech	1		180-200	-	35-45

* predhriat

Nákyp a suflé

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie nákypu a suflé. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Úprava pokrmov pomocou mikrovlnného ohrevu

Ak varíte iba s mikrovlnným ohrevom alebo v kombinácii s ním, môžete výrazne skrátiť čas varenia.

Vždy používajte žiaruvzdorné nádoby vhodné na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Vyberte hotové pokrmy z obalu. V riade vhodnom na mikrovlnný ohrev sa pokrmy ohrievajú rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky zasunutia

Vždy používajte uvedené výšky zasunutia.

Môžete piecť na jednej úrovni vo formách alebo s univerzálnym vysokým plechom.

- Formy na rošte: výška 1
 - Univerzálny vysoký plech: výška 2
- Suflé môžete piecť tiež vo vodnom kúpeli v univerzálnom vysokom plechu. Univerzálny vysoký plech zasuňte do výšky 1.

Pokiaľ pripravujete pokrmy súčasne, môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy postavte do rúry vedľa seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech

Univerzálny vysoký plech zasuňte opatrne až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Nádoba

Na nákypy a zapekané pokrmy používajte široké plytké nádoby. V úzkych vysokých nádobách budú pokrmy vyžadovať viac času a budú na hornej strane tmavšie.

Odporúčané hodnoty nastavenia





V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Prepečenie nákypu závisí od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.


Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť vyššou teplotou. Nákyp alebo suflé by boli hotové len na povrchu, vnútri by ale boli surové. Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátiť o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  stupeň na pizzu

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	zapekacia forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantný, varené prísady	zapekacia forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	zapekacia forma	1		170-190	-	45-60
Nákyp, sladký	zapekacia forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapekacia forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapekacia forma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, mrazené, 400 g	univerzálny vysoký plech	1		190-210	-	30-40
Lasagne, mrazené, 400 g	nádoba otvorená	1		200-210	180	20-25
Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm	zapekacia forma	1		170-180	-	50-65
Zapekané zemiaky, surové prísady, vysoké 4 cm	zapekacia forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	zapekacia forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	formičky na 1 porciu	1		170-190	-	65-75

* predhriat

Hydina

Váš spotrebič je vybavený rôznymi druhmi ohrevu na pečenie hydiny. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre niektoré pokrmy.

Pečenie na rošte

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

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole do uvedenej výšky zasunutia. Univerzálny vysoký plech navyše zasuňte skosením k dvierkam spotrebiča do nižšej výšky zasunutia.

Podľa veľkosti a druhu hydiny nalejte do univerzálneho vysokého plechu až $\frac{1}{2}$ l vody. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Pečenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoba by mohla prasknúť. Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné len čiastočne. Hydina sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Neprikrytá nádoba

Na pečenie hydiny používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Príkrytá nádoba

Pri pečení v prikrytej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

I v prikrytom pekáči je možné hydinu upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Hydinu môžete obzvlášť dobre piecť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas pečenia sa tak výrazne skráti.

Na rozdiel od konvenčnej prevádzky sa čas pečenia v kombinácii s mikrovlnným ohrevom riadi podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvo, než je uvedené v tabuľkách nastavenia, pomôže vám základné pravidlo: dvojitá množstvo zodpovedá takmer dvojitému času trvania.

Vždy používajte žiaruvzdorné nádoby vhodné na mikrovlnný ohrev. Kovové formy na pečenie alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole do uvedenej výšky zasunutia. Univerzálny vysoký plech navyše zasuňte skosením k dvierkam spotrebiča do nižšej výšky zasunutia. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk.

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kusov nezasúvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 1.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre hydinu.

Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Hodnoty nastavenia platia pre vloženie hydiny bez plnky pripravenej na pečenie s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť hydinu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu.

V prípade viacerých kusov sa pri určovaní času pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšieho kusu. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšia teplota a dlhší čas pečenia.

Hydinu po uplynutí cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času obráťte.






Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Tipy

- Pri kačke alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tak môže vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach narežte kožu. Kačacie prsia neobraccajte.
- Pokiaľ budete hydinu obracať, pečte ju najprv prsnou stranou, resp. stranou s kožou dole.
- Hydina bude obzvlášť do chrumkava opečená, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.











Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:








-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  stupeň na pizzu

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikro-ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min
-------	----------------------	-----------------	-------------	----------------------------------	-------------------------------	-------------------






Kurča

Kurča, 1 kg	nádoba otvorená	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	nádoba uzatvorená	1		230-250	360	25-35
Plátky kuracích prs, po 150 g (grilovanie, 5 min. predhriať)	rošt	3		3*	-	15-20
Plátky kuracích prs, 2 ks po 150 g (grilovanie)	nádoba otvorená	1		190-210	180	25-30
Malé časti kurčaťa, po 250 g	rošt	2		220-230	-	30-35
Malé časti kurčaťa, 4 ks po 250 g	nádoba otvorená	1		190-210	360	20-30
Kuracie kúsky, nugetky, zmrazené	univerzálny vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Kuracie kúsky, nugetky, zmrazené, 250 g	univerzálny vysoký plech	1		190-210	360	15-20
Brojler, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		200-220	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	nádoba uzatvorená	1		200-220	360	30
					180	15-25

Kačica a hus

Kačica, 2 kg	nádoba otvorená	1		180-200	-	90-110
Kačica, 2 kg	univerzálny vysoký plech	1		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	rošt	2		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	nádoba otvorená	1		160-170	-	120-150
Hus, 3 kg	nádoba otvorená	1		170-190	180	30-40
Husacie stehná, po 350 g	rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	univerzálny vysoký plech	1		170-190	180	60-80

Morka

Mladá morka, 2,5 kg	nádoba otvorená	1		180-190	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	nádoba uzatvorená	1		210-230	360	45-50
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	nádoba uzatvorená	1		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kostou, 1 kg	nádoba otvorená	1		180-200	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kostou, 1 kg	nádoba uzatvorená	1		210-230	360	45-50

* predhriať

Mäso

Váš spotrebič je vybavený početnými druhmi ohrevu na pečenie mäsa. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa chuti tukom alebo ho obložte plátkami slaniny.

Kožu krížom narežte. Pokiaľ budete mäso obracať, pečte ho najprv kožou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre. Šťava sa tak lepšie rozloží. Prípadne mäso zabaľte do alobalu. Odporúčaná čas na odpočinutie nie je započítaný v uvedenom čase pečenia.

Pečenie na rošte

Pri pečení na rošte bude mäso zo všetkých strán obzvlášť chrumkavé.

Do univerzálneho vysokého plechu nalejte podľa veľkosti a druhu mäsa až ½ l vody. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk a šťava z mäsa. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole do uvedenej výšky zasunutia. Univerzálny vysoký plech navyše zasuňte skosením k dvierkam spotrebiča do nižšej výšky zasunutia.

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je komfortnejšie. Pečené mäso je možné v nádobe ľahšie z rúry vybrať a omáčku môžete uvariť priamo v nádobe. Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba do rúry vojde. Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, nádoba by mohla prasknúť.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenenej nádobe by malo byť dno pokryté do výšky cca ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ pečiete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je potrebné o niečo viac tekutiny ako v sklenenej nádobe. Tekutina v nádobe sa pri pečení vyparuje. V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné len čiastočne.

Mäso sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Neprikrytá nádoba

Na pečenie mäsa používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Prikrytá nádoba

Pri pečení v prikrytej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádoby postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou by mala byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

Pred dusením mäso podľa potreby vopred opečte. Aby pri dusení vznikla omáčka, pridajte vodu, víno, ocot a podobne. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 – 2 cm.

Tekutina v nádobe sa pri pečení vyparuje. V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu.

I v priklopenom pekáči je možné mäso upiecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Niektoré pokrmy je možné pripraviť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas pečenia sa tak výrazne skráti.

Na rozdiel od konvenčnej prevádzky sa čas pečenia v kombinácii s mikrovlnným ohrevom riadi podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvo, než je uvedené v tabuľkách nastavenia, pomôže vám základné pravidlo: dvojitú množstvo zodpovedá takmer dvojitému času trvania.

Vždy používajte žiaruvzdorné nádoby vhodné na mikrovlnný ohrev. Kovové formy na pečenie alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny pre riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Pozor!

Ak používate vrecúško na pečenie, neuzatvárajte ho kovovými svorkami. Použite kuchynskú niť. Na rolády nepoužívajte kovové ihly. Mohli by sa tvoriť iskry.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole do uvedenej výšky zasunutia. Univerzálny vysoký plech navyše zasuňte skosením k dvierkam spotrebiča do nižšej výšky zasunutia. Zachytí sa odkvapkávajúci tuk.

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 1.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ mäso prepichnete vidličkou, vytečie z neho šťava a bude suché.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre početné mäsové pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Hodnoty nastavenia platia pre vloženie mäsa s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátiť o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy pečeného mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť kus mäsa s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použijete nižšiu teplotu.

V prípade viacerých kusov sa pri určovaní času pečenia riadte






podľa hmotnosti najťažšieho kusu. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké. Všeobecne platí: Čím je pečené mäso väčšie, tým nižšia teplota a dlhší čas pečenia.











Pečené mäso a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ¾ uvedeného času obráťte.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie na konci tabuľky s nastavením.






Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krkovic, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		180-200	-	120-130
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krkovic, 1,5 kg	nádoba uzatvorená	1		180-200	180	40-50
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	nádoba otvorená	1		190-200	-	130-140
Bravčové pečené mäso, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		220-230	-	70-80
Bravčové pečené mäso, 1,5 kg	nádoba uzatvorená	1		210-230	90	50-60
Bravčová panenka, 400 g	rošt	2		220-230	-	20-25
Údené kottlety s kosťou, 1 kg (pridať trochu vody)	nádoba uzatvorená	1		210-220	-	60-80
Údené kottlety s kosťou, 1 kg	nádoba otvorená	1		-	360	40-50
Bravčové steaky, hrubé 2 cm	rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrubé 3 cm (5 min. predhriat)	rošt	3		3*	-	8-12

Hovädzie mäso

Hovädzia sviečková, stredne prepečená, 1 kg	nádoba otvorená	1		210-220	-	40-50
Hovädzia sviečková, stredne prepečená, 1 kg	nádoba uzatvorená	1		180-200	90	30-40
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	nádoba uzatvorená	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		240-260	180	30-40

* predhriať

** bez obracania

*** pod neho zasuňte do výšky 1 univerzálny vysoký plech

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Steak, hrubý 3 cm, stredne prepečený	rošt	3		3	-	15-20
Burger, vysoký 3 – 4 cm	rošt	2		3	-	20-30
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		160-170	-	100-120
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	nádoba uzatvorená	1		200-210	90	70-80
Teľacia nožička, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		200-210	-	100-110
Teľacia nožička, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		180-200	90	60-70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	nádoba uzatvorená	1		180-200	90	50-60
Jahňací chrbát s kosťou**	nádoba otvorená	1		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou**	nádoba otvorená	1		190-210	90	30-40
Jahňacie kotlety***	rošt	3		3	-	12-18
Klobásy						
Grilovací párok	rošt	2		3	-	10-20
Pokrm z mäsa						
Sekaná, 1 kg	nádoba otvorená	1		170-180	-	70-80
Sekaná, 1 kg	nádoba otvorená	1		170-190	360	30-40

* predhriat
** bez obracania
*** pod neho zasuňte do výšky 1 univerzálny vysoký plech

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silne znečistený.	Pečte pokrm v prikrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, dosiahnete pri pečení optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená a/alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a v prípade potreby skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po skončení času pečenia krátko zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je spálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a v prípade potreby pridajte menej tekutiny
Mäso sa pri dusení pripaľuje.	Pokrievka sa musí hodiť na nádobu na pečenie a musí byť dobre priklopená. Znížte teplotu a v prípade potreby prilievajte počas dusenia ešte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Mäso nakrájajte. Omáčku pripravujte v nádobe na pečenie a pridajte k nej plátky mäsa. Mäso upravujte iba s mikrovlnným ohrevom.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ vyťahuje z mäsa vodu. Pri obracaní do grilovaného pokrmu nepichajte. Používajte kliešte na grilovanie.

Ryby

Váš spotrebič je vybavený rôznymi druhmi ohrevu na pečenie rýb. V tabuľkách s nastavením nájdete optimálne nastavenie pre veľké množstvo pokrmov. Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou hore. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobku. Či je ryba už upečená, spoznáte podľa toho, že je možné ľahko uvoľniť chrbtovú plutvu.

Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole do uvedenej výšky zasunutia. Univerzálny vysoký plech navyše zasuňte skosením k dvierkam spotrebiča do nižšej výšky zasunutia.

Upozornenie: V prípade grilovania veľmi tučných kúskov nezasúvajte univerzálny vysoký plech priamo pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa veľkosti a druhu ryby nalejte do univerzálného vysokého plechu až 1/2 l vody. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami spotrebiča.

Grilujte pokiaľ možno rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ rybu prepichnete vidličkou, vytečie z nej šťava a bude suchá.

Upozornenie

- Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína, to je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikat' dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba vojde do rúry.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Horúcu sklenenú nádobu postavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokry alebo studený, nádoba by mohla prasknúť. Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, a sú preto vhodné len čiastočne. Ryba sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia. Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.

Neprikrytá nádoba

Na pečenie celej ryby používajte najlepšie hlbokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny vysoký plech.

Prikrytá nádoba

Pri pečení v prikrývanej nádobe zostane priestor na pečenie podstatne čistejší. Dbajte na to, aby mala pokrievka správnu veľkosť a dobre priliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie dajte do nádoby dve až tri lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odklopení pokrievky po pečení môže prúdiť von veľmi horúca para. Nadvihnite pokrievku vzadu, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.

I v prikrýtom pekáči je možné rybu piecť do chrumkava. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Dusenie s mikrovlnným ohrevom

Rybu môžete dusiť i s mikrovlnným ohrevom.

Použite na to uzatvorenú nádobu vhodnú na mikrovlnný ohrev alebo na zakrytie použite tanier či špeciálnu mikrovlnnú fóliu. Dodržujte pokyny pre riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Vlastná chuť zostane do veľkej miery zachovaná a soľ a korenie môžete používať s mierou. Pri celých rybách pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po uvarení nechajte rybu ešte 2 až 3 minúty vytemperovať.

Výberte hotové pokrmy z obalu. V riade vhodnom na mikrovlnný ohrev sa pokrmy ohrievajú rýchlejšie a rovnomernejšie.

Odporúčané hodnoty nastavenia



V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na pokrmy z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Hodnoty nastavenia platia pre vloženie ryby s teplotou z chladničky do studenej rúry. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skrátia o niekoľko minút.



V tabuľke nájdete údaje pre ryby s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ chcete piecť rybu s väčšou hmotnosťou, v každom prípade použite nižšiu teplotu. V prípade viacerých rýb sa pri určovaní času pečenia riadte podľa hmotnosti najťažšej ryby. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako veľké. Všeobecne platí: Čím je ryba väčšia, tým nižšia teplota a dlhší čas pečenia.

















Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 Z uvedeného času obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstráňte správnu veľkosť papiera na pečenie. Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiachnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkopošný gril

-  stupeň na pizzu
-  mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo wattoch	Čas tr- vania v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, napr. pstruh	nádoba otvorená	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	nádoba uzatvorená	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos	nádoba otvorená	1		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, napr. losos	nádoba otvorená	1		230-250	360	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	nádoba uzatvorená	1		-	600 360	10 10-15
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	rošt	2		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g	nádoba uzatvorená	1		-	600 360	4 3-8
Rybie podkovy						
Rybia podkova, silná 3 cm**	rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, napr. pstruh	nádoba uzatvorená	1		-	600 360	5 7-12
Rybie filé, prírodné	nádoba uzatvorená	1		210-230	-	25-40
Rybie filé, prírodné, 400 g	nádoba uzatvorená	1		-	600	10-15
Rybie filé, zapečené	rošt	2		220-240	-	35-45
Rybie filé, zapečené, 400 g	nádoba otvorená	1		3	360	15-20
Rybie prsty (priebežne obracajte) plech na pečenie		1		220-240	-	10-20
Rybie pokrmy						
Rybia terina, 1 000 g	forma na terinu	1		-	360	20-25

* predhriat'

** pod neho zasuňte do výšky 1 univerzálny vysoký plech

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených výrobkov zo zemiakov. Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Varenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak chcete variť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, používajte vždy uzatvorenú nádobu vhodnú na mikrovlnný ohrev. Pokiaľ nemáte vhodnú

pokrievku na riad, použite tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu.

Ploché pokrmy sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Preto pokiaľ možno rozmiestite pokrmy po celej ploche riadu. Obilniny pri varení silne penia. Pre všetky obilné produkty, ako napr. i ryžu, používajte vysokú nádobu s pokrievkou.

Vlastná chuť pokrmov zostane zachovaná. Preto používajte soľ a korenie s mierou.

Ak nenájdete pre pripravované množstvo pokrmu žiadny údaj nastavenia, predĺžte alebo skráťte čas varenia podľa tohto základného pravidla: dvojité množstvo zodpovedá takmer dvojitému času trvania. Pokrmu priebežne dvakrát až trikrát zamiešajte alebo obráťte. Po zahriatí nechajte pokrmu ešte dve až tri minúty vytemperovať. Pokrmu odovzdávajú teplo nádobe. Tá môže byť veľmi horúca i pri samotnom mikrovlnnom ohreve.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Riadťe sa údajmi v tabuľke.

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom čase.

- Univerzálny vysoký plech: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasunúť vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Hodnoty nastavenia platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry. Pri predhriatí sa uvedené časy pečenia skráťta

o niekoľko minút. Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadťe sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- stupeň na pizzu
- mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	nádoba uzatvorená	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	nádoba uzatvorená	1		-	600	12-17
Zelenina, zmrazená						
Špenát, 450 g*	nádoba uzatvorená	1		-	600	13-18
Zeleninová zmes, 250 g*	nádoba uzatvorená	1		-	600	10-14
Zeleninová zmes, 500 g*	nádoba uzatvorená	1		-	600	15-20
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzálny vysoký plech	3		3	-	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, rozpolené	univerzálny vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, rozpolené 1 kg	univerzálny vysoký plech	1		200-220	360	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé, 250 g*	nádoba uzatvorená	1		-	600	10-13
Varené šúpané zemiaky, na štvrtky, 500 g*	nádoba uzatvorená	1		-	600	13-17
Výrobky zo zemiakov, zmrazené						
Rösti (zemiakové placky) (priebežne obracajte)	univerzálny vysoký plech	2		200-220	-	20-30
Zemiakové taštičky, plnené (priebežne obracajte)	univerzálny vysoký plech	2		190-210	-	15-25

* priebežne raz až dvakrát zamiešajte

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min
Krokety	plech na pečenie	1		200-220	-	15-25
Hranolčky (priebežne obracajte)	plech na pečenie	1		190-210	-	20-30
Hranolčky, 500 g	univerzálny vysoký plech	1		250-270	180	15-20
Hranolčky, 2 úrovne (priebežne obracajte)	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40

Ryža

Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml voda	nádoba uzatvorená	1		-	600	7-9
					180	13-16
Prírodná ryža, 250 g + 650 ml voda	nádoba uzatvorená	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml voda	nádoba uzatvorená	1		-	600	12-14
					180	22-27

Obilné pokrmy

Kuskus, 250 g + 500 ml voda	nádoba uzatvorená	1		-	600	6-8
Pšeno nemleté, 250 g + 600 ml voda	nádoba uzatvorená	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukuričná krupica, 125 g + 500 ml voda*	nádoba uzatvorená	1		-	600	6-8
					180	4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml voda	nádoba uzatvorená	1		-	600	11-13
					180	25-30

Vajcia

Vaječná usadenina z 2 vajec	nádoba uzatvorená	1		-	360	6-8
-----------------------------	-------------------	---	--	---	-----	-----

* priebežne raz až dvakrát zamiešajte

Dezerty

Vo svojom spotrebiči môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Na prípravu mikrovlnným ohrevom vždy používajte žiaruvzdorné nádoby vhodné na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Ak staviate nádobu na rošt, zasuňte ho vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Príprava jogurtu

Vyberte z rúry príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. Na vamej doske zahrejte 1 l mlieka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechajte ho vychladnúť na 40 °C. Pokiaľ použijete trvanlivé mlieko, stačí ho zahriať na 40 °C.
2. Prímiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky alebo poháre postavte na dno rúry a vykonajte nastavenie podľa tabuľky.
5. Keď je jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok podľa pokynov na balení zmiešajte s mliekom a cukrom vo vysokej nádobe vhodnej na mikrovlnný ohrev. Vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hneď ako mlieko vystúpi, silno premiešajte. Tento postup dvakrát až trikrát opakujte.

Príprava mliečnej ryže

1. Zvážte ryžu a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko vložte do vysokej nádoby vhodnej na mikrovlnný ohrev.
3. Vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Hneď ako mlieko vystúpi, silno premiešajte a znížte výkon mikrovlnného ohrevu podľa údajov v tabuľke. Počas varenia viackrát premiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie v nádobe vhodnej na mikrovlnný ohrev a na každých 100 g pridajte polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Nádobu zakryte a nastavte podľa údajov v tabuľke. Počas varenia dvakrát až trikrát zamiešajte.

Popcorn (pražená kukurica) na mikrovlnný ohrev

Používajte tepelne odolnú, plochú sklenenú nádobu, napr. veľko nákyповej formy. Nepoužívajte porcelán alebo silne zahnuté taniere.

Vrecúško popcornu položte označenou stranou dole na nádobu. Vykonaajte nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od výrobku a množstva môže byť potrebné prispôsobenie času.

Aby sa popcorn nepripaľoval, vrecúško po 1 ½ minúte vyberte a preraste. Po skončení pečenia varný priestor vytrite.

Pokrm	Príslušenstvo/nádobu	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo wattoch	Čas tr- vania v min
Puding z pudingového prášku*	nádobu uzatvorenú	1		-	600	5-8
Jogurt	formičky na 1 porciu	Dno varného priestoru		40-45	-	480-540
Mliečna ryža, 125 g + 500 ml mlieka*	nádobu uzatvorenú	1		-	600 180	10 20-25
Kompót, 500 g	nádobu uzatvorenú	1		-	600	9-12
Popcorn (pražená kukurica) na mikrovlnný ohrev, 1 vrecúško á 100 g**	nádobu otvorenú	1		-	600	4-6

* priebežne raz až dvakrát zamiešajte

** uzatvorené vrecúška položte na nádobu

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky úspornými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť energiu.

Pokrmu vkladajte do studenej, prázdnej rúry. Len tak dosiahnete optimalizovanú spotrebu energie. Počas pečenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo pre váš spotrebič. Je optimálne prispôbené pre priestor na pečenie a druhy prevádzky.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili správne príslušenstvo a aby ste ho do rúry zasunuli správne.

Rošt

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie

Univerzálny vysoký plech alebo plech na pečenie zasuňte až na doraz skosením k dvierkam spotrebiča.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Pri vzduchotesne uzatvorených potravinách môže obal prasknúť. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrm vyberajte z varného priestoru vždy lapkou.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhov ohrevu:

- horný/dolný ohrev
- mikrovlnný ohrev

Formy na pečenie a nádoby

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Je možné s nimi ušetriť až 35 percent energie. Nádoby z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo. Vhodnejšie sú nádoby zo smaltu, tepelne odolného skla alebo hliníka liateho pod tlakom s povrchovou úpravou, ktoré neodrážajú teplo. Pri použití bielych plechových foriem, keramických foriem alebo sklenených foriem sa predlžuje čas pečenia a koláče nezhnudnú rovnomerne.

Papier na pečenie



Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný na zvolenú teplotu. Vždy odstrihnite správnu veľkosť papiera na pečenie.




























Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje na pečenie rôznych pokrmov. Teplota a čas pečenia závisia od vlastností a množstva cesta. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia. Najskôr vyskúšajte nižšie hodnoty. Pri nižšej teplote dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Vyššou teplotou nie je možné skrátiť čas pečenia. Koláče alebo pečivo by boli hotové len zvonku, ale vnútri by boli nedopečené.

Použité druhy ohrevu:

-  horúci vzduch Eco
-  horný/dolný ohrev Eco

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tr- vania v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	vencová/podlhovastá forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	tortová forma	1		140-160	20-40
Piškóťový korpus, 2 vajcia	tortová forma	1		150-170	20-30
Piškóťová torta, 3 vajcia	rozovieracia forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškóťová torta, 6 vajec	rozovieracia forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		160-180	20-40
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		170-180	25-35
Kysnutá vianočka, kysnutý veniec	plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčiky	plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	1		200-220	35-45
Cukrovinky	plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné kysnuté pečivo	plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb a žemle					
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	podlhovastá forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzálny vysoký plech	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 mäso bez kože, napr. krkoviča, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	nádoba uzatvorená	1		200-220	140-160
Telacie pečené mäso, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	nádoba uzatvorená	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	nádoba uzatvorená	1		190-210	45-55
Rybíe filé, prírodné, dusené	nádoba uzatvorená	1		190-210	15-35

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Nazýva sa preto tiež nízkoteplotné pečenie. Mierny ohrev je ideálny pre všetky jemné kúsky (napr. krehké časti hovädzieho, tefacieho, bravčového, jahňacieho a hydiny), ktoré majú byť upečené doružova alebo domäkka. Mäso zostane pekne šťavnaté, krehké a mäkké.

Výhoda: Máte dosť času na plánovanie menu, pretože mäso pripravené pomocou mierného ohrevu je možné bez problémov udržiavať teplé. Počas pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka spotrebiča nechajte zatvorené, aby bola zachovaná rovnomerná klíma v rúre. Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk zanecháva pri miernom ohreve silnú príchuť. Môžete tiež použiť okorenené alebo naložené mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení pomocou mierného ohrevu môžete mäso hneď nakrájať. Nie je potrebné ho nechať uležať. Vďaka špeciálnej metóde pečenia je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo upečené.

Upozornenie: Pri miernom ohreve nie je možné použiť odložený štart s nastaveným časom konca.

Nádoby

Používajte plytké nádoby, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu dajte do rúry predhriať. Neprikrytú nádobu postavte vždy na rošt vo výške 1. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre mierny ohrev na konci tabuľky s nastavením.

Neprikrytú nádobu postavte vždy na rošt vo výške 1. Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy pre mierny ohrev na konci tabuľky s nastavením.


Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu mierny ohrev. Tento druh prevádzky spúšťajte len vtedy, keď je rúra úplne vychladená. Nechajte varný priestor s nádobou cca 10 minút prehriať.















Mäso prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán na varnej zóne pri vysokej teplote, i na koncoch. Okamžite ho položte na predhriatu nádobu. Nádobu s mäsom vložte späť do rúry a pečte pomocou mierného ohrevu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota mierného ohrevu a čas pečenia závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  mierny ohrev

Pokrm	Nádoba	Výška za- sunutia	Druh ohrevu	Čas opeče- nia v min.	Teplota v °C	Čas tr- vania v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	nádoba otvorená	1		6-8	90*	45-60
Plátky kuracích prs, po 200 g	nádoba otvorená	1		5-7	90*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	nádoba otvorená	1		8-10	90*	120-150
Bravčové mäso						
Bravčové pečené mäso, hrubé 5 – 6 cm, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		8-10	85*	210-240
Bravčová panenka, celá	nádoba otvorená	1		6-8	85*	60-90
Bravčové medailóniky, hrubé 4 cm	nádoba otvorená	1		5-7	85*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso (špička), hrubé 6 – 7 cm, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		8-10	85*	240-300
Hovädzia sviečková, celá, 1 kg	nádoba otvorená	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, hrubý 5 – 6 cm	nádoba otvorená	1		6-8	85*	210-270
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrubé 4 cm	nádoba otvorená	1		5-7	85*	60-120
Tefacie mäso						
Tefacie pečené mäso, hrubé 4 – 5 cm, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		8-10	85*	180-240
Tefacie pečené mäso, hrubé 10 – 15 cm, 1,5 kg	nádoba otvorená	1		8-10	85*	240-300
Tefacia panenka, celá, 800 g	nádoba otvorená	1		5-7	85*	150-210
Tefacie medailóniky, hrubé 4 cm	nádoba otvorená	1		5-7	85*	90-120
* predhriať						

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opečenia v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
-------	--------	-----------------	-------------	---------------------	--------------	--------------------

Jahňacie mäso

Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	nádoba otvorená	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1 kg zviazané	nádoba otvorená	1		6-8	85*	180-240

* predhriať

Tipy na mierny ohrev

Pečenie kačacích prs pomocou mierneho ohrevu.	Studené kačacie prsia vložte do panvice a opečte najprv stranu s kožou. Po miernom ohreve 3 až 5 minút grilujte do chrumkava.
Mäso upečené pomocou mierneho ohrevu nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, ohrejte taniere a podávajte veľa horúcej omáčky.

Sušenie

Pomocou 4D horúceho vzduchu môžete skvele sušiť. Pri tomto spôsobe konzervácie sa vďaka zariadeniu vody koncentrujú aromatické látky.

Používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Nechajte ovocie riadne odkvapkať a osušte ho. Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na misu rozrezanou stranou hore. Dbajte na to, aby sa ovocie ani huby na rošte neprekrývali.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte.

Blanšírovanú zeleninu nechajte riadne odkvapkať a potom ju rovnomerne rozprestrite na rošt.

Bylinky sušte so stonkami. Rozprestrite bylinky rovnomerne a mierne navíšené na rošt.

Na sušenie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

Šťavnaté ovocie a šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte. Ihneď po usušení zložte 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 potravín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie konzervované. Čím tenšie kúsky nakrájate, tým rýchlejšie budú potraviny usušené a zstanú aromatickejšie. Preto sú tu uvedené rozpätia nastavenia.

Pokiaľ chcete sušiť ďalšie potraviny, riadte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (plátky jablák, hrubé 3 mm, na jeden rošt 200 g)	rošt	2		80	4-7
Kôstkovité ovocie (slivky)	rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (mrkva), nastrúhaná, blanšírovaná	rošt	2		80	4-7
Huby na plátky	rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie

V spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Pri nesprávnom zavaraní môžu zaváracie poháre prasknúť. Riadte sa pokynmi na zaváranie.

Poháre

Používajte iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba tepelne odolné, čisté a nepoškodené gumičky. Spony a pružiny vopred skontrolujte.

Pri zavaraní používajte iba poháre rovnakej veľkosti a s obsahom rovnakých potravín. V rúre môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1 ½ l. Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Zaváracie poháre sa nesmú pri zavaraní v rúre dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich omyte.

Ovocie, resp. zeleninu podľa druhu olúpte, zbavte kôstok a nakrájajte a naplňte do zaváracích pohárov cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukrovým roztokom (cca 400 ml na litrový pohár), z ktorého ste odobrali penu. Na 1 liter vody:

- cca 250 g cukru pri sladkom ovocí
- cca 500 g cukru pri kyslom ovocí

Zelenina

Zeleninu v zaváracích pohároch zalejte horúcou prevarenou vodou.

Okraje pohárov utrite, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre uzavrite sponami. Postavte poháre do univerzálneho vysokého plechu tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho vysokého plechu nalejte 500 ml horúcej vody (80 °C). Vykonaajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Koniec zavárania

Ovocie

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať hore bublinky. Hneď ako to vo všetkých pohároch začne bublať, vypnite spotrebič. Poháre nechajte v rúre uvedený čas dôjsť, až potom ich z rúry vyberte.

Zelenina

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať hore bublinky. Hneď ako to vo všetkých zaváracích pohároch prebubláva, znížte teplotu na 120 °C a nechajte poháre v zatvorenej rúre ďalej prebublávať, ako je uvedené v tabuľke. Po uplynutí tohto času spotrebič vypnite a využite ešte niekoľko minút zvyškové teplo, ako je uvedené v tabuľke.




Po zavarení vyberte poháre z rúry a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre nestavajte na studený alebo mokrý podklad, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Spony odstráňte až po vychladnutí pohárov.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavenia sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môže na ne mať vplyv izbová teplota, počet pohárov, množstvo, teplota a kvalita obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na jednolitrové oblé poháre. Skôr ako rúru na pečenie prepnete, príp. vypnete, uistite sa, že to v pohároch riadne prebubláva. Prebublávanie začne cca po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, napr. mrkva	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	do prebublávania:30-40
				120	od prebublávania: 30-40
				-	dôjsť: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	do prebublávania: 30-40
				-	dôjsť:30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	do prebublávania: 30-40
				-	dôjsť:35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	do prebublávania:30-40
				-	dôjsť: 25

Kysnutie cesta

V spotrebiči môžete nechať vykysnúť cesto rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Tento druh prevádzky spúšťajte len vtedy, keď je rúra úplne vychladená.

Nechajte cesto vykysnúť vždy dvakrát. Riadte sa údajmi v tabuľkách s nastavením pre 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a kysnutie pečiva).

Kysnutie cesta

Vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke a nechaťe spotrebič rozohriať. Postavte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože by unikol vlhký vzduch. Cesto prikryte.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, ľahké	misa	1		35-40	25-30
	plech na pečenie	1		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tučné	misa	1		35-40	20-40
	plech na pečenie	1		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa, rýb a pečiva používajte druh ohrevu mikrovlnný ohrev.

Vyberte zmrazené potraviny z obalu a v nádobe vhodnej na mikrovlnný ohrev postavte na rošt. Dodržujte pokyny pre riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

Rošt zasuňte vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole. Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (–18 °C) a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a podľa potreby ho predĺžte.

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Chlieb, žemle	neprikrytá nádoba	1		180	3
				90	10-15
Žemle	rošt	1		180	5-10
				90	5-10

* po uplynutí 1/2 času obráťte

Kysnutie pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutia uvedenej v tabuľke.

Pokiaľ chcete rúru predhriať, nechajte pečivo vykysnúť mimo spotrebiča na teplom mieste.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas kysnutia závisia od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke s nastavením orientačnej hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

- horný/dolný ohrev

Rozmrazenie sa často darí lepšie vo viacerých krokoch. Sú spoločne uvedené v tabuľke.







Tip: Nízke zmrazené kusky alebo jednotlivé porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako zmrazené v bloku.

Pokry priebežne raz až dvakrát zamiešajte alebo obráťte. Veľké kusy niekoľkokrát obráťte. Pokrm od seba počas rozmrazovania oddeľujte, resp. už rozmrazené kusky vyberte z rúry. Rozmrazené pokrmy nechajte ešte 10 až 30 minút odpočívajú vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Tip: Ak máte iné množstvo, než je uvedené v tabuľke nastavenia, pomôže vám základné pravidlo: dvojitý množstvo zodpovedá takmer dvojitému času trvania.

Použitý druh ohrevu:

- mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min
Koláč					
Koláč, šťavnatý, 500 g	neprikrytá nádoba	1		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g	neprikrytá nádoba	1		180	2
				90	10-15
Mäso a hydina					
kurča, celé, 1,2 kg*	neprikrytá nádoba	1		180	10
				90	10-15
časti hydiny, 250 g*	neprikrytá nádoba	1		180	3
				90	5-10
Kačica, 2 kg*	neprikrytá nádoba	1		180	10
				90	30-40
Mäso, vcelku, napr. na pečenie (surové mäso) 800 g*	neprikrytá nádoba	1		180	15
				90	10-15
Mäso, vcelku, napr. na pečenie (surové mäso) 1 kg*	neprikrytá nádoba	1		180	15
				90	20-30
Mäso, vcelku, napr. na pečenie (surové mäso) 1,5 kg*	neprikrytá nádoba	1		180	15
				90	25-35
Mäso, kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	neprikrytá nádoba	1		180	8
				90	5-10
Mleté mäso, miešané, 200 g*	nádoba otvorená	1		90	8-15
Mleté mäso, miešané, 500 g*	neprikrytá nádoba	1		180	5
				90	10-15
Mleté mäso, miešané, 800 g*	neprikrytá nádoba	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	neprikrytá nádoba	1		180	3
				90	10-15
Rybie filé, 400 g*	neprikrytá nádoba	1		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobuľovité ovocie, 300 g	nádoba otvorená	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	neprikrytá nádoba	1		180	10
				90	8-13
Ostatné					
Maslo čiastočne rozmrazeť, 125 g	nádoba otvorená	1		90	7-9

* po uplynutí 1/2 času obráťte

Ohrievanie pokrmov pomocou mikrovlnného ohrevu

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete ohrievať pokrmy alebo ich v jednom kroku rozmrazovať a ohrievať.

Vyberte hotové pokrmy z obalu. V riade vhodnom na mikrovlnný ohrev sa pokrmy ohrievajú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti pokrmu sa môžu ohrievať s rôznou rýchlosťou.

Ploché pokrmy sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Preto pokiaľ možno rozmiestite pokrmy po celej ploche riadu. Potraviny by nemali byť uložené na sebe.

Pokrmy vždy zakrývajte. Tak docielite rovnomerný výsledok varenia. Pokiaľ nemáte vhodnú pokrievku na riad, použite tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev.

Pokrmy priebežne dvakrát až trikrát zamiešajte alebo obráťte. Po zahriatí nechajte pokrmy ešte 1 až 2 minúty vytemperovať.

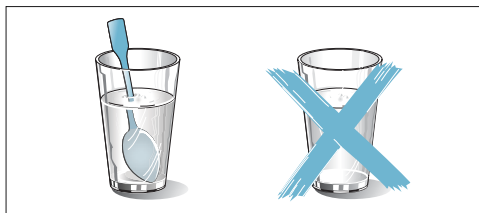
Ak ohrievate dojčenskú stravu, postavte fľaštičku bez cumlíka alebo viečka na rošt. Po ohriatí dobre pretrepte alebo zamiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

Pokrmy odovzdávajú teplo nádobe. Tá môže byť veľmi horúca i pri samotnom mikrovlnnom ohreve.

Tip: Ak máte iné množstvo, než je uvedené v tabuľke nastavenia, pomôže vám základné pravidlo: dvojitá množstvo zodpovedá takmer dvojitému času trvania.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri ohrievaní kvapalín môže dochádzať k utajenému varu. Pri utajenom varení dosiahne tekutina teplotu varu bez toho, aby došlo k vystupovaniu typických bublín. Už pri hoci aj menšom otrase nádoby môže horúca tekutina začať náhle prudko bublať a vystrieknuť. Pri ohrievaní vložte vždy do nádoby lyžicu. Zabránite tak utajenému varu.



Pozor!

Iskrenie: kov, napr. lyžica v skle, musí byť vo vzdialenosti najmenej 2 cm od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok. Iskry môžu zničiť sklo dvierok.

Odporúčané hodnoty nastavenia


V tabuľke nájdete hodnoty nastavenia pre rôzne nápoje a pokrmy na mikrovlnný ohrev. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od nádoby, kvality, teploty a vlastností potravín. Sú tu uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a podľa potreby ho predĺžte. Hodnoty uvedené v tabuľkách platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry.



Ak nie sú pre pokrm uvedené žiadne hodnoty, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Príslušenstvo, ktoré nepoužívate, vyberte z rúry. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.


Po skončení pečenia varný priestor vytrite.

Použitý druh ohrevu:

-  mikrovlnný ohrev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Ohrievanie nápojov					
200 ml (dobré zamiešať)	nádoba otvorená	1		1000	1-3
400 ml (dobré zamiešať)	nádoba otvorená	1		1000	2-6
Ohrievanie dojčenskej stravy					
Fľaša s mliekom, 150 ml (dobré zamiešať)	nádoba otvorená	1		360	1-3
Zelenina, chladená					
250 g	nádoba uzatvorená	1		600	3-8
Zelenina, zmrazená					
voľná, 250 g	nádoba uzatvorená	1		600	8-12
Smotanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	nádoba uzatvorená	1		600	11-16
Pokrmy, chladené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	nádoba uzatvorená	1		600	4-8
Polievka, hustá, 400 ml	nádoba uzatvorená	1		600	5-7

sk Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min
Prílohy, napr. cestoviny, knedle, zemiaky, ryža	nádoba uzatvorená	1		600	5-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, zapekané zemiaky	nádoba otvorená	1		600	5-10
Pokrm, zmrazené					
Pokrm na tanieri, 1 porcia	nádoba uzatvorená	1		600	11-15
Polievka, hustá, 200 ml (dobře zamiešať)	nádoba uzatvorená	1		1000	2-4
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedle, zemiaky, ryža	nádoba uzatvorená	1		600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, zapekané zemiaky	nádoba uzatvorená	1		600	11-15

Udržiavanie teploty

Pomocou druhu ohrevu udržiavanie teploty môžete uvarené pokrmy udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a nemusíte rúru vyčistiť. Hotové pokrmy neudržiujte teplé dlhšie ako dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré pokrmy sa pri udržiavaní teploty ďalej pečú. Pokrmy prípadne priklopte.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné inštitúcie, aby bolo uľahčené testovanie našich spotrebičov.

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

Pečenie

Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové v rovnakom čase.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- univerzálny vysoký plech: výška 3 plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé rozovieracie formy postavte uholpriečne vedľa seba.

Koláče v rozovieracích formách z bieleho plechu: Pečte pomocou horného/dolného ohrevu na jednej úrovni. Miesto roštu použite univerzálny vysoký plech a postavte naň rozovieraciu formu.




Vodová piškóta










Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Rozovieracie formy postavte na rošty uholpriečne nad seba.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia pre vloženie do studenej rúry.
- Riadte sa pokynmi na predhriatie v tabuľkách. Hodnoty nastavenia platia bez rýchloohrevu.
- Najskôr použite na pečenie nižšiu z uvedených teplôt.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň na pizzu

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	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	plech na pečenie	1		160*	25-35
Koláčiky	plech na pečenie	1		150*	25-40
Koláčiky, 2 úrovne	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140*	35-45
Vodová piškóta	rozovieracia forma Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodová piškóta	rozovieracia forma 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	60-70


* 5 min predhrievajte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** predhrievajte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

Navyše vložte univerzálny vysoký plech. Zachytí sa do neho kvapalina a rúra zostane čistejšia.

Použitý druh ohrevu:

-  Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Grilovanie					
opečené hrianky	rošt	3		3	3-6
Hovädzi burger, 12 ks*	rošt	2		3	20-30




* po 2/3 celkovej doby obráťte








Úprava pokrmov pomocou mikrovlnného ohrevu

Na prípravu mikrovlnným ohrevom vždy používajte žiaruvzdorné nádoby vhodné na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pre riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

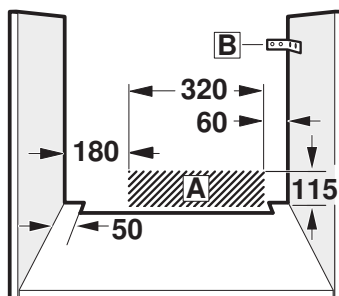
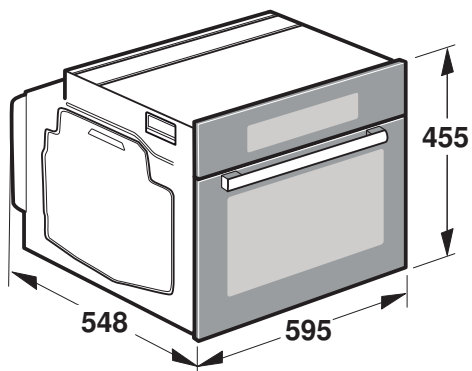
Ak staviate nádobu na rošt, zasuňte ho vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Použité druhy ohrevu:

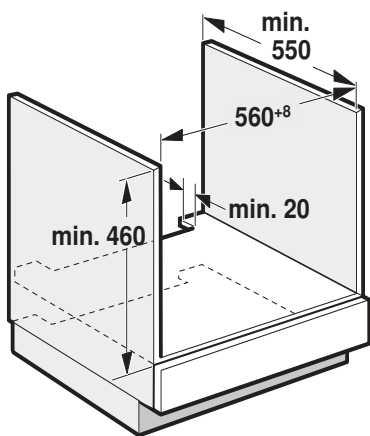
-  4D horúci vzduch
-  gril s cirkuláciou vzduchu
-  mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Rozmrazovanie pomocou mikrovlnného ohrevu						
Mäso	neprikrytá nádoba	1		-	180	5
					90	10-15
Varenie pomocou mikrovlnného ohrevu						
Vaječné mlieko	neprikrytá nádoba	1		-	360	15
					180	20-25
Píškóta	nádoba otvorená	1		-	600	7-9
Sekaná	nádoba otvorená	1		-	600	22-27
Varenie kombinované s mikrovlnným ohrevom						
Zapekané zemiaky	nádoba otvorená	1		150-170	360	25-30
Koláč	nádoba otvorená	1		190-210	180	12-18
Kurča	nádoba otvorená	1		180-200	360	25-35

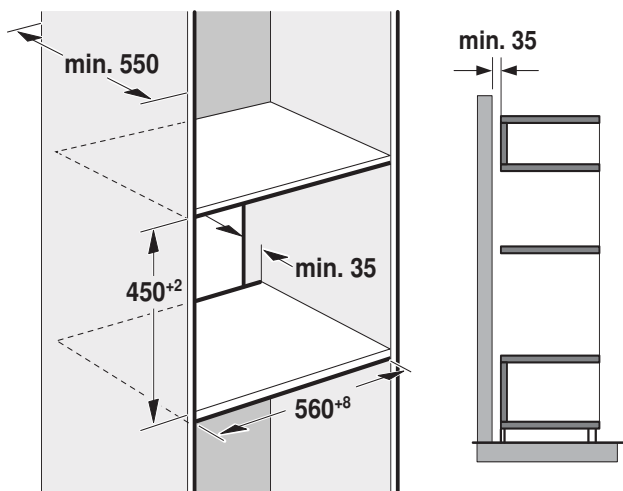
1



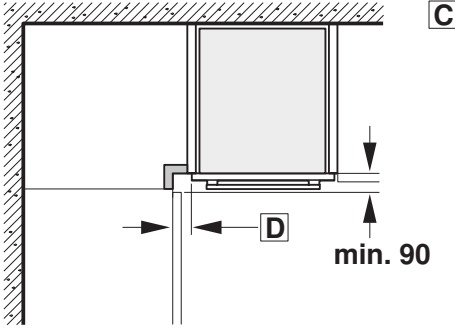
2



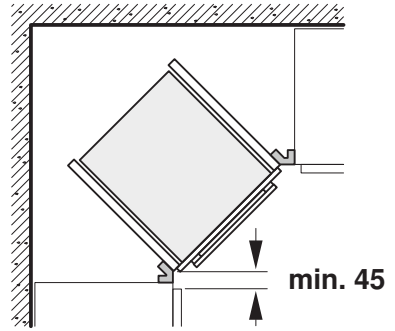
3



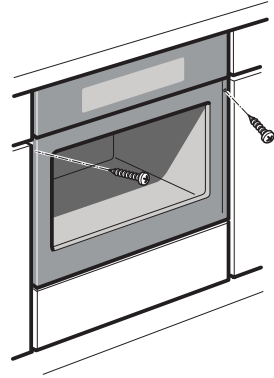
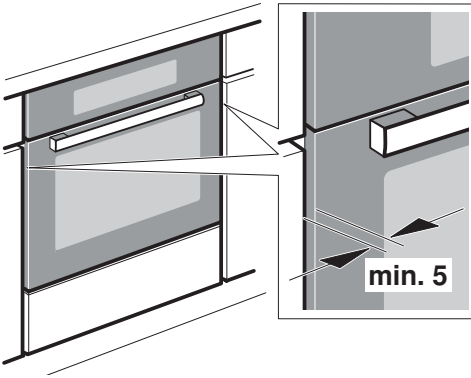
4



C



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

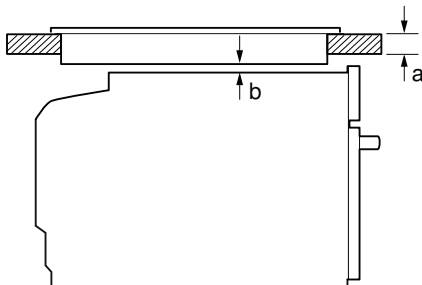
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm. Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm². S týmto cieľom zrežte kryt sokla alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavany nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, príslušné predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy A alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom B k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

▲ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavaneému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti b vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky a.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4 Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery C. Rozmer D závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavaknúť!). Prívodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej pripojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete..

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič miene nadvihnite a celkom vyiahnite.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domáci spotrebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR**2 roky**záruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokazateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Priešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava