



**Kompaktní kombinovaná pečicí
trouba s mikrovlnami a přídanou
párkou
CNG6764S1**



BOSCH

[cz] Návod k použití



Obsah

 Použití podle určení	5	 Pára	20
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	Pečení v páře – pečení s přidáváním páry	20
Všeobecné pokyny	5	Regenerační ohřev	21
Mikrovlnný ohřev	6	Kynutí	21
Pára	7	Naplnění nádržky na vodu	21
Teplotní sonda	7	Po každém provozu s párou	22
Funkce čištění	7	 Mikrovlnný ohřev	23
 Příčiny poškození	8	Nádobí	23
Všeobecné informace	8	Výkony mikrovlnného ohřevu	24
Mikrovlnný ohřev	9	Nastavení mikrovlnného ohřevu	24
Pára	9	Nastavení Mikrokombi	24
 Ochrana životního prostředí	9	Sušení	25
Úspora energie	9	 Teplotní sonda	25
Ekologická likvidace	9	Druhy ohřevu	25
 Seznámení se se spotřebičem	10	Zasunutí teplotní sondy do potravin	26
Ovládací panel	10	Nastavení teploty uvnitř pokrmu	26
Ovládací prvky	10	Vnitřní teplota potravin	27
Displej	11	 Dětská pojistka	27
Druhy programu	11	Aktivace a deaktivace	27
Druhy ohřevů	12	 Základní nastavení	28
Pára	13	Změna základních nastavení	28
Mikrovlnný ohřev	13	Seznam základních nastavení	28
Další informace	13	Výpadek elektrického proudu	28
Funkce pečicího prostoru	13	Změna času	29
Nádržka na vodu	14	 Režim Šabat	29
 Příslušenství	14	Spouštění programu Šabat	29
Dodávané příslušenství	14	 Čisticí prostředky	30
Vkládání příslušenství	14	Vhodné čisticí prostředky	30
Zvláštní příslušenství	15	Udržování spotřebiče v čistotě	31
 Před prvním použitím	16	 Funkce čištění	31
Před prvním uvedením do provozu	16	Pyrolyza	31
První uvedení do provozu	16	Odvápnění	32
Čištění varného prostoru a příslušenství	16	Sušení	33
 Obsluha spotřebiče	17	 Závěsné rošty	34
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	17	Vysazení a nasazení závěsných roštů	34
Spuštění programu	17	 Dvířka spotřebiče	35
Nastavení druhu programu	17	Sundání krytu dvířek	35
Nastavení druhu ohřevu a teploty	17	Vysazení a nasazení skla dvířek	35
Rychlý ohřev	18	 Časové funkce	18
 Časové funkce	18	Doba úpravy pokrmu	18
Doba úpravy pokrmu	18	Čas ukončení úpravy pokrmu	19
Čas ukončení úpravy pokrmu	19	Budík	20
Budík	20		

 Co dělat v případě poruchy?	37
Odstraňování poruch vlastními silami	37
Maximální doba provozu	38
Osvětlení v pečicím prostoru	38
 Zákaznický servis	39
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	39
 Pokrmý	39
Pokyny k nastavení	39
Senzor pečení	40
Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist	40
 Testovano pro Vás v našem kuchyňském studiu.	41
Silikonové formy	41
Koláče a drobné pečivo	41
Chléb a housky	45
Pizza, quiche a pikantní koláče	47
Nákyp a suflé	48
Drůbež	50
Maso	52
Ryby	56
Zelenina a přílohy	58
Dezerty	60
Úspora energie s druhu ohřevu eco	61
Akrylamid v potravinách	62
Mírný ohřev	63
Sušení	64
Zavařování	64
Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí	65
Rozmrazování	66
Regenerační ohřev pokrmů	68
Udržování teploty	69
Zkušební pokrmý	70

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.bosch-home.com/cz

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 uživatele.

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 prostředí odpovídajícím 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 14

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Při otevření dvírek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předeřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatěžte 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 vyndávejte 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 dvírek 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 otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou Vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených 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 **zákaznický 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 skřínce. Zavolejte **zákaznický servis**.

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. 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 obilnými nebo jinými zrny se mohou vznítit i po několika hodinách. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů.
- Potraviny se mohou vznítit. Potraviny nikdy neohřívejte v tepelně izolačních obalech. Potraviny v plastových nebo papírových obalech nebo v obalech z jiných hořlavých materiálů nenechávejte při ohřívání nikdy bez dozoru. Nikdy nenastavujte příliš vysoký mikrovlnný výkon ani příliš dlouhou dobu mikrovlnného ohřevu. Řiďte se údaji v tomto návodu k použití. Nikdy mikrovlnným ohřevem nesušte potraviny. Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chléb, na příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu nebo příliš dlouho.
- Stolní olej se může vznítit. Nikdy mikrovlnným ohřevem nerozehřívejte stolní olej.

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou mohou během ohřívání, ale také ještě po něm, výbušným způsobem prasknout. Nikdy nevařte vejce ve skořápce ani neohřívejte vejce vařená natvrdo. Nikdy nevařte škeble a korýše. U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte 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 protřepte. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vydávají z varného prostoru vždy chňapkou.
- U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vydávají 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 lžiči. 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 skryté 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 zákaznický servis.

Pára

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče silně zahřát. Po každém provozu spotřebiče s párou vyprázdněte nádržku na vodu.
- Ve varném prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s párou nesahejte do varného prostoru.
- Při vyjímání příslušenství může vysplíchnout horká tekutina. Horké příslušenství vyjímajte opatrně vždy chňapkou.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu a požáru!

Hořlavé tekutiny se mohou v horkém varném prostoru vznítit (nebezpečí výbuchu). Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé tekutiny (např. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený roztok s odstraňovačem vodního kamene.

Teplotní sonda

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití chybné teplotní sondy může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teplotní sondy určené pro tento přístroj.

Funkce čištění

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Čistěte tak pouze smaltované příslušenství.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během čištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče ani neposouvejte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- ⚠ 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.

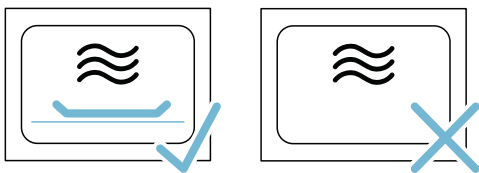
 Příčiny poškození**Všeobecné informace****Pozor!**

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoliv 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 v pečicím prostoru přijít do kontaktu s dveřním sklem. Na dveřním skle by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy ani fólie, kryty nebo příslušenství. Senzor pečení by se mohl poškodit.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečicím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečicím prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí 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 pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřena. 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 nastavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošť s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvajte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Došlo by 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 17



- Popcorn k mikrovlnnému ohřevu: 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.

Pára

Pozor!

- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou v prostoru na pečení způsobit korozi.
- Odkapávací tekutina: Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní zasuňte vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávací tekutina se zachytí.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu.
- Nebezpečí poškození smaltu: Nespouštějte provoz, pokud je na dně pečicího prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně varného prostoru.
- Roztok s odstraňovačem vodního kamene: Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné choulostivé povrchy. Došlo by k poškození povrchů. Pokud by se to přesto stalo, roztok s odstraňovačem vodního kamene ihned odstraňte vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistěte v myčce. Nádržka by se mohla poškodit. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a běžným mycím prostředkem.

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 předehřívejte 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 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 stiskněte a prstem jím otáčejte v požadovaném směru.

4 Displej

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

5 dotykové displeje

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

Ovládací 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.

Tlačítka a dotyková pole

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

Symbol	Význam	
Tlačítka		
ⓘ	on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
▶	start/stop	Spustit provoz a 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)
🚰	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

Otočný volič

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

Pro listování v nabídkách dotykových displejů používejte rovněž otočný volič.

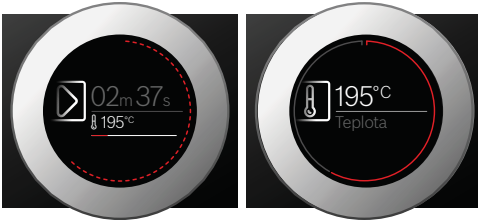
Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

Displej

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

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

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



Prstenec

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec. Pokud měníte hodnotu, prstenec indikuje, v které části menu se nacházíte. V závislosti na oblasti nastavení a délce menu je prstenec buď spojitý, nebo rozdělený 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.

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 svíslém 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 programu

Spotřebič má k dispozici různé druhy programu, které Vám usnadňují provoz spotřebiče. Přesný popis najdete v příslušné kapitole.















Druh programu	Použití
Druhy ohřevu → "Obsluha spotřebiče" na straně 17	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé detailně nastavené druhy programu.
Assist → "Pokrmý" na straně 39	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Pára → "Pára" na straně 20	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé, přesně přizpůsobené druhy provozu s párou.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 23	Díky mikrovlnnému ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmy.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 23	Takto můžete k mikrovlnnému ohřevu navíc přidat určitý druh ohřevu.
Čištění spotřebiče → "Funkce čištění" na straně 31	Pro čištění jsou k dispozici různé čisticí funkce: pyrolyza, odvápnění a sušení.
Základní nastavení → "Základní nastavení" na straně 28	Základní nastavení spotřebiče můžete podle potřeby upravit.

Druhy ohřevů

Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro příslušný pokrm, vysvětlíme Vám nyní rozdílů a oblastí použití.

Symboły jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch *	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozžhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev *	30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch Eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozžhání 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. Teplo sálá stejnoměrně 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 pizza	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
 Intenzivní ohřev	30–300 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
 Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
 Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
 Sušení	30–80 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
 Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
 Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.



* U tohoto druhu ohřevu je možné přidávání páry (provoz jen s naplněnou nádržkou na vodu).

Navržené hodnoty

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

Pára

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 Regenerační ohřev	80–180 °C	Pro pokrmy na talíři a pečivo. Šetrné ohřívání hotových pokrmů. Díky páře se pokrmy nevysušují.
 Kynutí	30–50 °C	Pro kynuté a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.

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 choulstivých pokrmů.
180 W	1 h 30 min	Pro rozmrazování a další vaření.
360 W	1 h 30 min	Pro vaření masa a ohřívání choulstivých 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**. Pokyn se na několik sekund zobrazí na displeji. V případě delších pokynů můžete otočným voličem listovat až na konec.

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

Funkce pečicího 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 28

Osvětlení pečicího prostoru

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

U většiny druhů programů se osvětlení pečicího prostoru zapne při spuštění programu. Při ukončení programu se vypne.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při programu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 28

Ventilátor

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

Pozor!

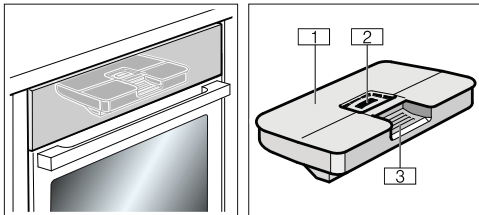
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 28

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Pro provoz s párou naplňte nádržku vodou. → "Pára" na straně 20



- 1 Víčko nádržky
- 2 Otvor pro plnění
- 3 Držadlo pro vyjmutí a zasunutí nádržky na vodu

■ Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícími příslušenstvím:

	<p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečené a grilované pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p>
	<p>Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Teplotní sonda Umožňuje přesné pečení. Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teplotní sonda" na straně 25</p>

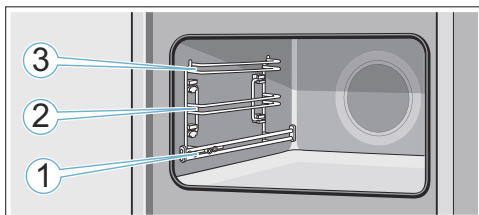
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno Vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu **nebo** ve specializované prodejně.

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

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má tři úrovně vkládání. Výšky vkládání se počítají zdola nahoru.

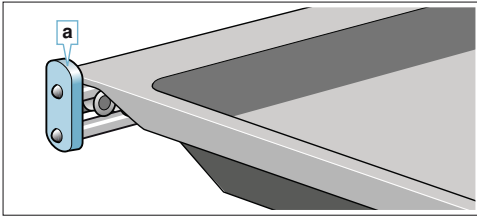


V úrovních 2 a 3 zasouvajte příslušenství vždy mezi oběma vodicími drážkami dané úrovně.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 1 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvu.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Výsuvy zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvy je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

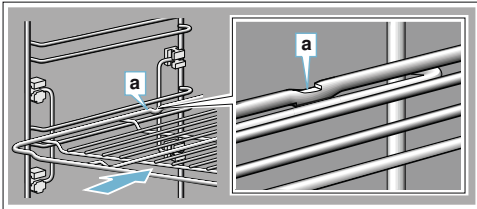
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

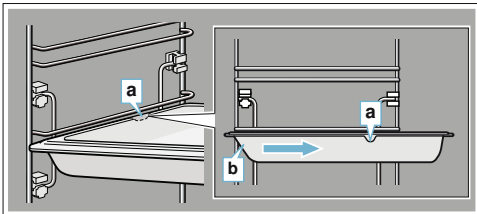
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zacvakne. Tato funkce zabráňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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 označení produktu (č. E) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 39

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečené a grilované pokrmy.	HEZ634080
Univerzální vysoký plech Pro štávnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HEZ632070 Možnost pyrolyzy
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070 Možnost pyrolyzy
Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HEZ324000
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 Možnost pyrolyzy
Pečicí kámen pro pečení chleba Pro křupavý spodek domácího chleba, houskek a pizzy. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HEZ327000 Možnost pyrolyzy
Skleněný pekáč (5,1 l) Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmý“.	HEZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečeně, štávnaté 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 pečicí prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u svých vodáren na tvrdost vody v potrubí.

Aby Váš spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Upozornění

- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Tvrdost vody	Nastavení
0	00 změkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	01 měkká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	02 střední
3 (2,5–3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (více než 3,8 mmol/l)	04 velmi tvrdá

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 28*

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. Pro potvrzení klepněte na další textové políčko. Zobrazí se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
2. Pro potvrzení klepněte na textové políčko „ukončit nastavení“.

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


Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off .


Čištění pečicího prostoru a příslušenství


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

Čištění varného prostoru

Abyste odstranil pach novoty, rozehrňte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před zahřátím otřete měkkou vlhkou utěrkou hladké plochy v pečicím prostoru.
4. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a přidávání páry a spusťte provoz.

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev  s přidáním páry stupně 01 (nízký)
Teplota	240 °C
Doba trvání	1 hodina

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off .
9. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a osušte pečicí prostor.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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


Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

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


Zapnutí spotřebiče

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

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 28

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 28


Spuštění programu

Každý program musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

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

Zastavení programu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit program.

Držíte-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 programu může dále běžet chladicí ventilátor.

Nastavení druhu programu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný druh programu.

Chcete-li nastavit jiný druh programu, přejděte do menu. Přesný popis k jednotlivým druhům programu 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 programu druhů ohřevu, klepněte v menu na textové políčko „druhy ohřevu“. Na dotykových displejích se zobrazí výběr druhů ohřevu.

Příklad na obrázku: Horký vzduch Eco  na 195 °C.


1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu. V případě potřeby listujte otočným voličem ve výběru.



Teplota je zvýrazněná bíle.


2. Otočným voličem nastavte teplotu.



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



Spotřebič začne hrát.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu úpravy pokrmu a čas ukončení úpravy pokrmu. → "Časové funkce" na straně 18

Změna

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

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop \square 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
- Intenzivní ohřev

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

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 úpravy pokrmu se spustí současně s rychlým ohřevem. Doba 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) úpravy pokrmu	Po uplynutí nastavené doby úpravy pokrmu spotřebič automaticky ukončí provoz.
Čas ukončení (Konec)	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu.
Budík	Budík funguje jako časovač. 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 \square a lze jej kdykoliv 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 28

Doba úpravy pokrmu

Na spotřebiči můžete nastavit dobu tepelné úpravy pokrmu. Doba tepelné úpravy tak nebude neúmyslně přerušena 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.

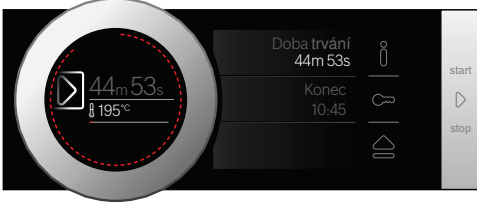
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním klepněte na textové políčko „doba úpravy“. Na displeji je bíle zvýrazněná doba trvání.
3. Otočným voličem nastavte dobu úpravy pokrmu. Čas ukončení úpravy pokrmu se vypočte automaticky.



4. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte spotřebič.
Doba úpravy pokrmu se začne odměřovat.



Spotřebič začne hřát.

Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba úpravy 00 m 00 s.

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

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

Změnit a přerušit

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

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

Čas ukončení úpravy pokrmu

Čas ukončení úpravy pokrmu můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

Upozornění

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

Nastavení

Čas ukončení úpravy pokrmu lze posunout zpět maximálně o 23 hodin a 59 minut.

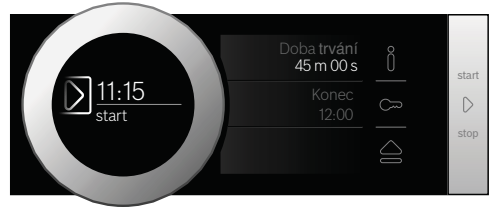
Příklad na obrázku: Je 10:00 h, nastavená doba úpravy pokrmu je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00 h.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu úpravy pokrmu.

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 zobrazený čas, kdy se spotřebič spustí.



Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Když se spotřebič spustí, odměřuje se na displeji doba úpravy pokrmu.

Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba úpravy 00 m 00 s.

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

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

Změnit a přerušit

Po spuštění již čas ukončení úpravy pokrmu nelze změnit.

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

Budík



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 úpravy pokrmu.

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.


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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

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

Upozornění: Po několika sekundách se budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je přístroj vypnutý. Při běžném provozu jsou nastavení tohoto provozu v popředí. Klepněte-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 úpravy pokrmu. 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.

Pára

U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravovat s přidáváním páry. Kromě toho máte k dispozici druhý ohřev kynutí a regenerační ohřev.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Pečení v páře – pečení s přidáváním páry

Při pečení s přidáváním páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a s různou intenzitou přidává pára. Dosáhnete tak nejlepšího výsledku pečení.

Váš pokrm

- získá křupavou kůrku,
- získá lesklý povrch,
- bude uvnitř šťavnatý a jemný,
- jen minimálně zmenší objem.

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si můžete nastavit sami. Pro výběr vhodného druhu ohřevu a vhodné intenzity páry použijte údaje v tabulkách nebo zvolte program.





Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:


Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
vyšší	03

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

- 4D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 
- Gril s cirkulací vzduchu 
- Udržování teploty 

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
3. Klepněte na textové políčko „přidávání páry“. Na displeji je bíle zvýrazněný stupeň páry.
4. Otočným voličem nastavte stupeň páry.
5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

Upozornění: Pokud se nádržka během provozu s přidáváním páry vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu. Provoz pokračuje bez přidávání páry.


Změna a přerušení

Pro změnu stupně páry klepněte na textové políčko „stupeň páry“. Stupeň páry je zvýrazněný a lze ho změnit pomocí otočného voliče. Změna se hned projeví.

Pokud chcete přidávání páry zrušit, nastavte „přidávání páry“ na „0“.

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.

Regenerační ohřev


Pomocí druhu ohřevu **regenerační ohřev**  můžete šetrně ohřívát již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

Upozornění: Pokud se během regeneračního ohřevu vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.


Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na políčko **menu**. Objeví se výběr druhů **programů**.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „regenerační ohřev“. Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba úpravy“ a nastavte dobu úpravy pokrmu.

Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba úpravy pokrmu.

7. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.


Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba úpravy 00 m 00 s.

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby trvání klepněte na příslušné textové políčko a otočným voličem změňte. Změna se hned projeví.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop  přerušete provoz.


Kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí  kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.


Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → *„Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 41*

Upozornění: Pokud se během kynutí vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornění: Kynutí zapínejte pouze při úplně vychlazeném varném prostoru (pokojová teplota).
2. Klepněte na políčko **menu**.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „kynutí“. Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba úpravy“ a nastavte dobu úpravy pokrmu.
Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba úpravy pokrmu.
7. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba úpravy 00 m 00 s.

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby úpravy pokrmu klepněte na příslušné textové políčko a otočným voličem změňte. Změna se hned projeví.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop  přerušete program.

Naplnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Před spuštěním provozu s párou otevřete ovládací panel a naplňte do nádržky vodu.

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody.
→ *„Základní nastavení“ na straně 28*

Varování – Nebezpečí poranění a požáru!

Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje). Výpary z hořlavých tekutin by se ve varném prostoru mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče se mohou prudce otevřít. Může unikat horká pára a plameny.

Varování – Nebezpečí popálení!

Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát. Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

Pozor!


Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

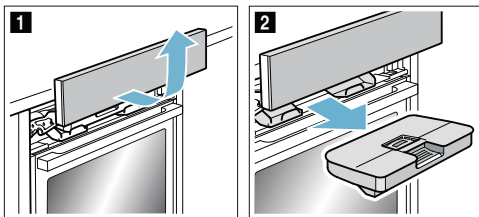
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

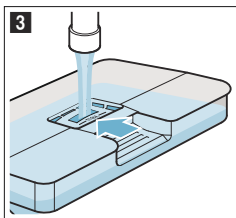
Upozornění

- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

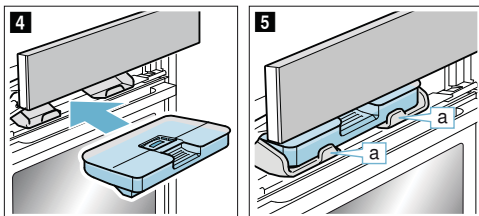
1. Klepněte na políčko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



4. Naplňte nádržku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 3).



5. Naplněnou nádržku na vodu nasadíte zpět (obrázek 4). Dbejte na to, aby nádržka na vodu vzadu zaskočila do obou držáků a (obrázek 5).



6. Posuňte ovládací panel pomalu dolů, zatlačte ho dozadu, aby byl úplně zavřený. Nádržka na vodu je naplněná. Můžete spustit program s párou.

Doplnění vody do nádržky na vodu

Pokud se nádržka během provozu s párou vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu.

Upozornění

- Provozy s přidáváním páry pokračují dál bez přidávání páry.
- Pokud se během kynutí nebo regeneračního ohřevu vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu a doplňte do ní vodu.
3. Naplněnou nádržku na vodu nasadíte zpět a zavřete ovládací panel.

Po každém provozu s párou

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!


Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Pozor!

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

Po každém provozu s párou se zbývající voda načerpá zpět do nádržky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádržku na vodu. V pečicím prostoru zůstane vlhkost. Pro vysušení pečicího prostoru můžete buď použít druh provozu „sušení“, nebo pečicí prostor vysušit ručně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí políčko  o něco déle, abyste byli upozorněni, že máte vyprázdnit nádržku na vodu.
- Vápenaté skvrny odstraňte hadrem napuštěným octem, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.

Vyprázdnění nádržky na vodu



Pozor!

- Nesuňte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se poškodila.
- Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí. Nádržka na vodu by se poškodila.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vylijte a vypláchněte nádržku na vodu.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Nasadíte víčko na nádržku na vodu a přitlačíte ho.
7. Nádržku na vodu nasadíte zpět a zavřete ovládací panel.

Spuštění sušení

Při sušení se pečicí prostor zahřívá, takže se vlhkost, která v něm je, vypařívá. Po ukončení sušení otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla pára uniknout.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v pečicím prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna pečicího prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
4. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů programů.
5. Klepněte na textové políčko „čištění“.
6. Klepněte na textové políčko „sušení“.
Zobrazí se doba trvání. Nelze ji změnit.
7. Tlačítkem start/stop  spusíte 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 pečicího prostoru uniknout vlhkost.

Ruční vysušení pečicího prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z pečicího prostoru nečistoty.
3. Vysušte pečicí prostor měkkým hadrem.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby pečicí prostor úplně vyschnul.

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 tohoto návodu.

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. Ušetříte si tak předávání. 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. lžíce 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 programu.
2. Klepněte na textové políčko „mikrovlnný ohřev“.
3. Klepněte na textové políčko s požadovaným výkonem mikrovlnného ohřevu.
Na displeji je doba úpravy pokrmu zvýrazněna bíle.
4. Otočným voličem nastavte dobu úpravy pokrmu.
5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u mikrovlnného ohřevu neobjeví.
Spotřebič se zapne.

Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je doba úpravy 00m 00s. Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off ⊖.

Změnit a přerušit

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






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

Chcete-li přerušit mikrovlnný ohřev, zastavte provoz tlačítkem start/stop ▷ a zvolte jiný druh programu.

Nastavení Mikrokombi

U některých druhů ohřevu můžete zapnout mikrokombi.

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 programu.
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 úpravy“. Na displeji je doba úpravy pokrmu zvýrazněna bíle.
7. Otočným voličem nastavte dobu úpravy pokrmu.
8. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.
Spotřebič se zapne.

Jakmile doba úpravy pokrmu uplyne, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je doba úpravy 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 úpravy pokrmu klepněte na textové políčko „Doba úpravy“ a otočným voličem změňte. Změna je převzata přímo.

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

Upozornění: Změňte-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 programu.

Sušení

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

Spuštění sušení

Při sušení se pečicí 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 v pečicím prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna pečicího prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
4. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů programu.
5. Klepněte na textové políčko „čištění“.
6. Klepněte na textové políčko „sušení“.
Zobrazí se doba úpravy pokrmu. 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 pečicího prostoru uniknout vlhkost.

Ruční vysušení pečicího prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z pečicího prostoru nečistoty.
3. Vysušte pečicí prostor měkkým hadrem.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby pečicí prostor úplně vyschnul.

Teplotní sonda

Teplotní sonda Vám umožní přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je nastavená teplota dosažena, spotřebič se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

Pro provoz s teplotní sondou nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Pokud máte v troubě zapojenou teplotní sondu, můžete použít následující druhy ohřevu.

	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Horký vzduch Eco
	Horní/dolní ohřev Eco
	Gril s cirkulací vzduchu
	Stupeň pizza
	Regenerační ohřev

Upozornění

- Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.
- Po použití teplotní sondy vždy z trouby vyndejte. Nikdy ji neuchovávejte v troubě.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití chybné teplotní sondy může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Teplota pečicího prostoru

Aby nedošlo k poškození teplotní sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota v troubě musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu.

Zasunutí teplotní sondy do potravin

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapichnete do něj teplotní sonda.

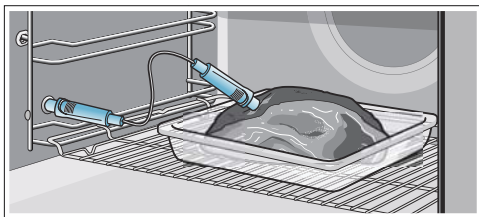
Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

Pozor!

Při připojení mikrovlnného ohřevu musí být špička teplotní sondy v pokrmu.

Maso: U velkých kusů zasuňte teplotní sonda seshora šikmo do masa.

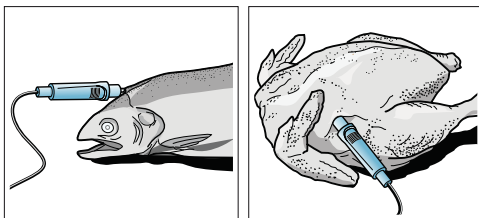
U nižších kusů ji zapichnete ze strany do nejsilnějšího místa.



Upozornění: Příslušenství zasuňte vždy pod zdířku pro teplotní sonda.

Ryba: Celou rybu položte hřbetem nahoru podepřenou rozpuštěnou bramborou na rošt. Teplotní sonda zasuňte až nadoraz za hlavu směrem ke středu.

Drůbež: Celou drůbež položte prsní stranou nahoru na rošt. Teplotní sonda zasuňte do prsou na začátku křídla od jednoho křídla k druhému až nadoraz.



Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel teplotní sondy nepřiskřípli. Nepoužívejte uzavřené nádoby.

Aby nedošlo k poškození teplotní sondy příliš velkým žárem, musí být mezi grilovacím topným tělesem a teplotní sondou vzdálenost několik centimetrů.

Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

Teplotní sonda musí být zapojena do zdířky vlevo v pečicím prostoru.

1. Klepněte na textové políčko s požadovaným druhem ohřevu.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu ve varném prostoru.
2. Otočným voličem nastavte teplotu ve varném prostoru.
3. Klepněte na textové políčko „Vnitřní teplota potravin“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu středu masa.
4. Otočným voličem nastavte vnitřní teplotu potravin.
5. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží. Spotřebič začne ohřívat.

Na displeji je bíle zvýrazněna vnitřní teplota potravin, vlevo aktuální teplota, vpravo nastavená, např. „15 | 80 °C“. Linie ohřevu se rovněž vztahuje na vnitřní teplotu potravin.

Jakmile je v pokrmu dosažena vnitřní teplota, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji se aktuální vnitřní teplota potravin rovná nastavené teplotě, např. „80 | 80 °C“. Časový průběh je pozastaven.

Tlačítkem on/off ⊖ vypněte spotřebič a vytáhněte teplotní sonda ze zdířky.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Varný prostor, příslušenství a teplotní sonda jsou velmi horké. Horké příslušenství a teplotní sonda vyjměte z varného prostoru vždy pomocí utěrky.

Změnit

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

Chcete-li změnit teplotu ve varném prostoru, klepněte předem na textové políčko „Teplota“.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte provoz.

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

Přerušit

Chcete-li postup přerušit, vytáhněte teplotní sonda ze zdířky a masa. Tlačítkem start/stop ▷ můžete pokračovat v provozu bez teplotní sondy.

Vnitřní teplota potravin


Nepoužívejte zmrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 41

Potraviný	Vnitřní teplota ve °C
Drůbež	
Kuře	80–85
Kuřecí prsa	75–80
Kachna	80–85
Kachní prsa, růžová	55–60
Krůta	80–85
Krůtí prsa	80–85
Husa	80–90
Vepřové maso	
Vepřová krkovička	85–90
Vepřová panenka, růžová	62–70
Vepřový kotlet, růžový	72–80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45–52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55–62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65–75
Telecí maso	
Telecí pečené nebo plec, libové	75–80
Telecí pečené, šál	75–80
Telecí kolínko	85–90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60–65
Jehněčí kýta, propečená	70–80
Jehněčí hřbet, růžový	55–60
Ryby	
Ryba, celá	65–70
Rybí filé	60–65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy masa	80–90
Ohřívání pokrmů, regenerační ohřev	65–75


Dětská pojistka

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


Přerušit

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

Seznam základních nastavení

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

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Čas ve formátu 24 h
Tvrdość vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*

Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Hlasitost	Stupnice s 5 stupni
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off )
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Vyp. Digitální* Analogový
Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*
Automatické pokračování	Nepokračovat automaticky* Při Zavřít dvířka (Pouze pro druh provozu mikrovlnný ohřev)
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek a zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Způsoby ohřevu* Mikrovlnný ohřev Mikrokombi Asist Pára
Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální
Režim Šabat	Zapnutý Vypnutý*

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

Upozornění: Změny nastavení jazyka, zvuku tlačítek a jasu displeje jsou účinné okamžitě. 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 **programu**.
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.



Režim Šabat

Při režimu Šabat můžete nastavit dobu úpravy pokrmu až 74 hodin. Pokrm v troubě zůstane teplý, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spouštění režimu Šabat

Před použitím režimu Šabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 28

Je-li základní nastavení příslušně upraveno, je režim Šabat 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 **programu** a druhy ohřevu. Na dotykových displejích se objeví menu druhů ohřevu.

1. Klepněte na textové políčko „Režim Šabat“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba úpravy“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro dobu úpravy pokrmu.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.
Upozornění: Čas ukončení úpravy pokrmu se vypočte automaticky, nelze jej však posunout.
5. Tlačítkem start/stop \triangleright spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.
Spotřebič začne ohřívat.

Jakmile doba úpravy pokrmu režimu Šabat uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat. Na displeji je doba úpravy 00m 00s.

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

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nezastaví.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li přerušit režim Šabat, vypněte spotřebič tlačítkem on/off \odot . Tlačítkem start/stop \triangleright již provoz nemůžete zastavit.

Čistící prostředky

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

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

Sklo dvířek	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 plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. 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. Nejlepší je používat čisticí funkci. → " Funkce čistění " na straně 31
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací 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 ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z teleskopických výsuvů , 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.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádoby.

Teplotní sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádoby.
----------------	---

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály jako 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.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvářily úporně 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, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šfavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Funkce čištění

Váš spotřebič má k dispozici funkci čištění „Pyrolýza“ a „Odvápnění“. Pomocí pyrolýzy varný prostor snadno vyčistíte. Pomocí funkce odvápnění odstraníte z výparníku vodní kámen.

Pyrolýza


Pomocí čisticí funkce „Pyrolýza“ lze pečicí prostor snadno vyčistit. Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.


Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	mírné	cca 1 h 15 min
2	střední	cca 1 h 30 min
3	intenzivní	cca 2 h

Čím je znečištění starší a silnější, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění pečicího prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby ho můžete čistit i častěji. Při čištění se spotřebuje cca 2,5–4,7 kWh.

Upozornění

- Pro Vaši bezpečnost se od určité teploty dvířka spotřebiče automaticky zablokují. Lze je znovu otevřít teprve poté, co na displeji zmizí symbol zablokování .
- Osvětlení varného prostoru během čisticí funkce nesvíí.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče ani neposouvejte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
-  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.

Před spuštěním čisticí funkce

Pozor!

Před spuštěním čištění vyjměte ze spotřebiče nádržku na vodu. → "Pára" na straně 20

Při funkci čištění můžete současně čistit příslušenství, např. univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty. Příslušenství zasuňte do výšky 2.

Vyčistěte vnitřní stranu dvířek spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti dvířek. Těsnění neдрhněte.

Upozornění: Společně dodávané smaltované příslušenství můžete čistit pomocí čisticí funkce. Pomocí této funkce se nesmí čistit žádné rošty. Rošty nejsou pro čisticí funkci vhodné a zabarvily by se. Další příslušenství, které je vhodné pro čisticí funkci, najdete v tabulce se zvláštním příslušenstvím. → "Příslušenství" na straně 14

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Čistěte tak pouze smaltované příslušenství.

Nastavení čisticí funkce

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

Doba trvání je pro každý stupeň čištění pevně přednastavená a nelze ji měnit.

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „čištění“.
3. Klepněte na textové políčko „Pyrolyza“.
Na displeji je stupeň čištění zvyrazněn bíle.
4. Otočným voličem nastavte stupeň čištění.
Čas konce se vypočte automaticky.
5. Tlačítkem start/stop ▷ spusíte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u čisticí funkce neobjeví.

Čisticí funkce se spustí.

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.

Krátce po spuštění seablokují dvířka spotřebiče. Na displeji se objeví upozornění a symbol ⏸.

Jakmile funkce čištění skončí, zazní signál. Na displeji je doba trvání 00m 00s. Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ⏻ vypněte spotřebič.

Dvířka spotřebiče lze znovu otevřít teprve poté, co zmizí symbol zablokování ⏸.

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.

Změnit a přerušit

Po spuštění již stupeň čištění nelze změnit.

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

Dvířka spotřebiče zůstávají zablokovaná tak dlouho, dokud na displeji nezmizí symbol zablokování ⏸.

Po skončení čisticí funkce

Když pečicí prostor vychladne, vlhkým hadrem vyčtete zbývající popel v pečicím prostoru, v příslušenství na závěsných roštech a v oblasti dvířek spotřebiče.

Po čištění se mohou na výsuvech objevit zbarvení. Nemá to žádný vliv na funkci. Otřete výsuvy vlhkým hadrem. Potom všechny výsuvy vícekrát zasuňte a vysušte.

Během čištění se zbarví rám na vnitřní straně dvířek spotřebiče. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Změnu zbarvení lze odstranit pouze čisticím prostředkem z nerezové oceli.

Odvápnění

Aby Váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

Odvápnění se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápnění proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápnění trvá celkem cca 70–90 minut.

- Odvápnění (cca 55–70 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 6–9 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte ji.

Pokud je odvápnění přerušeno (např. při výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), budete po opětovném zapnutí spotřebiče vyzváni, abyste ho dvakrát propláchni. Ostatní druhy programu spotřebiče zůstanou až do konce druhého proplachování zablokované.

To, jak často se musí spotřebič odvápnovat, závisí na tvrdosti používané vody. Pokud již lze spotřebič spustit s párou jen 5krát nebo méně, upozorní spotřebič hlášením na displeji na nutnost odvápnění. Po zapnutí se zobrazí počet zbývajících programů. Tak máte čas připravit včas odvápnění.



Spuštění

Pozor!


- Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápnění použijte výhradně námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek. Jiné odvápnovací prostředky mohou spotřebič poškodit. Obj. č. odvápnovacího prostředku je 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Odvápňení lze spustit pouze tehdy, když je pečicí prostor vychladlý. Pokud je teplota v pečicím prostoru příliš vysoká, zobrazí se na displeji hlášení. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne. Poté spusťte proces znovu.


Pokud jste před odvápňením používali provoz s párou, nejprve spotřebič vypněte, aby se z výparnickového systému odčerpala zbývající voda.

1. Z 500 ml vody a 150 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte odvápňovací roztok.
2. Spusťte tlačítkem on/off .
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápňovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů programu.
7. Klepněte na textové políčko „čištění“.
8. Klepněte na textové políčko „odvápňení“.
Zobrazí se doba trvání odvápňení. Nelze ji změnit.
9. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Probíhá odvápňení spotřebiče. Na displeji se odměřuje doba trvání.
Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.


První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Spotřebič se propláchně.
Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

Druhé proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Spotřebič se propláchně.
Jakmile doba trvání uplyne, zazní signál.

Závěrečné čištění



1. Otevřete ovládací panel.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačítkem on/off  vypněte spotřebič.
Odvápňení je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

Sušení

Po provozu pečicí 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 programu.
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 pečicího prostoru

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

Závěsné rošty

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

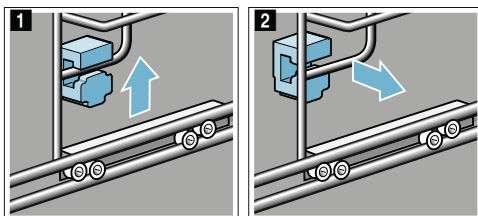
Vysazení a nasazení závěsných roštů

Varování – Nebezpečí popálení!

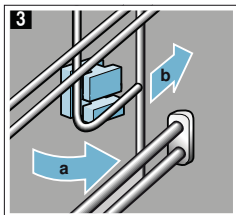
Závěsné rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

1. Výsuv vytáhněte dopředu.
2. Rošt vpředu zatlačte nahoru (obrázek **1**) a vyhákněte (obrázek **2**).



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



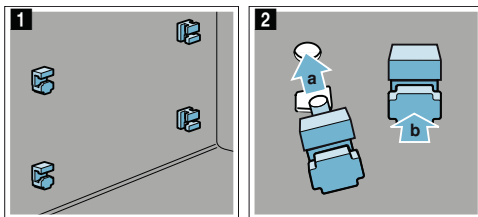
Rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zasunutí držáků

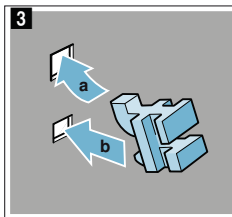
Pokud při vyjímání roštů vypadly držáky, musíte je znovu správně zasunout.

1. Držáky se vpředu a vzadu liší (obrázek **1**).

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

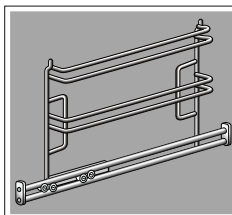


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek **3**).



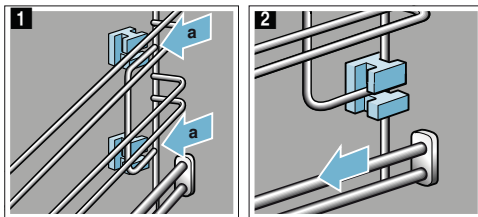
Nasazení závěsných roštů

Při nasazení dbejte na to, aby byl výsuv dole.

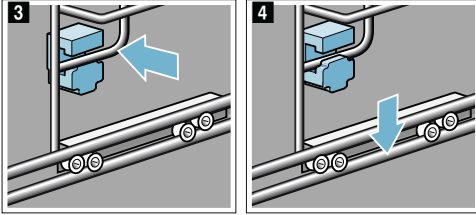


Rošty odpovídají pouze vpravo nebo vlevo. Musí být možné vytáhnout teleskopické výsuvy směrem dopředu.

1. Rošt nasadíte vzadu šikmo a protáhněte nahoře a dole **a** (obrázek **1**).
2. Vytáhněte rošt dopředu (obrázek **2**).



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



5. Výsuvy opět zcela zasuňte.

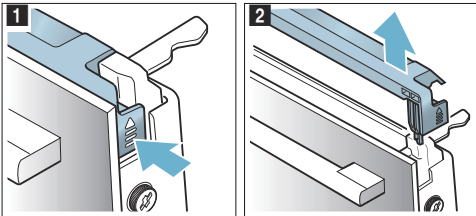
Dvířka spotřebiče

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

Sundání krytu dvířek

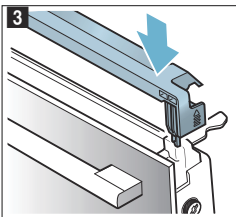
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt sundat.

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).



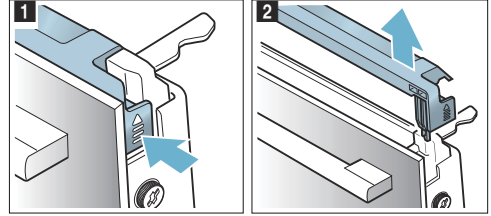
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

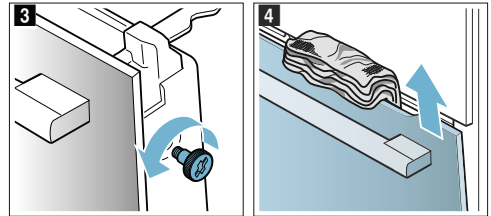
Kvůli lepšímu čištění můžete sklo ve dvířkách peči trouby demontovat.

Vysazení skla dvířek

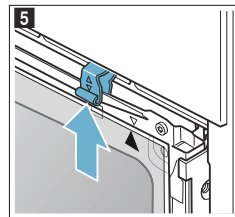
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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 sklo a madlem dolů ho položte na rovnou plochu.



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

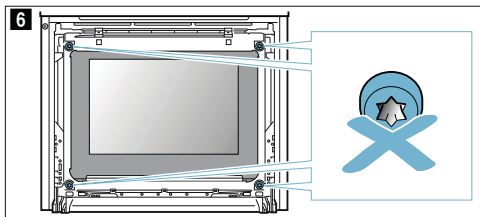


Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

Při povolání šroubů již není bezpečnost spotřebiče zaručena. Může unikat energie mikrovlnného ohřevu. Šrouby nikdy nepovolujte.

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).



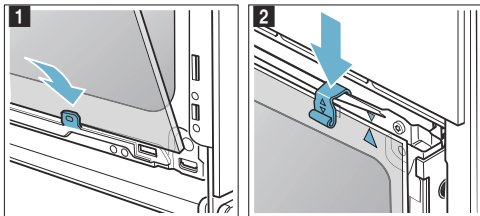
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

- 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.

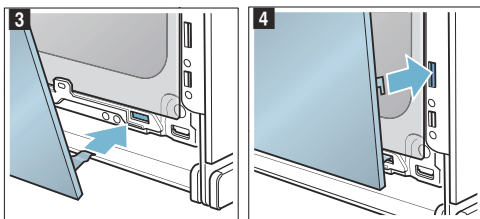
Nasazení skla dvířek

Při nasazení vnitřního skla dvířek dbejte na to, aby šipka vpravo nahoře na skle souhlasila se šipkou na plechu.

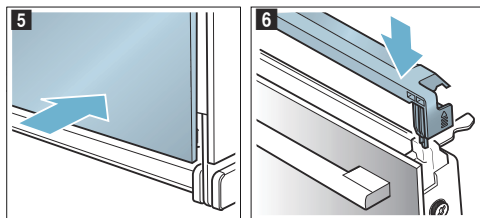
1. Prostřední sklo nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



5. Přitlačte přední sklo dole tak, aby slyšitelně zaskočilo (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!

Pečicí prostor použijte znovu teprve tehdy, když jsou skla dvířek řádně namontována.

Co dělat v případě poruchy?





Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen


o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit poruchu pomocí této tabulky.

Odstraňování poruch svými vlastními silami

Technické poruchy na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k opravě. → *"Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 41*


Porucha	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte jazyk a čas.
Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví.	Základní nastavení změněno.	Změňte základní nastavení ukazatele hodin.
Dvířka spotřebiče nejde otevřít.	Dvířka spotřebiče jsou zablokována dětskou pojistkou.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím pole  po dobu cca 4 sekund. Zablokování lze vypnout v základních nastaveních.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji svítí symbol  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokována čistící funkcí.	Počkejte, až se varný prostor ochladí a zmizí symbol  .
Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol  .	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 čistící prostředky na nádobí. Nevýjímajte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdna nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované programy s párou.	Proveďte odvápnění.
	Vadný senzor.	Zavolejte zákaznický servis .
Spotřebič Vás vyzve, abyste provedli odvápnění.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném spuštění spotřebiče nechte proces odvápnění pokračovat.
Spotřebič Vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Proveďte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Pokrm je při přidávání páry příliš suchý, nebo příliš vlhký.	Byla nesprávně zvolena intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.
Zobrazí se hlášení „prázdna nádržka na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Vadný senzor.	Zavolejte zákaznický servis .

Ovládací panel se neotevře pro vyjmutí nádržky.	Zástrčka není zapojená v zásuvce.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor políčka 	Zavolejte zákaznický servis . V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Při vaření je slyšet prskavý zvuk.	Jde o efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin v důsledku působení páry.	Nelze.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte **zákaznický 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 poruchu, identifikace zmizí. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte **zákaznický 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 programu.

Maximální doba provozu dosažena

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

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

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

Osvětlení v pečicím prostoru

Pro osvětlení pečicího prostoru je Váš spotřebič vybavený jednou nebo několika LED diodami s dlouhou životností.

Pokud LED dioda 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 nejhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

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

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



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

Č. produktu č. E)	Vyr. č. (č. FD)
Zákaznický servis 	

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika 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.

Pokyny k nastavení

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba úpravy pokrmu a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu úpravy pokrmu můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za Vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za Vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se Vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.
→ "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 41

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 23

Přidávání páry

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Spotřebič Vás upozorní na nutnost naplnění nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. → "Pára" na straně 20

Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít teplotní sondu. Když teplotní sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu v pečicím prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *"Teplotní sonda" na straně 25*

Senzor pečení

Spotřebič je vybaven senzorem pečení. Ten se automaticky aktivuje, jakmile v menu zvolíte příslušné pečivo. Kontrolu převezme spotřebič. Spotřebič se vypne, jakmile je pečivo hotové. Zazní signál. Doba úpravy odpovídá přibližně receptuře pečiva a nezobrazuje se.

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství s obsahem silikonu. Senzor pečení by se poškodil.

Pokud je na displeji zobrazen text „Senzor pečení aktivní“, nesmíte otevřít dvířka spotřebiče. Nastavení by byla smazána. Spotřebič Vám potom nabídne nastavení, které musíte sami kontrolovat.

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 použijte otočný volič.

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů programu.
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 úpravy uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane ohřívat.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off ⓪.

Dokončování

Po uplynutí doby úpravy 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 úpravy, kterou můžete změnit. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

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

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

Posunutí času ukončení

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 ukončení již nelze měnit.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

Při přípravě s přidáváním páry je žádoucí, aby ve varném prostoru vznikalo velké množství páry. Po vaření varný prostor po vychladnutí vytřete.

Silikonové formy

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

Pozor!

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství či fólie s obsahem silikonu. Snímač pečení by se mohl poškodit.

I když se snímač pečení nepoužívá, může být poškozen.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi 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 programu.

Pečení s programem mikrokombi

Pečete-li s programem mikrokombi, můžete výrazně zkrátit dobu pečení.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 23*

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

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

Pečení s programem mikrokombi je možné pouze na jedné úrovni.

Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidáváním páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku vkládání:

- 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 vložili správně.

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustráhněte 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 pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřívání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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

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

Použitá druhy ohřevu:






















-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pizza
-  intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovláknového ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy v min
-------	----------------------	----------------	-------------	---------------	--	----------------	-------------------

Koláče ve formě
























Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhličková forma	1		150-170	-	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhličková forma	1		160-180	90	-	30-40
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhličková forma	1		150-160	-	1	50-70
Třený koláč, jemný	věncová/truhličková 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
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		150-160	-	1	20-30
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		200-220	-	-	40-50
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		200-220	-	-	35-50
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		210-220	-	1	30-40
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	-	-	65-75
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	-	1	60-70
Kynuté koláče v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	-	25-35
Kynuté koláče v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		170-180	-	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-160	-	1	15-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		150-160	-	1	10
						-	15-25

* přehřívání








** 5 min přehřívávejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watech	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	1	10
						-	25-35

Koláče na plechu

Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	-	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	1		160-170	-	1	30-40
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 šfavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	1		160-180	-	-	60-80
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1		200-210	-	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	-	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		150-160	-	1	20-30
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	-	25-35
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	1		180-200	-	-	30-45
Kynutý koláč se šfavnatou 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
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	-	2	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	1		190-210*	-	-	10-15
Piškotová roláda	plech na pečení	1		180-190*	-	1	10-15
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	1		150-160	-	-	50-60
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	1		140-150	-	2	80-90
Sladký závin	univerzální vysoký plech	1		170-180	-	-	40-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	1		180-190	-	2	50-60
Závin, zmrazený	plech na pečení	1		190-210	-	-	30-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	1		180-190	-	1	35-45
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	plech na muffiny	1		150-160	-	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	plechy na muffiny	3+1		150-170*	-	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		160-170	-	-	30-40

* předehřát

** 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1	☼	160-170	-	2	20-30
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2	☼	170-190*	-	-	20-45
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	1	☼	200-220*	-	1	15-25
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
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1	☼	200-220*	-	1	25-35
Plundrové pečivo	plech na pečení	1	☼	160-180	-	-	20-30
Plundrové pečivo	plech na pečení	1	☼	160-170	-	2	20-30

Cukroví

Stříkané pečivo**	plech na pečení	1	☐	150-160*	-	-	20-30
Stříkané pečivo**	plech na pečení	1	☼	140-150*	-	-	25-35
Cukroví	plech na pečení	2	☼	140-160	-	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	130-150	-	-	20-35
Pěnové cukroví	plech na pečení	2	☼	80-90*	-	-	120-150
Pěnové cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	80-90*	-	-	120-180
Makrónky	plech na pečení	2	☼	90-110	-	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	90-110	-	-	20-40

* předehřát

** 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku vkládání a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho vložte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho vložte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulatě nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy 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 šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraj uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Přístě 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 uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy programu.

Pečení s přidáváním páry

Chléb a housky získají při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni použijte následující výšky vkládání:

- 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 vložili 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 nezhnedne rovnoměrně.

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

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 zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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






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

Příslušenství, které nepoužíváte, 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

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Prislušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	1		200-220*	-	10-15
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	1		210-220	3	15-20
				180-190	-	25-35
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	1		190-200*	-	35-45
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	1		210-220	3	15-20
				180-190	-	35-45
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		250-270	-	20-30
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	2		220-230	3	20-30
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	2		200-220	2	10-15
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		170-180*	-	15-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		160-170	3	25-35
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
Housky, čerstvé	plech na pečení	1		200-220	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Bageta, předpečená, chlazená	plech na pečení	2		200-220	2	10-20
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	15-25
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	2		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	1		220-240	-	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	2		210-230	1	18-25
Croissant, syrové polotovary	plech na pečení	1		150-170*	-	20-35
Croissant, syrové polotovary	plech na pečení	1		180-200	1	20-25
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
* předeřhřát						

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi 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 s programem mikrokombi

Pečete-li s programem mikrokombi, můžete výrazně zkrátit dobu pečení.

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

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

Pečení s mikrokombi je možné pouze na jedné úrovni.

Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni použijte následující výšku vkládání:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

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 zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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





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

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

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 pizza
-  intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy 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 pizy, 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	-	-	60-70
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-180	-	1	60-70
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	-	40-60
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	1		280-300*	-	-	8-18
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	1		200-210*	-	2	15-25
Pirohy	zapékací forma	1		190-200	-	-	40-50
Empanada	univerzální vysoký plech	1		180-190	-	-	35-45
Empanada	univerzální vysoký plech	1		170-180	-	2	25-35
Burek	univerzální vysoký plech	1		180-200	-	-	35-45
* předeřhát							

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 pečící prostor a druhy programů.

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 23

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

Výšky vkládání

Vždy používejte uvedené výšky vkládání.

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

- Formy na roštu: výška 1
- Univerzální vysoký plech: výška 2

Pro suflé používejte přidávání páry. Nepotřebujete vodní lázeň.

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.

Nádoby

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

Při přípravě s přidáváním páry musí být formy odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Doporučené hodnoty nastavení

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





Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Nákyt 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 předeřádání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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











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

Použití druhů ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  stupeň pizzy

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Nákyt, pikantní, vařené přísady	zapékačská forma	1		200-220	-	-	35-55
Nákyt, pikantní, vařené přísady	zapékačská forma	1		150-170	-	2	40-45
Nákyt, pikantní, vařené přísady	zapékačská forma	1		140-160	360	-	20-30
Nákyt, sladký	zapékačská forma	1		170-190	-	-	45-60
Nákyt, 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		170-180	-	2	35-45
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		180-190	-	2	40-50
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		160-170	-	2	50-60
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

* předeřhát

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

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

Pečení v nádobě

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 zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Drůbež můžete 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 23*

Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější. Budou mít lesklejší povrch a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je uvaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Grilování

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

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

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

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

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

Upozornění

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

Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití **teplotní sondy** v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení **teplotní sondy**, možné druhy ohřevu a další informace. → *"Teplotní sonda" na straně 25*

Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádivky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí 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 nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

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

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

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

Tipy

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

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Kuře							
Kuře, 1 kg	nádoba otevřená	1		200-220	-	-	60-70
Kuře, 1 kg	rošt	1		200-220	-	2	55-65
				200-220	-	-	35-40
Kuře, 1 kg	nádoba uzavřená	1		230-250	360	-	25-35
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min předehtát)	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, po 250 g	rošt	2		200-220	-	2	30-45
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	rošt	1		180-200	-	2	70-80
				190-210	-	-	40-45
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	rošt	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40

* předehtát

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Kachna, 2 kg	univerzální vysoký plech	1	☒	170-190	180	-	60-80
Kachní prsa, po 300 g	rošt	2	☒	230-250	-	-	17-20
Kachní prsa, po 300 g	rošt	2	☒	220-240	-	2	15-20
Husa, 3 kg	nádoba otevřená	1	☒	160-170	-	-	120-150
Husa, 3 kg	rošt	1	☒	130-140	-	2	110-120
			☒	150-160	-	2	20-30
			☒	170-180	-	-	30-40
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	rošt	2	☒	190-200	-	2	45-55
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	univerzální vysoký plech	1	☒	140-150	-	2	70-80
			☒	170-180	-	-	20-30
			☒	170-180	-	-	10-20
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	rošt	2	☒	170-180	-	2	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	nádoba uzavřená	1	☒	210-230	360	-	45-50

* předeheřt

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

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

Pečení na roštu

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

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až ½ 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 vkládání. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkám spotřebiče do nižší výšky vkládání.

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 pecící troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba do trouby vejde.

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

Pečení s programem mikrokombi

Některé pokrmů lze připravit s programem mikrokombi. Doba pečení se tak výrazně zkrátí.

Na rozdíl od konvenčního provozu se doba pečení s mikrokombi řídí podle celkové hmotnosti.

Tip: Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulkách nastavení, pomůžte Vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době úpravy pokrmu.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečící formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 23*

Pozor!

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

Pečení a dušení s přidáváním páry

Určité pokrmů budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Pečení nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmů se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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 vkládaní. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosněním k dvířkům spotřebiče do nižší výšky vkládaní. Zachyťte se odkapávající tuk.

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

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

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

Upozornění

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

Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → *"Teplotní sonda" na straně 25*

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 přistě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřátí 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 ½ až ¾ uvedené doby obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů. Další informace najdete v části Tipů 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

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:






- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min
-------	----------------------	----------------	-------------	------------------------------------	---------------------------------------	----------------	-------------------

Vepřové maso

Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		180-200	-	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		180-190	-	1	130-150
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 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 s kůží, např. plec, 2 kg	nepřiklopená nádoba	1		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	20-25
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		220-230	-	-	70-80
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		170-180	-	1	80-90
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		210-230	90	-	50-60
Vepřová panenka, 400 g	rošt	2		220-230	-	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	nádoba otevřená	1		210-220*	-	1	25-30
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		160-170	-	1	70-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nádoba otevřená	1		-	360	-	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	3		2	-	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předeřhát)	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 otevřená	1		190-200	-	1	50-60
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
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	nepřiklopená nádoba	1		150	-	3	30
				130	-	2	120-150

* předeřhát

** na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda

*** bez obracení

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watech	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		240-260	180	-	30-40
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 otevřená	1		170-180	-	1	90-110
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		170-180	-	1	100-120
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 otevřená	1		170-180	-	1	80-90
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		200-210*	-	1	25-30
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		190-200	-	1	70-80
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	1		170-190	360	-	30-40

* předehřát

** na začátku přidejte do nádoby cca 200 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda

*** bez obracení

**** 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.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku vkládání a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.

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

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

Pečení a grilování na roštu

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

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 obračete pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propichnete 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 mokřý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně.

Ryba se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

Dušení s mikrovlnným ohřevem

Rybu můžete dusit i s mikrovlnným ohřevem.

Použijte k tomu uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu nebo pro zakrytí použijte talíř či speciální mikrovlnnou fólii. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 23*

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.

Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Rybu nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je uvaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 25

Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při 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 ¾ uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- stupeň pizza
- mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	nádoba otevřená	1		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	1		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
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

* přehřívát

** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min
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	nádoba otevřená	1		200-220	-	1	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	nádoba otevřená	1		3	360	-	15-20
Rybí prsty (průběžně obra- cejte)	plech na pečení	1		220-240	-	-	10-20

Rybí pokrmy

Rybí terina, 1 000 g	forma na terinu	1		-	360	-	20-25
----------------------	-----------------	---	--	---	-----	---	-------

* přehřát

** 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.

Pečení s programem mikrokombi

Chcete-li péct s programem mikrokombi, použijte vždy uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu. Pokud nemáte vhodnou pokličku na nádobí, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

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

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

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

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

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

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

Výšky vkládání

Použijte uvedené výšky vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

Použijte 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

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







Doporučené hodnoty nastavení

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

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





















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

Použité druhy ohřevu:






-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  stupeň pizza
-  mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy 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	univerzální vysoký plech	2		180-190	-	1	40-50
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							
Růsti (bramborové placky) (průběžně obracejte)	univerzální vysoký plech	2		200-220	-	-	20-30
Bramborové taštičky, plněné (průběžně obracejte)	univerzální vysoký plech	2		190-210	-	-	15-25
Krokety	plech na pečení	1		200-220	-	-	15-25
Hranolky (průběžně obracejte)	plech na pečení	1		190-210	-	-	20-30
Hranolky, 500 g	univerzální vysoký plech	1		250-270	180	-	15-20
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obracejte)	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	-	30-40
Rýže							
Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min
Obilné pokrmy							
Kuskus, 250 g + 500 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	-	6-8
Jáhly nemleté, 250 g + 600 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml voda*	nádoba uzavřená	1		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml voda	nádoba uzavřená	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Vejce							
Vaječná sedlina ze 2 vajec	nádoba uzavřená	1		-	360	-	6-8
* průběžně jednou až dvakrát 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 23

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

Příprava jogurtu

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

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

Pudink z pudinkového prášku

Pudinkový 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. Pokrmy vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  kynutí
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlánného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
Puding z pudinkového prášku*	nádoba uzavřená	1		-	600	5-8
Jogurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		35-40	-	300-360
Mléčná rýže, 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 programů.

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 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 ustráhněte správnou velikost papíru na pečení.



Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí úsporných druhů ohřevu. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení.

Koláče nebo pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.




Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch Eco
-  horní/dolní ohřev Eco





Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
-------	----------------------	----------------	-------------	---------------	-------------------

Koláče ve formě






Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Píškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	bábovková forma	1		150-160	65-75

Koláče na plechu

Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	20-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-180	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		150-170	20-35




Drobné pečivo

Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčky	plech na pečení	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	2		140-150	25-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	1		150-160	30-40


Chléb a housky

Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	1		250-270	15-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	plech na pečení	1		180-200	25-35

Maso

Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	1		170-180	110-130

Ryby

Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	1		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	nádoba uzavřená	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

Mírný ohřev

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

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo doméčka. 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 upečením 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 ukončení přípravy pokrmu.

Nádoby

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

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


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

















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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplota ve °C	Doba úpravy 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 svíčková, 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
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	nádoba otevřená	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kostí, středně propéčená, 1 kg svázaná	nádoba otevřená	1		6-8	85*	180-240

* předehřát

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 dokřupava.
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

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu sušení, pomocí kterého můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. 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 pečící 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 nastrouhajte a poté ji blanšírujte. Blanširovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení používejte následující výšky vkládání:

- 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 úpravy pokrmu 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:

-  Sušení

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1-2 rošty	-		80	4-7
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty	-		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanširovaná	1-2 rošty	-		80	4-7
Houby na plátky	1-2 rošty	-		60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-		60	2-4

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 gumíčky. Spony a pružiny předem zkontrolujte.

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

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

Konec zavařování**Ovoce**

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

Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřené troubě dále probublávat,


jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.





Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokry 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 vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min	
Zavařování	Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
					120	od probublávání: 30-40
					-	dojít: 30
Zelenina, např. okurky	1litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40	
				-	dojít: 30	
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40	
				-	dojít: 35	
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40	
				-	dojít: 25	

Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh ohřevu 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

Pro kynutí těsta postavte mísu s těstem na rošt. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto nepřikrývejte.

Kynutí pečiva



Vložte pečivo do výšky vkládání uvedené v tabulce.





Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  kynutí

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy 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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Kynuté těsto, sladké					
Např. různé koláčky	mísa	1		35-40	30-45
	univerzální vysoký plech	1		35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	mísa	1		35-40	20-40
	forma na roštu	1		35-40	10-20
Kynuté těsto, ochucené					
Např. pizza	mísa	1		40-45	40-90
	univerzální vysoký plech	1		40-45	30-60
Chlebové těsto					
Bílý chléb	mísa	1		35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	1		35-40	15-25
Žitno-pšeničný chléb	mísa	1		35-40	25-40
	univerzální vysoký plech	1		35-40	10-20
Housky	mísa	1		35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	1		35-40	15-25

Rozmrazování

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

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu postavte na rošt. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.
→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 23

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Pokrmu 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 vkládání	Druh ohřevu	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	nepřiklopená nádoba	1		180	3
				90	10-15
Housky	rošt	1		180	5-10
				90	5-10
* po uplynutí 1/2 času obraťte					

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve watttech	Doba úpravy v min
Koláč					
Koláč, šfavnatý, 500 g	nepřiklopná nádoba	1		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g	nepřiklopná nádoba	1		180	2
				90	10-15
Maso a drůbež					
kuře, celé, 1,2 kg*	nepřiklopná nádoba	1		180	10
				90	10-15
části drůbeže, 250 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	3
				90	5-10
Kachna, 2 kg*	nepřiklopná nádoba	1		180	10
				90	30-40
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 800 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	15
				90	10-15
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1 kg*	nepřiklopná nádoba	1		180	15
				90	20-30
Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1,5 kg*	nepřiklopná nádoba	1		180	15
				90	25-35
Maso, kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	8
				90	5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	nádoba otevřená	1		90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	5
				90	10-15
Mleté maso, míchané, 800 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	3
				90	10-15
Rybí filé, 400 g*	nepřiklopná nádoba	1		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	nádoba otevřená	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	nepřiklopná nádoba	1		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Máslo částečně rozmrazit, 125 g	nádoba otevřená	1		90	7-9

* po uplynutí 1/2 času obraťte

Regenerační ohřev pokrmů

Váš spotřebič Vám nabízí různé možnosti ohřívání nebo regenerační ohřev pokrmů. Pomocí mikrovlnného ohřevu se nápoje a pokrmy ohřívají obzvláště rychle. Při regeneračním ohřevu s přidáváním páry se pokrmy šetrně ohřívají a vypadají jako čerstvě připravené.

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 nádoby. Potravin by neměly být navrstvené na sobě.

Pokrmy vždy zakryvejte. Tak docílíte stejnoměrného výsledku vaření. Pokud nemáte vhodnou pokličku na nádoby, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.

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

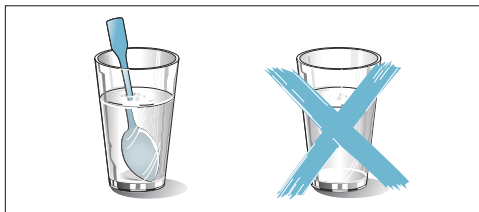
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne tekutina teploty varu, aniž dochází k vystupování typických bublin. Již při sebemenším třesu 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.

Regenerační ohřev

Pomocí druhu ohřevu regenerační ohřev můžete šetrně ohřívát pokrmy s přidáváním páry. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Můžete také dobře rozpékat pečivo z předcházejícího dne.

Používejte pokud možno mělké, široké a tepelně odolné nádoby. Studené nádoby prodlužují proces ohřívání.

Ohřívajte pokud možno pouze pokrmy stejného druhu a stejné velikosti. Pokud to není možné, řídí se doba podle složky pokrmu s nejdelší dobou ohřívání.

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 1.

Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by uniklo hodně páry.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete hodnoty nastavení pro různé nápoje a pokrmy pro mikrovlnný ohřev a regenerační ohřev s přidáváním páry. 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.

Použité druhy ohřevu:
























- regenerační ohřev
- mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
-------	----------------------	----------------	-------------	---------------	-------------------------------------	-------------------

Ohřívání nápojů

200 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		-	1000	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		-	1000	2-6

* předeřhát

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min
Ohřívání kojenecké stravy						
Lahev s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	1		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
1 kg	nádoba otevřená	1		120-130	-	15-25
250 g	nádoba otevřená	1		120-130	-	5-15
250 g	nádoba uzavřená	1		-	600	3-8
Zelenina, zmrazená						
volná, 250 g	nádoba uzavřená	1		-	600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	nádoba uzavřená	1		-	600	11-16
Pokrm, chlazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba otevřená	1		120-130	-	15-25
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	1		-	600	4-8
Polévka, eintopf, 400 ml	nádoba otevřená	1		120-130	-	10-25
Polévka, eintopf, 400 ml	nádoba uzavřená	1		-	600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba otevřená	1		120-130	-	8-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	1		-	600	5-10
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba otevřená	1		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba otevřená	1		-	600	5-10
Pizza, pečená	rošt	1		170-180*	-	5-15
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
Pečivo						
Houska, bageta, pečená	rošt	1		150-160	-	10-20
Paštiky (vol au vents)	rošt	1		180*	-	4-10
Pečivo, zmrazené						
Pizza, pečená	rošt	1		170-180*	-	5-15
Houska, bageta, pečená	rošt	1		160-170*	-	10-20

* předehřát

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvažené pokrmu udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit vysušení již hotových pokrmů.

Pokrmu nepřiklápějte.

Hotové pokrmu neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmu se při udržování teploty dál pečou. Pokrmu nepřiklápějte.

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečené a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: eintopfky a polévky

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 vkládání 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 rychlého ohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pizza
-  intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy 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	65-80
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 vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy 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 23

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

Použité druhy ohřevu:

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

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

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

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

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



**Kompaktná kombinovaná rúra na
pečenie s mikrovlnami a pridanou
parou
CNG6764S1**



BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	5	 Para	21
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary	21
Všeobecné pokyny	5	Regeneračný ohrev	21
Mikrovlnný ohrev	6	Kysnutie	21
Para	7	Naplnenie nádržky na vodu	22
Teplotná sonda	7	Po každej prevádzke s parou	23
Funkcia čistenia	7	 Mikrovlnný ohrev	24
 Príčiny poškodenia	8	Riad	24
Všeobecné informácie	8	Výkony mikrovlnného ohrevu	24
Mikrovlnný ohrev	9	Nastavenie mikrovlnného ohrevu	24
Para	9	Nastavenie ohrevu Mikrokombi	25
 Ochrana životného prostredia	9	Sušenie	25
Úspora energie	9	 Teplotná sonda	26
Ekologická likvidácia	9	Druhy ohrevu	26
 Zoznámenie sa so spotrebičom	10	Vsunutie teplotnej sondy do potravín	26
Ovládací panel	10	Nastavenie teploty vo vnútri pokrmu	27
Ovládacie prvky	10	Vnútoraná teplota potravín	27
Displej	11	 Detská poistka	28
Druhy programov	11	Aktivovanie a deaktivovanie	28
Druhy ohrevu	12	 Základné nastavenia	28
Para	13	Zmena základných nastavení	28
Mikrovlnný ohrev	13	Zoznam základných nastavení	28
Ďalšie informácie	13	Výpadok elektrického prúdu	29
Funkcie priestoru na pečenie	13	Zmena času	29
Nádržka na vodu	14	 Režim Šabat	30
 Príslušenstvo	14	Spustenie režimu Šabat	30
Dodávané príslušenstvo	14	 Čistiace prostriedky	30
Vkladanie príslušenstva	14	Vhodné čistiace prostriedky	30
Zvláštne príslušenstvo	15	Udržiavanie čistoty spotrebiča	31
 Pred prvým použitím	16	 Funkcia čistenia	32
Pred prvým uvedením do prevádzky	16	Pyrolýza	32
Prvé uvedenie do prevádzky	16	Odvápnenie	33
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva	17	Sušenie	34
 Obsluha spotrebiča	17	 Závesné rošty	34
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	17	Vysadenie a nasadenie závesných roštov	34
Spustenie programu	17	 Dvierka spotrebiča	36
Nastavenie druhu programu	18	Odoberanie krytu dvierok	36
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	18	Vysadenie a nasadenie skiel dvierok	36
Rýchly ohrev	18		
 Časové funkcie	19		
Čas úpravy pokrmu	19		
Čas ukončenie úpravy pokrmu	19		
Budík	20		

	Čo robiť v prípade poruchy?	38
	Odstraňovanie porúch svojpomocne	38
	Maximálny čas prevádzky	39
	Osvetlenie v priestore na pečenie	39
	Zákaznícky servis	40
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)	40
	Pokrmý	40
	Upozornenia týkajúce sa nastavení	40
	Senzor pečenia	41
	Nastavenie pokrmu pomocou funkcie Assist.	41
	Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	42
	Nepoužívajte silikónové formy	42
	Koláče a drobné pečivo	42
	Chlieb a pečivo	46
	Pizza, quiche a pikantné koláče	48
	Nákyp a suflé	50
	Hydina	51
	Mäso	53
	Ryby	57
	Zelenina a prílohy	60
	Dezert	62
	Úspora energie s druhmi ohrevu eco	63
	Akrylamid v potravinách	64
	Mierny ohrev	64
	Sušenie	66
	Zaváranie	66
	Kysnutie cesta pomocou druhu ohrevu kysnutia	67
	Rozmrazovanie	68
	Regeneračný ohrev pokrmov	69
	Udržiavanie teploty	71
	Skúšobné pokrmy	72

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.bosch-home.com/sk

Použitie podľa určenia

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

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

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

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

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

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

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

Mikrovlnný ohrev

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Použitie spotrebiča, ktoré nie je v súlade s určením, je nebezpečné a môže spôsobiť škody.
Nie je prípustné sušenie pokrmov alebo odevov, zohrievanie papuč, vankúšikov s obilnými alebo inými zrnkami, handier na čistenie, vlhkých odevov a podobne. Ešte po niekoľkých hodinách sa môžu napríklad zohriať papuče alebo vankúšiky so zrnkami alebo obilím vznietiť. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.
- Potraviny sa môžu vznietiť. Potraviny nikdy nezohrievajte v obaloch udržiavajúcich teplo.
Potraviny v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov nikdy nezohrievajte bez dohľadu. Nikdy nenastavujte príliš vysoký mikrovlnný výkon ani príliš dlhý čas mikrovlnného ohrevu. Riadte sa údajmi uvedenými v tomto návode na používanie. Potraviny nikdy nesaňte v mikrovlnnej rúre. Potraviny s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte ani nezohrievajte príliš dlho alebo na príliš vysokom výkone.
- Olej sa môže zapáliť. V mikrovlnnej rúre nikdy nezohrievajte samotný olej.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!

Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách môžu explodovať. Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách nikdy nezohrievajte.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

- Teplota sa v dojčenskej výžive nerozdelí rovnomerne. Dojčenskú výživu nikdy nezohrievajte v uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumef. Po zohriatí ju dôkladne premiešajte alebo pretraste. Pred kŕmením dieťaťa skontrolujte teplotu.
- Zohriate jedlá odovzdávajú teplo. Riad sa môže rozhorčiť. Riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparena!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Nevhodná nádoba môže prasknúť. Riad z porcelánu a keramiky môže mať jemné diery v rukovätiach a pokrievkach. Za týmito dierkami sa nachádza dutina. Ak do dutiny prenikne vlhkosť, nádoba môže prasknúť. Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nedostatočnom čistení sa môže povrch spotrebiča poškodiť. Môže unikáť mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Priestor na pečenie tesnenie dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte v čistote.
- V dôsledku poškodených dvierok priestoru na pečenie alebo tesnenia dverí môže unikáť energia mikrovlnného ohrevu. Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dverí alebo plastový rámček dverí. Zavolajte zákaznický servis.

- Zo spotrebičov bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt. V prípade prác údržby a opráv kontaktujte zákaznický servis.

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarena!

- Voda v nádržke na vodu sa môže počas ďalšej prevádzky spotrebiča veľmi zohriať. Nádržku na vodu vyprázdnite po každej prevádzke spotrebiča s parou.
- V priestore na pečenie vzniká horúca para. Počas programu spotrebiča s parou nesiahajte do priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vyšlechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy chňapkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!

Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom priestore na pečenie zapáliť (vznietenie). Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok.

Teplotná sonda

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Funkcia čistenia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a š ťava z pečenia sa môžu počas programu funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z priestoru na pečenie a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu programu funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepríľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistíte plechy a formy s nepríľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistíte len smaltované príslušenstvo.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- **Priestor na pečenie sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.**
- **⚠ Spotrebič sa počas druhu programu funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.**

Príčiny poškodenia

Všeobecné informácie

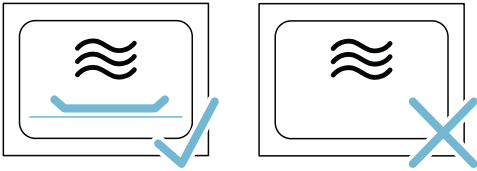
Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dno varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadiť sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- **Allobal:** Allobal v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé zafarbenie.
- **Silikónové formy:** Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie, pokrievky a príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť.
- **Voda v horúcom priestore na pečenie:** Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- **Vlhkosť v priestore na pečenie:** Vlhkosť v priestore na pečenie trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. V priestore na pečenie neuchovávajte potraviny.
- **Vychladnutie pri otvorených dvierkach:** Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor na pečenie vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. Aj keď sú dverka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor na pečenie vyschnúť otvorený.
- **Ovocná šťava:** Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov neplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- **Silno znečistené tesnenie:** Ak je tesnenie silno znečistené, dverka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- **Dverka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha:** Nestavajte, nesadajte a nevesajte sa na otvorené dverka spotrebiča. Na dverka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- **Vsunutie príslušenstva:** Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškríbať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do priestoru na pečenie.
- **Preprava spotrebiča:** Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Pozor!

- Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: rošt nekombinujte s univerzálnym pekáčom. Pri zasunutí priamo na seba môže dochádzať ku tvoreniu iskier. Zasúvajte vždy do vlastnej výšky.
- Hliníkové misky: Nepoužívajte hliníkové misky v spotrebiči. Iskrením sa spotrebič poškodí.
- Prevádzka mikrovlnného ohrevu bez vloženého jedla: Prevádzka spotrebiča bez jedál v priestore na pečenie spôsobuje preťaženie. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla v priestore na pečenie. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu. → "Obsluha spotrebiča" na strane 17



- Pukance pro mikrovlnný ohrev: Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu. Používajte maximálne 600 W. Vrečko s pukancami položte vždy na sklenený tanier. Sklo dvierok môže pri preťaženi prasknúť.

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- Riad s hrdzou: Nepoužívajte riad s hrdzou. Aj najmenšie flaky môžu spôsobiť koróziu v priestore na pečenie.
- Odkvapkávajúca tekutina: Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi zasúňte pod ňu vždy plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna priestoru na pečenie spotrebiča.
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chĺstovité povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistíte mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

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

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 stanoví jednotný európsky (EU) 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 v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.



1 Tlačidlá

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

2 Dotykové polia

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

3 Otočný volič

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

4 Displej

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

5 Dotykové displeje

Na dotykových displejoch uvidíte aktuálne možnosti výberu. Zvolíte ich tým, že priamo ťuknete na príslušné textové pole. Textové polia sa zmenia v závislosti od výberu.

Ovládacie prvky

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

Ovládací panel

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

Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových poľí.

Symbol	Význam	
Tlačidlá		
⏻	on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
▶	start/stop	Spustenie a zastavenie prevádzky alebo zrušenie prevádzky dlhým stlačením (cca 3 s)
Dotykové polia		
☰	Menu	Otvorenie menu druhov prevádzky
⌚	Budík	Výber budíka
ℹ	Informácia	Zobrazí pokyny
👤	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)
🔒	Otvorenie krytu	Naplnenie alebo vyprázdnenie nádrčky na vodu

Otočný volič

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

Na listovanie v zoznamoch výberu na dotykových displejoch použite tiež otočný volič.

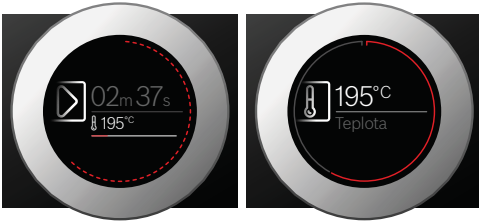
Pri väčšine zoznamov výberu musíte po dosiahnutí prvého alebo posledného bodu otočný volič otočiť opäť naspäť.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom, vhodne v každej situácii.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je v popredí a je zobrazená bielym písmom. Hodnota na pozadí je zobrazená sivou farbou.

Zvýraznenie	Zvýraznená hodnota sa dá priamo zmeniť bez toho, aby sa predtým musela zvoliť. Po štarte prevádzky je vždy v popredí teplota alebo stupeň. Biela línia je súčasne líniou rozohrievania a vyplňa sa načerveno. Upozornenie: Pri mikrovlnnom ohreve je čas zvýraznený. Línia rozohrievania sa neobjaví.
Zväčšenie	Keď otočným vľožičom zmeníte zvýraznenú hodnotu, zobrazí sa zväčšene len táto hodnota.



Prstenec

Vonku na displeji sa nachádza prstenec.

Keď zmeníte hodnotu, obvodová línia vám ukáže, kde sa nachádzate v zozname výberu. Podľa oblasti nastavenia je prstenec súvislý alebo rozdelený na segmenty a závisí od dĺžky zoznamu výberu.

Počas prevádzky sa prstenec v sekundovom takte vyplní načerveno. Po každej celej minúte sa segmenty vyplňajú znova spredu. Pri plynúcom čase trvania zhasne každú sekundu jeden segment.

Ukazovateľ teploty

Po spustení prevádzky sa vám na displeji graficky zobrazí aktuálna teplota priestoru na pečenie.

Línia rozohrievania	Biela línia pod teplotou sa plní zľava doprava načerveno, čím viac sa varný priestor rozohrieva. Keď použijete predhrievanie, optimálny časový bod na zasunutie jedla je dosiahnutý, keď je celá línia po obvode vyplnená. Pri stupňoch nastavenia, napr. stupňoch grilovania je línia rozohrievania hneď vyplnená načerveno.
Ukazovateľ zostatkového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, obvodová línia zobrazuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Čím je zvyškové teplo menšie, tým tmavšia je obvodová línia a napokon celkom zmizne.

Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Dotykové displeje

Dotykové displeje sú zobrazeniami a zároveň ovládacími prvkami. Zobrazujú, čo môžete zvoliť k danej funkcii a čo je už nastavené. Keď chcete vybrať funkciu, ťuknite jednoducho priamo na textové pole.

Červený zvislý pás na strane textového poľa ukazuje, ktorá funkcia je zvolená. Hodnota k nej je v popredí na displeji zobrazená bielou farbou.

To, ku ktorej funkcii môžete listovať dopredu alebo dozadu, je zobrazené malou červenou šípkou na strane textového poľa.



Druhy programov

Váš spotrebič má rôzne druhy prevádzky, ktoré vám uľahčia používanie spotrebiča.

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.















Druh programov	Použitie
Druhy ohrevu → "Obsluha spotrebiča" na strane 17	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy ohrevu.
Assist → "Jedlá" na strane 40	Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.
Para → "Para" na strane 21	Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôbené druhy parného ohrevu.
Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24	Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše jedlá rýchlejšie uvariť, zohrievať a rozmrazovať.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24	Tým môžete dodatočne k mikrovlnnému ohrevu pripojiť druh ohrevu.
Čistenie spotrebiča → "Funkcia čistenia" na strane 32	Na čistenie sú k dispozícii rôzne funkcie čistenia: pyrolyza, odvápnenie a sušenie.
Základné nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 28	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete prispôbiť podľa vašich priani.

Druhy ohrevu

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

Symbody jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev *	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eco	30 – 275 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev eco	30 – 300 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu *	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
 Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Stupeň pizza	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
 Intenzívny ohrev	30 – 300 °C	Na jedlá s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
 Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
 Sušenie	30 – 80 °C	Na sušenie bylínok, ovocia a zeleniny.
 Udržiavanie teploty *	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
 Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.



* Pridanie pary je pri tomto druhu ohrevu možné (prevádzka len s naplnenou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty

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

Para

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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Regeneračný ohrev	80 – 180 °C	Na jedlá na tanieri a pečivo Varené jedlo sa šetrne znova zohreje. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
 Kysnutie	30 – 50 °C	Na kysnuté a kváskové cesto Cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.

Mikrovltný ohrev

Aby ste vždy použili správny výkon mikrovltného ohrevu, nájdete tu prehľad rôznych oblastí použitia.

Výkon mikrovltného ohrevu	Maximálny čas trvania	Použitie
90 W	1 hodina 30 minút	Na rozmrazovanie chúlolistivých jedál.
180 W	1 hodina 30 minút	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu.
360 W	1 hodina 30 minút	Na dusenie mäsa a na ohrievanie chúlolistivých jedál.
600 W	1 hodina 30 minút	Na zohrievanie a varenie jedál.
1 000 W	30 minút	Na zohrievanie tekutín.

Mikrokombi

Výber druhov ohrevu môžete kombinovať s mikrovltným ohrevom. Spotrebič ohrieva a súčasne sa pripojí mikrovltný ohrev. Takto bude vaše jedlo rýchlejšie hotové.

Na to sú vhodné výkony mikrovltných rúr medzi 90 a 360 W.

Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia a ďalšie informácie o aktuálnej akcii.

Stlačte pole **i**. Upozornenie sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji. Keď sú upozornenia dlhšie, otočným voličom listujte až na koniec.

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

Funkcie priestoru na pečenie

Funkcie v priestoru na pečenie uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dveriek spotrebiča

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

Upozornenie: Pri druhu prevádzky „Mikrovltný ohrev“ musíte po zatvorení dverí pokračovať v prevádzke tlačidlom start/stop **D**. Základné nastavenie môžete meniť. → "Základné nastavenia" na strane 28

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapne. → "Základné nastavenia" na strane 28

Ventilátor

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

Pozor!

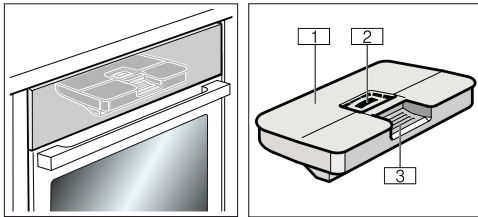
Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič prehreje.

Aby po prevádzke priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, ventilátor istý čas dobíeha.

Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 28

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred prevádzkou s parou nalejte vždy vodu do nádržky na vodu. → "Para" na strane 21



- 1 Veko nádržky
- 2 Otvor na plnenie
- 3 Držadlo na vyberanie a zasúvanie nádržky na vodu

Príslušenstvo

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

Dodávané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p>Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso a grilované kusky. Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.</p>
	<p>Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>
	<p>Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 26</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

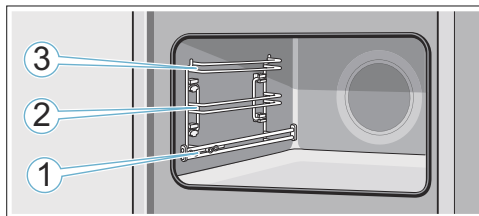
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiadene vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 3 úrovne vkladania.

Úrovne vkladania sa počítajú zdola nahor.

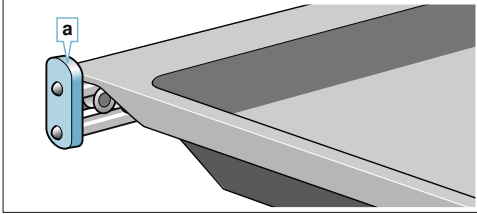


V úrovniach 2 a 3 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej úrovne vkladania.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou teleskopických vysunutí vo výške 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo na teleskopickom vysunutí.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Vysunutia sa zaistia, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Vysunutia odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do priestoru na pečenie.

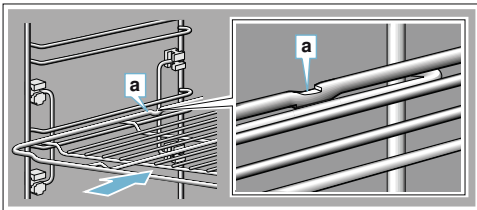
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

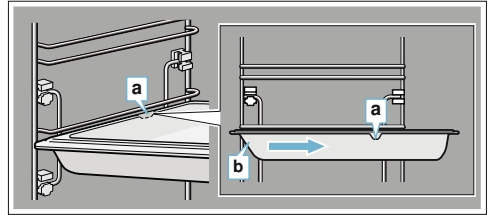
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do priestoru na pečenie, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do priestoru na pečenie bola západka **a** vždy vzadu a smerovala dole. Zošíknenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch.

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

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie produktu (č. E) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 40

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.	HEZ634080
Univerzálny vysoký plech Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť-vať aj ako záchytnú nádobu na tuk.	HEZ632070 Vhodný na pyrolyzu
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070 Vhodný na pyrolyzu
Vkladací rošt Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HEZ324000
Profesionálny vysoký plech Na prípravu veľkých množstiev.	HEZ633070
Pokrievka na profesionálny vysoký plech Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HEZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HEZ625071 Vhodný na pyrolyzu

Kameň na pečenie chleba Na prípravu domáceho chleba, zemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HEZ327000 Vhodný na pyrolyzu
Sklenený pekáč (5,1 l) Na prípravu dusených jedál a nákyrov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.	HEZ915001
Sklenená misa Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákyrov.	HEZ864000
Sklenený plech Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HEZ636000



Pred prvým použitím

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárni o tvrdosti vody.

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odvápenia, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlôvanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	00 zmäkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	01 mäkká
2 (1,3 – 2,5 mmol/l)	02 stredne tvrdá
3 (2,5 – 3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (viac ako 3,8 mmol/l)	04 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa objaví výzva.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 28

Nastavenie jazyka

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

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Na potvrdenie fuknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.


1. Ťknite na textové pole „Čas“.
2. Otočným vľáčkom nastavte čas.
3. Na potvrdenie ťknite na nasledujúce textové pole. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.

1. Otočným vľáčkom nastavte rozsah tvrdosti vody.
2. Na potvrdenie ťknite na textové pole „Ukončiť nastavenie“.

Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.


Keď spotrebič **nepotrebuje**, vypnite ho tlačidlom on/off .


Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva


Predtým ako začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Aby sa odstránil pach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý priestor na pečenie.

1. Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy v priestore na pečenie vlhkou handričkou.
4. Tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a pridávanie pary a spustíte prevádzku spotrebiča.

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev  s pridávaním pary stupeň 01 (nizky)
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

7. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
8. Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off .
9. Počkajte, kým priestor na pečenie nevychladne.
10. Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou na umývanie.
11. Vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte priestor na pečenie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým ako začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detská poistka a budík sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči. Určité zobrazenia a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zostatkového tepla v priestore na pečenie, zostanú viditeľné aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.

Na displeji sa objaví logo Bosch a potom zoznam výberu druhov ohrevu.

Upozornenie: To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 28

Vypnutie spotrebiča


Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

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


Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie. → "Základné nastavenia" na strane 28


Spustenie programu

Každý program musíte spustiť tlačidlom start/stop .

Po spustení sa na displeji okrem nastavení objaví zobrazenie času. Okrem toho sa objaví **prsteneč** a línia rozohrievania.

Zastavenie programu

Tlačidlom start/stop  môžete program aj prerušiť a znova spustiť.

Keď tlačidlo start/stop  podržíte cca 3 sekundy stlačené, program sa celkom zruší a všetky nastavenia sa vynulujú.

Upozornenie: Po prerušení alebo zrušení programu môže ventilátor bežať ďalej.

Nastavenie druhu programu

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh programu.

Keď chcete nastaviť iný druh programu, choďte cez menu. Presný opis jednotlivých druhov programov nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:

1. Ťuknite na príslušné textové pole. Funkcia je v popredí.
2. Otočným vlničom zmeňte výber vo zvýraznenej časti.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenia. Ťuknite na príslušné textové pole a otočným vlničom zmeňte hodnotu.
4. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Spotrebič spustí program.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Keď ste nezvolili druh programu „Druhy ohrevu“, ťuknite v menu na textové pole „Druhy ohrevu“.

Zoznam výberu druhov ohrevu sa objaví na dotykových displejoch.
Príklad na obrázku: Horúci vzduch ☼ pri 195 °C.

1. Ťuknite na textové pole požadovaného druhu ohrevu. V prípade potreby listujte otočným vlničom v zozname výberu.



Teplota je v popredí zobrazená bielou farbou.

2. Otočným vlničom nastavte teplotu.



3. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už program beží.



Spotrebič začne hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off ⊖ vypnete spotrebič.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 19

Zmena

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohybuje otočným vlničom, teplota sa priamo zmení a uloží.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, prerušte predtým program tlačidlom start/stop ▷ a ťuknite na textové pole druhu ohrevu. Zobrazí sa zoznam výberu. Ťuknite na požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa objaví príslušný návrh teploty.

Upozornenie: Keď chcete zmeniť druh ohrevu, aj ostatné nastavenia sa vynulujú.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu môžete pri niektorých druhoch ohrevu skrátiť čas rozohrievania.

Vhodné druhy ohrevu pre rýchly ohrev sú:

- ☼ 4D horúci vzduch
- ☼/☾ Horný/dolný ohrev
- ☼ Intenzívny ohrev

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

Nastavenie

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Ťuknite na textové pole „Rýchly ohrev“. V textovom poli je zobrazené „zap.“. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

Keď je rýchly ohrev ukončený, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. V textovom poli sa zobrazí „vyp.“. Vložte jedlo do varného priestoru.

Upozornenie: Časová funkcia „Čas trvania“ sa spustí hneď s rýchlym ohrevom. Čas trvania nastavte až vtedy, keď je rýchly ohrev ukončen.

Zrušenie

Na zrušenie rýchleho ohrevu ťuknite znova na textové pole „Rýchly ohrev“. V textovom poli sa zobrazí „vyp.“.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
Čas (trvania) úpravy pokrmu	Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
Čas ukončenia (Koniec)	Zadajte čas trvania a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
Budík	Budík funguje ako časovač. Beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič nevyvpe a nezapne automaticky.

Čas trvania a koniec sa po nastavení prevádzky dajú vyvolať na dotykovom displeji. Budík má vlastné pole a dá sa kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na budíku zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť ťuknutím na pole alebo dotykový displej.

Upozornenie: To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 28

Čas úpravy pokrmu

Čas úpravy vášho pokrmu môžete nastaviť na spotrebiči. Vďaka tomu sa čas prípravy nechcne neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.

Nastavenie

Podľa toho, ktorým smerom najprv otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.

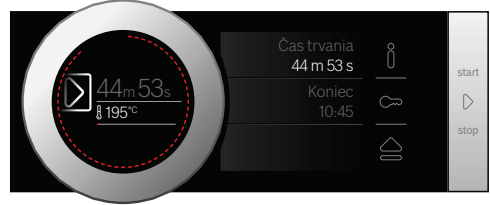
Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch. Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

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

- Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
- Pred spustením ťuknite na textové pole „Čas trvania“. Na displeji je čas trvania v popredí zobrazený bielou farbou.
- Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania. Čas skončenia sa vypočíta automaticky.



- Spustíte tlačidlom start/stop . Čas trvania plynie.



Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s. Prostredníctvom textového poľa „Čas trvania“ sa dá znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off .

Zmena a prerušenie

Čas trvania zmeníte ťuknutím na textové pole „Čas trvania“. Čas trvania je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Zmena sa priamo prevezme.

Keď chcete zrušiť čas trvania, nastavte čas trvania celkom naspäť na nulu. Po prevzatí zmeny bude prevádzka pokračovať bez nastaveného času trvania.

Čas ukončenia úpravy pokrmu

Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vložiť jedlo do varného priestoru a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

Upozornenia

- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho v **prostore na pečenie**, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, keď bola prevádzka spustená. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

Nastavenie

Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:00 hod.

- Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
- Nastavte čas trvania.

3. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“. Na displeji je v popredí vypočítaný čas skončenia zobrazený bielou farbou.
4. Otočným vlničkom posuňte koniec na neskôr.



5. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa má spotrebič spustiť.



Spotrebič je v čakacej pozícii. Keď sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Prostredníctvom textového poľa „Čas trvania“ sa dá znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop ▷ pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ◯.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

Keď chcete na konci zrušiť čas skončenia, prerušte prevádzku tlačidlom start/stop ▷. Prevádzka môže pokračovať bez času trvania a skončenia.

Budík

Budík beží paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul budík alebo čas trvania.

Nastavenie

Čas nastavený na budíku začína vždy na nula minútach.

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

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

1. Stlačte pole ☒. Symbol svieti červenou farbou. Na displeji je v popredí čas nastavený na budíku biely.
2. Otočným vlničkom nastavte čas na budíku.
3. Spustíte stlačením poľa ☒.

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí budík.

Čas na budíku sa odpočítava.

Budík zostane na displeji viditeľný, keď je spotrebič vypnutý. Pri prebiehajúcej prevádzke sú nastavenia prevádzky v popredí. Keď ťuknete na pole ☒, zobrazí sa na niekoľko sekúnd čas nastavený na budíku.

Keď uplynie čas nastavený na budíku, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

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

Zmena a prerušenie

Čas na budíku zmeníte stlačením poľa ☒. Čas budíka je biely a zvýraznený a môže sa zmeniť otočným vlničkom.

Keď chcete zrušiť budík, nastavte budík znova úplne naspäť. Po prevzatí zmien už symbol nesvieti.

Para

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete jedlá pripravovať s podporou pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu: stupeň kysnutia a regeneračný ohrev.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

Pečenie v pare – pečenie s pridaním pary

Pri príprave s pridaním pary sa počas prevádzky spotrebiča pridáva do priestoru na pečenie para v rôznych intervaloch a rôznej intenzity. Dosiagne sa tak lepší výsledok varenia/pečenia.

Vaše jedlo

- získa chrumkavú kôrku
- získa lesklý povrch
- vo vnútri bude šľavnaté a jemné
- zmenší svoj objem len minimálne

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvolíte program.





Intenzita pary

Pre pridanie pary sú k dispozícii rôzne intenzity:


Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
vyšoká	03

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

- 4D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu 
- Udržiavanie teploty 

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
3. Ťuknite na textové pole „Pridanie pary“. Na displeji je stupeň pary v popredí zobrazený bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte stupeň pary.
5. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Keď je nádržka na vodu počas prevádzky s pridaním pary prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky. Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.


Zmena a zrušenie

Stupeň pary zmeníte ťuknutím na textové pole „Stupeň pary“. Stupeň pary je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Zmena sa prejaví okamžite.

Keď chcete zrušiť paru, nastavte „Pridanie pary“ na „0“.

Upozornenie: Program pokračuje ďalej bez pridania pary.

Regeneračný ohrev


S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie  môžete už uvarené jedlá šetrne zohriať alebo zapiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary sa uskutoční automaticky.

Upozornenie: Keď je počas regeneračného zohrievania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.


Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
3. Ťuknite na textové pole „Para“.
4. Ťuknite na textové pole „Regeneračné zohrievanie“. Teplota je v popredí.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.

Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.

7. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič začne hriať.


Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  vypnete spotrebič.

Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťuknite na príslušné textové pole a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa prejaví okamžite.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte prevádzku tlačidlom start/stop .

Kysnutie

S druhom ohrevu Kysnutie  cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.

Na výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľke. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42

Upozornenie: Keď je počas prevádzky na stupni kysnutia nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

- Naplníte nádržku na vodu.
Upozornenie: Stupeň kysnutia zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).
- Ťknúte na pole **menu**.
- Ťknúte na textové pole „Para“.
- Ťknúte na textové pole „Kysnutie“. Teplota je v popredí.
- Otočným voličom nastavte teplotu.
- Ťknúte na textové pole „Čas trvania“ a nastavte čas trvania ohrevu.
Upozornenie: Pri druhoch ohrevu s parou je potrebný vždy čas trvania.
- Spustíte tlačidlom start/stop ▷.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off ⊖ vypnete spotrebič.

Zmena

Nastavenia môžete zmeniť ako zvyčajne.

Keď chcete zmeniť teplotu alebo čas ohrevu, ťknúte na príslušné textové pole a otočným voličom zmeníte hodnotu. Zmena sa prejaví okamžite.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte prevádzku tlačidlom start/stop ▷.

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred spustením prevádzky s parou otvorte kryt a naplníte nádržku na vodu.

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenia" na strane 28

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!
Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Pary horľavých kvapalín sa môžu vo varnom priestore na horúcich povrchoch zapáliť (vznietenie). Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!


Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozohriať. Po predchádzajúcej prevádzke počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

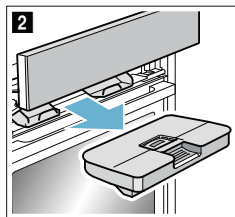
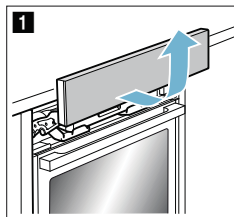
Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

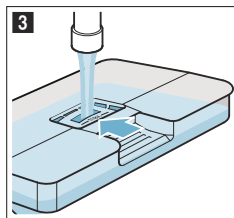
Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.

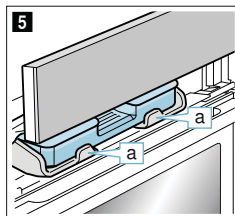
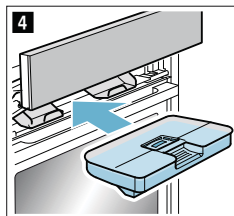
- Stlačte pole . Kryt sa automaticky posunie dopredu.
- Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom posuňte **hore** tak, aby zapadol (obrázok **1**).
- Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok **2**).



- Nádržku na vodu naplníte studenou vodou po značku „max“ (obrázok **3**).



- Naplnenú nádržku na vodu vložte (obrázok **4**). Dbajte na to, aby nádržka na vodu za obidvomi uchytieniami **a** zapadla (obrázok **5**).



- Kryt pomaly posuňte dole, potom zatlačte dozadu tak, aby sa úplne zatvoril. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť prevádzku s parou.

Doplnenie nádržky na vodu

Ak je nádržka na vodu počas prevádzky s parou prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky.

Upozornenia

- Prevádzky s pridaním pary bežia ďalej bez prídania pary.
- Keď sa počas prevádzky stupňa kysnutia alebo počas regeneračného ohrevu vyprázdni nádržka na vodu, prevádzka sa preruší. Naplníte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte ju.
3. Naplnenú nádržku na vodu vložte a kryt zatvorte.

Po každej prevádzke s parou

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dveriek spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!


Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna priestoru na pečenie spotrebiča.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšková voda odčerpá naspäť do nádržky s vodou. Nádržku na vodu vyprázdnite a potom ju vysušte. Vo varnom priestore zostane vlhkosť. Na vysušenie varného priestoru môžete buď použiť druh prevádzky „Sušenie“, alebo varný priestor vysušíť ručne.

Upozornenia

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole  trochu dlhšie, aby upozornilo na potrebu vyprázdnenia nádržky na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu



Pozor!

- Nádržku na vodu nesušte v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu sa poškodí.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Veko nádržky na vodu opatrne odoberte.
4. Nádržku na vodu vyprázdnite a vypláchnite.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Nasadte veko na nádržku na vodu a prilačte ho.
7. Vložte nádržku na vodu a zatvorte kryt.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa priestor na pečenie zohreje, takže sa vlhkosť v priestore na pečenie odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z priestoru na pečenie.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z priestoru na pečenie okamžite odstráňte a vlhkosť z dna priestoru na pečenie utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.
4. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťknite na textové pole „Čistenie“.
6. Ťknite na textové pole „Sušenie“.
Zobrazí sa čas trvania. Nedá sa zmeniť.
7. Spustíte tlačidlom start/stop .
8. Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z priestoru na pečenie.

Ručné vysušenie priestoru na pečenie

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z priestoru na pečenie.
3. Priestor na pečenie vysušte mäkkou handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby priestor na pečenie celkom vyschol.

Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše jedlá mimoriadne rýchlo uvariť, zohrievať a rozmrazovať. Mikrovlnný ohrev môžete používať samostatne alebo v kombinácii s druhom ohrevu.

Aby sa mikrovlnný ohrev používal optimálne, dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu a orientujte sa podľa údajov v tabuľkách o používaní na konci návodu na používanie.

Riad

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

Vhodný riad

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

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

Nevhodný riad

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

Pozor!

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

Test riadu

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

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

1. Prázdnu nádobu postavte do priestoru na pečenie na ½ – 1 minútu pri maximálnom výkone spotrebiča.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu. Riad musí zostať studený alebo vlažný.

Keď je horúci alebo keď sa tvoria iskry, je nevhodný.

Zrušte test.

Výkony mikrovlnného ohrevu

K dispozícii máte rôzne výkony mikrovlnného ohrevu, vhodné pre rôzne druhy jedál a prípravy.

Prevádzka s mikrovlnným ohrevom vždy vyžaduje nastaviť čas trvania. Navrhnutý čas trvania môžete prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

Výkon	Použitie	Maximálny čas trvania
90 W	Na rozmrazovanie chľostivých jedál	1 h 30 min
180 W	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu	1 h 30 min
360 W	Na dusenie mäsa a na ohrievanie chľostivých jedál	1 h 30 min
600 W	Na zohrievanie a dusenie jedál	1 h 30 min
1 000 W	Na zohrievanie tekutín	30 min

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Predtým ako nastavíte mikrovlnný ohrev, zohľadnite vhodnosť riadu pre mikrovlnný ohrev.

1. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazi sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Mikrovlnný ohrev“.
3. Ťuknite na textové pole požadovaného výkonu mikrovlnného ohrevu. Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený čas trvania.
4. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
5. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Čas prevádzky na displeji plynie. Lúnia rozohrievania sa neobjaví pri mikrovlnnom ohreve. Spotrebič sa spustí.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪.

Zmena a prerušenie

Po štarte zostane v popredí čas trvania. Keď pohnete otočným voličom, priamo sa zmení a uloží čas trvania.






Na zmenu výkonu mikrovlnného ohrevu zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop ▷. Ťuknite na textové pole požadovaného výkonu a pokračujte v prevádzke pomocou tlačidla start/stop ▷. Čas trvania ostane zachovaný.

Ak chcete zrušiť mikrovlnný ohrev, zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop ▷ a zvolte iný druh programu.

Nastavenie Mikrokombi

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete pripojiť mikrovlnný ohrev.

Vhodné druhy ohrevu sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril
-  Maloplášny gril

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

Predtým ako nastavíte Mikrokombi, zohľadnite vhodnosť riadu pre mikrovlnný ohrev.

1. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
 2. Ťknite na textové pole „Mikrokombi“.
 3. Ťknite na textové pole požadovaného druhu ohrevu.
 4. Ťknite na textové pole požadovaného výkonu mikrovlnného ohrevu.
Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazená teplota alebo stupeň.
 5. Otočným voličom nastavte teplotu alebo stupeň.
 6. Ťknite na textové pole „Čas trvania“.
Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený čas trvania.
 7. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
 8. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Čas prevádzky na displeji plynie.
- Spotrebič sa spustí.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off Ⓞ.

Zmena a prerušenie

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohnete otočným voličom, teplota, resp. stupeň sa priamo zmení a uloží.

Keď chcete zmeniť čas trvania, ťknite na textové pole „Čas trvania“ a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

Na zmenu druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu najskôr zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop ▷. Ťknite na textové pole druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu a zmeňte ho.

Upozornenie: Keď zmeníte druh ohrevu alebo výkon mikrovlnného ohrevu, zrušia sa aj ostatné nastavenia.

Ak chcete zrušiť Mikrokombi, zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop ▷ a zvolte iný druh prevádzky.

Sušenie

Vysušte priestor na pečenie po ukončení prevádzky, aby v ňom neostala žiadna vlhkosť.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zohreje, takže sa vlhkosť v priestore na pečenie odparuje. Potom otvorte dverka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z priestoru na pečenie.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z priestoru na pečenie okamžite odstráňte a vlhkosť zo dna priestoru na pečenie utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off Ⓞ zapnite spotrebič.
4. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťknite na textové pole „Čistenie“.
6. Ťknite na textové pole „Sušenie“.
Zobrazí sa čas trvania. Nedá sa zmeniť.
7. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z priestoru na pečenie.

Ručné vysušenie priestoru na pečenie

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z priestoru na pečenie.
3. Priestor na pečenie vysušte mäkkou handričkou.
4. Dverka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby priestor na pečenie celkom vyschol.








Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na prevádzku s teplotnou sondou.

Keď je teplotná sonda zasunutá v priestore na pečenie, máte k dispozícii nasledovné druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev eco
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Stupeň pizza
	Regeneračný ohrev

Upozornenia

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
- Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť ako náhradnú súčiastku v zákazníckom servise.
- Teplotnú sondu po použití vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ju neuskladňujte v prietore na pečenie.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Teplota priestoru na pečenie

Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

Vsunutie teplotnej sondy do potravín

Predtým ako potravinu vložíte do priestoru na pečenie, vsuňte do nej teplotnú sondu.

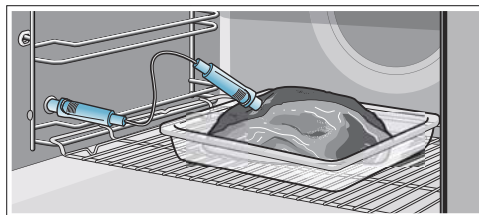
Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol vo varenej potravine.

Pozor!

Ak pripojíte mikrovlnný ohrev, musí sa špička teplotnej sondy zastrčiť do varenej potraviny.

Mäso: do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora šikmo až na doraz do mäsa.

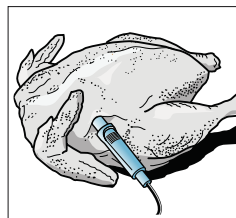
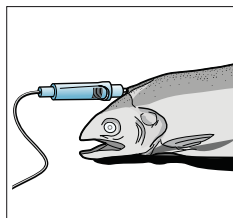
Do tenších kúskov vsuňte sondu zbok do najhrubšej časti.



Upozornenie: Príslušenstvo zasuňte vždy pod zásuvku teplotnej sondy.

Ryba: Celú rybu položte chrbtom hore rozpoletú podporetú zemiakom na rošt. Teplotnú sondu vsuňte za hlavu v smere ku stredu chrbtice až na doraz.

Hydina: celú hydinu položte na rošt prsiami hore. Teplotnú sondu zasuňte do prs na začiatku krídla od jedného krídla k druhému až na doraz.



Pozor!

Kábel teplotnej sondy neprivrite. Nepoužívajte zakrytý riad.

Aby sa teplotná sonda nepoškodila v dôsledku pôsobenia príliš veľkého tepla, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Nastavenie teploty vo vnútri pokrmu

Teplotná sonda sa musí vsunúť do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.

1. Ťuknite na textové pole s požadovaným druhom ohrevu.
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota teploty priestoru na pečenie zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte teplotu priestoru na pečenie.
3. Ťuknite na textové pole „Vnútna teplota potravín“.
Na displeji je v popredí navrhovaná hodnota zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
5. Spustíte tlačidlom start/stop \triangleright .
Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.

Spotrebič začne hriať.

Na displeji je v popredí teplota v strede potraviny zobrazená bielou farbou, vľavo aktuálna teplota, vpravo nastavená teplota, napr. „15 | 80 °C“. Línia rozohrievania sa vzťahuje tiež na teplotu v strede potraviny.

Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede potraviny, zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálne teplota v strede potraviny rovná nastavenej teplote, napr. „80 | 80 °C“. Priebeh času sa zastaví.

Vypnite spotrebič tlačidlom on/off \odot a vytiahnite teplotnú sondy zo zásuvky.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie, príslušenstvo a teplotná sonda sa zohrejú na vysokú teplotu. Horúce príslušenstvo a teplotnú sondy vyberte z priestoru na pečenie vždy chňapkou na hrnce.

Zmena

Po štarte je teplota v strede potraviny v popredí. Keď pohnete otočným voličom, teplota v strede potraviny sa priamo zmení a prevezme.

Keď chcete zmeniť teplotu priestoru na pečenie, ťuknite predtým na textové pole „Teplota“.

Keď chcete zmeniť druh ohrevu, najprv prerušte prevádzku tlačidlom start/stop \triangleright .

Upozornenie: Keď chcete zmeniť druh ohrevu, aj ostatné nastavenia sa vynulujú.

Zrušenie

Keď chcete teplotnú sondy zrušiť, vytiahnite ju zo zásuvky a z mäsa. Stlačením tlačidla start/stop \triangleright môže prevádzka pokračovať bez teplotnej sondy.

Vnútna teplota potravín

Nepoužívajte zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42

Potravina	Vnútna teplota v °C
Hydina	
Kurča	80 – 85
Kuracie prsia	75 – 80
Kačica	80 – 85
Kačacie prsia, do ružova	55 – 60
Morka	80 – 85
Morčacie prsia	80 – 85
Hus	80 – 90
Bravčové mäso	
Bravčová krkovička	85 – 90
Bravčová panenka, do ružova	62 – 70
Bravčové karé, prepečené	72 – 80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef	45 – 52
Hovädzia sviečkovica alebo roastbeef, do ružova	55 – 62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef, prepečené	65 – 75
Teľacie mäso	
Teľacie pečienka alebo lopatka, chudé	75 – 80
Teľacie pečienka, pliecko	75 – 80
Teľacie koleno	85 – 90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, do ružova	60 – 65
Jahňacie stehno, prepečené	70 – 80
Jahňací chrbát, do ružova	55 – 60
Ryby	
Ryby, v celku	65 – 70
Rybacie filé	60 – 65
Iné	
Fašírka, všetky druhy mäsa	80 – 90
Zohrievanie jedál, regeneračný ohrev	65 – 75

Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.



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

Aktivovanie a deaktivovanie

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

Cca 4 sekundy podržte pole  stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

Keď je zapnutý spotrebič, svieti pole  načerveno. Keď je spotrebič vypnutý, pole  nesvieti.

Základné nastavenia


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

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Základné nastavenia“.
Na dotykovom displeji sa objavia nastavenia.
3. Ťuknite na textové pole s požadovaným nastavením.
Červený pás na strane textového poľa ukazuje, ktoré nastavenie je zvolené.
Na displeji je k nemu zobrazená hodnota.
4. V prípade potreby hodnotu zmeníte otočným voličom.
5. Ťuknite na textové pole nasledujúceho nastavenia.
Hodnota k nemu sa objaví na displeji a môže sa zmeniť otočným voličom.
6. Prechádzajte nastaveniami a v prípade potreby ich zmeňte otočným voličom.
Keď chcete listovať v nastaveniach, ťuknite na textové pole „Nastavenia“.
7. Na potvrdenie ťuknite na pole **menu**.
Objaví sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
8. Ťuknite na textové pole „Uložiť“.
Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

Prerušenie

Keď nechcete zmeny uložiť, ťuknite na pole **menu** a potom na textové pole „Neuložiť“. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia neuložili. Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Nastavenie	Výber
Jazyk	Ďalšie jazyky k dispozícii
Čas	Čas v 24 h formáte
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredne tvrdá) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)*
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť*
Zvukový signál	Krátke trvanie (30 s) Stredné trvanie (1 min)* Dlhé trvanie (5 min)
Hlasitosť	Stupnica s 5 stupňami

Zvuk tlačidiel	zapnuté vypnuté* (zvuk pri on/off ⓘ zostane)
Jas displeja	Stupnica s 5 stupňami
Zobrazenie času	vyp. Digitálne* Analogové
Osvetlenie	V prevádzke vyp. V prevádzke
Automatické pokračova-nie	Nepokračovať automaticky* Pri zatvorení dvierok (iba pre druh prevádzky Mikrovlnný ohrev)
Detská poistka	Len blokovanie tlačidiel* Zaistenie dvierok a blokovanie
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu* Mikrovlnný ohrev Ohrev Mikrokombi Assist Para
Vypnutie displeja v noci	vypnuté* zapnuté
Logo značky	zobraziť* nezobraziť
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa* Minimálne
Režim Šabat	zapnuté vypnuté*

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

Zmena času

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

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Ťuknite na pole **menu**.
Na displeji sa zobrazí výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Základné nastavenia“.
Na dotykovom displeji sa objavia nastavenia.
3. Ťuknite na textové pole „Čas“.
Na displeji sa zobrazí čas.
4. Čas zmeníte otočným voličom.
5. Na potvrdenie ťuknite na pole **menu**.
Objaví sa otázka, či sa majú zmeny uložiť.
6. Ťuknite na textové pole „Uložiť“.
Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

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

Výpadok elektrického prúdu

Vami uskutočnené zmeny nastavenia zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

Len nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky sa musia po dlhšom prerušení dodávky prúdu nanovo vykonať. Krátko prerušenie dodávky prúdu dokáže spotrebič premostiť.

Režim Šabat

S režimom Šabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá v priestore na pečenie zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

Spustenie režimu Šabat

Predtým ako budete môcť použiť režim Šabat, musíte aktivovať základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 28

Keď je základné nastavenie príslušne zmenené, Režim Šabat sa pri druhoch ohrevu uvádza ako posledný.

Spotrebič hreje horným/dolným ohrevom. Nastaviť sa dá teplota v rozsahu 85 °C až 140 °C.

Druh programu a Druhy ohrevu musí byť zvolený. Zoznam výberu druhov ohrevu sa objaví na dotykových displejoch.

1. Ťknúť na textové pole „Režim Šabat“. Na displeji je navrhovaná hodnota k teplote v popredí zobrazená bielou farbou.
2. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením ťknúť na textové pole „Čas trvania“. Na displeji sa objaví navrhovaná hodnota času trvania v popredí zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania. **Upozornenie:** Čas ukončenia sa vypočíta automaticky, nedá sa však posunúť.
5. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Čas prevádzky na displeji plynie. Spotrebič začne hriať.


Po uplynutí času trvania režim Šabat zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania 00m 00s.

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Upozornenie: Keď otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť režim Šabat, vypnite spotrebič tlačidlom on/off . Tlačidlom start/stop ▷ už nemôžete prevádzku pozastaviť.

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú k dispozícii všetky rozsahy.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvom zákaznickeho servisu si môžete kúpiť súpravu na čistenie a ošetrovanie, ktorú zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

Skla dvierok	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Rúčka dvierok	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.

Vnútro spotrebiča

Smaltované plochy	Horúci umývaci roztok alebo voda s octom: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Použite funkciu čistenia. ~ "Funkcia čistenia" na strane 32
Sklenný kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Vnútrotný rámček dverí z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Je tým možné odstrániť zafarbenia. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Závesné rošty	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazací olej z vytáňovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Nádržka na vodu	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.

Teplotná sonda	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.
----------------	--

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieň na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelný odraz osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Udržiavanie čistoty spotrebiča

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

Tipy

- Vyčistíte priestor na pečenie po každom použití. Nečistoty sa tak nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

Funkcia čistenia

Váš spotrebič disponuje funkciou čistenia „Pyrolýza“ a „Odvápnenie“. Pomocou pyrolýzy bez námahy očistíte priestor na pečenie. Pomocou funkcie odvápnenie odstránite vodný kameň z odparovača.

Pyrolýza


S funkciou čistenia „Pyrolýza“ sa dá priestor na pečenie bez námahy vyčistiť. Priestor na pečenie sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia a grilovania sa spália.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.


Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	mierne	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredne	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívne	cca 2 hodiny

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Stačí, keď priestor na pečenie vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistenie spustiť aj častejšie. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,7 kilowatthodin.

Upozornenia

- Kvôli vašej bezpečnosti sa dverka spotrebiča od určitej teploty automaticky zablokujú. Znova sa dajú otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol blokovania  na displeji.
- Počas priebehu funkcie čistenia osvetlenie priestoru na pečenie nesvieti.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dverok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Pred spustením funkcie čistenia

Pozor!

Pred spustením čistenia vyberte nádržku na vodu zo spotrebiča. → "Para" na strane 21

Pri použití funkcie čistenia môžete spolu s rúrou čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Príslušenstvo zasuňte do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dverka spotrebiča a okrajové plochy priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Tesnenie neumývajte abrazívnou.

Upozornenie: Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť dodané, smaltované príslušenstvo. Všetky rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou. Rošty nie sú vhodné na použitie funkcie čistenia a sfarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na použitie funkcie čistenia, nájdete v tabuľke osobitného príslušenstva. → "Príslušenstvo" na strane 14

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Volné zvyšky jedál, tuk a štava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z priestoru na pečenie a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dverok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.


Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistíte len smaltované príslušenstvo.

Nastavenie funkcie čistenia


Predtým ako nastavíte funkciu čistenia, všimnite si údaje týkajúce sa prípravy.


Čas trvania je pre každý stupeň čistenia pevne prednastavený a nedá sa zmeniť.


1. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
3. Ťuknite na textové pole „Pyrolýza“. Na displeji je v popredí bielu farbou zobrazený stupeň čistenia.
4. Otočným voličom nastavte stupeň čistenia. Čas skončenia sa automaticky vypočíta.
5. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plynie. Línia rozohrievania sa pri funkcii čistenia neobjaví.

Funkcia čistenia sa spustí.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

Dverka spotrebiča sa krátko po spustení zablokujú. Na displeji sa objaví upozornenie a symbol .

Po skončení funkcie čistenia zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s. Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Dverka spotrebiča sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol blokovania .



Posunutie času konca


Čas konca môžete posunúť dozadu. Pred spustením ťuknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

Keď chcete zrušiť funkciu čistenia, spotrebič vypnite tlačidlom on/off . Tlačidlom start/stop  už nemôžete prevádzku pozastaviť.

Dvierka spotrebiča zostanú zablokované, až kým nezhasne symbol blokovania  na displeji.

Po skončení funkcie čistenia

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, utrite popol, ktorý zostal v priestore na pečenie, v príslušenstve, na rámoch a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handričkou.

Po čistení môže zostať zafarbenie na teleskopických vysunutíach. Nemá to žiadny vplyv na funkciu. Teleskopické vysunutia poutierajte vlhkou handričkou. Potom všetky vysunutia viackrát zasuňte a vysušte.

Počas čistenia sa zafarbí rámček na vnútornej strane dvierok spotrebiča. Je to normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu. Zafarbenie je možné odstrániť iba čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.

Odvápnenie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne odvápnovať.

Odvápnenie pozostáva z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odvápnenie kompletne prebehnúť, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odvápnenie trvá celkom 70 – 90 minút.

- Odvápnenie (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Prvé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju

Keď sa odvápnenie preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča budete dvakrát upozornení na potrebu opláchnutia. Spotrebič zostane až do konca druhého oplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky.

To, ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti použitej vody. Keď je možných už len 5 alebo menej prevádzok s parou, spotrebič vás upozorní na potrebu odvápnenia hlášením na displeji. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po zapnutí. Budete tak mať čas pripraviť sa včas na odvápnenie.


Spustenie

Pozor!


- Poškodenia spotrebiča: Na odvápnenie používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápnovací prostriedok. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Odvápnovací prostriedok, obj. č. 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chůlostivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

Odvápnenie sa môže spustiť len vtedy, keď je priestor na varenie vychladnutý. Keď je teplota v priestore na pečenie príliš vysoká, na displeji sa objaví hlásenie. V takom prípade počkajte, kým priestor na pečenie vychladne. Potom proces znova spustíte.


Keď ste pred odvápnením použili prevádzku s parou, spotrebič najprv vypnite, aby sa zvyšková voda odčerpala z odparovacej misky.

1. Roztok na odvápnenie pripravte zmiešaním 500 ml vody a 150 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.
2. Spustíte tlačidlom on/off .
3. Nádržku na vodu vyberte a nalejte do nej odvápnovací roztok.
4. Nádržku na vodu naplnenú odvápnovacím roztokom úplne zasuňte.
5. Zatvorte kryt.
6. Ťuknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
7. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
8. Ťuknite na textové pole „Odvápnenie“.


Zobrazí sa čas trvania odvápnenie. Nedá sa zmeniť.

9. Spustíte tlačidlom start/stop . Zo spotrebiča sa odstráni vodný kameň. Na displeji plynie čas trvania. Po uplynutí času trvania zaznie signál.

Prvé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič sa prepláchne. Po uplynutí času trvania zaznie signál.

Druhé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop . Spotrebič sa prepláchne. Po uplynutí času trvania zaznie signál.

Dočistenie

1. Otvorte kryt.
 2. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte.
 3. Tlačidlom on/off ① spotrebič vypnite.
- Odvápnenie je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

Sušenie

Vysušte priestor na pečenie po ukončení prevádzky, aby v ňom neostala žiadna vlhkosť.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa priestor na pečenie zohreje, takže sa vlhkosť v priestore na pečenie odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z priestoru na pečenie.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z priestoru na pečenie okamžite odstráňte a vlhkosť z dna priestoru na pečenie utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off ① zapnite spotrebič.
4. Ťuknite na pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťuknite na textové pole „Čistenie“.
6. Ťuknite na textové pole „Sušenie“.
7. Zobrazí sa čas trvania. Nedá sa zmeniť. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z priestoru na pečenie.
3. Priestor na pečenie vysušte mäkkou handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby priestor na pečenie celkom vyschol.

Závesné rošty

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho žiarivý a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vysadiť a vyčistiť závesné rošty.

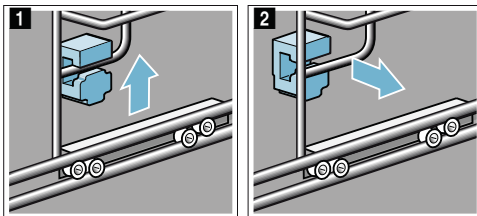
Vysadenie a nasadenie závesným roštov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

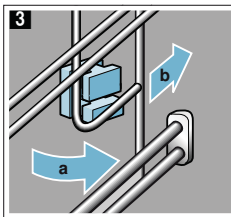
Rošty sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vysadenie závesných roštov

1. Teleskopické vysunutie vytiahnite dopredu.
2. Rošty zatlačte vpredú smerom hore (obrázok 1) a vysadíte ich (obrázok 2).



3. Potom celý rošt otočte smerom von **a** a vysadíte vzadu **b** (obrázok 3).

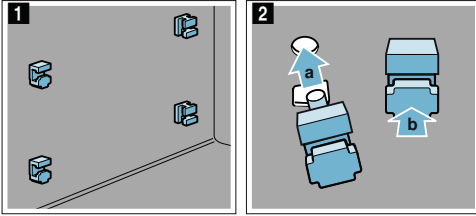


Rošty vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

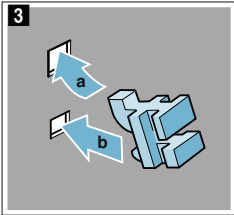
Zasunutie držiakov

Ak pri vyberaní roštov vypadli držiaky, musia sa tieto opäť správne zasunúť.

1. Držiaky sú vpredu a vzadu rozdielne (obrázok 1).
2. Držiak vpredu zavedte háčikom hore do okrúhleho otvoru **a**, umiestnite ho do nepatrne šikmej polohy, zavedte ho dole a vyrovnajte **b** (obrázok 2).

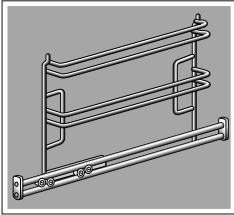


3. Držiak vzadu zavesíte háčikom do horného otvoru **a** a zatlačíte do dolného otvoru **b** (obrázok 3).



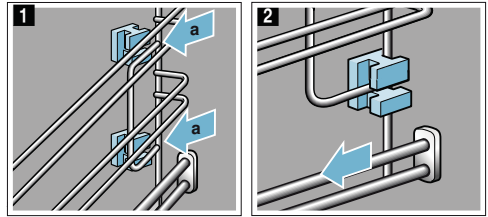
Nasadenie závesných roštov

Pri zavesovaní dávajte pozor na to, aby boli teleskopické vysunutia dole.

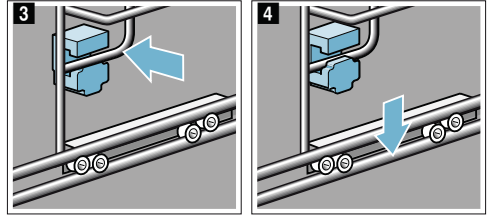


Rošty sa hodia len doprava alebo doľava. Teleskopické vysunutia sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Rošt nasadíte vzadu šikmo hore a zavedte dole **a** (obrázok 1).
2. Rošt potiahnite dopredu (obrázok 2).



3. Potom ho priklopte vpredu a zasuňte (obrázok 3).
4. a zatlačte dole (obrázok 4).



5. Vysunutia opäť kompletne zasuňte.

Dvierka spotrebiča

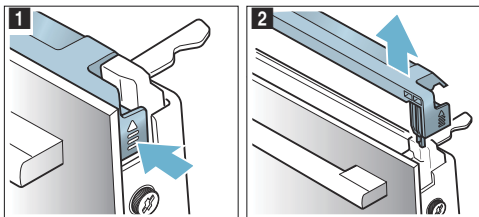
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho žiarivý a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Odoberanie krytu dvierok

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

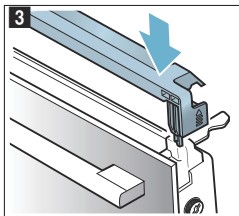
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).

Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



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

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, kým sa počutelné nezaistí (obrázok 3).



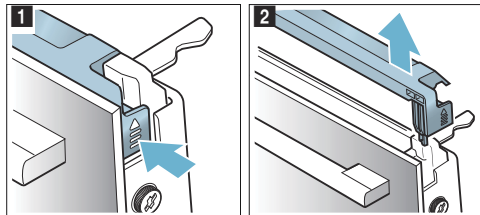
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skiel dvierok

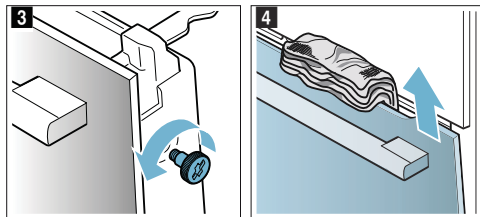
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné vysadiť.

Vysadenie skiel dvierok

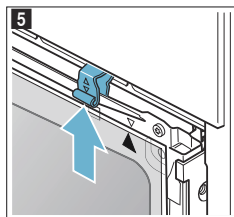
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Na dvierkach spotrebiča uvoľnite skrutky vľavo a vpravo a odstráňte ich (obrázok 3).
5. Predtým ako opäť zatvoríte dvierka, privrite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4). Čelné sklo vyťahnite dole a položte rúčkou dole na rovnú plochu.



6. Na medzisku potlačte obidva držiaky hore, neodoberajte ich (obrázok 5). Sklo držte pevne rukou. Vyberte sklo.

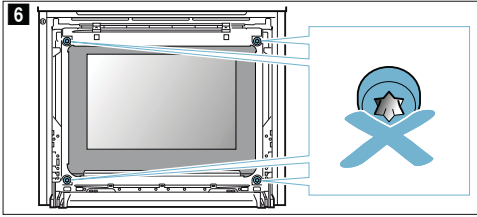


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Uvoľnením skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť spotrebiča. Môže unikáť energia mikrovlnného ohreву. Skrutky nikdy neuvolňujte.

Neodskrutkovávajúte štyri čierne skrutky (obrázok 6).



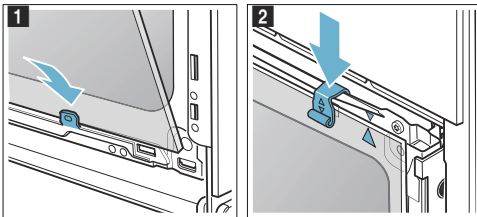
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

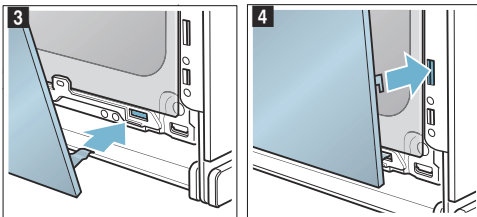
Nasadenie skiel dvierok

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

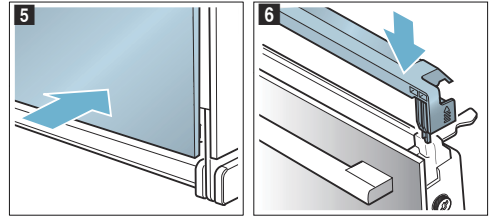
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte dole (obrázok 2).



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



5. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistilo (obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 6).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

?

Čo robiť v prípade poruchy?


Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Odstraňovanie porúch svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči si môžete často veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42


Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Nefunkčná poistka. Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini. Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadok elektrického prúdu.	Nastavte jazyk a čas znova.
Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.	Základné nastavenie je zmenené.	Zmeňte základné nastavenia zobrazenia času.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť.	Dvierka spotrebiča zablokované detskou poistkou.	Deaktivujete detskú poistku tak, že pole ☞ podržíte stlačené cca 4 sekundy. Blokovanie sa dá vypnúť v základných nastaveniach.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť, na displeji svieti symbol ☒.	Dvierka spotrebiča sú zablokované funkciou čistenia.	Počkajte, kým priestor na pečenie vychladne a zmizne symbol ☒.
Spotrebič sa nezohrieva, na displeji svieti symbol [Z].	Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič zo siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.
Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom poli.	Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.	Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vtačte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.
Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vytiahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad. Otočný volič nevyfahujajte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné.
Prevádzka s parou alebo odvápnenie sa nespustí alebo nepokračuje.	Nádržka na vodu je prázdna. Kryt je otvorený. Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou. Senzor je nefunkčný	Naplnenie nádržky na vodu. Zatvorte kryt. Uskutočnite odvápnenie . Zavolajte zákaznícky servis.
Spotrebič upozorňuje na potrebu odvápnenia .	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý.	Po opätovnom zapnutí spotrebiča pokračuje proces odvápnenia .
Spotrebič vás vyzve na odvápnenie bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo.	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky.	Uskutočnite odvápnenie . Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody.
Tlačidlá blikajú.	Normálny jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom.	Keď sa skondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť.
Výsledok varenia/pečenia pri použití s pridaním pary je príliš suchý alebo vlhký.	Intenzita pary bola nesprávne zvolená.	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary.
Objaví sa hlásenie „Nádržka je prázdna“, hoci nádržka na vodu je naplnená.	Kryt je otvorený. Senzor je nefunkčný .	Zatvorte kryt. Zavolajte zákaznícky servis.

Kryt na vyberanie nádržky sa neotvára.	Zástrčka nie je zasunutá.	Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú.
	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku.
	Senzor poľa  je poškodený.	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdňte: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vytiahnite von.
Pri parení vzniká kľokotavý zvuk.	Efekt pôsobenia tepla na studené pri mrazených potravinách podmienený vodnou parou.	Nie je možné.

Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny poškodených prírodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Hlásenia poruchy na displeji

Keď sa na displeji objaví hlásenie poruchy „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite a znova zapnite spotrebič tlačidlom on/off .

Ak išlo o jednorazovú poruchu, zobrazenie zhasne.

Ak sa hlásenie poruchy znova objaví, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy.

Maximálny čas prevádzky


Keď ste nastavenia vášho spotrebiča nezmenili niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane hriať. Zabráni sa tak neželanej trvalej prevádzke.

Dosiahnutie maximálnej doby prevádzky sa riadi príslušným nastavením druhu prevádzky.

Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

Na displeji sa objaví upozornenie, je dosiahnutý maximálny čas prevádzky.

Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, ťuknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočný volič.

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

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

Osvetlenie v priestore na pečenie

Na osvetlenie priestoru na pečenie má váš spotrebič jednu alebo viac LED diód s dlhou životnosťou.

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



Zákaznícky servis

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie , aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítek s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.



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

č. produktu (č. E)	Výrobné číslo (č. FD)
Zákaznícky servis ☎	

Upozorňujeme vás, že návšteva personálu zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy s poplatnou aj počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte si tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.



Pokrmý

S druhom prevádzky „Assist“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenia.

Upozornenia týkajúce sa nastavenia

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenie času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môže byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky vkladania alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Na displeji sa to zobrazí krátko po spustení. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 42

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skrúti čas prípravy, čas prípravy sa zníži takmer na polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aby ste používali riad, ktorý je vhodný pre mikrovlnný ohrev. V kapitole „Mikrovlnný ohrev“ nájdete upozornenia k vhodnému riadu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24

Pridanie pary

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Spotrebič vás upozorní na potrebu naplnenia nádržky na vodu. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → "Para" na strane 21



Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dveriek spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu dieťaťu.

Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Po zasunutí teplotnej sondy do spotrebiča sa vám zobrazia jedlá, ktoré sú vhodné na jej použitie. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → "Teplotná sonda" na strane 26

Senzor pečenia

Váš spotrebič má senzor pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, keď zo zoznamu výberu vyberiete príslušné pečivo. Spotrebič tu prevezme kontrolu. Keď je pečivo hotové, spotrebič sa vypne. Zaznie signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa.

Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Kým sa na displeji zobrazuje „Senzor pečenia aktívny“, dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Nastavenia sa inak zrušia. Spotrebič vám potom ponúkne nastavenie, ktoré budete musieť sami sledovať.

Nastavenie pokrmu v pomocou funkcie Assist

Prejdite jednotlivé úrovne, aby ste videli, ktoré jedlá sú k dispozícii so sprievodcom Assist a či pre vaše jedlo musíte zadať hmotnosť. Najprv odvážte vaše potraviny.

Jedlá sú nastavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Jedlo

Na listovanie po jednotlivých úrovniach použijete otočný volič.

1. Ťknite na pole **menu**.
Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Ťknite na textové pole „Assist“.
Objavia sa kategórie.
3. Ťknite na požadovanú kategóriu.
Objavia sa potraviny ku kategóriám.
4. Ťknite na požadovanú potravinu.
Objavia sa jednotlivé jedlá.
5. Ťknite na požadované jedlo.
Na displeji sa k nemu objavia nastavenia. Pri množstve jedál môžete nastavenie prispôbiť svojim vlastným potrebám.
Pri niektorých jedlách musíte namiesto toho nastaviť hmotnosť.
6. Spustíte tlačidlom start/stop ▷.
Čas prevádzky na displeji plynie.
Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off ⓪ vypnete spotrebič.

Dopečenie

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, po skončení času pečenia môžete jedlo ešte dopečiť.

Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopečiť, ťknite na textové pole „Dopečiť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustíte tlačidlom štart/stop ▷.

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť akokoľvek často.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťknite na textové pole „Skončiť“.

Tlačidlom on/off ⓪ vypnite spotrebič.

Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred spustením ťknite na textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť nastavenie, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ⓪. Tlačidlom start/stop ▷ prevádzku už nemôžete pozastaviť.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške vkladania. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vznikáť veľké množstvo vodnej pary v priestore na pečenie. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútro spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Pri použití s pridaním pary je potrebné, aby v priestore na pečenie vznikalo veľa pary. Po varení, keď je priestor na pečenie vychladnutý, utrite ho.

Nepoužívajte silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Pozor!

Nepoužívajte formy zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu alebo fólie. Senzor pečenia sa môže poškodiť.

Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené priestoro na pečenie a druhom prevádzky.

Pečenie s programom mikrokombi

Ak pečiete s programom mikrokombi, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24

V kombinovanej prevádzke môžete použiť bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavenie. Koláč zhnedne zdola menej.

Pečenie s mikrokombi je možné iba na jednej úrovni.

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Niektoré jedlá sa vydarí najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku vkladania:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šľavňatým obložením použite univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šľavou neznečistil priestor na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristríhajte.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.





Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Predhrievanie je potrebné pre vybrané jedlá, ktoré sú uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie na koláčov a drobného pečiva za tabuľkou nastavenia.





















Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro-vlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme							
Jednoduchý trený koláč	guľatá/obdĺžniková forma	1		150-170	-	-	55-70
Jednoduchý trený koláč	guľatá/obdĺžniková forma	1		160-180	90	-	30-40
Jednoduchý trený koláč	guľatá/obdĺžniková forma	1		150-160	-	1	50-70
Koláč z treného cesta, jemný	guľatá/obdĺžniková forma	1		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	-	-	45-60
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		170-190	90	-	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		150-170	-	-	20-40
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-160	-	1	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	-	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	-	40-50
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	1		200-220	-	-	35-50
Koláč tarta	Forma na tartu, biely plech	1		210-220	-	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	-	65-75
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	1	60-70
Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	-	-	25-35
Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	-	2	25-35
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		170-180	-	-	20-30
Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-160	-	1	15-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170*	-	-	25-35

* Predhriat

** 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1	☼	150-160	-	1	10
						-	15-25
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1	☼	150-170*	-	-	30-50
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1	☼	150-160	-	1	10
						-	25-35

Koláče na plechu













Koláč z treného cesta s obložiením	Plech na pečenie	1	☐	160-180	-	-	20-40
Koláč z treného cesta s obložiením	Plech na pečenie	1	☼	160-170	-	1	30-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	150-170	-	-	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložiením	Plech na pečenie	1	☐	170-190	-	-	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložiením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	150-170	-	-	40-55
Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložiením	Univerzálny pekáč	1	☐	160-180	-	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1	☐	200-210	-	-	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložiením	Plech na pečenie	1	☐	160-180	-	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým obložiením	Plech na pečenie	1	☼	150-160	-	1	20-30
Kysnutý koláč so suchým obložiením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	160-170	-	-	25-35
Kysnutý koláč so šľavnatým obložiením	Univerzálny pekáč	1	☐	180-200	-	-	30-45
Kysnutý koláč so šľavnatým obložiením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	150-160	-	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1	☼	150-160	-	-	35-45
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1	☼	150-160	-	2	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	1	☐	190-210*	-	-	10-15
Piškútová roláda	Plech na pečenie	1	☼	180-190*	-	1	10-15
Štóla z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1	☼	150-160	-	-	50-60
Štóla z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1	☼	140-150	-	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1	☼	170-180	-	-	40-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1	☼	180-190	-	2	50-60
Štrúďľa, zmrazená	Plech na pečenie	1	☼	190-210	-	-	30-45
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	1	☼	180-190	-	1	35-45
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	1	☼	200-220	90	-	20-25

Drobné pečivo









Koláčiky (small cakes)**	Plech na pečenie	1	☐	160*	-	-	25-35
Koláčiky (small cakes)**	Plech na pečenie	1	☼	150*	-	-	25-40
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne**	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☼	140*	-	-	35-45

* Predhriat

** 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Mufiny	Plech na mufiny	1		170-190	-	-	15-30
Mufiny	Plech na mufiny	1		150-160	-	1	25-30
Mufiny, 2 úrovne	Plech na mufiny	3+1		150-170*	-	-	20-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	-	-	30-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	-	2	20-30
Pečivo z listkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z listkového cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	-	1	15-25
Pečivo z listkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	-	-	30-45
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	-	1	25-35
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	-	-	20-30
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-170	-	2	20-30

Placky

Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1		150-160*	-	-	20-30
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	1		140-150*	-	-	25-35
Placky	Plech na pečenie	2		140-160	-	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	-	-	20-35
Penové zákusky	Plech na pečenie	2		80-90*	-	-	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	2		90-110	-	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	-	20-40

* Predhriat

** 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šľava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška vkladania a príslušenstvo správne, potom príp. zvyšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stene, ale do stredu príslušenstva.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.

Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi zadnej steny priestoru na pečenie. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Pieklí ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusi byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzere dobre, ale nie je prepečený vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč z rúry potraďte a formu zakryte mokrú, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastíte a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať po pečení s pridaním pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku vkladania:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezehnedne rovnomerne.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

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






Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!


Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu alebo nestavajte na dno priestoru na pečenie riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Používané druhy ohrevu:

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

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:




- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		200-220*	-	10-15
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220 180-190	3 -	15-20 25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	1		210-220* 180-190	- -	10-15 40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč	1		190-200*	-	35-45
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220 180-190	3 -	15-20 35-45
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		210-220* 180-190	- -	10-15 40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		210-220 180-190	3 -	10-15 40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	-	20-30
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	2		220-230	3	20-30
Žemle						
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	10-20
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-15
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	-	15-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		160-170	3	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-35
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		200-220	2	20-25
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	10-20
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-20
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	15-25
Žemle alebo bageta pripravená na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	2		180-200	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary	Plech na pečenie	1		220-240	-	15-25

* Predhriat

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary	Plech na pečenie	2		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		150-170*	-	20-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		180-200	1	20-25

Toasty

Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	-	3-6

* Predhriať

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov.

V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobený priestor na pečenie a druhom prevádzky.

Pečenie s programom mikrokombi

Ak pečiete s programom mikrokombi, môžete výrazne skrátiť čas úpravy.

V kombinovanej prevádzke môžete použiť bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavenia. Pikantný koláč zhnedne zdola menej.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúcu výšku vkladania:

- Výška 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunutých súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihajte.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnedenie zostane aj po upečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.





Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vbrábané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:





-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:











- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	--------------	--------------------------------	----------------	-------------------











Pizza

Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	-	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	-	-	10-20

Pizza, mrazená

Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	1		210-230	90	-	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	1		180-200	-	-	20-30
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	1		200-220	90	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Rošt + univerzálny pekáč	3+1		160-180	-	-	25-35
Pizzová bageta	Rošt	1		200-220	-	-	20-30
Pizzová bageta, 2 kusy	Univerzálny pekáč	1		180-200	90	-	10-20
Mini pizza	Plech na pečenie	1		210-230	-	-	10-20
Mini pizza, 9 kusov	Univerzálny pekáč	1		210-230	90	-	10-20

Pikantné koláče a quiche

Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		170-190	-	-	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		170-180	-	1	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	1		190-210	-	-	40-60
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		280-300*	-	-	8-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		200-210*	-	2	15-25
Pírohy	Nákyková forma	1		190-200	-	-	40-50
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	-	-	35-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		170-180	-	2	25-35
Burek	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	-	35-45

* Predhriat

Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre množstvo jedál. Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Ak jedlo pripravujete iba pomocou mikrovlnného ohrevu alebo v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá usudia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Výšky vkladania

Vždy použite uvedené výšky vkladania.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 1
- Univerzálny pekáč: výška 2

Pre suflé použite prídanie pary. Nebudete potrebovať vodný kúpeľ.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do priestoru na pečenie vedľa seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošť

Rošť s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Formy na prípravu s prídanim pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudete nastaviť vyššiu hodnotu.





Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.









Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladanie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	1		200-220	-	-	35-55
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	1		150-170	-	2	40-45
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	1		140-160	360	-	20-30
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1		170-190	-	-	45-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1		140-160	360	-	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		180-200	360	-	20-30

* Predhriat

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Lasagne, zmrazené, 400 g	Univerzálny pekáč	1		190-210	-	-	30-40
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	1		180-190	-	2	40-50
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	1		200-210	180	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové prisady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		170-180	-	-	50-65
Gratinované zemiaky, surové prisady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		160-170	-	2	50-60
Gratinované zemiaky, surové prisady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		170-190	360	-	20-25
Suflé	Nákypová forma	1		160-170*	-	-	40-50
Suflé	Porciové formy	1		170-190	-	-	65-75

* Predhriat

Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre niektoré jedlá.

Pečenie na rošte

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

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč dole so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky vkladania.

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s programom mikrokombi

Hydinu môžete pripravovať mimoriadne dobre s programom mikrokombi. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení s mikrokombi inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavenia, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný pre mikrovlnný ohrev. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného pre mikrovlnný ohrev. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24

Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavenia. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč dole so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky vkladania. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte priamo pod rošt do výšky 1.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zzhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 26

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny,

v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí ½ až ⅔ uvedeného času.

Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkulačiou vzduchu
- Veľkoplošný gril
- Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Kurča							
Kurča, 1 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	2	55-65
				200-220	-	-	35-40
Kurča, 1 kg	Zakrytý riad	1		230-250	360	-	25-35
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať, 5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	-	15-20
Filé z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať)	Nezakrytý riad	1		190-210	180	-	25-30
Malé porcie kurčaťa, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	-	30-35
Malé porcie kurčaťa, po 250 g	Rošt	2		200-220	-	2	30-45
Malé porcie kurčaťa, 4 kusy po 250 g	Nezakrytý riad	1		190-210	360	-	20-30
* Predhriať							

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	-	10-20
Kuracie prsty, nugety, zmrazené 250 g	Univerzálny pekáč	1		190-210	360	-	15-20
Veľké kurča, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	2	70-80
				190-210	-	-	40-45
Veľké kurča, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	360	-	30
				180	-	-	15-25

Kačka a hus

Kačka, 2 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	-	90-110
Kačka, 2 kg	Rošt	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kačka, 2 kg	Univerzálny pekáč	1		170-190	180	-	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	-	17-20
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		220-240	-	2	15-20
Hus, 3 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	1		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Hus, 3 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	180	-	30-40
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		190-200	-	2	45-55
Husacie stehná, po 350 g	Univerzálny pekáč	1		170-190	180	-	60-80

Morka

Mladá morka, 2,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	-	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Univerzálny pekáč	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
				170-180	-	-	10-20
Mladá morka, 2,5 kg	Zakrytý riad	1		210-230	360	-	45-50
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	1		240-260	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Zakrytý riad	1		210-230	360	-	45-50

* Predhriat

Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre množstvo jedál.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom priestore na pečenie. Štáva z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dverkam spotrebiča a zakrivením dole do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč dole so zošíkmením k dverkam spotrebiča do výšky vkladania.

Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoducho vybrať z priestoru na pečenie a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

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

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosti medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzhľadom nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno by malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s programom mikrokombi

Určité jedlá je možné pripravovať s programom mikrokombi. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení s programom mikrokombi inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako sú uvedené v tabuľkách nastavenia, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný pre mikrovlnný ohrev. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného pre mikrovlnný ohrev. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24

Pozor!

Ak použijete vrečko na pečenie, neuzatvárajte ho pomocou kovových spŕn. Použite kuchynskú niť. Na rolády nepoužívajte kovové ražne. Mohlo by dochádzať k tvoreniu iskier.

Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavenia. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkách spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dverkam spotrebiča a zakrivením dole do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč dole so zošíkmením k dverkam spotrebiča do výšky vkladania. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Upozornenie: Ak sú grilované kusy veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte priamo pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zstanú krásne šťavnaté. Grilované kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častotť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 26

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom

prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kusy asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečenia v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavenia.
















Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite 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
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Bravčové mäso							
Bravčová pečenka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	-	-	120-130
Bravčová pečenka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	-	1	130-150
Bravčová pečenka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		180-200	180	-	40-50
Bravčová pečenka s kožou, napr. plecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	-	-	130-140
Bravčová pečenka s kožou, napr. plecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	20-25
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	1	80-90
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		210-230	90	-	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	2		220-230	-	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	1		210-220*	-	1	25-30
Údené karé s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	1		210-220	-	-	60-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	1	70-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		-	360	-	40-50

* Predhriat

** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

*** bez obracania

**** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	3		2	-	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	3		3*	-	-	8-12

Hovädzie mäso

Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	1		210-220	-	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	-	1	50-60
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Zakrytý riad	1		180-200	90	-	30-40
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	-	-	130-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg**	Nezakrytý riad	1		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		240-260	180	-	30-40
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	3		3	-	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	2		3	-	-	20-30

Teľacie mäso

Teľacia pečienka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		160-170	-	-	100-120
Teľacia pečienka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	1	90-110
Teľacia pečienka, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-210	90	-	70-80
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-210	-	-	100-110
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	1	100-120
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-200	90	-	60-70

Jahňacie mäso

Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	-	-	50-70
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	1	80-90
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		180-200	90	-	50-60
Jahňací chrbát s kosťou***	Nezakrytý riad	1		180-190	-	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou***	Nezakrytý riad	1		200-210*	-	1	25-30
Jahňací chrbát s kosťou***	Nezakrytý riad	1		190-210	90	-	30-40
Jahňacie kotlety****	Rošt	3		3	-	-	12-18

* Predhriať

** Na začiatok pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

*** bez obracania

**** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
-------	----------------------	-----------------	-------------	---------------------------------	--------------------------------	----------------	-------------------

Klobásy

Grilovaná klobása	Rošt	2	☐	3	-	-	10-20
-------------------	------	---	---	---	---	---	-------

Mäsové jedlá

Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1	☒	170-180	-	-	70-80
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1	☒	190-200	-	1	70-80
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1	☒	170-190	360	-	30-40

* Predhriat

** Na začiatku pridajte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

*** bez obracania

**** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silno znečistený	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku vkladania a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvyšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Nakrájajte pečené mäso. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky pečeného mäsa vložte do omáčky. Mäso nahotovo dokončíte iba pomocou mikrovlnného ohrevu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osoľte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do rúry chrbtom hore podopretú polovicou zemiaka alebo malej žiaruvzdornej nádoby.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt s vyzrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole do uvedenej výšky vkladania. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč dole so sošikmením k dvierkam spotrebiča do výšky vkladania.

Upozornenie: Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šľavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Dusenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Ryby môžete dusiť aj pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to zakrytý riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu alebo si na zakrytie zoberte tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného pre mikrovlnný ohrev. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24

Vlastná chuť ostane celkom zachovaná a vy môžete šetrne zaobchádzať so soľou a korením. Pri celých rybách pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po uvarení nechajte rybu ešte 2 – 3 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavenia. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 26

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie ryby s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.





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

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihnite.











Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Stupeň pizza
-  Mikrovlňný ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Nezakrytý riad	1		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	1		170-180 160-170	- -	1 -	15-20 5-10
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		2	90	-	15-20
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600 360	- -	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	1		170-190	-	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	1		230-250	360	-	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		-	600 360	- -	10 10-15
Ribacie filé							
Rybacie filé, prírodné, grilované Rošt		2		1*	-	-	15-25
Rybacie filé, prírodné, dusené, 400 g	Zakrytý riad	1		-	600 360	- -	4 3-8
Rybacie kotlety							
Rybacie kotlety, hrúbka 3 cm** Rošt		2		3	-	-	18-22
Ryba zmrazená							
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600 360	- -	5 7-12
Rybacie filé, prírodné	Zakrytý riad	1		210-230	-	-	25-40
Rybacie filé, prírodné 400 g	Zakrytý riad	1		-	600	-	10-15
Rybacie filé, zapečené	Rošt	2		220-240	-	-	35-45
Rybacie filé, zapečené	Nezakrytý riad	1		200-220	-	1	35-45
Rybacie filé, zapečené, 400 g	Nezakrytý riad	1		3	360	-	15-20
Rybacie prsty (pribežne obráťte)	Plech na pečenie	1		220-240	-	-	10-20
Jedlá z rýb							
Rybacie terina, 1 000 g	Forma terina	1		-	360	-	20-25

* Predhriat

** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Príprava s programom mikrokombi

Ak chcete dušiť s programom mikrokombi, používajte vždy zakrytý riad vhodný k mikrovlnnému ohrevu. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu k mikrovlnnému ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného k mikrovlnnému ohrevu.

Ploché pokrmky sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Pokrmky preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho.

Obilie pri varení veľmi pení. Pre všetky obilné výrobky, ako napr. ryža, použite vysoký riad s pokrývkou.

Vlastná chuť pokrmov zostane výrazne zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zaobchádzať so soľou a s korením.

Ak pre vami pripravované množstvá pokrmov nenájdete údaje o nastavení, predžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho základného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Pokrmky medzitým dva až trikrát premiešajte alebo otočte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Ten môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke na mikrovlnný ohrev.

Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrichnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie.

V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použitie druhov ohrevu:




















- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkopošný gril
- Stupeň pizza
- Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	-	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	-	12-17
Zelenina, mrazená							
Špenát, 450 g*	Zakrytý riad	1		-	600	-	13-18
Miešaná zelenina, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	-	10-14
Miešaná zelenina, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	-	15-20
Zeleninové jedlá							
Grilované jedlá	Univerzálny pekáč	3		3	-	-	10-15

* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Zemiaky							
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	2		180-190	-	1	40-50
Pečené zemiaky, polovice, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		200-220	360	-	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	-	10-13
Varené zemiaky, rozštvrtené 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	-	13-17
Zemiakové výrobky, zmrazené							
Zemiakové rōsti (zemiakové placky), priebežne obráťte	Univerzálny pekáč	2		200-220	-	-	20-30
Zemiakové taštičky, plnené (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	2		190-210	-	-	15-25
Krokety	Plech na pečenie	1		200-220	-	-	15-25
Zemiakové hranolčeky (priebežne obráťte)	Plech na pečenie	1		190-210	-	-	20-30
Zemiakové hranolčeky, 500 g	Univerzálny pekáč	1		250-270	180	-	15-20
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		200-220	-	-	30-40
Ryža							
Dlhozrnná ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Obilniny							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	-	6-8
Proso celé, 250 g + 600 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/kukurličná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Vajce							
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Zakrytý riad	1		-	360	-	6-8
* medzitým jeden až dvakrát premiešajte							

Dezert

S vaším spotrebičom môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný pre mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného pre mikrovlnný ohrev. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúť k dvierkam spotrebiča a zakrieviť dole.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C.
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno priestoru na pečenie a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

Puding z pudिंगového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej pre mikrovlnný ohrev. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte. Toto zopakujte dva až trikrát.

Príprava mliečnej ryže

1. Ryžu odvážte a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej pre mikrovlnný ohrev.
3. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte a výkon mikrovlnného ohrevu znížte tak, ako je to uvedené v tabuľke.
Počas ďalšieho varenia jedlo viackrát premiešajte.

Kompót

Odvážte ovocie v nádobe vhodnej pre mikrovlnný ohrev a na 100 g pridajte polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavenie vykonajte podľa údajov v tabuľke.

Počas varenia dva až trikrát premiešajte.

Pukance na prípravu pre mikrovlnný ohrev

Použite žiaruvzdorný, plochý sklenený riad, napr. pokrievku nákybovej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté tanieri.

Vrečko s pukancami položte označenou stranou dole na riad. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od produktu a množstva môže byť potrebné prispôbiť čas.



Aby sa pukance nepripálili, vyberte vrečko s pukancami po 1 ½ minúte a zatrasťe ním. Po príprave poumyývajte priestor na pečenie.






Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z priestoru na pečenie vždy pomocou chňapky.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitý druh ohrevu:

-  Kysnutie
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Puding z pudिंगového prášku*	Zakrytý riad	1		-	600	5-8
Jogurt	Porciové formy	dno varného priestoru		35-40	-	300-360
Mliečna ryža, 125 g + 500 ml mlieka*	Zakrytý riad	1		-	600	10
					180	20-25
Ovocný kompót, 500 g	Zakrytý riad	1		-	600	9-12
Pukance na prípravu k mikrovlnnému ohrevu, 1 vrečko á 100 g**	Nezakrytý riad	1		-	600	4-6

* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

** zatvorené vrečko položte na riad

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasuníte do chladného, prázdneho priestoru na **pečenie**. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z **priestoru na pečenie** príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené priestoru na **pečenie** a druhom prevádzky.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

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

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bielohelechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie



Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.


















Odporúčané hodnoty nastavenia











Tu nájdete údaje o rôznych pripravovaných **jedlách**. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zzhnutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použitie druhu ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme					
Koláč z treného cesta vo forme	Gulatá/obdĺžniková forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	20-40
Korpus z piškótového cesta, 2 vajec	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Koláče na plechu					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	30-40

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčová pečenka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	140-160
Teľacia pečenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		190-210	45-55
Rybacie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajújte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Placky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto tak nazývajú aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, teľaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezáť. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upečie do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

Upozornenie: Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do priestoru na pečenie.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 1.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavenia.


Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý. Nechajte priestor na pečenie s riadom asi 10 minút prehriať.

















Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do priestoru na pečenie a pečte na miernom ohreve.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	1		6-8	90*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	1		5-7	90*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	90*	120-150
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	85*	210-240
Bravčové filé, v celku	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	60-90
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzia pečeňka (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	85*	240-300
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	210-270
Hovädzie medailóniky/rampstek, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	60-120
Teľacie mäso						
Teľacia pečeňka, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	85*	180-240
Teľacia pečeňka, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		8-10	85*	240-300
Teľacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	150-210
Teľacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	90-120
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno, stredne prepečené, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	1		6-8	85*	180-240
* Predhriat						
Tipy na používanie mierneho ohrevu						
Pečenie kačacích prs na jemnom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrupkavo.					
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte taniere a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.					

Sušenie

Váš spotrebič má druh ohrevu „Sušenie“, ktorým môžete vynikajúco sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu hore. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdelte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky vkladania:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.






Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1-2 rošty	-		80	4-7
Kôstkové ovocie (slivky)	1-2 rošty	-		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1-2 rošty	-		80	4-7
Plátky húb	1-2 rošty	-		60	6-9
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-4

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte ziaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. V priestore na pečenie môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať hore bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zostatkového tepla vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Zelenina

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať hore bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom priestore na pečenie podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

Vyberte poháre po zavarení z priestoru na pečenie a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre





neukladajte na studenú alebo mokрую podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavenia sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30
Kóstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta pomocou druhu ohrevu kysnutia

S druhom ohrevu kysnutia cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavenia 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie

Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.





Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

Odporúčané hodnoty nastavenia




Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavenia orientačné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	1		35-40	25-30
	Plech na pečenie	1		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	1		35-40	20-40
	Plech na pečenie	1		35-40	15-25

Kysnuté cesto, sladké

Např. kysnuté pečivo	Miska	1		35-40	30-45
	Univerzálny pekáč	1		35-40	10-20
Tukové cesto, např. panettone	Miska	1		35-40	20-40
	Forma na rošte	1		35-40	10-20

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, pikantné					
Např. pizza	Miska	1		40-45	40-90
	Univerzálny pekáč	1		40-45	30-60
Chlebové cesto					
Biely chlieb	Miska	1		35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	1		35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	1		35-40	25-40
	Univerzálny pekáč	1		35-40	10-20
Žemle	Miska	1		35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	1		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa, rýb a pečiva použite druh prevádzky „Mikrovlnný ohrev“.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a umiestnite na rošt v riade vhodnom pre mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného pre mikrovlnný ohrev. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24
Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunite k dvierkam spotrebiča a zakrivením dole.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to

potrebné. Rozmrazovanie sa často darí lepšie vo viacerých krokoch. V tabuľke sú uvedené pod sebou.

Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Jedlá priebežne jeden - až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.















Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavenia, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Použitý druh ohrevu:

- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb, 500 g	Nezakrytý riad	1		180	3
				90	10-15
Žemle	Rošt	1		180	5-10
				90	5-10
Koláče					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Nezakrytý riad	1		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g*	Nezakrytý riad	1		180	2
				90	10-15
Mäso & hydina					
Kura, celá, 1,2 kg*	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	10-15

* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Časti hydiny, 250 g*	Nezakrytý riad	1		180	3
				90	5-10
Kačka, 2 kg*	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	30-40
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 800 g*	Nezakrytý riad	1		180	15
				90	10-15
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 1 kg*	Nezakrytý riad	1		180	15
				90	20-30
Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 1,5 kg*	Nezakrytý riad	1		180	15
				90	25-35
Mäso, na kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Nezakrytý riad	1		180	8
				90	5-10
Zmes mletého mäsa, 200 g*	Nezakrytý riad	1		90	8-15
Zmes mletého mäsa, 500 g*	Nezakrytý riad	1		180	5
				90	10-15
Zmes mletého mäsa, 800 g*	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryby, v celku 300 g*	Nezakrytý riad	1		180	3
				90	10-15
Rybacie filé, 400 g*	Nezakrytý riad	1		180	5
				90	10-15
Ovocie, zelenina					
Bobuľové ovocie, 300 g	Nezakrytý riad	1		180	5-10
Zelenina, 600 g	Nezakrytý riad	1		180	10
				90	8-13
Iné					
Zmäčkanie masla, 125 g	Nezakrytý riad	1		90	7-9

* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Regeneračný ohrev pokrmov

Váš spotrebič vám ponúka rôzne možnosti zohrievania a regeneračného zohrievania **pokrmov**. Pomocou mikrovlnného ohrevu sa mimoriadne rýchlo zohrievajú nápoje a jedlá. Pri regeneračnom zohrievaní pridaním pary sa jedlá zohrievajú šetrnejšie a vyzerajú ako čerstvo pripravené.

Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete ohrievať jedlá alebo ich v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riadu vhodnom pre mikrovlnný ohrev sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti jedla sa môžu zohrievať rozlične dlho.

Ploché **pokrm**y sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. **pokrm**y preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho. Potraviny by sa nemali vrstviť na seba.

Pokrmy zakryte. Získate tak lepší výsledok varenia/pečenia. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnný ohrev.

Pokrmy medzitým dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

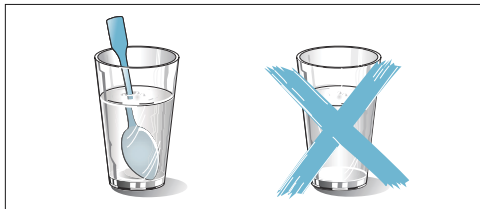
Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí dobre potrateste alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

Pokrmy odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

Tip: Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavenia, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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



Pozor!

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

Regeneračný ohrev

S druhom ohrevu Regeneračný ohrev sa pokrmy šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzerať ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapiečiť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predžujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračné zohrievanie používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Pokrm počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Pokrm v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 1.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne para.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje a pokrmy hodnoty nastavenia na ohrev pomocou mikrovlnného ohrevu a na regeneračné zohrievanie pridaním pary. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.

Ak pre vaše hodnoty nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.








Po príprave poumývajte priestor na pečenie.

Použitie druhov ohrevu:





- Regeneračný ohrev
- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro-vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Ohrievanie nápojov						
200 ml (dobře premiešat)	Nezakrytý riad	1		-	1000	1-3
400 ml (dobře premiešat)	Nezakrytý riad	1		-	1000	2-6
Zohriatie detskej stravy						
Kojenecké fľaše, 150 ml (dobře premiešat)	Nezakrytý riad	1		-	360	1-3
Zelenina, chladená						
1 kg	Nezakrytý riad	1		120-130	-	15-25
250 g	Nezakrytý riad	1		120-130	-	5-15
250 g	Zakrytý riad	1		-	600	3-8
Zelenina, mrazená						
voľná, 250 g	Zakrytý riad	1		-	600	8-12
Smotanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Zakrytý riad	1		-	600	11-16
Jedlá, chladené						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	1		120-130	-	15-25
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		-	600	4-8

* Predhriat

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlákného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Polievka, Eintopf (hustá), 400 ml	Nezakrytý riad	1		120-130	-	10-25
Polievka, Eintopf (hustá), 400 ml	Zakrytý riad	1		-	600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	1		120-130	-	8-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		-	600	5-10
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	-	5-15

Pokrm, zmrazené

Pokrm na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		-	600	11-15
Polievka, Eintopf (hustá), 200 ml (dobré premiešať)	Zakrytý riad	1		-	1000	2-4
Prílohy, 500 g napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Zakrytý riad	1		-	600	11-15

Pečivo

Žemle, bageta, pečené	Rošt	1		150-160	-	10-20
Paštéty (vol au vents)	Rošt	1		180*	-	4-10

Pečivo, zmrazené

Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	-	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	1		160-170*	-	10-20

* Predhriat

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené pokrmy udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové pokrmy vysušili.

Pokrmy nezakrývajte.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré pokrmy sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Pokrmy nezakrývajte.

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Eintopf a polievka

Skúšobné pormy

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

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

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.





Vodová piškóta






Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného priestoru na pečenie.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Intenzívny ohrev



Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160*	20-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1		150*	25-40
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140*	35-45
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	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	65-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		170-180	60-70
** 5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania					
** predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania					

Grilovanie

Navyše zasunite univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použité druhy ohrevu:

-  Veľkoprošný gril




Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30
* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte					







Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný pre mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného pre mikrovlnný ohrev. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohrevu vo W	Čas úpravy v min.
Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom						
Mäso	Nezakrytý riad	1		-	180	5
					90	10-15
Varenie v mikrovlnnej rúre						
Vaječné mlieko	Nezakrytý riad	1		-	360	15
					180	20-25
Píškóta	Nezakrytý riad	1		-	600	7-9
Fašírka	Nezakrytý riad	1		-	600	22-27
Varenie kombinované s mikrovlnnou rúrou						
Gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		150-170	360	25-30
Koláče	Nezakrytý riad	1		190-210	180	12-18
Kurča	Nezakrytý riad	1		180-200	360	25-35

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.