



Kompaktní kombinovaná pečicí trouba
s mikrovlnami a přídanou párou

CNG6764S6




BOSCH

cz Návod k použití



Obsah

 Použití podle určení	4	 Pára	21
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	Zvuky	21
Všeobecné pokyny	5	Pečení v páře - Vaření s pomocí páry	21
Mikrovlnný ohřev	5	Regenerační ohřev	21
Pára	7	Stupeň kynutí	22
Teplotní sonda	7	Naplnění nádržky na vodu	22
Funkce čištění	7	Po každém použití páry	23
 Příčiny poškození	8	 Mikrovlnný ohřev	24
Všeobecné pokyny	8	Nádobí	24
Mikrovlnný ohřev	8	Mikrovlnný výkon	25
Pára	9	Nastavení mikrovlnného ohřevu	25
 Ochrana životního prostředí	9	Nastavení mikrokombi	25
Typy pro úsporu energie	9	Sušení	26
Ekologická likvidace spotřebiče	9	 Teplotní sonda	26
 Seznámení se se spotřebičem	10	Druhy ohřevu	26
Ovládací panel	10	Zasunutí teplotní sondy do potravin	26
Ovládací prvky	10	Nastavení teploty uvnitř pokrmu	27
Displej	11	Vnitřní teplota různých potravin	28
Druhy programů	11	 Dětská pojistka	28
Druhy ohřevu	12	Aktivace a deaktivace	28
Pára	13	 Základní nastavení	29
Mikrovlnný ohřev	13	Změna základních nastavení	29
Další informace	13	Přehled základních nastavení	29
Funkce pečicího prostoru	13	Výpadek proudu	29
Vodní nádrž	14	Změna času	30
 Příslušenství	14	 Režim sabat	30
Dodané příslušenství	14	Spuštění režimu sabat	30
Vkládání příslušenství	15	 Home Connect	31
Zvláštní příslušenství	15	Nastavení	31
 Před prvním použitím	16	Spuštění na dálku	32
Před prvním uvedením do provozu	16	Nastavení Home Connect	33
První uvedení do provozu	16	Upozornění k ochraně dat	34
Čištění pečicího prostoru a příslušenství	17	Prohlášení o shodě	34
 Obsluha spotřebiče	17	 Čistící prostředky	34
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	17	Vhodné čisticí prostředky	34
Spuštění nebo přerušení provozu	17	Udržování spotřebiče v čistotě	35
Nastavení provozního režimu	18	 Funkce čištění	36
Nastavení druhu ohřevu a teploty	18	Pyrolýza	36
Rychlý ohřev	18	Odstranění vodního kamene	37
 Časové funkce	19	Sušení	38
Doba úpravy pokrmu	19	 Závěsné rošty	38
Čas ukončení úpravy pokrmu	19	Vysazení a nasazení závěsných roštů	38
Budík	20	 Dvířka spotřebiče	40
		Vysazení krytu dvířek	40
		Vysazení a nasazení skla dvířek	40

	Co dělat v případě poruchy?	42
	Odstraňování nezávažných závad	42
	Překročení maximální doby provozu	43
	Osvětlení pečicího prostoru	43
	Zákaznický servis	44
	Označení spotřebiče (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	44
	Pokrmý	44
	Upozornění k nastavení	44
	Volba pokrmu	45
	Pečicí senzor	45
	Nastavení pokrmu	46
	Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu	46
	Zákaz používání silikonových forem	46
	Koláče a drobné pečivo	46
	Chléb a housky	50
	Pizza, quiche a pikantní koláče	52
	Nákyp a soufflé	54
	Drůbež	55
	Maso	58
	Ryby	62
	Zelenina a přílohy	64
	Dezerty	66
	Úspora energie s druhý ohřevu eco	67
	Akrylamid v potravinách	68
	Pozvolná úprava pokrmů	69
	Sušení	70
	Zavařování	71
	Kynutí	72
	Rozmrazování	72
	Ohřev a regenerace pokrmů	74
	Udržování teploty	76
	Zkušební pokrmý	77

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách: www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

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

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

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

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a v domácnosti odpovídajícím prostředí. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách. Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 4000 m.

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

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

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

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem.

→ "Příslušenství" na straně 14

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

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

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

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

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

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

⚠ Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování - Ohrožení magnetismem!

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

Mikrovlnný ohřev

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

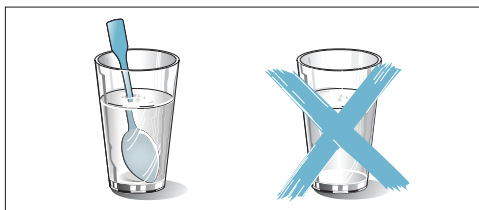
Tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách mohou explodovat. Nikdy nezahřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

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



⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

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

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Spotřebič je provozován na vysoké napětí. Nikdy neodstraňujte kryt.

⚠ Varování - Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

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

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

Pára

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče velmi ohřát. Nádržku na vodu po každém provozu spotřebiče s využitím páry vyprázdněte.
- V pečicím prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s využitím páry nesahejte do pečicího prostoru.
- Při vyndávání příslušenství může vystříknout horká tekutina. Horké příslušenství vyndávejte pouze s kuchyňskými rukavicemi.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění a nebezpečí požáru!

Hořlavé tekutiny se mohou v rozpálené troubě vznítit (deflagrace). Do nádržky na vodu nelijte žádné hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Do nádržky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění.

Teplotní sonda

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

Funkce čištění

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

- Zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během funkce samočištění vznítit. Před každým spuštěním samočištění odstraňte hrubá znečištění z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Vnější části spotřebiče jsou během funkce čištění velmi horké. Na madlo dveří nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, jako jsou např. utěrky na nádobí. Nezakrývejte přední stranu spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠ Varování - Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

Spotřebič je během funkce čištění velmi horký. Nepřílnavý povrch plechů a forem se naruší a uvolňují se jedovaté plyny. Nepřílnavé plechy a formy nikdy nečistěte pomocí funkce samočištění. Čistěte pouze smaltované příslušenství.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor dosáhne během funkce čištění vysokých teplot. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- ⚠ Vnější části spotřebiče jsou během funkce samočištění velmi horké. Nikdy ne dotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

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

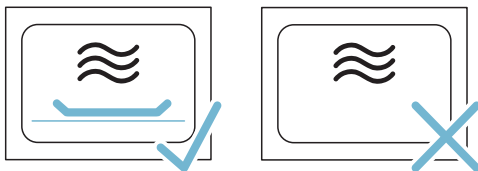
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za úchyt dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

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

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 24



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

Pára

Pozor!

- Pečicí formy: Nádobí musí být odolné proti žáru a páře. Pro kombinovaný provoz s využitím páry nejsou vhodné silikonové pečicí formy.
- Nádobí se stopami rzi: Nepoužívejte žádné nádobí se stopami rzi. I ta nejmenší zrezivělá místa by mohla vést ke korozi pečicího prostoru.
- Odkapávající tekutiny: Při úpravě pokrmu v děravé nádobě s využitím páry pod nádobu vždy zasuňte pečicí plech, univerzální plech nebo nádobu bez děr. Bude tam odkapávat tekutina.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky lijte pouze studenou vodu.
- Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vody na dně pečicího prostoru utřete.
- Roztok na odstranění vodního kamene: Prostředek na odvápnění se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné citlivé povrchy. Poškodily by se. Pokud se tak stane, okamžitě omyjte prostředek na odstranění vodního kamene vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistěte v myčce nádobí. Nádržka by se poškodila. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a obvyklým prostředkem na mytí nádobí.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

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

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

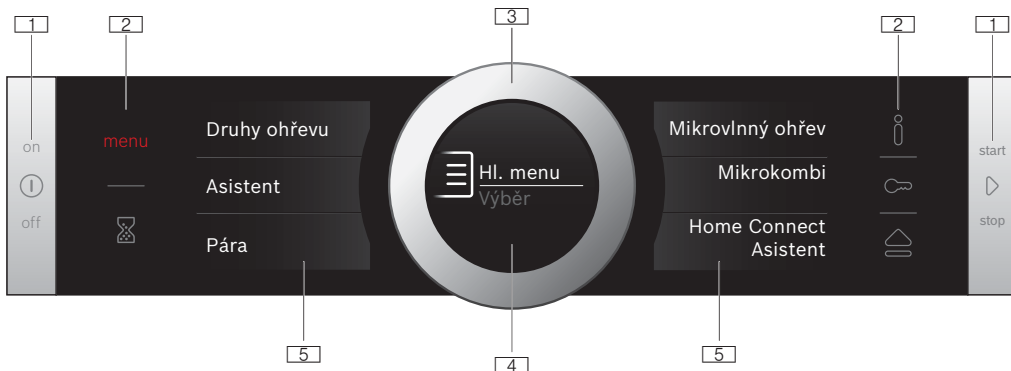


Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých zařízení, platný pro celou EU.

Seznámení se se spotřebičem

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

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



1 Tlačítka

Tlačítka vlevo a vpravo na ovládacím panelu mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko. U spotřebičů, které nemají čelo z nerezů, jsou i tyto dvě dotyková pole bez tlačítka.

2 Dotyková pole

Pod dotykovými poli se nachází snímače. Stisknutím vždy daný symbol pro výběr požadované funkce.

3 Ovládací kolečko

Ovládací kolečko je umístěno tak, abyste jím mohli otáčet bez omezení doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a prstem ho otočte požadovaným směrem.

4 Displej

Na displeji vidíte aktuálně nastavené hodnoty, možnosti volby nebo texty pokynů.

5 Dotykové displeje

Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti výběru. Ty lze vybrat přímo stisknutím příslušného textového pole. Podle výběru se mění textová pole.

Ovládací panel

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

Přehled ukazuje ovládací panel u zapnutého spotřebiče se zobrazením menu.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům.

Symbole	Význam
Tlačítka	
⓪	on/off Vypnutí a zapnutí spotřebiče
▷	start/stop Spuštění a zastavení provozu nebo přerušování provozu dlouhým stiskem (cca 3 sek.)
Dotyková pole	
menu	Menu Otevření menu provozních režimů
⌚	Budík Volba Budíku
i	Informace Zobrazení pokynů
👶	Dětská pojistka Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 sek.)
🔒	Otevření krytky Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

Ovládací kolečko

Pomocí ovládacího kolečka můžete měnit hodnoty nastavení, které se zobrazují na displeji.

Pro listování ve výběrech na dotykových displejích používejte rovněž ovládací kolečko.

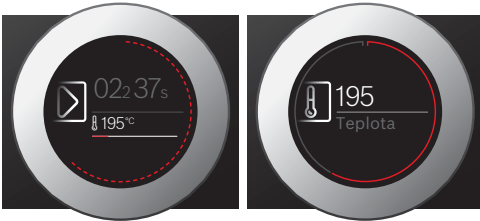
U většiny výběrů musíte kolečko zase otočit zpět, když dosáhnete prvního nebo posledního bodu.

Displej

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

Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zvýrazněná a zobrazená bílým písmem. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

Zvýraznění	Zvýrazněnou hodnotu můžete změnit přímo, nemusíte ji nejprve vybírat. Po spuštění určitého provozního režimu je zvýrazněná vždy teplota nebo stupeň. Bílá čára je současně ukazatel zahřátí a zbarví se červeně. Upozornění: U mikrovlnného ohřevu je zvýrazněna doba. Čára nahřívání se nezobrazuje.
Zvětšení	Pokud pomocí ovládacího kolečka změňte zvýrazněnou hodnotu, zobrazí se zvětšené pouze tato hodnota.



Kruhová čára

Na vnější straně na displeji je kruhová čára.

Když změníte určitou hodnotu, ukáže kruhová čára, kde se nacházíte ve výběru. Podle oblasti nastavení je kruhová čára průchozí nebo rozdělená na segmenty podle délky výběru.

Za provozu se kruhová čára v sekundovém rytmu vyplňuje červeně. Po každé celé minutě se segmenty zase začnou vyplňovat od začátku. Při dobíhající době zhasne každou sekundu jeden segment.

Zobrazení teploty

Po spuštění určitého provozního režimu se na displeji graficky zobrazí aktuální teplota trouby.

Ukazatel zahřátí	Bílá čára pod teplotou se barví zleva doprava červeně podle zahřátí trouby. Pokud přehříváte, nastává optimální doba pro vložení jídla, jakmile je čára celá zbarvená do červena. U stupňů nastavení, např. stupňů grilování, je ukazatel zahřátí okamžitě celý červený.
Zobrazení zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, zobrazuje kruhová čára zbytkové teplo v troubě. Čím nižší je zbytková teplota, tím je kruhová čára tmavší, až nakonec zcela zmizí.

Upozornění: Kvůli tepelné setrvačnosti se může zobrazení teploty mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Dotykové displeje

Dotykové displeje jsou současně zobrazovací a ovládací prvek. Ukazují, co lze vybrat k určité funkci a co je již nastaveno. Pro výběr funkce stiskněte přímo textové pole.

Jaká funkce je vybraná, poznáte podle červené svislé lišty na straně. Příslušná hodnota je na displeji zobrazena zvýrazněně bíle.

K jaké funkci můžete přejít, je zobrazeno pomocí malé červené šipky na straně textového pole.



Druhy programů

Spotřebič disponuje různými provozními režimy, které usnadňují jeho používání.















Přesný popis jednotlivých režimů najdete v příslušných kapitolách.

Provozní režim	Použití
Druhy ohřevu → „Ovládání spotřebiče“ na straně 17	Pro optimální přípravu jídla jsou k dispozici různé, přesně nastavené druhy ohřevu.
Asistent → „Pokrmy“ na straně 44	Pro mnohé pokrmy jsou vhodné hodnoty nastavení naprogramovány.
Pára → „Pára“ na straně 21	Pro optimální přípravu jídla jsou k dispozici různé, přesně nastavené druhy parního ohřevu.
Mikrovlnný ohřev → „Mikrovlnný ohřev“ na straně 24	Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete vaše pokrmy rychleji uvařit, ohřát nebo rozmrazit.
Mikrokombi → „Mikrovlnný ohřev“ na straně 24	K mikrovlnnému ohřevu můžete dodatečně zapnout druh ohřevu.
Home Connect Asistent → „Home Connect“ na straně 31	Pomocí této funkce můžete troubu spojit s mobilním koncovým zařízením.
Čištění → „Funkce čištění“ na straně 36	Pro čištění je k dispozici několik funkcí čištění: Odstraňování vodního kamene a sušení.
Základní nastavení → „Základní nastavení“ na straně 29	Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých požadavků.

Druhy ohřevu

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

Symbyly k jednotlivým druhům ohřevu podporují jejich opětovné rozpoznání.
U velmi vysokých teplot spotřebič po delší době o něco sníží teplotu.

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev*	30-300 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů. Teplo přichází svrchu i zespodu.
 Gril s cirkulací vzduchu *	30-300 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malého množství, jako jsou steaky, klobásky nebo toasty, a k zapékání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.
 Stupeň Pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespodu. Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
 Intenzivní ohřev	30-300 °C	Na pokrmy s křupavým spodkem. Teplo přichází svrchu a obzvláště intenzivně zespodu.
 Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených malých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Sušení	30-80 °C	Na sušení bylin, ovoce a zeleniny.
 Udržování teploty *	60-100 °C	K udržování teploty připravených pokrmů.
 Předehřátí nádobí	30-70 °C	K nahřátí nádobí.



* U tohoto druhu ohřevu je možné přidat páru (provoz jen s naplněnou vodní nádrží)

Navrhované hodnoty

Ke každému druhu ohřevu spotřebič navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít, nebo změnit.

Pára

Abyste vždy našli ten správný druh parního ohřevu pro svůj pokrm, naleznete zde jejich popis a možnosti použití.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 Regenerační ohřev	80-180 °C	Na hotová jídla a pečivo. Uvařené jídlo se šetrně znovu ohřeje. Díky páře se jídlo nevysušuje.
 Stupeň kynutí	30-50 °C	Na kynuté těsto a kvásek. Těsto nakyne mnohem rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta nevysychá.

Mikrovlnný ohřev

Abyste vždy použili správný výkon mikrovlnné trouby, naleznete zde přehled různých rozmezí použití.

Výkony mikrovlnné trouby jsou stupně a neodpovídají vždy přesnému počtu wattů, které spotřebič používá.

Stupeň mikrovlnného ohřevu	Maximální doba	Použití
90 W	1 hodina 30 minut	K rozmrazování choulostivých pokrmů.
180 W	1 hodina 30 minut	K rozmrazování a dalšímu pečení.
360 W	1 hodina 30 minut	K pečení masa a k ohřívání choulostivých pokrmů.
600 W	1 hodina 30 minut	K ohřívání a pečení pokrmů.
Max. W	30 minut	Pro ohřívání tekutin.

Mikrokombi

Vybrané druhy ohřevu můžete kombinovat s mikrovlnným ohřevem. Spotřebič hřeje a současně je zapnut mikrovlnný ohřev. Pokrmy jsou tak rychleji hotové.

K tomu je vhodný výkon mikrovlnného ohřevu 90 a 360 wattů.

Toto základní nastavení můžete změnit.

→ "Základní nastavení" na straně 29

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

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

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení pečicího prostoru při provozu nezapínalo. → „Základní nastavení“ na straně 29

Další informace

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

Stiskněte pole **i**. Na displeji se na několik sekund zobrazí upozornění. Další upozornění si pomocí ovládacího kolečka projděte do konce.

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

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Aby se po ukončení provozu pečicího prostoru rychleji vychladil, běží chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

Upozornění: Dobu doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 29

Funkce pečicího prostoru

Funkce uvnitř trouby usnadňují obsluhu spotřebiče. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

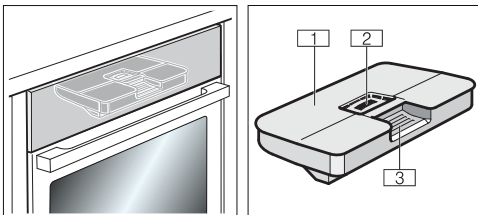
Otevírání dvířek trouby

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

Upozornění: U druhu ohřevu mikrovlnný ohřev musíte po zavření dvířek pokračovat pomocí tlačítka start/stop **D**.

Vodní nádrž

Spotřebič je vybaven vodní nádrží. Vodní nádrž se nachází za clonou. Pro parní provozní režimy naplňte vodní nádrž vodou. → „Pára“ na straně 21



- 1 Kryt nádrže
- 2 Plnicí otvor
- 3 Úchyt pro vysouvání a zasouvání vodní nádrže

Příslušenství

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

Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené pokrmy. Rošt je vhodný pro provoz s mikrovlnným ohřevem.</p>
	<p>Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a velké kusy pečene. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.</p>
	<p>Pečicí plech K přípravě řezů na plechu a pro drobné pečivo.</p>
	<p>Teplotní sonda Umožňuje pečení na přesnou teplotu. Informace k použití naleznete v příslušné kapitole. → <i>Teplotní sonda</i> na straně 26</p>

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

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

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

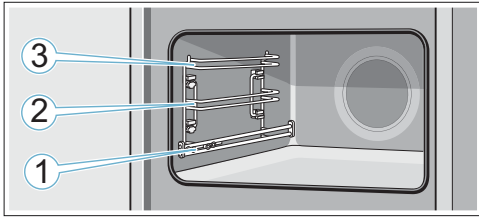
Mikrovlnný ohřev

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

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

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 3 úrovně vkládání. Tyto úrovně se počítají zezdola nahoru.

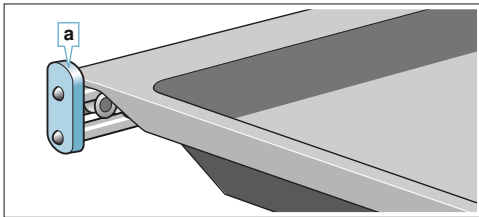


Na úrovních 2 a 3 zasouváte příslušenství vždy mezi dvě vodící drážky dané úrovně.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Díky teleskopickým výsuvům na úrovni 1, 2 nebo 3 lze příslušenství vysunout ještě více.

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

Příklad na obrázku: Univerzální plech




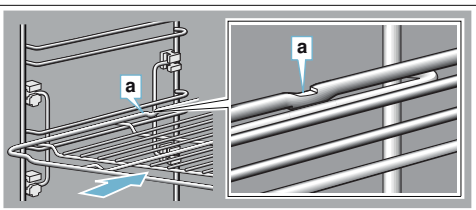
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

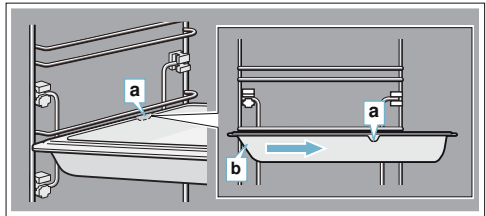
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytažování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Otevřená strana musí ukazovat ke dvířkům spotřebiče a zakřivení  musí ukazovat dolů.



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení vašeho spotřebiče (č. E). → "Zákaznický servis" na straně 44

Zvláštní příslušenství

Rošt

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

Univerzální plech, pyrolýza

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

Pečicí plech, pyrolýza

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby. K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.

Profi-plech s vkladacím roštem

Pro přípravu velkého množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekačem.

Plech na pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech, pyrolýza

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

Pečicí kámen

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

Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.

Skleněná zapékací mísa (5,1 litrů)

Určená pro dušené pokrmy a nákypy.
Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".

Skleněná mísa

Určená pro velké kusy masa, šťavnatě koláče a nákypy.

Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninová jídla a pečivo.

Dekorační lišty

Na zakrytí nábytkového dna a základní desky spotřebiče.



Před prvním použitím

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

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u vašeho dodavatele vody o tvrdosti vaší vody z vodovodu.

Abyste u vašeho spotřebiče odstraňovali vodní kámen ve správných intervalech, musíte správně nastavit rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin. Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny. Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

Upozornění

- Pokud vaše voda obsahuje velké množství vápníku, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.
- Pokud budete používat výhradně změkčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody „změkčená“.
- Pokud používáte minerálku, tak nastavte tvrdost vody „4 velmi tvrdá“.
- Pokud chcete používat minerálku, tak pouze neperlivou.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavení
0	00 změkčená
1 (do 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 (nad 3,8 mmol/l)	04 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 29

S Home Connect

Nastavení můžete provést na spotřebiči nebo přes Home Connect pomocí svého mobilního zařízení.

1. Stiskněte textové pole "S Home Connect".
2. Postupujte podle pokynů v kapitole Home Connect. → "Home Connect" na straně 31

Na spotřebiči

Na spotřebiči proveďte následující nastavení:

Nastavení jazyka

Jako první se zobrazí nastavení jazyka. Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí ovládacího kolečka nastavte požadovaný jazyk.
2. Pro potvrzení stiskněte následující textové pole. Zobrazí se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00 hodinách.


1. Stiskněte textové pole „Čas“.
2. Pomocí ovládacího kolečka nastavte čas.
3. Pro potvrzení stiskněte následující textové pole. Zobrazí se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená je tvrdost vody „velmi tvrdá“.

1. Pomocí ovládacího kolečka nastavte tvrdost vody.
2. Pro potvrzení stiskněte textové pole „Zavřít nastavení“.

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


Spotřebič vypněte tlačítkem on/off , pokud ho nepoužíváte.


Čištění pečicího prostoru a příslušenství


Před první přípravou pokrmů ve spotřebiči vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Čištění pečicího prostoru

Pro odstranění vůně novoty zahřejte prázdný zavěšený pečicí prostor.

1. Vyjměte příslušenství z pečicího prostoru.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, jako např. kuličky polystyrénu.
3. Před zahřátím otřete hladké plochy v pečicího prostoru měkkým vlhkým hadříkem.
4. Zapněte spotřebič tlačítkem zap/vyp .
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte stanovený druh ohřevu, teplotu a přívod páry a spusťte provoz spotřebiče.

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

7. Dokud se spotřebič zahřívá, větrejte kuchyň.
8. Po stanovené době vypněte spotřebič tlačítkem zap/vyp .
9. Počkejte, dokud se pečicí prostor neochladí.
10. Vyčistěte hladké povrchy mycím roztokem a hadříkem.
11. Vyprázdněte nádržku na vodu a osušte pečicí prostor.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



Obsluha spotřebiče

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


Zapnutí a vypnutí spotřebiče

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

Upozornění: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i v případě, když je spotřebič vypnutý. Některé indikace a pokyny na displeji, týkající se například zbytkového tepla v troubě, zůstávají viditelné, i když je spotřebič vypnutý.

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

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič zapnete pomocí tlačítka on/off .

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

Upozornění: Druh programu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení. → „Základní nastavení“ na straně 29

Vypnutí spotřebiče


Pomocí tlačítka on/off  spotřebič vypnete.

Pokud právě běží jiná funkce, bude přerušena.

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

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval, nebo ne. → „Základní nastavení“ na straně 29


Spuštění provozu

Každý provozní režim musíte spustit tlačítkem start/stop .

Po spuštění se na displeji vedle nastavení zobrazí i čas. Navíc se zobrazí kruhová čára a ukazatel zahřátí.

Pozastavení provozu

Pomocí tlačítka start/stop  můžete provozní režim i přerušit a znovu spustit.

Když přidržíte tlačítko start/stop  cca 3 sekundy, provoz se zcela přeruší a všechna nastavení se vynulují.

Upozornění: Po přerušení nebo zrušení provozního režimu může dále běžet chladicí ventilátor.

Nastavení provozního režimu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný provozní režim.

Když chcete nastavit jiný provozní režim, proveďte to přes menu. Přesný popis jednotlivých režimů najdete v příslušných kapitolách.

V zásadě platí:

1. Stiskněte odpovídající textové pole. Tato funkce bude zvýrazněná.
 2. Pomocí ovládacího kolečka změňte zvýrazněný výběr.
 3. V případě potřeby proveďte další nastavení. Za tímto účelem stiskněte odpovídající textové pole a pomocí ovládacího kolečka změňte hodnotu.
 4. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷.
- Spotřebič spustí provozní režim.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Když není vybrán provozní režim druhu ohřevu, stiskněte v menu textové pole „Druhy ohřevu“. Výběr druhů ohřevu se zobrazí na dotykovém displeji.

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

1. Stiskněte textové pole s požadovaným druhem ohřevu. Příp. pomocí ovládacího kolečka procházejte výběr.

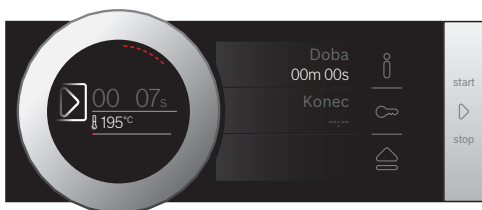


Teplota je zvýrazněná bíle.

2. Pomocí ovládacího kolečka nastavte teplotu.



3. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷. Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již daný režim běží.



Spotřebič se začne zahřívát.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete nastavit i trvání a konec provozního režimu. → „Časové funkce“ na straně 19

Změna

Po spuštění zůstává zvýrazněná teplota. Když pohnete ovládacím kolečkem, přímo změňte teplotu a spotřebič ji zaznamená.

Pro změnu druhu ohřevu nejprve přerušte provoz tlačítkem start/stop ▷ a stiskněte textové pole druhu ohřevu. Zobrazí se výběr. Stiskněte požadovaný druh ohřevu. Na displeji se objeví příslušná doporučená teplota.

Upozornění: Když změňte druh ohřevu, vynulují se i ostatní nastavení.

Rychlé zahřátí

Pomocí rychlého zahřátí můžete u některých druhů ohřevu zkrátit dobu zahřívání.

Druhy ohřevu vhodné pro rychlé zahřátí jsou:

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

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej s příslušenstvím do trouby až po ukončení rychlého zahřátí.

Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte textové pole „Rychlé zahřátí“.

V textovém poli se objeví „zap“. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Když je rychlé zahřátí ukončeno, zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění. V textovém poli se objeví „vyp“. Vložte pokrm do trouby.




Upozornění: Časová funkce se spustí hned s rychlým zahřátím. Doba nastavte teprve tehdy, když rychlé zahřátí skončí.


Přerušení

Pro přerušení rychlého zahřátí stiskněte znovu textové pole „Rychlé zahřátí“. V textovém poli se objeví „vyp“.

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce	Použití
 Doba úpravy	Po uplynutí nastavené doby spotřebič automaticky ukončí provozní režim.
 Čas ukončení úpravy pokrmu	Zadejte dobu a požadovaný konec. Spotřebič se automaticky zapne, takže provoz je ukončen v požadovaný čas.
 Budík	Běží nezávisle na provozním režimu a jiných časových funkcích. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič automaticky nezapne ani nevypne.

Dobu a konec můžete zobrazit po nastavení provozního režimu na dotykových displejích. Budík má vlastní pole  a lze ho kdykoliv nastavit.

Po uplynutí nastavené doby nebo doby buzení zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit stisknutím daného pole nebo dotykového displeje.

Upozornění: Jak dlouho bude signál znít, můžete nastavit v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení" na straně 29

Nastavení doby vaření

Dobu vaření pro každý pokrm můžete nastavit na spotřebiči. Tak nedojde k nechtěnému překročení doby vaření a vy se můžete věnovat jiným činnostem, provoz trouby se přeruší sám.

Nastavení

Podle toho, jakým směrem otočíte ovládacím kolečkem nejdříve, začne doba u navrhované hodnoty: Doleva 10 minut, doprava 30 minut.


Až do jedné celé hodiny lze dobu nastavit po minutách, poté po 5 minutách.

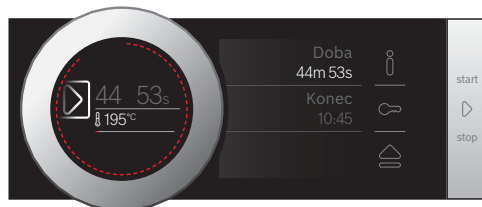
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

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

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním stiskněte textové pole „Doba“.
Na displeji je doba zvýrazněná bíle.
3. Pomocí ovládacího kolečka nastavte dobu.





4. Spust'te spotřebič pomocí tlačítka start/stop . Nastavená doba uplyne.



Spotřebič se začne zahřívát.

Když daná doba uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

Přes textové pole „Doba“ můžete znovu nastavit dobu nebo pomocí tlačítka start/stop  pokračovat v provozu bez doby vaření.

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

Změna a přerušení

Pro změnu doby stiskněte textové pole „Doba“. Doba je zvýrazněná a lze ji změnit pomocí ovládacího kolečka. Změna bude přímo zaznamenána.

Chcete-li nastavenou dobu zrušit, nastavte ji opět na nulu. Po převzetí změny provozní režim pokračuje bez zadané doby.

Nastavení

Čas, v který končí nastavená doba, můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit ji tak, aby byl v poledne hotový.

Pokyny

- Nenechávejte potraviny příliš dlouho stát v troubě, aby se nezkažily.
- Konec nenastavujte, pokud je již spuštěný určitý provozní režim. Výsledek vaření by neodpovídal nastavení.

Nastavení

Čas konce lze odložit maximálně o 23 hodin a 59 minut.

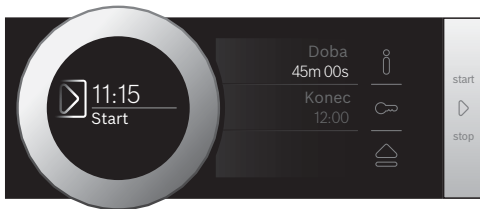
Příklad na obrázku: Je 10:00, nastavená doba je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:00.

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu.

3. Před spuštěním stiskněte textové pole „Konec“. Na displeji je čas konce zvýrazněný bíle.
4. Pomocí ovládacího kolečka odložte konec na později.



5. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷. Na displeji je zobrazen čas spuštění spotřebiče.



Spotřebič je v režimu pohotovosti. Když se spotřebič spustí, ubíhá na displeji nastavená doba.

Když daná doba uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

Přes textové pole „Doba“ můžete znovu nastavit dobu nebo pomocí tlačítka start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby vaření.

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

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze čas konce změnit.

Chcete-li nastavenou dobu a čas konce vymazat, přerušte provoz tlačítkem start/stop ▷. Provoz může pokračovat i bez nastavené doby a konce.

Nastavení budíku

Budík běží současně s dalšími nastaveními. Můžete ho kdykoliv nastavit, i když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže poznáte, zda zvoní budík, nebo uplynula nastavená doba.

Nastavení

Doba buzení začíná vždy na nula minutách.

Čím vyšší hodnota, tím větší časové intervaly při nastavení.

Maximálně lze nastavit 24 hodin.

1. Stiskněte pole ☒. Symbol svítí červeně. Na displeji je doba buzení zvýrazněná bíle.
2. Pomocí ovládacího kolečka nastavte dobu buzení.
3. Spusťte stisknutím pole ☒. **Upozornění:** Po několika sekundách se budík také spustí automaticky.

Doba buzení uplyne.

Budík zůstane viditelný na displeji, když je spotřebič vypnutý. Když je spotřebič v provozu, jsou nastavení daného provozního režimu v popředí. Když stisknete pole ☒, na několik sekund se zobrazí doba buzení.

Když doba buzení uplyne, zazní signál a zobrazí se pokyn na displeji. Symbol přestane svítit.

Tip: Když se nastavená doba buzení vztahuje na provoz spotřebiče, používejte dobu vaření. Čas je vidět vpředě a spotřebič se automaticky vypne.

Změna a přerušení

Pro změnu doby buzení stiskněte pole ☒. Doba buzení je bíle zvýrazněná a lze ji změnit pomocí ovládacího kolečka.

Chcete-li budík zrušit, nastavte dobu buzení opět na nulu. Po zaznamenaní změny symbol přestane svítit.

Pára

Jídlo můžete vařit velmi šetrně pomocí páry. Tuto funkci lze zvolit u některých druhů ohřevu. Kromě toho jsou k dispozici druhy ohřevu - stupeň kynutí těsta a regenerační ohřev.

Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Zvuky

Čerpadlo

Během provozu a po vypnutí slyšíte bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Jedná se o normální provozní zvuk.

Kryt

Během otvírání krytu slyšíte bzučení nebo kliknutí. Zvuky vznikají při vysouvání krytu. Jedná se o normální provozní zvuky.

Pečení v páře - Pečení s podporou páry

Při úpravě pokrmu s podporou páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a intenzitě do pečicího prostoru vstříkuje pára. Díky tomu dosáhnete lepšího výsledku úpravy pokrmu.

Váš pokrm

- bude mít křupavou kůrku
- bude mít lesklý povrch
- bude uvnitř šťavnatý a měkký
- zredukuje minimálně svůj objem

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si nastavíte sami. Pro volbu vhodného druhu ohřevu a intenzity páry se řiďte údaji v tabulce nebo zvolte program. → „*Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 46





Intenzita páry

Pro přidání páry je k dispozici různá intenzita:


Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
vysoká	03

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete využít rovněž páru:

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Nastavte teplotu a druh ohřevu.
3. Stiskněte "Přidání páry" v textovém poli. Na displeji se zobrazí hladina vody v nádržce na páru.
4. Pomocí ovládacího kroužku nastavte úroveň páry.
5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop . Spotřebič začne hřát.

Upozornění: Pokud se nádržka na vodu během provozu s využitím páry vyprázdní, objeví se na displeji upozornění o doplnění nádržky na vodu. Provoz běží dál bez přidání páry.


Změna a přerušení

Pro změnu stupně páry stiskněte textové pole „Stupeň páry“. Stupeň páry je zvýrazněný a lze ho změnit pomocí ovládacího kolečka. Změna bude přímo zaznamenána.

Chcete-li ukončit přívod páry, nastavte „Přidání páry“ na „0“.


Upozornění: Provoz běží dál bez přidání páry.

Regenerační ohřev

Pomocí druhu ohřevu „Regenerační ohřev “ můžete šetrně ohřát hotové pokrmy nebo rozpéct pečivo z předešlého dne. Přidání páry probíhá automaticky.


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

Spuštění

1. Naplňte vodní nádrž.
2. Stiskněte pole **menu**. Zobrazí se výběr provozních režimů.
3. Stiskněte textové pole „Pára“.
4. Stiskněte textové pole „Regenerace“. Teplota bude zvýrazněná.
5. Pomocí ovládacího kolečka nastavte teplotu.
6. Stiskněte textové pole „Doba“ a nastavte dobu. **Upozornění:** U parních druhů ohřevu je vždy nutné zadat dobu.
7. Upozornění: U parních druhů ohřevu je vždy nutné zadat dobu .

Spotřebič se začne zahřívat.

Když daná doba uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby stiskněte odpovídající textové pole a změňte hodnotu pomocí ovládacího kolečka. Změna bude přímo zaznamenána.

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

Stupeň kynutí

Pomocí druhu ohřevu „Stupeň kynutí“ ☒ nakyne kynuté těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysychá.

Pro výběr vhodného nastavení použijte údaje v tabulkách. → „Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 46

Upozornění: Pokud se vodní nádrž během kynutí vyprázdní, provozní režim se přeruší. Naplňte vodní nádrž.

Spuštění

1. Naplňte vodní nádrž.
Upozornění: Stupeň kynutí zapínejte jen při zcela chladné troubě (pokojová teplota).
2. Stiskněte **pole** menu .
3. Stiskněte textové pole „Pára“.
4. Stiskněte textové pole „Stupeň kynutí“. Teplota bude zvýrazněná.
5. Pomocí ovládacího kolečka nastavte teplotu.
6. Stiskněte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.
Upozornění: U parních druhů ohřevu je vždy nutné zadat dobu.
7. Spustíte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷ . Spotřebič se začne zahřívat.

Když daná doba uplyne, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

Pro změnu teploty nebo doby stiskněte odpovídající textové pole a změňte hodnotu pomocí ovládacího kolečka. Změna bude přímo zaznamenána.

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

Plnění nádrčky na vodu

Nádrčka na vodu se nachází vzadu za krytem. Před spuštěním spotřebiče s využitím páry otevřete kryt a naplňte nádrčku vodou.

Ujistěte se, že jste správně nastavili tvrdost vody.
→ „Základní nastavení“ na straně 29

⚠ Varování

Nebezpečí poranění a nebezpečí požáru!

Do nádrčky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění. Do nádrčky na vodu nikdy nelijte hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Páry hořlavých tekutin by se mohly v důsledku horkých povrchů v pečicím prostoru vznítit (deflagrace). Mohla by prasknout dvířka spotřebiče. Mohla by unikat horká pára a plameny.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

Nádrčka na vodu se může během provozu spotřebiče velmi zahřát. Po ukončení provozu spotřebiče vyčkejte, než nádrčka na vodu vychladne. Poté nádrčku na vodu vyjměte.

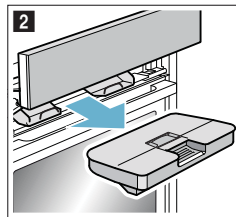
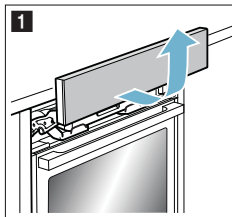
Pozor!

Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin. Nepoužívejte žádnou destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlu (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny. Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerálku.

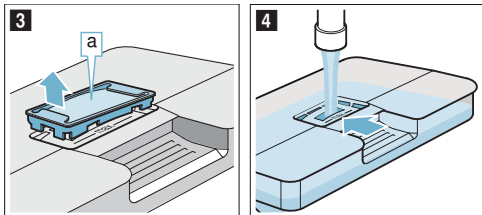
Upozornění

- Pokud vaše voda obsahuje velké množství vápníku, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.
- Pokud budete používat výhradně změkčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody „změkčená“.
- Pokud používáte minerálku, tak nastavte tvrdost vody „4 velmi tvrdá“.
- Pokud chcete používat minerálku, tak pouze neperlivou.

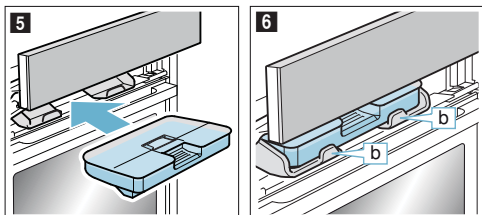
1. Dotkněte se pole ☒.
Krytka se automaticky vysune dopředu.
2. Vytáhněte krytku oběma rukama směrem dopředu a poté ji posuňte nahoru, dokud nezacvakne (Obr. 1).
3. Nádrčku na vodu nadzdvihněte a vyjměte ji (Obr. 2).



4. Přimáčkněte víko podél těsnění, aby nevytekla z nádrčky žádná voda.
5. Vyměňte kryt **a** (Obr. 3).
6. Nádrčku naplňte studenou vodou až po označení „max“ (Obr. 4).



7. Do otvoru nádrčky na vodu opět nasadte kryt **a**.
8. Nasadte naplněnou nádrčku na vodu (Obr. 5). Dejte pozor na to, aby nádrčka na vodu zacvakla do obou zadních držáků **b** (Obr. 6).



9. Pomalu posuňte krytku směrem dolů, poté ji zatlačte dozadu, dokud se zcela nezavře. Nádrčka na vodu je naplněná. Můžete spustit spotřebič s využitím páry.

Doplnění nádrčky na vodu

Upozornění

- Režimy s podporou páry běží dále bez přidání páry.
- Pokud se vodní nádrž během vaření v páře, regenerace, stupně kynutí nebo rozmrazování vyprázdní, provozní režim se přeruší.

1. Otevřete krytku.
2. Vyměňte nádrčku na vodu a naplňte ji.
3. Naplněnou nádrčku nasadte a zavřete krytku.

Po každém použití páry

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

Spotřebič je během provozu velmi horký. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.

Po každém použití páry se zbývající voda přečerpá zpět do nádrčky na vodu. Poté nádrčku na vodu vyprázdněte a vysušte. Pečicí prostor zůstane vlhký. Pro vysušení pečicího prostoru můžete použít režim „Sušení“ nebo ho můžete vysušit ručně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí pole \cong trochu déle, aby vás upozornilo na vyprázdnění nádrčky na vodu.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte hadříkem napuštěným octem, omyjte čistou vodou a vysušte měkkým hadříkem.

Vyprázdnění nádrčky na vodu

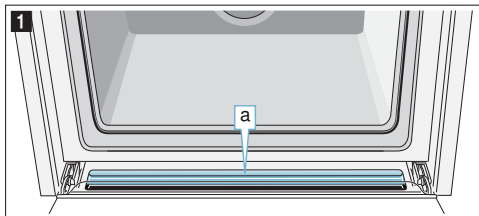
Pozor!

- Nádrčku na vodu nesaňte v horkém pečicím prostoru. Nádrčka by se poškodila. Nádrčku na vodu nemýjte v myčce nádobí. Nádrčka by se poškodila.

1. Otevřete krytku.
2. Vyměňte nádrčku na vodu.
3. Opatrně sundejte víko nádrčky na vodu.
4. Nádrčku na vodu vyprázdněte, omyjte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte studenou vodou.
5. Všechny části osušte měkkým hadříkem.
6. Těsnění víka vytřete dosucha.
7. Nádrčku nechte oschnout s otevřeným víkem.
8. Poté na ni nasadte víko a přimáčkněte ho.
9. Nádrčku na vodu nasadte a zavřete krytku.

Vysušení drážky

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Vodu v odkapávacím žlábků **a** odsajte houbičkou a opatrně vytřete (Obr. 1).





Spuštění sušení

Pečicí prostor se během sušení zahřeje, takže se z něj odpaří vlhkost. Poté otevřete dvířka spotřebiče, aby z pečicího prostoru unikla vodní pára.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v pečicím prostoru ihned odstraňte a vlhkost v pečicím prostoru utřete.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem  on/off .
4. Stiskněte pole **menu**.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
5. Stiskněte textové pole „Čištění“.
6. Stiskněte textové pole „Sušení“.
Zobrazí se doba. Nelze ji změnit.
7. Spustíte spotřebič pomocí tlačítka start/stop  .
Spustí se sušení a ukončí se automaticky za 10 minut.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je otevřená 1 až 2 minuty, aby z pečicího prostoru unikla vlhkost.

Ruční sušení pečicího prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Z pečicího prostoru odstraňte nečistoty.
3. Pečicí prostor vysušte měkkým hadříkem.
4. Poté nechte 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče, aby pečicí prostor zcela vyschl.



Mikrovlnný ohřev

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

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

Nádobí

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

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

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

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

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

Pozor!

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

Test vhodnosti nádobí

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

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

1. Do pečicího prostoru postavte prázdnou nádobu na 1/2 - 1 minutu při maximálním výkonu.

2. Mezitím zkontrolujte teplotu nádoby.

Nádobí by mělo být studené nebo vlažné.

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



Varování - Nebezpečí popálení!

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

Dodané příslušenství

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

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

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

Mikrovlinný ohřev

Abyste vždy použili správný výkon mikrovlinné trouby, naleznete zde přehled různých rozmezí použití.

Výkony mikrovlinné trouby jsou stupně a neodpovídají vždy přesnému počtu wattů, které spotřebič používá.

Mikrovlinný výkon/Watt	Použití	Maximální doba
90 W	K rozmrazování choulostivých pokrmů.	1 hod. 30 min.
180 W	K rozmrazování a dalšímu pečení.	1 hod. 30 min.
360 W	K pečení masa a k ohřívání choulostivých pokrmů.	1 hod. 30 min.
600 W	K ohřívání a pečení pokrmů.	1 hod. 30 min.
max	Pro ohřívání tekutin.	30 min.

Maximální nastavení je určeno k ohřívání tekutin. Pro ochranu spotřebiče se po chvíli maximální výkon mikrovltnky zredukuje. Plný výkon je opět k dispozici po vychladnutí spotřebiče.

Nastavení mikrovlinného ohřevu

Před nastavením mikrovlinného ohřevu se řiďte údaji o vhodném nádobí.

1. Klepněte na pole **menu**. Zobrazí se výběr druhů ohřevu.
2. Klepněte na textové pole „Mikrovlinný ohřev“.
3. Klepněte na textové pole požadovaného výkonu mikrovlinného ohřevu. Na displeji je zvýrazněná doba bílou barvou.
4. Nastavte dobu ovládacím kolečkem.
5. Spusťte pomocí tlačítka start/stop ▷. Na displeji ubíhá doba. Čára nahřívání se u mikrovlinného ohřevu nezobrazuje. Spotřebič se spustí.

Když je doba ukončená, zazní signál. Spotřebič ukončí provoz. Na displeji je zobrazena doba 00m 00s.

Když je váš pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí tlačítka zap/vyp ⊕.

Změna a přerušení

Po spuštění zůstává doba zvýrazněná. Když pohnete ovládacím kolečkem, je doba přímo změněna a převzata.

Pro změnu výkonu mikrovlinného ohřevu zastavte provoz pomocí tlačítka start/stop ▷. Klepněte na textové pole požadovaného výkonu a pomocí tlačítka start/stop ▷ pokračujte v provozu. Doba se zachová.

Pokud chcete mikrovlinný ohřev přerušit, zastavte provoz pomocí tlačítka start/stop ▷ a zvolte jiný druh provozu.

Nastavení Mikrokombi

U některých druhů ohřevu můžete dodatečně zapnout mikrovlinný ohřev.

Vhodné druhy ohřevu jsou:

- 4D horký vzduch
- Horní/spodní ohřev
- Cirkulační gril
- Gril, velkoplošný
- Gril, maloplošný

U Mikrokombi máte k dispozici výkon mikrovlinného ohřevu 90 wattů, 180 wattů a 360 wattů. Než nastavíte Mikrokombi, řiďte se údaji o vhodném nádobí.

1. Klepněte na pole **menu**. Zobrazí se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové pole „Mikrokombi“.
3. Klepněte na textové pole požadovaného druhu ohřevu.
4. Klepněte na textové pole požadovaného výkonu mikrovlinného ohřevu. Na displeji je zvýrazněna teplota nebo stupeň bílou barvou.
5. Pomocí ovládacího kolečka nastavte teplotu nebo stupeň.
6. Klepněte na textové pole „Doba“. Na displeji je zvýrazněna doba bílou barvou.
7. Nastavte dobu ovládacím kolečkem.
8. Spusťte pomocí tlačítka Start/Stop ▷. Na displeji ubíhá doba. Spotřebič se spustí.

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

Pokud je váš pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem zap/vyp ⊕.

Změna a přerušení

Po spuštění zůstává teplota zvýrazněná. Když pohnete ovládacím kolečkem, teplota, resp. stupeň se přímo změni nebo převezme.

Pro změnu doby trvání klepněte na textové pole „doba trvání“ a změňte ji ovládacím kolečkem. Změna se přímo převezme.

Pro změnu druhu ohřevu nebo výkonu mikrovlinného ohřevu nejprve zastavte provoz pomocí tlačítka start/stop ▷. Klepněte na textové pole druhu ohřevu nebo výkonu mikrovlinného ohřevu a změňte je.

Upozornění: Když změníte druh ohřevu nebo výkon mikrovlinného ohřevu, nastaví se zpět také ostatní nastavení.

Pokud chcete přerušit provoz Mikrokombi, zastavte provoz pomocí tlačítka start/stop ▷ a zvolte jiný druh provozu.

Sušení



Po provozu pečicí prostor osušte, aby v něm nezůstávala vlhkost.

Spuštění sušení

Pečicí prostor se během sušení zahřeje, takže se z něj odpaří vlhkost. Poté otevřete dvířka spotřebiče, aby z pečicího prostoru unikla vodní pára.

Pozor!

Poškození smaltu: Nespouštějte žádný provozní režim, když je voda na dně trouby. Před spuštěním vodu ze dna trouby vytřete.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v pečicím prostoru ihned odstraňte a vlhkost v pečicím prostoru utřete.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
4. Stiskněte pole **menu**.
5. Zobrazí se nabídka provozních režimů.
5. Stiskněte textové pole „Čištění“.
6. Stiskněte textové pole „Sušení“.
6. Zobrazí se doba. Nelze ji změnit.
7. Spustíte spotřebič pomocí tlačítka start/stop  . Spustí se sušení a ukončí se automaticky za 10 minut.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je otevřená 1 až 2 minuty, aby z pečicího prostoru unikla vlhkost.

Ruční sušení pečicího prostoru

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Z pečicího prostoru odstraňte nečistoty.
3. Pečicí prostor vysušte měkkým hadříkem.
4. Poté nechte 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče, aby pečicí prostor zcela vyschl.








Teplotní sonda

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

Druhy ohřevu

Ne všechny druhy ohřevu jsou vhodné pro provoz s teploměrem do trouby.

Jakmile zasunete teploměr do trouby v troubě do zástrčky, máte k dispozici 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, a to mezi 30 °C a 99 °C.
- Používejte pouze příloženou teplotní sondu. Je možné ji dokoupit jako náhradní díl v našem zákaznickém servisu.
- Po použití teplotní sondy vždy vyndejte z pečicího prostoru. Nikdy ji neuchovávejte v pečicím prostoru.

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nesprávný teploměr do trouby může poškodit izolaci. Používejte pouze teploměr do trouby určený pro tento spotřebič.

Teplota pečicího prostoru

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

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

Zasunutí teplotní sondy do potravin

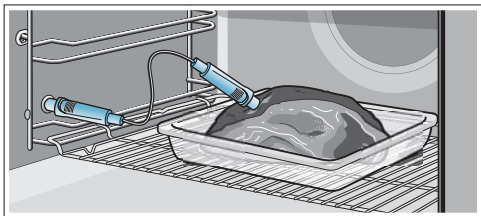
Předtím, než vložíte váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sondu.

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

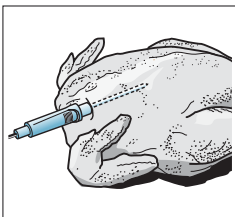
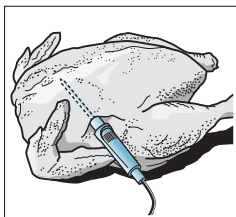
Pozor!

Když dodatečně zapínáte mikrovlnný ohřev, musí být špička teploměru zapíchnuta v pečení.

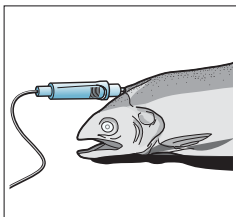
Maso: U větších kusů zasuňte teplotní sondu směrem zeshora šikmo do masa až nadoraz. U slabších kusů ji zasuňte ze strany na nejsilnější místo.



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



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



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

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

Pozor

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

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

Teploměr do trouby musí být zastrčený v zástrčce vlevo v troubě.

1. Stiskněte textové pole s požadovaným druhem ohřevu. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty trouby zvýrazněna bíle.
2. Pomocí ovládacího kolečka nastavte teplotu trouby.
3. Stiskněte textové pole „Vnitřní teplota“. Na displeji je navrhovaná hodnota vnitřní teploty zvýrazněna bíle.
4. Pomocí ovládacího kolečka nastavte vnitřní teplotu.
5. Spusťte spotřebič pomocí tlačítka start/stop \triangleright . Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již daný režim běží. Spotřebič se začne zahřívát.

Na displeji je vnitřní teplota zvýrazněná bíle, vlevo je aktuální teplota, vpravo nastavená teplota, např. „ $\text{15} | 80 \text{ } ^\circ\text{C}$ “. Ukazatel zahřátí se také týká vnitřní teploty.

Jakmile je dosaženo vnitřní teploty v pečeném pokrmu, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se aktuální vnitřní teplota rovná nastavené teplotě, např. „ $\text{80} | 80 \text{ } ^\circ\text{C}$ “. Odpočítávání času se zastaví.

Spotřebič vypnete tlačítkem on/off O a vytáhnete teploměr do trouby ze zástrčky.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Trouba, příslušenství i teplotní sonda se rozpálí. Horké nádoby a teplotní sondu vždy vytahujte z trouby pomocí utěrky/chňapek.

Změna

Po spuštění je zvýrazněná vnitřní teplota. Když pohnete ovládacím kolečkem, přímo změníte vnitřní teplotu a spotřebič ji zaznamená.

Chcete-li změnit teplotu trouby, stiskněte nejprve textové pole „Teplota“.

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

Upozornění: Když změníte druh ohřevu, vynulují se i ostatní nastavení.

Přerušení

Pokud chcete měření přerušit, vytáhnete teploměr ze zástrčky i z masa. Přes tlačítko start/stop \triangleright můžete pokračovat v přípravě bez teploměru do trouby.

Vnitřní teplota různých potravin

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

Podrobné informace k druhu ohřevu a teplotám naleznete na konci tohoto návodu k použití.

→ „Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 46

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
Drůbež	
Kuře	80-85
Kuřecí prsa	75-80
Kachna	80-85
Kachní prsa, růžová	55-60
Krůta	80-85
Krůtí prsa	80-85
Husa	80-90
Vepřové maso	
Vepřový bok	85-90
Vepřová svíčková, růžová	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef po anglicku	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžový	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečený	65-75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo předek, libové	75-80
Telecí pečeně, plecko	75-80
Telecí kolínko	85-90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí zadní, růžové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybí filet	60-65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy	80-90
Zahřívání, regenerace pokrmů	65-75

Dětská pojistka

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



Ovládací panel se zablokuje a nelze nic nastavit. Lze pouze vypnout spotřebič tlačítkem on/off .

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte a podržte přibližně po dobu 4 vteřin tlačítko .

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

U zapnutého spotřebiče svítí pole  červeně. Když je spotřebič vypnutý, pole  nesvítí.

Základní nastavení

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


Změna nastavení

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Stiskněte pole **menu**.
Zobrazí se výběr provozních režimů.
2. Stiskněte textové pole „Základní nastavení“.
Na dotykových displejích se zobrazí nastavení.
3. Stiskněte textové pole s požadovaným nastavením.
Které nastavení je vybráno, ukazuje červená lišta na straně textového pole.
Na displeji je uvedena daná hodnota.
4. V případě potřeby změňte hodnotu ovládacím kolečkem.
5. Stiskněte pole následujícího nastavení. Příslušná hodnota se zobrazí na displeji a lze ji změnit ovládacím kolečkem.
6. Projděte nastavení a případně je pomocí ovládacího kolečka změňte.
Pro procházení stiskněte textové pole „Další nastavení“.
7. Pro potvrzení stiskněte pole **menu**.
Zobrazí se dotaz, zda chcete změny uložit.
8. Stiskněte pole „Uložit“.

Na displeji se zobrazí oznámení o uložení nastavení.


Zrušení

Pokud změny uložit nechcete, stiskněte pole **menu** a textové pole „Neukládat“. Na displeji se zobrazí oznámení, že se nastavení neuložila. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off , pokud ho nechcete používat.

Přehled základních nastavení

U některých spotřebičů nejsou v závislosti na vybavení dostupná všechna nastavení.

Nastavení	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Hodiny	Nastavit aktuální čas
Tvrdost vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Home Connect	Vypnout nebo zapnout Wi-Fi → „Home Connect“ na straně 31
Nastavení z výroby	Obnovit Neobnovovat*

Tón signálu	Krátký (30 sekund) Střední (1 min.)* Dlouhý (5 min.)
Hlasitost	5 stupňů hlasitosti
Tón tlačítek	Zapnuto Vypnuto* (Tón při stisknutí on/off )
Jas displeje	5 stupňů jasu
Ukazatel času	Vyp. Digitální* Analogový
Osvětlení	Během provozu vypnuté Během provozu zapnuté*
Pokračovat automaticky	Nepokračovat automaticky* Při zavření dvířek (Jen pro provozní režim Mikrovlnný ohřev)
Dětská pojistka	Zajištění dvířek + Zablokování tlačítek Pouze zablokování tlačítek
Režim po spuštění	Hlavní nabídka Druhy ohřevu* Mikrovlnný ohřev Mikrokombi Asistence
Noční ztlumení jasu	Vypnuté* Zapnuté
Logo značky	Zobrazovat* Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená * Minimální
Režim sabat	Zapnuto Vypnuto*

* Tovární nastavení (v závislosti na typu zařízení se může výchozí nastavení lišit)

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

Přerušeni napájení

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku elektrického proudu.

Pouze nastavení při prvním uvedení do provozu musíte provést znovu při delším výpadku proudu. Krátký výpadek proudu spotřebič překlene.

Nastavení hodin

Chcete-li přeřít čas, např. z letního na zimní, změňte základní nastavení.

Spotřebič musí být zapnutý.

1. Stiskněte pole **menu**.
Na displeji se zobrazí výběr provozních režimů.
 2. Stiskněte textové pole „Základní nastavení”.
Na dotykových displejích se zobrazí nastavení.
 3. Stiskněte textové pole „Čas”.
Na displeji se zobrazí čas.
 4. Změňte čas ovládacím kolečkem.
 5. Pro potvrzení stiskněte pole **menu**.
Zobrazí se dotaz, zda chcete změny uložit.
 6. Stiskněte textové pole „Uložit”.
- Na displeji se zobrazí oznámení o uložení nastavení.



Režim sabat

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

Spuštění režimu sabat

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivováno „Nastavení režimu sabat zapnuto”.
→ „Základní nastavení” na straně 29

Pokud je základní nastavení odpovídajícím způsobem změněno, je nastavení na šábés uvedeno mezi druhy ohřevu jako poslední druh ohřevu.

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

Je třeba vybrat provozní režim druhu ohřevu. Výběr druhů ohřevu se zobrazí na dotykovém displeji.

1. Stiskněte textové pole „Nastavení na šábés”. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty zvýrazněna bíle.
2. Pomocí ovládacího kolečka nastavte požadovanou teplotu.
3. Před spuštěním stiskněte textové pole „Doba”. Na displeji je navrhovaná hodnota doby zvýrazněna bíle.
4. Pomocí ovládacího kolečka nastavte požadovanou dobu.
Upozornění: Čas konce je automaticky započítán, lze ho však odložit.
5. Spustíte spotřebič pomocí tlačítka start/stop ▷. Na displeji ubíhá nastavená doba. Spotřebič se začne zahřívat.

Když uplyne doba nastavení na šábés, zazní signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba 00m 00s.

Vypněte spotřebič tlačítkem on/off Ⓞ.

Upozornění: Když otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nepřerušuje.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze nastavení změnit.

Chcete-li nastavení na šábés zrušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off Ⓞ. Tlačítkem start/stop ▷ již nelze provoz zastavit.

Home Connect

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

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

Upozornění

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

Nastavení

Abyste mohli provést nastavení přes Home Connect, musíte si do mobilního koncového zařízení nainstalovat aplikaci Home Connect.

Přitom se řiďte podklady dodávanými společně s Home Connect.

Pro nastavení postupujte podle pokynů aplikace.

Pro přípravu musí být aplikace otevřená.

Automatické přihlášení do sítě

Upozornění

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

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



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



4. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



- Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.
5. Spusťte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě.

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



Manuální přihlášení do sítě

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

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Stiskněte textové pole „Home Connect Asistent“.
3. Stiskněte textové pole „Navázat spojení ručně“.



Spotřebič je připraven k nastavení manuálního připojení do sítě. Na displeji se zobrazí SSID a klíč do sítě pečicí trouby.



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



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



5. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

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

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




Spuštění na dálku

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

Upozornění

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

1. Stiskněte pole **menu**.

2. Dotkněte se textového pole „Spuštění na dálku“. Na displeji se zobrazí .



V následujících situacích se spuštění na dálku automaticky deaktivuje:

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

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

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim potřebám.

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

Wi-Fi

Pokud je aktivovaná Wi-Fi, můžete využívat Home Connect.

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

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Pro zapnutí či vypnutí rádiového modulu se dotkněte pole „Wi-Fi“.



Odpojení od sítě

Vaši pečicí troubu můžete kdykoli odpojit od sítě.

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

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Dotkněte se textového pole „Odpojit od sítě“.



Připojení do sítě

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

Propojení s aplikací

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

Upozornění: Spotřebič musí být připojen do sítě.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Dálkové ovládání

Pomocí aplikace Home Connect můžete pohodlně ovládat vaši pečicí troubu.

Upozornění

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

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Pro aktivaci, příp. deaktivaci obsluhy pomocí aplikace Home Connect se dotkněte pole „Dálkové ovládání“.



Upozornění k ochraně dat

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

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

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

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

Prohlášení o shodě

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



Čistící prostředky

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

Vhodné čistící prostředky

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

Pozor! Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

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

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

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

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

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

Oblast	Čištění
Vnější části spotřebiče	
Čelo z nerezové oceli	<p>Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.</p> <p>Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze.</p> <p>Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků použijte velmi jemný hadřík.</p>
Plast	<p>Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.</p> <p>Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.</p>
Lakované plochy	<p>Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.</p>
Ovládací panel	<p>Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.</p> <p>Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.</p> <p>Pokud se na ovládací panel dostane prostředek proti vodnímu kameni, ihned ho utřete. Tyto skvrny již nelze později odstranit.</p>

Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.

Vnitřní části spotřebiče

Smaltovaný kryt	Horká mýdlová nebo octová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Přípečené zbytky pokrmů otřete vlhkým hadříkem a mýdlovou vodou. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí prostor nechejte po vyčištění otevřený vyschnout dosucha. Nejlépe spusťte funkci čištění. → "Funkce čištění" na straně 36 Upozornění: Zbytky pokrmu mohou způsobit bílý povlak. Nejedná se o závadu a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. V případě potřeby odstraňte kyselinou citrónovou.
Osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu oceli. Kryt dvířek při čištění sundejte.
Rám dvířek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Tak můžete odstranit zabavení. Nepoužívejte prostředky pro údržbu oceli.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvch, vše čistěte nejlépe zasunutě. Neumývejte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.

Nádržka na vodu	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nádržku nechte oschnout s otevřeným víkem. Těsnění vika vytřete dosucha. Neumývejte v myčce nádobí.
Senzor pečení	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neumývejte v myčce nádobí.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů, jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílu zabavení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby.
Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se netvořilo silné znečištění, udržujte spotřebič stále čistý a nečistoty odstraňujte ihned.

Tipy

- Troubu čistěte po každém použití. Tak se nečistoty nepřipálí.
- Skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin vždy ihned odstraňte.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů použijte univerzální pekáč.
- Používejte k pečení vhodné nádobí, např. pečicí hrnce.

Funkce čištění

Váš spotřebič disponuje režimy „Samočištění“ a „Odstranění vodního kamene“. Díky samočištění bez námahy vyčistíte pečicí prostor. Pomocí režimu „Odstranění vodního kamene“ odstraníte vodní kámen z výparníku.

Pyrolýza


Pomocí čistící funkce „Pyrolýza“ lze pečicí prostor bez námahy vyčistit. Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení masa, grilování a pečení koláčů se spálí.

Můžete volit mezi třemi stupni čištění.


Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	lehký	cca 1 hodina 15 minut
2	střední	cca 1 hodina 30 minut
3	intenzivní	cca 2 hodiny

Čím silnější a starší jsou nečistoty, tím vyšší by měl být stupeň čištění. Stačí, když budete pečicí prostor čistit každé dva až tři měsíce. V případě potřeby lze čistit i častěji. Čištění vyžaduje cca 2,5 – 4,7 kilowatthodin.

Upozornění

- Pro vaši bezpečnost se od určité teploty dvířka spotřebiče zablokují. Lze je opět otevřít, jakmile na displeji zhasne symbol blokování .
- Během funkce čištění nesvítil osvětlení pečičího prostoru.

Varování Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během funkce čištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
-  Vnější části spotřebiče jsou během funkce čištění velmi horké. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Před spuštěním funkce čištění

Pozor!

Před spuštěním čištění vyndejte ze spotřebiče nádržku na vodu. → *"Pára" na straně 21*

Pomocí čistící funkce můžete zároveň čistit příslušenství, např. univerzální plech nebo pečicí plech. Před čištěním odstraňte hrubá znečištění. Příslušenství zasuňte do druhé úrovně.

Očistěte vnitřek dvířek spotřebiče a okraj pečičího prostoru v oblasti těsnění. Nedrhněte a nesundávejte těsnění.

Upozornění: Pomocí funkce čištění můžete čistit smaltované příslušenství, které je součástí dodávky. Před čištěním vyjměte veškeré rošty. Rošty nelze čistit pomocí funkce čištění, zabarvily by se. Další příslušenství, které je vhodné čistit pomocí funkce čištění, naleznete v tabulce zvláštního příslušenství → *"Příslušenství" na straně 14*

Varování Nebezpečí požáru!

- Uvolněné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeného masa se mohou během spuštěné funkce čištění vznítit. Před každým spuštěním funkce čištění odstraňte hrubá znečištění z pečičího prostoru a z příslušenství.
- Spotřebič je během funkce čištění velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek spotřebiče hořlavé předměty, jako jsou např. utěrky na nádobí. Nezakrývejte přední stranu spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.


Varování - Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

Spotřebič je během funkce čištění velmi horký. Nepříslušný povrch plechů a forem se naruší a uvolňují se jedovaté plyny. Nepříslušné plechy a formy nikdy nečistěte pomocí funkce čištění. Čistěte pouze smaltované příslušenství.

Nastavení funkce čištění


Než nastavíte funkci čištění, ujistěte se, že jste postupovali podle všech údajů pro přípravu.


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


- Klepněte na pole **Menu**. Zobrazí se výběr druhů ohřevu.
- Klepněte na textové pole "Čištění".
- Klepněte na textové pole "Pyrolýza". Na displeji je zvýrazněn stupeň čištění bílou barvou.
- Ovládacím kolečkem nastavte stupeň čištění. Tím se automaticky spočítá čas ukončení.
- Spusťte pomocí tlačítka start/stop . Na displeji ubíhá doba. Čára nahřívání se u funkce čištění nezobrazuje.

Funkce čištění se spustí.

Zatímco běží funkce čištění, větrejte v kuchyni.

Krátce po spuštění se dvířka spotřebiče zablokují. Na displeji se zobrazí upozornění a symbol .

Když je funkce čištění ukončená, zazní signál. Na displeji je zobrazena doba trvání 00m 00s. Vypněte spotřebič pomocí tlačítka on/off .

Dvířka spotřebiče lze otevřít až poté, co zhasne symbol blokování .



Posunutí času dokončení


Čas dokončení můžete posunout dozadu. Před zahájením klepněte na textové pole „Konec“ a ovládacím kolečkem posuňte konec na později.

Po spuštění se spotřebič uvede do čekací police. Čas dokončení již není možné změnit.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

Když chcete přerušit funkci čištění, vypněte spotřebič pomocí tlačítka zap/vyp . Pomocí tlačítka start/stop  již nemůžete provoz zastavit.

Dvířka spotřebiče zůstanou zablokovaná, dokud na displeji nezhasne symbol zablokování .

Po ukončení funkce čištění

Když pečicí prostor vychladne, utřete zbylý popel v pečicímu prostoru, na příslušenství, na závěsných roštech a v oblasti dvířek spotřebiče vlhkým hadříkem.

Otřete teleskopické výsuvy vlhkým hadříkem. Poté všechny teleskopické výsuvy několikrát zasuňte a vysuňte. Po čištění se mohou teleskopické výsuvy zabarvit. To však nemá žádný vliv na jejich funkčnost.

Upozornění

- Během čištění se zabarví rám vnitřní strany dvířek spotřebiče. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. Zabarvení lze odstranit pouze čisticím prostředkem na nerezovou ocel.
- V důsledku hrubého znečištění může na smaltovaných plochách zůstat bílý povlak. Jedná se o zbytky potravin, které jsou nezávadné. Nemají žádný vliv na funkčnost. V případě potřeby můžete zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Odstranění vodního kamene

Aby byl váš spotřebič funkční, musíte v něm pravidelně odstraňovat vodní kámen.

Odstranění vodního kamene se skládá z více kroků. Z hygienických důvodů musí odstranění vodního kamene proběhnout až do konce, než budete moci spotřebič znovu používat. Celé odstranění vodního kamene trvá cca 70 - 90 minut.

- Odstranění vodního kamene trvá cca 55 - 70 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První mycí cyklus trvá cca 6 - 9 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhý mycí cyklus trvá cca 6 - 9 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.

Pokud se odstranění vodního kamene přeruší (např. v důsledku výpadku proudu nebo vypnutím spotřebiče), tak po opětovném zapnutí spotřebiče bude zapotřebí dvojí mytí. Spotřebič zůstane po ukončení druhého mycího cyklu zablokovaný pro další provoz.

Jak často musíte ve spotřebiči odstraňovat vodní kámen, závisí na tvrdosti používané vody. Jakmile pětikrát (nebo méně často) využijete při provozu páru, upozorní vás hlášení na displeji na odstranění vodního kamene. Počet zbývajících provozů se zobrazí po spuštění. Díky tomu máte čas připravit se na odstranění vodního kamene.



Spuštění

Pozor!

- Poškození spotřebiče: K odstranění vodního kamene používejte pouze námi doporučené tekuté prostředky na odstranění vodního kamene. Doba působení během odstraňování vodního kamene je přizpůsobena těmto prostředkům. Jiné prostředky na odstranění vodního kamene by mohly poškodit spotřebič. Prostředek na odstranění vodního kamene: obj.č. 311 680.


- Roztok na odstranění vodního kamene: Roztok nebo prostředek na odstranění vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné citlivé povrchy. Poškodily by se. Pokud se tak stane, okamžitě omyjte prostředek na odstranění vodního kamene vodou.

Pokud jste před odstraňováním vodního kamene využívali páru, tak spotřebič nejprve vypněte, aby se z parního systému odčerpala zbytková voda.


1. Na roztok na odstranění vodního kamene smíchejte 400 ml vody a 200 ml tekutého prostředku na odstranění vodního kamene.
2. Stiskněte tlačítko on/off .
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem na odstranění vodního kamene.
4. Nádržku naplněnou roztokem na odstranění vodního kamene zcela zasuňte.
5. Zavřete krytku.
6. Stiskněte pole **menu**. Zobrazí se výběr provozních režimů.
7. Stiskněte textové pole „Čištění“.
8. Stiskněte textové pole „Odvápnění“. Zobrazí se délka odstraňování vodního kamene. Tu nelze změnit.
9. Čištění spustíte stisknutím tlačítka start/stop .

Ve spotřebiči se odstraní vodní kámen. Na displeji ubíhá nastavená doba. Když nastavená doba uplyne, zazní signál.


První mycí cyklus

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete krytku.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop . Spotřebič se omyje. Když daná doba uplyne, zazní signál.

Druhý mycí cyklus

1. Otevřete krytku.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete krytku.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop . Spotřebič se omyje. Když daná doba uplyne, zazní signál.

Dokončení čištění

1. Otevřete krytku.
2. Vyprázdněte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačítkem on/off  spotřebič vypněte. Odstranění vodního kamene je ukončeno a spotřebič můžete opět používat.

Sušení



Po provozu pečicí prostor osušte, aby v něm nezůstávala vlhkost.

Spuštění sušení

Při sušení se pečicí prostor zahřívá, aby se vlhkost v pečicím prostoru odpařila. Následně otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla vodní pára z pečicího prostoru unikat.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud na dně pečicího prostoru stojí voda, nespouštějte provoz. Před spuštěním provozu otřete vodu ze dna pečicího prostoru.

1. Nechejte spotřebič vychladnout.
2. Ihned odstraňte hrubé nečistoty v pečicím prostoru a setřete vlhkost ze dna pečicího prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič pomocí tlačítka zap/vyp .
4. Klepněte na pole **menu**
Zobrazí se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na textové pole "Čištění".
6. Klepněte na textové pole "Sušení".
Zobrazí se doba. Nelze ji změnit.
7. Spustíte pomocí tlačítka start/stop .
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky ukončí.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechejte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z pečicího prostoru vlhkost unikat.

Ruční sušení pečicího prostoru

1. Nechejte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte nečistoty z pečicího prostoru.
3. Osušte pečicí prostor houbičkou.
4. Dvířka spotřebiče nechejte 1 hodinu otevřená, aby se pečicí prostor zcela vysušil.

Závěsné rošty

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

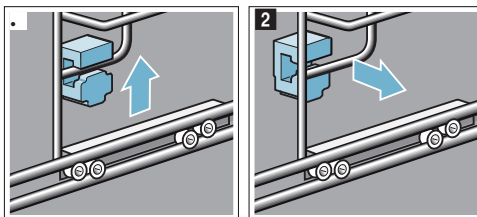
Vysazení a nasazení závěsných roštů

Varování - Nebezpečí popálení!

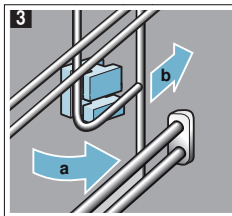
Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

1. Přední část závěsných roštů zatlačte nahoru a vysadte.
2. Poté vytáhněte celou konstrukci dopředu (obrázek **1**) a vyndejte je (obrázek **2**).



3. Poté nakloňte celý pojezd ven a vzadu jej vysadte **b** (Obr. **3**).

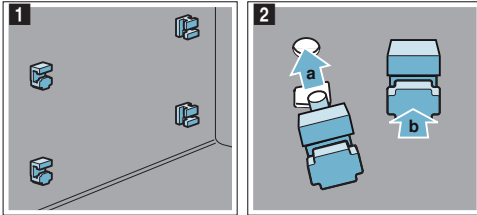


Rošty vyčistíte mycím přípravkem a houbičkou. Velká znečištění odstraňte kartáčem.

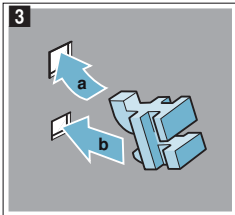
Nasazení držáků

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

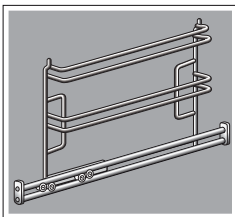
1. Přední a zadní část držáků je rozdílná (obrázek **1**).
2. Držák vpředu pomocí horního háku zasuňte do kulatého otvoru **a**, posuňte ho trochu nakřivo, zavěste dole a urovnejte do správné polohy **b** (obrázek **2**).



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

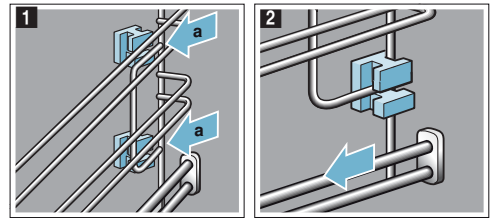
**Nasazení závěsných roštů**

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

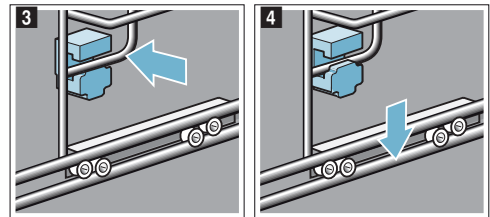


Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. Teleskopické výsuvy musí být možné vysunout dopředu.

1. Zasuňte závěsné rošty vzadu nahoře a dole **a** (obrázek **1**).
2. Závěsné rošty zatáhněte dopředu (obrázek **2**).



3. Poté je nasadíte vpředu (obrázek **3**).
4. a zatlačte dolů (obrázek **4**).



5. Opět zcela zasuňte vytahovací lišty.

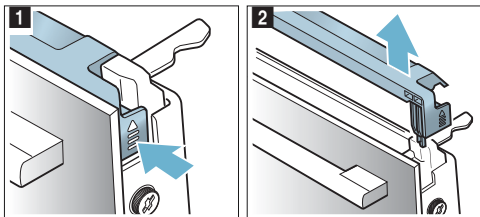
Dviřka spotřebiče

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

Sundání krytu dviřek

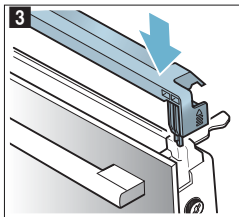
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dviřek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

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



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

4. Opět trochu pootevřete dviřka spotřebiče.
Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 3).



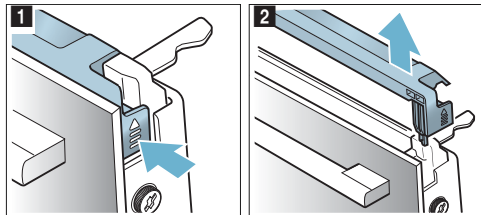
5. Zavřete dviřka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dviřek

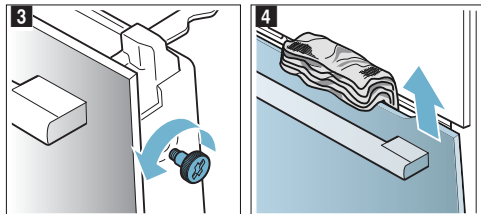
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dviřek spotřebiče.

Vysazení skla na spotřebiči

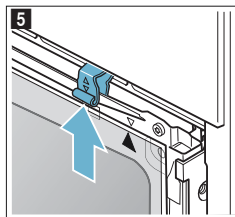
1. Dviřka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



6. Na meziskle nahore zatlačte oba držáky směrem nahoru, nevyjímejte ho (obrázek 5). Sklo držte pevně oběma rukama. Vyjměte sklo.

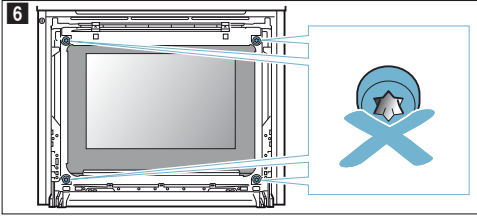


Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

Varování - Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

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

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek **6**).



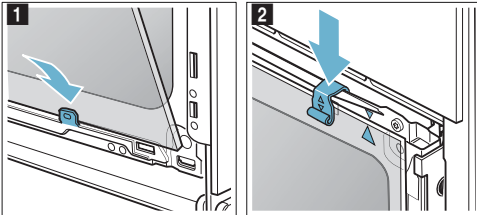
⚠ Varování
Nebezpečí poranění!

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

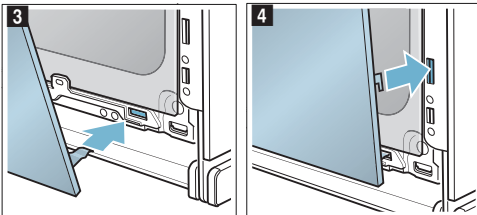
Nasazení skla dvířek

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

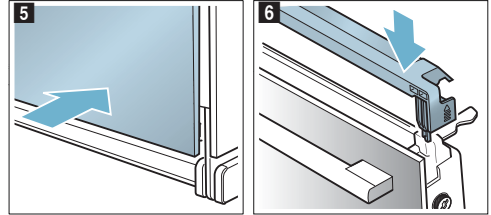
1. Mezisklo zasuňte do dolního držáku (obrázek **1**) a nahoře ho přitlačte.
2. Oba držáky zatlačte směrem dolů (obrázek **2**).



3. Čelní sklo zasuňte do dolních držáků (obrázek **3**).
4. Čelní sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (obrázek **4**).



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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





Co dělat v případě poruchy?

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

Odstranění nezávažených závad

Technické závady na spotřebiči můžete často zcela snadno odstranit sami.

Když se určité jídlo nepovede optimálně, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů ohledně přípravy pokrmů. → „*Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 46


Závada	Možná příčina	Řešení/rada
Spotřebič nefunguje	Vadná pojistka	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
Na displeji je „Jazyk němčina“	Výpadek proudu	Nastavte znovu jazyk a čas
Čas se nezobrazuje, když je spotřebič zapnutý	Změna základního nastavení	Změňte základní nastavení zobrazení času
Dvířka spotřebiče nelze otevřít	Dvířka spotřebiče jsou zablokována dětskou pojistkou.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím pole  po dobu cca 4 vteřin. Pojistku lze vypnout v základních nastaveních.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji svítí symbol  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokována funkcí čištění.	Počkejte, dokud se pečící prostor neochladí a symbol  nezhasne
Spotřebič se nezahřívá, na displeji svítí symbol  .	Demo režim je aktivován v základním nastavení	Vytáhněte spotřebič na chvíli z elektrické sítě (vypnou se pojistky v pojistkové skříni) a následně deaktivujte do 3 minut demo režim v základním nastavení
Ovládací kolečko vypadlo z umístění na ovládacím panelu	Ovládací kolečko nedopatřením vyskočilo	Ovládací kolečko lze sejmut. Vložte ovládací kolečko prostě zpátky do jeho uložení v ovládacím panelu a zamáčkněte ho tak, aby zaklaplo a šlo s ním opět otáčet
Ovládacím kolečkem nelze lehce otáčet	Nečistoty pod ovládacím kolečkem	Ovládací kolečko lze sejmut. Pro vyklopení vytáhněte ovládací kolečko z jeho umístění. Nebo zatlačte na vnější okraj ovládacího kolečka tak, aby se naklopilo a mohli jste ho snadno uchopit Vyčistěte ovládací kolečko i jeho uložení na spotřebiči opatrně mýdlovou vodou a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré ani abrazivní prostředky. Nenamáčejte a nepoužívejte prostředek na mytí nádob Nevydávejte ovládací kolečko příliš často, aby zůstalo stabilní
Home Connect nefunguje správně		Více najdete na www.home-connect.com
Provoz s využitím páry nebo odstranění vodního kamene se nespustí nebo neběží dále	Prázdňá nádržka na vodu	Naplňte nádržku na vodu
	Otevřená krytka	Zavřete krytku
	Odstranění vodního kamene zablokovalo provoz s využitím páry	Odstraňte vodní kámen
	Vadný snímač	Zavolejte zákaznický servis
Spotřebič vás vyzývá k mytí	Během odstraňování vodního kamene se přerušil přívod elektrické energie nebo se spotřebič vypnul	Po opětovném spuštění spotřebiče ho dvakrát umyjte
Spotřebič vás vyzývá k odstranění vodního kamene, aniž by se zobrazilo počítadlo	Nastavená tvrdost vody je příliš nízká	Odstraňte vodní kámen Zkontrolujte nastavenou tvrdost vody a příp. ji upravte
Tlačítka blikají	Normální úkaz v důsledku kondenzované vody za ovládacím krytem	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Výsledek pečení při používání páry je příliš suchý nebo příliš mokrá	Zvolili jste nesprávnou intenzitu páry	Vyberte menší nebo větší intenzitu páry

Zobrazuje se hlášení „Naplníte nádržku na vodu“, přestože je nádržka naplněná	Otevřená krytka	Zavřete krytku
	Nádržka na vodu nezacvakla	Zacvakněte nádržku na vodu. → „Pára“ na straně 21
	Vadný snímač	Zavolejte zákaznický servis
	Nádržka na vodu spadla. V důsledku otřesů se uvolnily části uvnitř nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude těsnit	Objednejte si novou nádržku na vodu
Krytka pro vyjmutí nádrže nejde otevřít	Síťová zástrčka není zastrčená	Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky
	Přerušení napájení	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
	Vadná pojistka	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku
	Snímač pole ☒ defekt	Zavolejte zákaznický servis V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu. Otevřete dvířka spotřebiče, uchopte krytku vpravo dole prsty a vytáhněte krytku
Při dušení vzniká extrémně mnoho páry	Spotřebič se automaticky kalibruje	Normální průběh
Při vaření je slyšet zvuk „plop“	Efekt rozdílu teplot u mražených potravin způsobený vodní párou	Nelze odstranit
Spotřebič se nespouští a na displeji se objeví „Trouba příliš horká“	Pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu je trouba příliš horká	Nechte troubu vychladnout a znovu ji spustíte

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze naši společnost vyškolení technik zákaznického servisu může provádět opravy a vyměňovat poškozená vedení. Pokud je spotřebič defektní, vytáhněte ho z elektrické sítě nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni. Zavolejte na zákaznický servis.

Chybové zprávy na displeji

Když se na displeji zobrazí chybová zpráva s „D“ nebo „E“, např. D0111 nebo E0111, spotřebič tlačítkem on/off  vypněte a znovu zapněte.

Pokud šlo o jednorázovou závadu, zobrazení zmizí. Pokud se tato chybová zpráva objeví znovu, zavolejte zákaznický servis a udejte přesné znění chybové zprávy.

Maximální doba provozu


Pokud na spotřebiči několik hodin nezměníte nastavení, automaticky přestane hřát. Tak nemůže dojít k nechtěnému trvalému provozu.

Když je dosažena maximální provozní doba, řídí se podle příslušných nastavení daného provozního režimu.

Dosažení maximální doby provozu

Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dosaženo maximální doby provozu.

Pro pokračování stiskněte libovolné pole nebo otočte ovládacím kolečkem.

Pokud již spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off .

Tip: Aby se spotřebič nechtěně nevypínal, např. při velmi dlouhé době přípravy, nastavte dobu přípravy. Spotřebič se zahřívá, dokud neuplyne nastavená doba.

Osvětlení pečícího prostoru

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

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

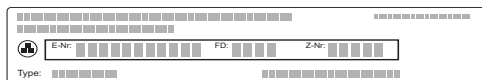
Zákaznický servis

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

Č. E a Č. FD

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplně označení spotřebiče (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče.

Pokud je váš spotřebič vybavený párou, naleznete typový štítek pravo za krytkou.



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

E-Nr.	FD-Nr.

Zákaznický servis

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

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

Pokrmy

V provozním režimu „Asistent“ můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič vybere neoptimálnější nastavení.

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

Upozornění k nastavení

- Výsledek úpravy pokrmu závisí na kvalitě potravin a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a vychlazené maso. Na hluboce zmrazené pokrmy používejte potraviny pouze přímo z mrazničky.
- U některých pokrmů bude navržena teplota, druh ohřevu a doba úpravy. Teplotu a dobu úpravy můžete změnit podle vlastních potřeb.
- U jiných pokrmů budete vyzváni k zadání hmotnosti. Vždy uveďte celkovou hmotnost, ledaže by od vás spotřebič vyžadoval něco jiného. V těchto případech nastaví spotřebič čas a teplotu za vás. Nastavení hmotností mimo rozsah hmotností není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte na to, abyste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při úpravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých pokrmů je během úpravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí ihned po spuštění. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro úpravu pokrmů naleznete na konci návodu k použití. → „*Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 46

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Díky tomu se značně zkrátí doba úpravy, dokonce i o polovinu. Spotřebič vás upozorní na použití nádobí vhodného pro mikrovlnný ohřev. V kapitole mikrovlnný ohřev naleznete pokyny k vhodnému nádobí. → „*Mikrovlnný ohřev*“ na straně 24

Pára

U některých pokrmů se automaticky aktivuje pára. Spotřebič vás vyzve k naplnění nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k páře naleznete v příslušné kapitole. → „*Pára*“ na straně 21

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevření dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete použít teplotní sondu. Jakmile jste teplotní sondu vložili do spotřebiče, máte k dispozici pouze pokrmy, které jsou vhodné pro využití teplotní sondy. Můžete měnit teplotu v pečicím prostoru a teplotu uvnitř pokrmu.
→ „Teplotní sonda“ na straně 26

Volba pokrmu

Pokrmy jsou rozřazené podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Potravina
- Pokrm

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

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

Kategorie	Pokrm
Zelenina	Hustá polévka se zeleninou
	Gratinování zeleniny
	Pečené brambory, púlené
	Brambory do trouby, celé
Regenerace, rozpékání	Zelenina
	Menu
	Pečivo
	Přílohy
Rozmrazování pokrmů	Chléb, housky
	Koláče
	Maso, drůbež
	Ryby

Pečicí senzor

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

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

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

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

Vhodné jsou tmavé kovové formy. Nepoužívejte žádné silikonové pečicí formy nebo příslušenství obsahující silikon. Pečicí senzor by se poškodil. Jakmile se na displeji zobrazuje „Neotvírat dvířka“, tak je pečicí senzor aktivní. Neotvírejte dvířka spotřebiče, neboť by se zrušila nastavení. Spotřebič vám nabízí možnost dopečení. Spotřebič hřeje dále a můžete přizpůsobit navrhovaný čas. Průběh musíte hlídat sami.

Nastavení pokrmu

Trouba vás provede celým postupem nastavení pro vybrané jídlo.

Pro procházení jednotlivých úrovní používejte ovládací kolečko.

1. Stiskněte pole **menu**. Zobrazí se výběr provozních režimů.
2. Stiskněte textové pole „Assist“[®]. Zobrazí se kategorie.
3. Stiskněte požadovanou kategorii. Zobrazí se jídla k dané kategorii.
4. Stiskněte požadované jídlo. Zobrazí se jednotlivé pokrmy.
5. Stiskněte požadovaný pokrm. Na displeji se zobrazí příslušná nastavení. U mnoha pokrmů si můžete nastavení upravit podle sebe. U některých pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.


Tip: Přes textové pole „Tip“ najdete pokyny k příslušenství a výšce pečení.

6. Spustíte spotřebič pomocí tlačítka start/stop . Na displeji ubíhá nastavená doba.

Spotřebič se začne zahřívát.


Když daná doba uplyne, zazní signál.

Spotřebič přestane hrát.

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

Dopékání

Když uplyne nastavená doba, můžete některé pokrmy dopékat, pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni.

Na displeji se zobrazí dotaz, zda chcete ještě dopékat. Pokud dopékat chcete, stiskněte textové pole „Dopékání“[®]. Bude vám navržena doba, kterou můžete změnit. Spustíte spotřebič pomocí tlačítka start/stop .

Upozornění: Dopékat můžete kdykoliv budete chtít.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, stiskněte textové pole „Ukončit“[®].

Vypněte spotřebič tlačítkem on/off .

Posunutí času konce



U některých pokrmů můžete posunout čas konce.

Před spuštěním stiskněte textové pole „Konec“[®] a pomocí ovládacího kolečka posuňte konec na později.

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

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze nastavení změnit.

Chcete-li nastavení zrušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off . Tlačítkem start/stop  již nelze provoz zastavit.

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

Při používání podpory páry se musí v pečícím prostoru tvořit velké množství páry. Po vychladnutí pečící prostor vytřete.

Zákaz používání silikonových forem

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

Pozor!

Nepoužívejte žádné silikonové pečící formy nebo příslušenství obsahující silikon nebo fólie. Mohl by se poškodit pečící senzor.

I když se pečící senzor neaktivuje, může se poškodit.

Výjimka: Můžete použít teplotní sondu, pokud je součástí dodávky.

Koláče a drobné pečivo

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

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutím těsta.

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

Pečení s využitím mikrokombi

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

Použijte vždy žáruvzdorné nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby. → *„Mikrovlnný ohřev“ na straně 24*

Na přípravu v kombinovaném režimu můžete použít obvyklé kovové formy na pečení. Pokud se mezi pečicí formou a roštem tvoří jiskry, zkontrolujte, zda je vnější část formy čistá. Změňte polohu formy na roštu. Pokud to nepomůže, pečte dále bez využití mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží.

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

Pečení s využitím mikrokombi je možné pouze na jedné úrovni.

Pečení s podporou páry

Některé druhy pečiva (např. kynuté pečivo) po využití podpory páry získají křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Pro některé pokrmy je nutné péct je ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Úroveň 1

Pečení ve více úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Na štávnaté koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně.

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

Pečicí papír

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

Příslušenství

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

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

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





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

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

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
























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

Použité druhy ohřevů:








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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

















Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Mikrovlnný výkon/watt	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě							
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		150-170	-	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		160-180	90	-	30-40
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		150-160	-	1	50-70
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	-	-	45-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	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		160-180	-	1	25-35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170	-	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	-	40-50
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	1		200-220	-	-	25-40
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	1		210-220	-	1	30-40
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	-	65-75
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	1	60-70
Kynutý koláč v kulaté formě	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-160	-	-	25-35
Kynutý koláč v kulaté formě	Kulatá forma Ø28 cm	1		160-170	-	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	-	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		150-160	-	1	25-35
Piškotový korpus, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170*	-	-	25-35
Piškotový korpus, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	1		150-160	-	1	10
						-	20-30
Piškotový korpus, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-170*	-	-	30-50
Piškotový korpus, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-160	-	1	10
						-	25-35

Koláče na plech
















Třený koláč s náplní	Pečicí plech	1		160-180	-	-	20-40
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	1		160-170	-	1	30-40
Třený koláč, 2 vrstvy	Univerzální plech + pečicí plech 3+1	3+1		150-170	-	-	35-50
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Univerzální plech	1		180-200	-	-	25-30
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech 3+1	3+1		150-170	-	-	40-55
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	1		160-180	-	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální plech	1		200-210	-	-	40-50

* předehřejte









** předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Mikrovlnný výkon/watt	Doba úpravy v mín.
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Pečicí plech	1		160-180	-	-	15-25
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Pečicí plech	1		150-160	-	1	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech, pečicí plech	3+1		160-170	-	-	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech, pečicí plech	1		180-200	-	-	30-45
Kynutý koláč se šťavnatou náplní, 2 úrovně		3+1		150-160	-	-	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	-	-	35-45
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-170	-	2	30-40
Piškotová roláda	Pečicí plech	1		190-210*	-	-	10-15
Piškotová roláda	Pečicí plech	1		190-210*	-	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	1		150-160	-	-	50-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	1		140-150	-	2	80-90
Závin, sladký	Univerzální plech	1		170-180	-	-	40-60
Závin, sladký	Univerzální plech	1		180-190	-	2	50-60
Závin, zmražený	Univerzální plech	1		190-210	-	-	35-50
Závin, zmražený	Univerzální plech	1		180-190	-	1	35-45
Závin, zmražený	Univerzální plech	1		200-220	90	-	20-25

Drobné pečivo

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

Cukroví

Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		150-160**	-	-	20-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		140-150**	-	-	25-35
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	-	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		130-150	-	-	20-35
Pusinky	Pečicí plech	2		80-90*	-	-	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	Pečicí plech	2		90-110	-	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-110	-	-	20-40

* předehřejte

** předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

Tipy na pečení

Chtěli byste zjistit, zda je koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto již nelepí na špejli, je koláč hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte ohřev 4D horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vyřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

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

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

Pečení s podporou páry

Chléb a housky po využití podpory páry získají křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úroveň vkládání:

- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

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

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

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

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

Doporučená nastavení

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

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšeničnožitný chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pšeničnožitný chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50

* přehřejte

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

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

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

Některé pokrmy je nutné péct ve více krocích.

Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.

Uvedené hodnoty pro chlebové těsto platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě.

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

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

Pozor!



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

Použité druhy ohřevů:










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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:








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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Chlebová placka	Univerzální plech	1		250-210	-	20-30
Chlebová placka	Univerzální plech	2		220-230	3	20-30




Housky

Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2		220-220	-	10-20
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	2		200-220	2	10-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		170-180*	-	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		160-170	3	25-35
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-110*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	-	25-30
Bagety předpečené, mražené	Univerzální plech	2		220-220	-	10-20
Bagety předpečené, mražené	Pečicí plech	2		200-220	1	10-20
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	1		150-160*	-	10-20

Housky, mražené

Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	15-25
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	2		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Univerzální plech	1		220-240	-	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	2		210-230	1	18-25
Croissant, syrové těsto	Univerzální plech	1		150-1207	-	20-35
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	1		150-200	1	20-30
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	1		160-170*	-	10-20

Toasty

Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	2		250	-	5-15
Opečení toastů	Rošt	3		3	-	3-6

* předehejte

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Pečení s využitím mikrokombi

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

Na přípravu v kombinovaném režimu můžete použít obvyklé kovové formy na pečení. Pokud se mezi pečicí formou a roštem tvoří jiskry, zkontrolujte, zda je vnější část formy čistá. Změňte polohu. Pokud to nepomůže, pečte dále bez využití mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží.

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

Pečení s využitím mikrokombi je možné pouze na jedné úrovni.

Pečení s podporou páry

Některé druhy pečiva (např. kynuté pečivo) po využití podpory páry získají křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s podporou páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úroveň vkládání:

- Úroveň 1

Pečení ve více úrovních

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

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

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

Príslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

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

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

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

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

Doporučená nastavení

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

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





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

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

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








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

Použití druhů ohřevů:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pizza							
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	1		200-220	-	-	20-30
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální + Pečicí plech	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	-	20-30
Pizza chlazená	Rošt	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, mražená							
Pizza tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	-	-	10-20
Pizza tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech	1		210-230	90	-	10-20
Pizza silný korpus, 1 kus	Rošt + Pečicí plech	3+1		200-220	-	-	15-25

* přehřejte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pizza-bageta	Rošt	1		180-200	-	-	20-30
Pizza silný korpus, 1 kus	Univerzální plech	1		180-200	90	-	15-25
Pizza silný korpus, 2 kusy	Univerzální plech+ Rošt	3+1		160-180	-	-	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	-	-	20-30
Pizza-bageta, 2 kusy	Univerzální plech	1		180-200	90	-	10-20
Minipizza	Pečicí plech	1		210-230	-	-	10-20
Minipizza, 9 kusů	Univerzální plech	1		210-230	90	-	10-20

Pikantní koláče a quiche

Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	1		170-190	-	-	60-70
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	1		180-190	-	1	65-75
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Forma na tarte, černý plech	1		190-210	-	-	35-55
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		280-300*	-	-	8-18
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		200-220*	-	2	15-25
Pirohy	Forma na náky	1		190-200	-	-	40-50
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	1		180-190	-	-	35-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	1		180-190	-	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	-	-	35-45

* předehejte

Nákyp a soufflé

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu nákyků a soufflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

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

Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokud budete péct pouze s využitím mikrovlnného ohřevu nebo mikrokombi, zkrátíte tím značně dobu úpravy.

Použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 24

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

Úroveň pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

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

- Formy na roštu: Úroveň 1
- Univerzální plech: Úroveň 2

Na soufflé využijte podporu páry. Nebudete potřebovat žádnou vodní lázeň.

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální plech

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

Nádobí

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

Na přípravu s podporou páry musí být formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákyků a soufflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek úpravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákyku. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začnete nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.





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

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

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

















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

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Stupeň Pizza

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantní, z vařených surovin	Forma na nákyp	1		200-220	-	-	35-55
Nákyp, pikantní, z vařených surovin	Forma na nákyp	1		160-170	-	2	40-50
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1		140-160	360	-	20-30
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1		170-190	-	-	45-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1		140-160	360	-	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1		180-200	360	-	20-30
Lasagne, mražené, 400 g	Univerzální pánev	1		190-210	-	-	30-40
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	1		180-190	-	2	40-50
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	1		200-210	180	-	20-25
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4	Forma na nákyp	1		170-180	-	-	50-65
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyp	1		170-190	-	2	60-70
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyp	1		170-190	360	-	20-25
Soufflé	Forma na nákyp	1		160-170*	-	-	40-50
Soufflé	Forma na jednotlivé porce	1		170-190	-	-	65-75

* předeďte

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení v nádobě

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

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

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

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

Pečení s využitím mikrokombi

Drůbež připravíte obzvláště dobře s využitím mikrokombi. Značně tím zkrátíte dobu úpravy.

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

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

Použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Pečicí formy z kovu nebo římský hrnec jsou určeny pouze k pečení bez použití mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby.

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 24

Pečení s podporou páry

Určité pokrmy budou s využitím podpory páry křupavější. Získají lesklý povrch a méně se vysuší.

Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.

Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy je nutné připravovat ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Grilování

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

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

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

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

Upozornění

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

Teplotní sonda

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

→ "Teplotní sonda" na straně 26

Doporučená nastavení

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

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

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

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

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






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

Tipy

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
































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

Použité druhy ohřevů:





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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Kuře							
Kuře, 1 kg	Otevřená nádoba	1		200-220	-	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	2	50-60
Kuře, 1 kg	Uzavřená nádoba	1		230-250	360	-	25-35
Kuřecí prsní filet, po 150 g (gril.)	Rošt	2		3*	-	-	15-20
Kuřecí prsní filet, po 150 g (gril.)	Otevřená nádoba	1		190-210	180	-	25-30
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	-	30-35
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	2		200-220	-	2	30-45
Kuřecí kousky, 4 kusy po 250 g	Otevřená nádoba	1		190-210	360	-	20-30
Kuřecí kousky, nugety, mražené	Univerzální plech	2		200-220	-	-	10-20
Kuřecí kousky, nugety, mražené, 250 g	Univerzální plech	1		190-210	360	-	15-20
Pulard, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		200-220	-	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	2	65-75
Pulard, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	360	-	30
					180	-	15-25
Kachna & husa							
Kachna, 2 kg	Otevřená nádoba	1		180-200	-	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kachna, 2 kg	Univerzální plech	1		170-190	180	-	60-80
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		220-240	-	2	25-30
Husa, 3 kg	Otevřená nádoba	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	Otevřená nádoba	1		170-190	180	-	80-90
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		190-200	-	2	45-55
Husí stehno, po 350 g	Univerzální plech	1		170-190	180	-	30-40
Krůta							
Mladá krůta, 2,5 g	Otevřená nádoba	1		180-190	-	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 g	Univerzální plech	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mladá krůta, 2,5 g	Uzavřená nádoba	1		210-230	360	-	45-50

* předehřejte 5 minut

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Krůtí stehno, bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	1		240-260	-	-	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	1		180-200	-	-	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	1		210-230	360	-	45-50

* předehejte 5 minut

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

Když je pečené hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavěšené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva. Popřípadě pečení zabalte do alobalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení na roštu

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

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

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

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

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

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

Před dušením maso předem krátce opečte. Přilijte vodu, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutinou.

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

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

Pečení s využitím mikrokombi

Určité pokrmy můžete připravit s využitím mikrokombi. Značně tím zkrátíte dobu úpravy. Na rozdíl od obvyklého provozu se doba úpravy při pečení s využitím mikrokombi řídí podle celkové váhy.

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

Použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Pečící formy z kovu nebo římský hrnec jsou určeny pouze k pečení bez použití mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 24*

Pozor!

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

Pečení a dušení s podporou páry

Určité pokrmy budou díky úpravě s podporou páry křupavější a méně se vysuší.

Použijte otevřené nádoby. Nádoby musí být žáruvzdorné a odolné proti páře.

Pečeně nemusíte obracet.

Podporu páry zapněte podle údajů uvedených v tabulce. Některé pokrmy budou lepší, když je připravíte ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Grilování

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

Položte potraviny ke grilování na rošt. Navíc zasuňte univerzální pekáč zkosením ke dvířkům spotřebiče minimálně o jednu příčku pod rošt. Odkapávací tuk se v něm zachytí.

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

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

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

Upozornění

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

Teplotní sonda

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

→ *"Teplotní sonda" na straně 26*

Doporučená nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyjmutých pokrmů do studeného pečicího prostoru.

Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předeheříváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

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






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

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole "Tipy na pečení, dušení a grilování" na konci tabulky nastavení.



























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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Vepřové maso							
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-200	-	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-190	-	1	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		180-200	180	-	40-50
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	1		190-200	-	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	1		120	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	30-35
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		220-230	-	-	70-80
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	-	1	80-90
Vepřová svičková, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		230-240	90	-	50-60
Vepřový filet, 400 g	Rošt	2		220-230	-	-	20-25
Vepřový filet, 400 g	Otevřená nádoba	1		210-220*	-	1	25-30
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilítím vody)	Uzavřená nádoba	1		210-220	-	-	60-80
Uzené vepřové s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	1		160-170	-	1	70-80
Uzené vepřové s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	1		-	360	-	40-50
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	3		2	-	-	16-20
Vepřové medailonky, silné (předehřejte 5 min.)	Rošt	3		3*	-	-	8-12
Hovězí maso							
Hovězí filet, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	1		210-220	-	-	40-50
Hovězí filet, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	1		190-200	-	1	50-60
Hovězí filet, medium, 1 kg	Uzavřená nádoba	1		180-200	90	-	30-40
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	-	-	130-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg**	Otevřená nádoba	1		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		240-260	180	-	30-40

* předehřejte

** Na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat.

*** neobracejte

**** Vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 1.

***** po 2/3 celkového času otočte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Steak, 3 cm silný, medium	Rošt	2		3	-	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký*****	Rošt	2		3	-	-	20-30

Telecí maso

Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		160-170	-	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	-	1	90-110
Telecí pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-210	90	-	70-80
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		200-210	-	-	100-110
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	-	1	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		200-220	180	-	30
					90	-	30-40

Jehněčí maso

Jehněčí kýta bez kosti medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-190	-	-	50-70
Jehněčí kýta bez kosti medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	-	1	80-90
Jehněčí kýta bez kosti medium, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Jehněčí hřbet s kostmi***	Otevřená nádoba	1		180-190	-	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostmi***	Otevřená nádoba	1		200-210*	-	1	25-30
Jehněčí hřbet s kostmi, 1 kg***	Otevřená nádoba	1		190-210	90	-	30-40
Jehněčí kotleta****	Rošt	2		3	-	-	12-18

Uzenina a klobásy

Grilovací klobásy	Rošt	2		3	-	-	10-20
-------------------	------	---	--	---	---	---	-------

Pokrm z masa

Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	-	-	70-80
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1		190-200	-	1	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg + 50 ml vody	Otevřená nádoba	1		170-190	360	-	30-40

* předehřejte

** Na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během přípravy doplňovat.

*** neobracejte

**** Vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 1.

***** po 2/3 celkového času otočte

Tipy na pečení a dušení

Pečící prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.

Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Pečené není propečené.	Pečení nakrájejte. V pečicí nádobě připravte omáčku a vložte do ní plátky masa. Dodělejte maso pouze s použitím mikrovlnného ohřevu.

Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru do pečicího prostoru. Do břicha ryby vložte naříznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roštu

Položte potraviny ke grilování na rošt. Navíc zasuňte univerzální pekáč zkosením ke dvířkům spotřebiče minimálně o jednu příčku pod rošt.

Podle druhu a velikosti ryby nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Bude do něj odkapávat tekutina. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

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

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

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do ryby přichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušená.

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

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

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

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

Dušení s využitím mikrovlnného ohřevu

Rybu můžete dusit také s využitím mikrovlnného ohřevu. Za tímto účelem použijte uzavřenou nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby nebo ji zakryjte talířem nebo speciální fólií určenou pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny k nádobě do mikrovlnné trouby. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 24

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

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

Po ukončení úpravy rybu nechejte 2-3 minuty odpočinout, aby se vyrovnala teplota.

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

Dušení

Pomocí funkce dušení se ryby pečou šetrněji a zůstávají obzvláště šťavnaté.

Větší kusy potřebují delší čas na zahřátí a také delší dobu vaření. Když použijete několik stejně těžkých kusů, prodlouží se doba zahřívání, ne však doba vaření.

Ryby není třeba otáčet.

Použijte děrovanou parní nádobu, velikost XL, a pod ni zasuňte univerzální pekáč. Můžete použít i skleněnou mísu, kterou postavíte na rošt.

Příkryje potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, fólii.

Teplotní sonda

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

→ "Teplotní sonda" na straně 26

Doporučená nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání do chladničky vyndaných ryb do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předeřhíváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

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

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

Rybu, kterou nepečete v poloze hřbetem nahoru, obraťte po ½ až ⅔ uvedeného času.

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

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

Použití druhů ohřevu:

- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Stupeň pizza
- Mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Otevřená nádoba	1		170-190	-	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Univerzální plech	1		170-180	-	2	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	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. pstruh	Otevřená nádoba	1		170-190	-	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. pstruh	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	10
					360	-	10-15
Rybí filety							
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	2		1*	-	-	15-25
Rybí filet, přírodní, dušený, 400 g	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	4
					360	-	5-15
Rybí podkovy							
Rybí podkova, 3 cm silná **	Rošt	2		3	-	-	18-22
Mražené ryby							
Ryba, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	1		210-230	-	-	25-40
Rybí filet, přírodní, 400g	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	10-15

* předeřhějte

** Vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 1.

*** během přípravy jednou až dvakrát promíchejte

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		220-240	-	-	35-45
Rybí filet, zapečený	Otevřená nádoba	1		200-220	-	2	35-45
Rybí filet, zapečený 400 g	Otevřená nádoba	1		3	360	-	15-20
Rybí prsty ***		1		220-240	-	-	10-20

Pokrm

Pečicí plech

Rybí terina, 1000 g	Forma na terinu	1		-	360	-	20-25
---------------------	-----------------	---	--	---	-----	---	-------

* předehejte

** Vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 1.

*** během přípravy jednou až dvakrát promíchejte

Zelenina a přílohy

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

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

Příprava s využitím mikrokombi

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

Ploché pokrmy se vaří rychleji než vysoké. Pokrmy v nádobě rozprostřete pokud možno naplocho. Obilí během přípravy velice pění. Veškeré obilné produkty, jako např. i rýži, vždy připravujte ve vysoké nádobě s víkem.

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

Pokud pro připravované množství pokrmu nenaleznete žádné nastavení, prodlužte nebo zkratzte dobu přípravy podle následujícího pravidla: Dvojitě množství odpovídá přibližně dvojnásobné době přípravy.

Během úpravy pokrmy dvakrát až třikrát promíchejte nebo je obraťte. Po zahřátí nechte pokrmy ještě dvě až tři minuty odpočívat, aby se vyrovnala teplota. Pokrmy předají teplotu do nádoby. Ta se může během přípravy pouze s využitím mikrovlnného ohřevu velice zahřát.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Příprava na jedné úrovni

Dodržujte údaje v tabulce.

Příprava na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí papír

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







Doporučená nastavení

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

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





















Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného 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 v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	10-15
Zelenina, mražená							
Špenát, 450 g*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	13-18
Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	10-14
Zeleninová směs, 500 g + 25 ml vody*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	15-20
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	3		3	-	-	10-15
Brambory							
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	1		160-180	-	-	45-60
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	2		180-190	-	1	40-50
Pečené brambory, půlené, 1 kg	Univerzální plech	2		200-220	360	-	15-20
Brambory ve slupce, celé, 250 g*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	10-13
Vařené brambory, na čtvrtky, 500 g*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	12-15
Pokrm z brambor, mražené							
Bramborové Rosti** (promíchat)	Univerzální plech	2		200-220	-	-	20-30
Bramborové taštičky, plněné (promíchat)	Univerzální plech	2		190-210	-	-	15-25
Krokety	Pečicí plech	1		200-220	-	-	15-25
Hranolky (promíchat)	pečicí plech	1		190-210	-	-	20-30
Hranolky, 500g	Univerzální plech	2		250-270	180	-	15-20
Hranolky, 2 úrovně (promíchat)	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		200-220	-	-	30-40
Rýže							
Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Rýže natural, 250 g + 650 ml vody	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

* během přípravy jednou až dvakrát promíchejte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ Stupeň grilování	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Obiloviny							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	6-8
Bulgur, 250 g + 600 ml vody	Uzavřená nádoba	1		-	600 180	-	8-10 10-15
Polenta/kukuřičná krupice 125 g + 500 ml vody*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	6-8
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Uzavřená nádoba	1		-	600 180	-	11-13 15-20
Vejsce							
Kapání ze 2 vajec	Uzavřená nádoba	1		-	360	-	6-8
* během přípravy jednou až dvakrát promíchejte							

Dezert

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit jogurt a různé dezerty. Na přípravu s využitím mikrovlnného ohřevu použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobě do mikrovlnné trouby → "Mikrovlnný ohřev" na straně 24

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

Příprava jogurtu

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

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

Pudink z prášku

Pudinkový prášek smíchejte s mlékem a cukrem v poměru uvedeném na obalu ve vysoké nádobě vhodné do mikrovlnné trouby. Vše nastavte podle tabulky.

Příprava mléčné ryže

1. Odvažte ryži a přidejte čtyřnásobné množství mléka.
2. Ryži a mléko dejte do vysoké nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
3. Vše nastavte podle tabulky.
4. Jakmile začne mléko pění, silně ho promíchejte a snižte mikrovlnný výkon podle údajů uvedených v tabulce. Během dalšího vaření několikrát promíchejte.

Kompot

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

Popcorn do mikrovlnné trouby

Použijte žáruvzdornou plochou skleněnou nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby, např. víko na formu na náky. Nepoužívejte žádný porcelán nebo prohnutý talíř.

Sáček s popcornem položte označenou stranou dolů na nádobu. Vše nastavte podle tabulky. V závislosti na produktu a množství budete možná muset upravit čas.

Aby se popcorn nepřipálil, tak sáček s popcornem asi po 1 ½ minutě vyndejte a protřepá jím. Po ukončení přípravy vysušte pečicí prostor.

Varování - Nebezpečí popálení!

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

Doporučená nastavení

Použité druhy ohřevů:

- Stupeň kynutí
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Doba úpravy v min.
Pudink z prášku*	Uzavřená nádoba	1		-	600	5-8
Jogurt	Formičky na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		35-40	-	300-360
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml, mléko*	Uzavřená nádoba	1		-	600	10
Ovocný kompot, 500 g	Uzavřená nádoba	1		-	600	20-25
Popcorn do mikrovlnné trouby 1 sáček à 100 g**	Otevřená nádoba	1		-	600	9-12
					600	4-6

* během přípravy jednou až dvakrát promíchejte

** uzavřený sáček položte na příslušnou nádobu

Druhy ohřevu eco

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

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou k dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy a nádoby

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

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

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

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení

Zde naleznete údaje k různým pokrmům. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta.



Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.

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





Použité druhy ohřevů:

- Horký vzduch eco
- Horní/dolní ohřev eco








Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		140-160	20-40
Píškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	1		150-170	20-30

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Piškotový základ, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	.		160-170	25-35
Piškotový základ, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75





Koláče na plech

Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		160-180	20-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	1		150-160	35-45
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-170	20-35
Kynutý koláč se suchou náplní					


Drobné pečivo

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

Chléb a housky

Hranatá forma	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	1		250-270	15-20
Chlebová placka	Pečicí plech	1		170-190	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	25-35
Housky, čerstvé					

Maso

Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	110-130

Ryby

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na

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

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

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

Pozvolná úprava pokrmů

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

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

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

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získá silnou vlastní chuť.

Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

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

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

Nádobí

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

Nádobu položte vždy na rošt do úrovně 1.

Dodatečné informace naleznete v tipech pro pozvolnou úpravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Váš spotřebič disponuje režimem "Pozvolné pečení". Tento režim zapnete pouze tehdy, když je trouba zcela studená. Pečící prostor, do kterého jste vložili nádobu, nechte cca 10 minut dobře rozehtát.















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

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Mírný ohřev

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	.		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní filet, po 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	90*	45-60
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	90*	120-150
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Vepřová panenka, vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	60-90
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečené (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	210-270
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm silný	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Telecí maso						
Telecí pečené, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Telecí pečené, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	150-210
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* Předehtát

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* předeřhřát						

Tipy pro pozvolné pečení

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

Sušení

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

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

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

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

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

Pro usušení použijte následující úroveň pro vkládání příslušenství:

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

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

Doporučená nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

- Sušení

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

Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

Varování - Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Gumičky předem zkontrolujte. Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic o objemu ½ l nebo 1½ litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout. Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte. Ovoce, popř. zeleninu podle druhu oloupejte, vypekujte a nakrájejte na kousky a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do univerzálního plechu tak, aby se vzájemně nedotýkaly.

Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Vše nastavte podle tabulky.

Ukončení zavařování

Ovoce

Po nějaké chvíli začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte spotřebič, jakmile budou bublat všechny zavařovací sklenice. Sklenice z trouby vytáhněte po uvedené době dohřívání.

Zelenina

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


Vydané sklenice postavte na čistou utěrku.





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

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Kynutí těsta se stupněm kynutí

Pomocí druhu ohřevu stupeň kynutí vykne těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba zcela studená.

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

Kynutí těsta

Mísu s těstem postavte na rošt. Vše nastavte podle tabulky.

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

Kynutí jednotlivých kusů pečiva

Pečivo vloďte do trouby do úrovně uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete pečicí prostor, zabráníte tvorbě kondenzace.

Doporučená nastavení

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

Použití druhu ohřevu

- Horní/dolní ohřev
- Stupeň kynutí

Pokrm	Příslušenství/Nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, sladké					
Např. kynuté sušenky	Mísa		1		35-40 30-45
	Pečicí plech		1		35-40 10-20
Tučné těsto, např. panettone	Mísa		1		35-40 40-90
	Pečicí plech		1		35-40 30-60
Kynuté těsto, pikantní					
Např. pizza	Mísa		1		40-45 20-30
	Pečicí plech		1		40-45 10-15
Těsto na chléb					
Bílý chléb	Mísa		1		35-40 30-40
	Pečicí plech		1		35-40 15-25
Pšeničnožitný chléb	Mísa		1		35-40 25-40
	Pečicí plech		1		35-40 10-20
Housky	Mísa		1		35-40 30-40
	Pečicí plech		1		35-40 15-25

Rozmrazování

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

Zmražené potraviny vyndejte z obalu a postavte je v nádobě vhodné do mikrovlnné trouby na rošt. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby → "Mikrovlnný ohřev" na straně 24

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

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

Doporučená nastavení


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




















čas a v případě potřeby ho prodlužte. Rozmrazování bude mít lepší výsledek, když ho provedete v několika krocích. Ty jsou v tabulce uvedeny pod sebou.

Tip: Potraviny zmražené po jednotlivých porcích nebo ve slabé ploše rozmraznou rychleji než potraviny vcelku. Pokrm během úpravy jednou či dvakrát otočte nebo promíchejte. Velké kusky je nutné obrátit vícekrát. Pokrm mezitím rozdělte na více částí, popř. již rozmražené kusky vyndejte z pečicího prostoru. Rozmražený pokrm nechte ještě 10 až 30 minut pro vyrovnání teploty odstát ve vypnuté troubě.

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

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlonný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlonný výkon/watt	Doba úpravy v min.
Chléb, housky						
Chléb, 500 g	Otevřená nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Housky	Rošt	1		140-160	90	2-4
Koláče						
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otevřená nádoba	1		-	180	2
				-	90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Otevřená nádoba	1		-	90	10-15
Maso a drůbež						
Kuře, celé, 1,2 kg*	Otevřená nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Drůbež na kusy, 250 g*	Otevřená nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kachna, 2 kg*	Otevřená nádoba	1		-	180	10
				-	90	40-50
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	Otevřená nádoba	1		-	180	15
				-	90	10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	Otevřená nádoba	1		-	180	15
				-	90	20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Otevřená nádoba	1		-	180	15
				-	90	25-35
Maso, na kusy nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Otevřená nádoba	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	Otevřená nádoba	1		-	90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	Otevřená nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Mleté maso, míchané, 1000 g*	Otevřená nádoba	1		-	180	10
				-	90	20-30
Ryby						
Ryba, celá, 300 g*	Otevřená nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Filet z ryby, 400 g*	Otevřená nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Ovoce, zelenina						
Bobulovité ovoce, 300 g	Otevřená nádoba	1		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Otevřená nádoba	1		-	180	10
				-	90	8-13
Ostatní						
Rozmrazování másla, 125 g	Otevřená nádoba	1		-	90	7-9

* po 1/2 celkového času otočte

Ohřev a regenerace pokrmů

Váš spotřebič disponuje několika možnostmi, jak lze ohřát nebo regenerovat pokrmy. Díky mikrovlnnému ohřevu nápoje a pokrmy ohřejete obzvláště rychle. Při regeneraci s podporou páry zahřejete pokrmy obzvláště šetrně a vypadají jako čerstvé.

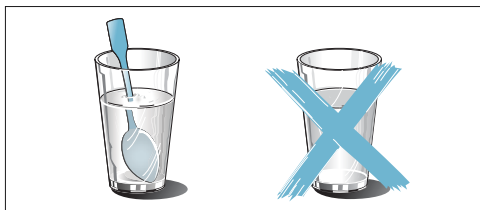
Ohřátí pokrmů s využitím mikrovlnného ohřevu

S využitím mikrovlnného ohřevu můžete pokrmy ohřát nebo rozmrazit a ohřát v jednom kroku. Hotové pokrmy vyjměte z obalu. V nádobí vhodném do mikrovlnné trouby se pokrmy ohřejí rychleji a rovnoměrněji. Různé části pokrmu se mohou ohřát různě rychle. Ploché pokrmy se vaří rychleji než vysoké. Pokrmy v nádobě rozprostřete pokud možno naplocho. Potraviny by neměly ležet přes sebe. Pokrmy vždy zakryjte. Tak dosáhnete nejlepších výsledků přípravy. Pokud nemáte na nádobu vhodný poklop, použijte talíř nebo speciální fólii vhodnou do mikrovlnné trouby. Mezitím pokrmy dvakrát až třikrát promíchejte, případně je otočte. Po zahřátí nechejte pokrmy ještě 1 až 2 minuty z důvodu vyrovnání teploty odpočívat. Pokud zahříváte stravu pro kojence, postavte lahev bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po zahřátí výživou dobře protřepejte nebo ji zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu. Pokrmy předají teplotu do nádoby. Ta se může během přípravy pouze s využitím mikrovlnného ohřevu velice zahřát.

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

⚠ Varování - Nebezpečí opaření!

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



Pozor!

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



Regenerační ohřev


























Pomocí druhu regeneračního ohřevu se pokrmy šetrně ohřejí pomocí páry. Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Takto můžete rozpéct rovněž pečivo z předešlého dne. Použijte pokud možno plochou širokou a žáruvzdornou nádobu. Studená nádoba proces regenerace prodlouží. Pokud je to možné, regenerujte pouze pokrmy stejného druhu a velikosti. Pokud to není možné, tak se čas řídí podle potraviny s nejdelší dobou regenerace. Během regeneračního ohřevu pokrmy nezakrývejte. Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt do úrovně 1. Během provozu neotvírejte dvířka trouby, jinak unikne velké množství páry.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete nastavení pro různé nápoje a pokrmy pro ohřívání s využitím mikrovlnného ohřevu nebo pro regeneraci s podporou páry. Časové údaje jsou pouze orientační. Závisí na použité nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte. Ho dnoty uvedené v tabulce platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Pokud nejsou pro daný pokrm uvedeny žádné hodnoty, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii. Pečicí prostor po ukončení přípravy vysušte.

Použité druhy ohřevu:

-  Regenerační ohřev
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Doba úpravy v min.
Ohřívání nápojů						
200 ml (dobře promíchat)	Otevřená nádoba	1		-	max	1-3
400 ml (dobře promíchat)	Otevřená nádoba	1		-	max	2-6
Ohřívání kojenecké stravy						
Lahev na mléko, 150 ml (dobře promíchat)	Otevřená nádoba	1		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
1 kg	Otevřená nádoba	1		120-130	-	15-25
250 g	Otevřená nádoba	1		120-130	-	5-15
250 g	Uzavřená nádoba	1		-	600	3-8
Zelenina, mražená						
Nebalená, 250 g	Uzavřená nádoba	1		-	600	8-12
Špenát se smetanou zamražený v kostce 450 g	Uzavřená nádoba	1		-	600	11-16
Pokrm, chlazené						
Hotovka, 1 porce	Otevřená nádoba	1		120-130	-	15-25
Hotovka, 1 porce	Uzavřená nádoba	1		-	600	4-8
Hustá polévka, 400 ml	Otevřená nádoba	1		120-130	-	10-25
Hustá polévka, 400 ml	Uzavřená nádoba	1		-	600	5-7
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Otevřená nádoba	1		120-130	-	8-25
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	1		-	600	5-10
Zapečené pokrmy, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	1		120-140	-	10-25
Zapečené pokrmy, 400 g, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	1		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	-	5-15
Pokrm, mražené						
Hotovka, 1 porce	Uzavřená nádoba	1		-	600	11-15
Hustá polévka, 200 ml (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	1		-	600	4-6
Přílohy, 500 g, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	1		-	600	7-10
Zapečené pokrmy, 400 g, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	1		180-200	180	20-25
Pečivo						
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		-	150-160*	10-20
Plněné pečivo (Vol au vents)	Rošt	2		-	180*	4-10
Pečivo, zmražené						
Pizza, pečená	Rošt	2		-	170-180*	5-15
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		-	160-170*	10-20

* předehřát

Udržování teploty

Díky režimu udržování teploty můžete připravené pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit tomu, aby již uvařené pokrmy vyschly. Pokrmy nezakrývejte. Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Dávejte pozor na to, že některé pokrmy se během udržování teploty ještě dodělávají. Pokrmy nezakrývejte.

K udržování teploty se hodí různé stupně páry:

- Stupeň 1: Kusy pečené a krátce opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a přílohy
- Stupeň 3: Husté a normální polévky

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

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

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních

- Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1

Jablečný páj

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

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

Piškotový koláč

Piškotový koláč na dvou úrovních: Kulaté formy vložte nad sebe na rošty.

Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Doba úpravy v min.
Pečení						
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		150-160*	-	20-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		140-150*	-	25-35
Cukroví	Pečicí plech	1		160*	-	25-35
Cukroví	Pečicí plech	1		150*	-	20-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140*	-	30-40
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	1		160-170**	-	30-45
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	1		170-180	-	65-90
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	1		170-180	-	60-80

* přehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého přehřívání

** přehřejte, nepoužívejte funkci rychlého přehřívání

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril




Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30
* po 2/3 celkového času otočte					








Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu

Na přípravu s využitím mikrovlnného ohřevu použijte vždy žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Dodržujte pokyny k nádobí do mikrovlnné trouby. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 24

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

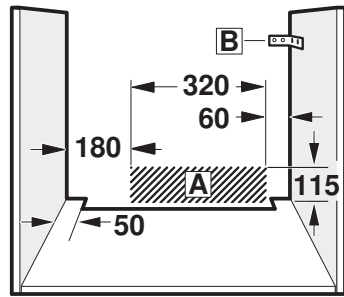
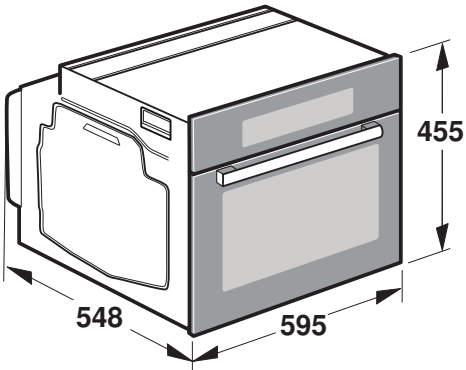
Použité druhy ohřevů:

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

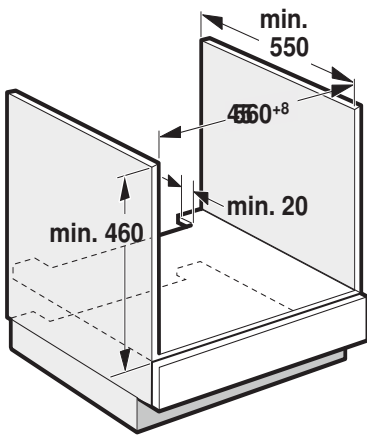
Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Doba úpravy v min.
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	Otevřená nádoba	1		-	180	5
					90	10-15
Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu						
Mléko s vejci	Otevřená nádoba	1		-	360	20
					180	20-25
Piškot	Otevřená nádoba	1		-	600	7-9
Sekaná pečeně	Otevřená nádoba	1		-	600	22-27
Příprava kombinovaná s mikrovlnným ohřevem						
Gratinované brambory	Otevřená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláče	Otevřená nádoba	1		190-210	180	12-18
Kuře*	Otevřená nádoba	1		180-200	360	25-35
* po 2/3 celkového času otočte						



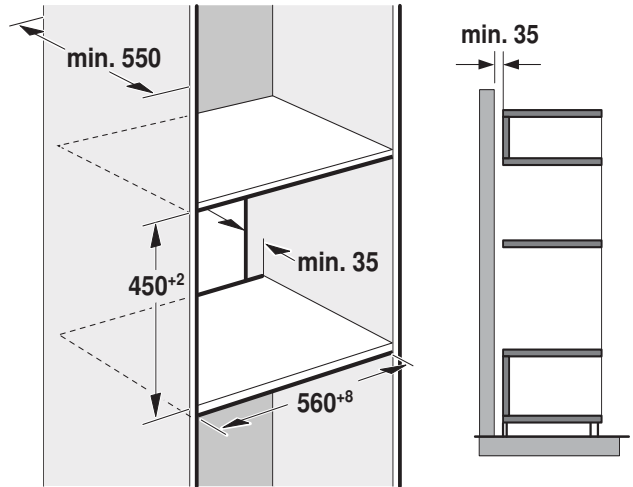
1



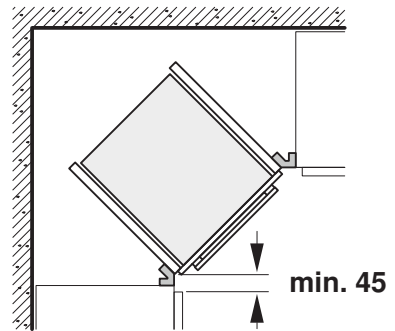
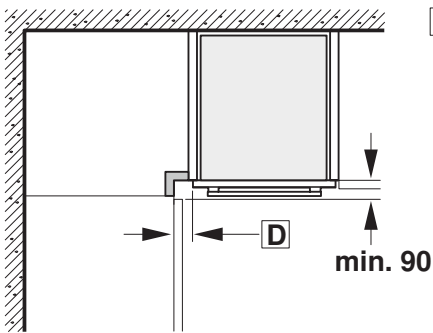
2



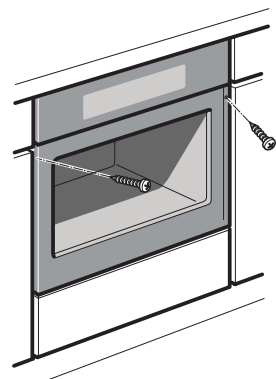
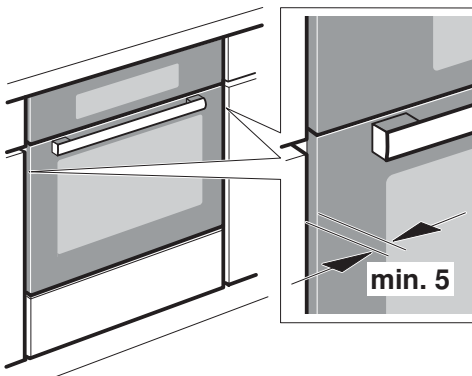
3



4



5



Důležité pokyny – obrázek 1

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

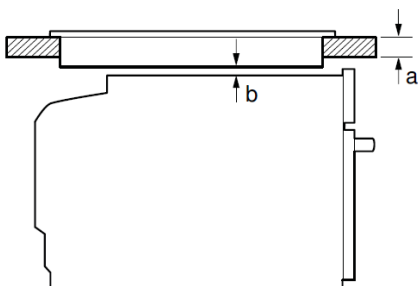
Δ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	42 mm	43 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná deska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná deska	28 mm	30 mm	2 mm

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit. Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmout příslušenství.

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přírodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přírodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

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

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

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
 2. Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.
- Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.
2. Povolte upevňovací šrouby.
3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

CNG6764S6





BOSCH

sk Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Para	21
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Zvuky	21
Všeobecné pokyny	5	Pečenie v pare - Varenie s pomocou pary	21
Mikrovlnný ohrev	5	Regenerácia	21
Para	7	Stupeň kysnutia	22
Teplotná sonda	7	Naplnenie nádržky na vodu	22
Funkcia čistenia	7	Po každom použití pary	23
 Príчины poškodenia	8	 Mikrovlnný ohrev	24
Všeobecné pokyny	8	Riad	24
Mikrovlnný ohrev	8	Mikrovlnný výkon	25
Para	8	Nastavenie mikrokombi	25
 Ochrana životného prostredia	9	Nastavenie mikrovlnného ohrevu	25
Tipy na úsporu energie	9	Sušenie	26
Ekologická likvidácia spotrebiča	9	 Teplotná sonda	26
 Zoznámenie sa so spotrebičom	10	Druhy ohrevov	26
Ovládací panel	10	Zasunutie teplotnej sondy do potravín	26
Ovládacie prvky	10	Nastavenie teploty vnútri pokrmu	27
Displej	11	Vnútorná teplota rôznych potravín	28
Ponuka druhov prevádzkových režimov	11	 Detská poistka	28
Druhy ohrevov	12	Aktivácia a deaktivácia	28
Para	13	 Základné nastavenie	29
Mikrovlnný ohrev	13	Zmena základných nastavení	29
Iné informácie	13	Zoznam základných nastavení	29
Funkcie priestoru na pečenie	13	Výpadok prúdu	29
Nádržka na vodu	14	Zmena času	30
 Príslušenstvo	14	 Režim Sabat	30
Dodané príslušenstvo	14	Spustenie režimu Sabat	30
Zasunutie príslušenstva	15	 Home Connect	31
Zvláštne príslušenstvo	15	Nastavenie	31
 Pred prvým použitím	16	Všeobecné pokyny	32
Pred prvým uvedením do prevádzky	16	Nastavenie Home Connect	33
Prvé uvedenie do prevádzky	16	Upozornenie na ochranu dát	34
Čistenie priestoru na pečenie príslušenstva	17	Vyhlasenie o zhode	34
 Obsluha spotrebiča	17	 Čistiace prostriedky	34
Vypnutie a zapnutie spotrebiča	17	Vhodné čistiace prostriedky	34
Spustenie alebo prerušenie prevádzky	17	Udržiavanie spotrebiča v čistote	35
Nastavenie prevádzkového režimu	18	 Funkcia čistenia	36
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	18	Pyrolýza	36
Rýchly ohrev	18	Odstránenie vodného kameňa	37
 Časové funkcie	19	Sušenie	38
Nastavenie doby	19	 Závesné rošty	38
Nastavenie konca	19	Vysadenie a nasadenie závesných roštov	38
Nastavenie budíka	20	 Dvierka spotrebiča	40
		Odňatie a zavesenie dvierok	40
		Demontáž a montáž skla dvierok	40

 Čo robiť v prípade poruchy?	42
Odstraňovanie nezávažných porúch	42
Prekročenie maximálnej dĺžky prevádzky	43
Osvetlenie priestoru na pečenie	43

 Zákaznícky servis	44
Číslo spotrebiča (č. E) a výrobné číslo (č. FD)	44

 Pokrmy	44
Upozornenie k nastaveniu	44
Voľba pokrmu	45
Senzor pečenia.	45
Nastavenie pokrmu	46

 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	46
Zákaz používania silikónových foriem	46
Koláče a drobné pečivo	46
Chlieb a žemle	50
Pizza, quiche a pikantné koláče	52
Nákyp a soufflé	54
Hydina	55
Mäso	58
Ryby	62
Zelenina a prílohy.	64
Dezerty.	66
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	67
Akrylamid v potravinách	68
Pozvoľná úprava pokrmov	69
Sušenie	70
Zaváranie	71
Kysnutie cesta	72
Rozmrazovanie	72
Ohrev a regenerácia pokrmov	74
Udržiavanie teploty.	76
Skúšobné pokrmy	77

Použitie podľa určenia

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

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

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

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

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ "Príslušenstvo" na strane 14

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

www.bosch-home.com/sk

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Ohrozenie magnetizmom!

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

Mikrovlnný ohrev

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

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

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

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo výbuchu!

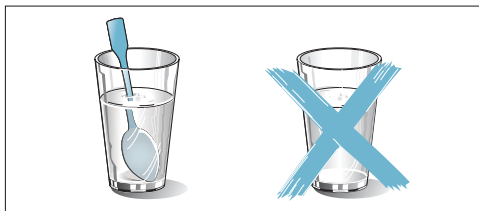
Tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzatvorených nádobách môžu explodovať. Nikdy nezahrievajte tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzatvorených nádobách.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo oparenia!

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



⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Spotrebič sa prevádzkuje pri vysokom napätí. Nikdy neodstraňujte kryt.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

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

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

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže pri ďalšej prevádzke spotrebiča veľmi ohriať. Nádržku na vodu po každej prevádzke spotrebiča s využitím pary vyprázdňte.
- V priestore na pečenie vzniká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s využitím pary nesaiahajte do priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vystrieknuť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte iba s kuchynskými rukavicami.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a nebezpečenstvo požiaru!

Horľavé tekutiny sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť (deflagrácia). Do nádržky na vodu nelejte žiadne horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie.

Teplotná sonda

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Funkcia čistenia

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Zvyšky pokrmov, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé znečistenia z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Vonkajšie časti spotrebiča sú počas funkcie čistenia veľmi horúce. Na držadlo dverí nikdy nevešajte horľavé predmety, ako sú napr. utierky na riad. Nezakrývajte prednú stranu spotrebiča. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

Spotrebič je počas funkcie čistenia veľmi horúci. Nepriľnavý povrch plechov a foriem sa naruší a uvoľňujú sa jedovaté plyny. Nepriľnavé plechy a formy nikdy nečistite pomocou funkcie čistenia. Čistite iba smaltované príslušenstvo.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie dosiahne počas funkcie čistenia vysoké teploty. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- ⚠ Vonkajšie časti spotrebiča sú počas funkcie čistenia veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

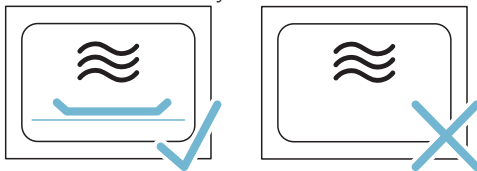
- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota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

- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškrabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Prepara spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neberte za rúčku dvierok. Držadlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Pozor!

- Iskrenie: Kovy, napr. lyžica v pohári, sa musia nachádzať minimálne 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Vnútornú sklenenú výplň dvierok by mohli poškodiť iskry.
- Kombinovanie príslušenstva: Rošt nekombinujte s univerzálnym plechom. Pri vsunutí priamo na seba môžu vzniknúť iskry. Zakaždým vsúvajte do jednotlivých úrovní.
- Použitie iba mikrovlnného ohrevu: Pri prevádzke iba mikrovlnného ohrevu nie je vhodný univerzálny plech alebo plech na pečenie. Môžu vzniknúť iskry a poškodiť priestor na pečenie. Ako odkladaciu plochu používajte rošt, ktorý je súčasťou dodávky, alebo kombinujte mikrovlnný ohrev s iným druhom ohrevu.
- Hliníkové misky: V spotrebiči nepoužívajte žiadne hliníkové misky. Vznikajúce iskry by poškodili spotrebič.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez potravín: Prevádzka spotrebiča bez pokrmov priestore na pečenie vedie k preťaženiu. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez pokrmov v priestore na pečenie. Výnimkou je krátky test vhodnosti riadu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24



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

Para

Pozor!

- Formy na pečenie: Riad musí byť odolný proti žiaru a pare. Pre kombinovanú prevádzku s využitím pary nie sú vhodné silikónové formy na pečenie.
- Riad so stopami hrdze: Nepoužívajte žiadny riad so stopami hrdze. Aj tie najmenšie zhrdzavené miesta by mohli viesť ku korózii priestoru na pečenie.
- Odkvapkávajúce tekutiny: Pri úprave pokrmu s využitím pary v deravej nádobe pod ňu vždy zasuňte plech na pečenie, univerzálny plech alebo nádobu bez dier. Bude doň odkvapkávať tekutina.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky lejte iba studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: Prostriedok na odvápnenie sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Poškodili by sa. Pokiaľ sa tak stane, okamžite umyte prostriedok na odstránenie vodného kameňa vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistite v umývačke riadu. Nádržka by sa poškodila. Nádržku na vodu čistite mäkkou handričkou a obvyklým prostriedkom na umývanie riadu.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidácia výrobku

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

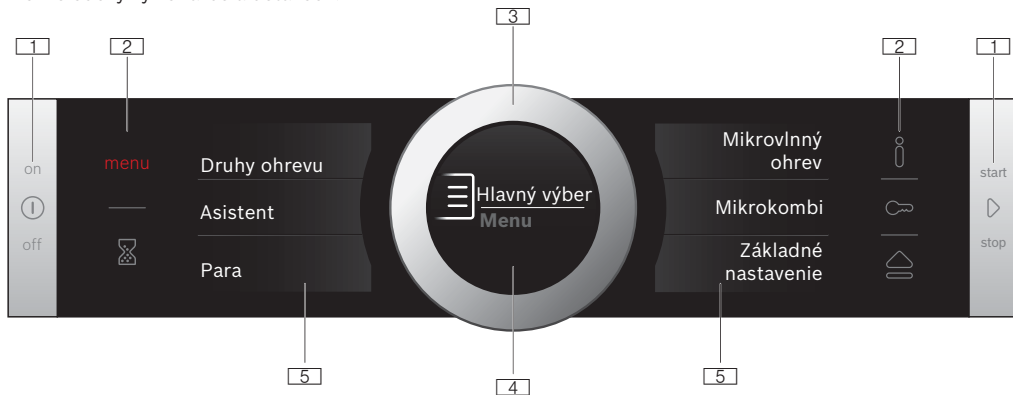


Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Zoznámenie sa so spotrebičom

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

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



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo.

U spotrebičov, ktoré nemajú čelo z nehrdzavejúcej ocele, sú aj tieto dve dotykové polia bez tlačidla.

2 Dotykové polia

Pod dotykovými poľami sa nachádzajú snímače. Stlačte vždy daný symbol pre výber požadovanej funkcie.

3 Otočný volič

Otočný volič je umiestnený tak, aby ste ním mohli otáčať bez obmedzenia vľavo alebo vpravo. Zľahka ho stlačte a prstom ho otočte požadovaným smerom.

4 Displej

Na displeji vidíte aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo texty pokynov.

5 Dotykové displeje

Na dotykových displejoch vidíte aktuálne možnosti výberu. Tie je možné vybrať priamo stlačením príslušného textového poľa. Podľa výberu sa menia textové polia.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel, dotykových polí, dotykových displejov a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

Prehľad ukazuje ovládací panel u zapnutého spotrebiča so zobrazením menu.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotykové pole

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám.

Symbol	Význam
Tlačidlá	
ⓘ	on/off Vypnutie a zapnutie spotrebiča
▶	štart/stop Spustenie a zastavenie prevádzky alebo prerušenia prevádzky dlhým stlačením (cca 3 sek.)
Dotykové pole	
menu	Menu Otvorenie menu prevádzkových režimov
⌚	Budík Výber budíku
ℹ	Informácie Zobrazit' pokyny
⚙	Detská poistka Aktivácia a deaktivácia detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 sek.)
🚰	Otvoriť krytku Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu

Otočný volič

Pomocou otočného voliča môžete meniť hodnoty nastavenia, ktoré sa zobrazujú na displeji.

Pre listovanie vo výberoch na dotykových displejoch používajte taktiež otočný volič.

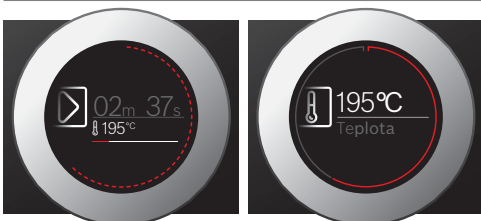
Keď dosiahnete prvého alebo posledného bodu musíte u väčšiny výberov volič zase otočiť späť.

Displej

Displej je štrukturovaný tak, aby bolo možné údaje prečítať na prvý pohľad za každej situácie.

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

Zvýraznenie	Zvýraznenú hodnotu môžete zmeniť priamo, nemusíte ju najprv vyberať. Po spustení určitého prevádzkového režimu je vždy zvýraznená teplota alebo stupeň. Biela čiara je súčasne ukazovateľ zohriatia a zafarbiť sa dočervena. Upozornenie: U mikrovlnného ohrevu je zvýraznená doba. Čiara zohrievania sa nezobrazuje.
Zväčšenie	Pokiaľ pomocou otočného voliča zmeníte zvýraznenú hodnotu, zobrazí sa zväčšene iba táto hodnota.



Kruhová čiara

Na vonkajšej strane na displeji je kruhová čiara.

Keď zmeníte určitú hodnotu, ukáže kruhová čiara, kde sa nachádzate vo výbere. Podľa oblasti nastavenia je kruhová čiara priechodná alebo rozdelená na segmenty podľa dĺžky výberu.

Pri prevádzke sa kruhová čiara v sekundovom rytme vyplňa načerveno. Po každej celej minúte sa segmenty zase začnú vyplňať od začiatku. Pri dobiehajúcej dobe zhasne každú sekundu jeden segment.

Zobrazenie teploty

Po spustení určitého prevádzkového režimu sa zobrazí na displeji graficky aktuálna teplota rúry.

Ukazovateľ zohriatia	Biela čiara pod teplotou sa farbí zľava doprava načerveno podľa zohriatia rúry. Pokiaľ predhrievate, je optimálna doba pre vloženie jedla, hneď ako je čiara celá zafarbená do červena. U stupňov nastavenia, napr. stupňov grilovania, je ukazovateľ zohriatia okamžite celý červený.
Zobrazenie zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, zobrazuje kruhová čiara zvyškové teplo v rúre. Čím nižšia je zvyšková teplota, tým je kruhová čiara tmavšia, až nakoniec celkom zmizne.

Upozornenie: Kvôli tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazenie teploty mierne líšiť od skutočnej teploty v rúre.

Dotykové displeje

Dotykové displeje sú súčasne zobrazovací a ovládací prvok. Ukazujú, čo je možné vybrať k určitej funkcii a čo je už nastavené. Pre výber funkcie stlačte priamo textové pole.

Aká funkcia je vybraná, poznáte podľa červenej zvislej líšty na strane. Príslušná hodnota je na displeji zobrazená zvýraznene dobiela.

K akej funkcii môžete prejsť, je zobrazené pomocou malej červenej šípky na strane textového poľa.



Druhy programov

Spotrebič disponuje rôznymi prevádzkovými režimami, ktoré uľahčujú jeho používanie.

Presný popis jednotlivých režimov nájdete v príslušných kapitolách.

Cez pole menu otvoríte **menu** prevádzkových režimov.















Prevádzkový režim	Použitie
Druhy ohrevu → „Ovládanie spotrebiča“ na strane 17	Pre optimálnu prípravu jedla sú k dispozícii rôzne, presne nastavené druhy ohrevu.
Asistent → „Pokrmý“ na strane 44	Pre mnohé pokrmy sú vhodné hodnoty nastavenia naprogramované.
Para → „Para“ na strane 21	Pre optimálnu prípravu jedla sú k dispozícii rôzne, presne nastavené druhy parného ohrevu.
Mikrovlnný ohrev → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24	Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše pokrmy rýchlejšie uvariť, zohriať alebo rozmraziť.
Mikrokombi → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24	K mikrovlnnému ohrevu môžete dodatočne zapnúť druh ohrevu.
Home Connect Asistent → „Home Connect“ na strane 31	Pomocou tejto funkcie môžete rúru spojiť s mobilným zariadením.
Čistenie → „Funkcia čistenia“ na strane 36	Pre čistenie je k dispozícii niekoľko funkcií čistenia: Odstraňovanie vodného kameňa a sušenie.
Základné nastavenie → „Základné nastavenie“ na strane 29	Základné nastavenie spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich požiadaviek.

Druhy ohrevu

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

Symboły k jednotlivým druhom ohrevu podporujú ich opätovné rozpoznanie.

U veľmi vysokých teplôt spotrebič po dlhšej dobe o niečo zníži teplotu.

Druhy ohrevov	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev*	30-300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov. Teplo prichádza zvrchu i zospodu.
 Gril s cirkuláciou *	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľkopošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
 Malopošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásy alebo hrianky a na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.
 Stupeň pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene.
 Intenzívne teplo	30-300 °C	Na pokrmy s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zvrchu a obzvlášť intenzívne zospodu.
 Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených, malých kúskov mäsa v otvorenom riadu. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekánie. Teplo prúdi zospodu.
 Sušenie	30-80 °C	Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
 Udržiavanie teploty *	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených pokrmov.
 Predhriatie riadu	30-70 °C	Na nahriatie riadu.



* U tohto druhu ohrevu je možné pridať paru (prevádzka iba s naplnenou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty

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

Para

Aby ste vždy našli ten správny druh parného ohrevu pre svoj pokrm, nájdete tu ich popis a možnosti použitia.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Regenerácia	80-180 °C	Na hotové jedlá a pečivo. Uvarené jedlo sa šetrne znova zohreje. Vďaka pare sa jedlo nevysušuje.
 Stupeň kysnutie cesta	30-50 °C	Na kysnuté cesto a kvások. Cesto nakysne oveľa rýchlejšie, ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevysychá.

Mikrovlnný ohrev

Aby ste vždy použili správny výkon mikrovlnnej rúry, nájdete tu prehľad rôznych rozmedzí použitia.

Výkony mikrovlnnej rúry sú stupne a nezodpovedajú vždy presnému počtu wattov, ktoré spotrebič používa.

Stupeň mikrovlnného ohrevu	Maximálna doba	Použitie
90 Wattov	1 hodina 30 minút	Pre rozmrazovanie chúlolistivých pokrmov.
180 Wattov	1 hodina 30 minút	Pre rozmrazovanie a ďalšie pečenie.
360 Wattov	1 hodina 30 minút	Pre pečenie mäsa a pre zohrievanie chúlolistivých pokrmov.
600 Wattov	1 hodina 30 minút	Pre zohrievanie a pečenie pokrmov.
Max. Wattov	30 minút	Pre zohrievanie tekutín.

Mikrokombi

Vybrané druhy ohrevu môžete kombinovať s mikrovlnným ohrevom. Spotrebič hreje a súčasne je zapnutý mikrovlnný ohrev. Pokrmý sú tak rýchlejšie hotové.

K tomu je vhodný výkon mikrovlnného ohrevu 90 a 360 wattov.

Toto základné nastavenie môžete zmeniť.
→ "Základné nastavenie" na strane 29

Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď otvoríte dverka spotrebiča, zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie. Pokiaľ zostanú dverka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa opäť vypne.

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

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo. → "Základné nastavenie" na strane 29

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

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

Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.
→ „Základné nastavenie“ na strane 29

Iné informácie

Vo väčšine prípadov vám spotrebič ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti.

Stlačte pole **i**. Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí upozornenie. Dlhšie upozornenie si pomocou otočného voliča prejdite do konca.


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

Funkcie priestoru na pečenie

Napríklad priestor na pečenie je veľkoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

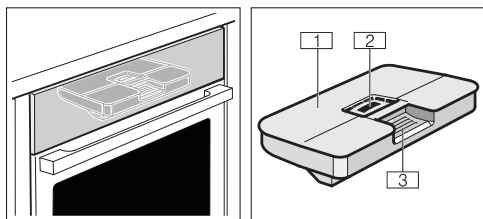
Otváranie dveriek rúry

Ak otvoríte dverka rúry počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dveriek sa opäť spustí.

Upozornenie: U druhu ohrevu mikrovlnný ohrev musíte po zatvorení dveriek pokračovať pomocou tlačidla Štart/stop .

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka na vodu sa nachádza za clonou. Pre parné prevádzkové režimy naplňte nádržku na vodu.
→ "Para" na strane 21



- 1 Kryt nádržky
- 2 Plniaci otvor
- 3 Úchyt pre vysúvanie a zasúvanie nádržky na vodu

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

	<p>Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy. Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.</p>
	<p>Univerzálny plech Na štvornaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.</p>
	<p>Plech na pečenie Na prípravu rezov na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p>Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole. → „Teplotná sonda“ na strane 26</p>

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

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

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

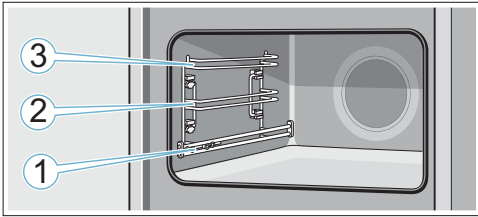
Mikrovlnný ohrev

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

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

Vkladanie príslušenstva

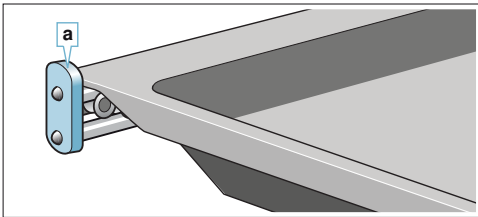
Priestor na pečenie má 3 úrovne vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.



Na úrovniach 2 a 3 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi dve vodiace drážky danej úrovne.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Vďaka teleskopickému výsuvu na úrovni 1 je možné príslušenstvo vysunúť ešte viac.

Dávajte pozor, aby príslušenstvo **a** dosadlo za zarážku na konci teleskopického výsuvu. Príklad na obrázku: Univerzálny plech



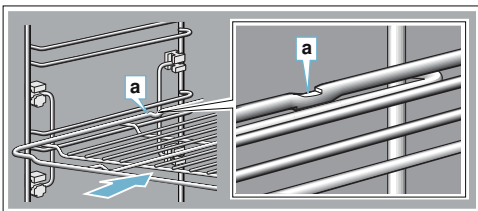
Upozornenie

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

Funkcia zacvaknutia

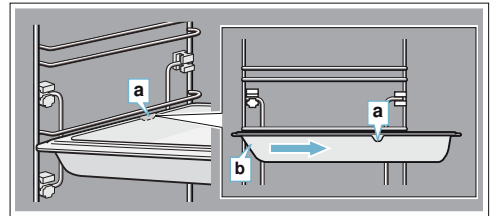
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

Pri vkladani roštu dbajte na to, aby bol výrez vzadu **a** ukazoval smerom dole. Otvorená strana musí ukazovať ku dvierkam spotrebiča a zakrivenie musí ukazovať dole.



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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

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

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

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie svojho spotrebiča (č.É). → „Zákaznícky servis“ na strane 44

Zvláštne príslušenstvo

Rošť

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

Univerzálny plech, schopnosť pyrolýzy

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

Plech na pečenie, schopnosť pyrolýzy

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Vkladací rošť

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

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkého množstva jedla.

Veko na profi-plech

Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech, schopnosť pyrolýzy

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

Kameň na pečenie, schopnosť pyrolýzy

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

Sklenená zapekacia misa (5,1 litra)

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

Sklenená misa

Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.

Sklenený plech

Pre nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Dekoračné lišty

Na zakrytie nábytkového dna a základnej dosky spotrebiča.



Pred prvým použitím

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte u svojho dodávateľa vody o tvrdosti svojej vody z vodovodu.

Aby ste zo svojho spotrebiča odstraňovali vodný kameň v správnych intervaloch, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.

Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

Upozornenie

- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody „zmäkčená“.
- Pokiaľ používate minerálku, nastavte tvrdosť vody „4 veľmi tvrdá“.
- Pokiaľ chcete používať minerálku, tak iba neperlivú.

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do siete alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa táto výzva zobrazí.

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

→ „Základné nastavenie“ na strane 29

S Home Connect

Nastavenie môžete vykonať na spotrebiči alebo cez Home Connect pomocou svojho mobilného zariadenia.

1. Stlačte textové pole "Home Connect".
2. Postupujte podľa pokynov v kapitole Home Connect.
→ "Home Connect" na strane 31

Na spotrebiči

Na spotrebiči urobte nasledujúce nastavenie:

Nastavenie jazyka

Ako prvé sa zobrazí nastavenie jazyka. Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Pre potvrdenie stlačte nasledujúce textové polia.
Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00 hodinách.


1. Stlačte textové pole „Čas“.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas.
3. Pre potvrdenie stlačte nasledujúce textové pole.
Zobrazí sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavená je tvrdosť vody „veľmi tvrdá“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte tvrdosť vody.
2. Pre potvrdenie stlačte textové pole „Zatvoriť nastavenie“.

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

Spotrebič vypnite tlačidlom on/off , pokiaľ ho nepoužívate.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Pred prvou prípravou pokrmov v spotrebiči vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie vône novoty zohrejte prázdny zatvorený priestor na pečenie.

1. Vytiahnite príslušenstvo z priestoru na pečenie.
2. Odstráňte z priestoru na pečenie zvyšky obalov, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred zohriatím utrite hladké plochy v priestore na pečenie mäkkou vlhkou handričkou.
4. Zapnite spotrebič tlačidlom on/off ①.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte stanovený druh ohrevu, teplotu a prívod pary a spustíte prevádzku spotrebiča.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev <input type="checkbox"/> s pridaním pary Stupeň 01 (nizky)
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

7. Dokiaľ sa spotrebič zohrieva, vetrajte kuchyňu.
8. Po stanovenej dobe vypnite spotrebič tlačidlom ①.
9. Počkajte, dokiaľ sa priestor na pečenie neochladí.
10. Vyčistite hladké povrchy roztokom na umývanie a handričkou.
11. Vyprázdňte nádržku na vodu a osušte priestor na pečenie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

Už ste sa zoznámili s ovládacími prvkami a funkciami spotrebiča. Teraz vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

Vypnutie a zapnutie spotrebiča

Pred tým, ako začnete čokoľvek nastavovať na svojom spotrebiči, musíte ho zapnúť.

Upozornenie: Detskú poistku a budík je možné nastaviť i v prípade, keď je spotrebič vypnutý. Niektoré ukazovatele a pokyny displeja, napr. týkajúce sa zvyškového tepla v rúre, zostávajú viditeľné, aj keď je spotrebič vypnutý.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič zapnete pomocou tlačidla ① on/off.

Na displeji sa zobrazí logo Bosch a potom druh ohrevu a teplota.

Upozornenie: Druh prevádzkového režimu, ktorý sa objaví po zapnutí spotrebiča, môžete zmeniť v základnom nastavení. → "Základné nastavenie" na strane 29

Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla ① on/off spotrebič vypnete.

Svetielko nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa preruší. Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, či chcete, aby sa na displeji vypnutého spotrebiča čas ukazoval alebo nie. → "Základné nastavenie" na strane 29

Spustenie prevádzky

Každý prevádzkový režim musíte spustiť tlačidlom štart/stop ▷.

Po spustení sa na displeji vedľa nastavenia zobrazí aj čas. Navyše sa zobrazí kruhová čiara a ukazovateľ zohriatia.

Pozastavenie prevádzky

Pomocou tlačidla štart/stop ▷ môžete prevádzkový režim aj prerušiť a znovu spustiť.

Keď pridržíte tlačidlo štart/stop ▷ cca 3 sekundy, prevádzka sa celkom preruší a všetky nastavenia sa vynulujú.

Upozornenie: Po prerušení alebo zrušení prevádzkového režimu môže ďalej bežať ventilátor.

Nastavenie prevádzkového režimu

Po zapnutí spotrebiča sa zobrazí nastavený navrhovaný prevádzkový režim.

Keď chcete nastaviť iný prevádzkový režim, urobte to cez menu. Presný popis jednotlivých režimov nájdete v príslušných kapitolách.

V zásade platí:

1. Stlačte zodpovedajúce textové pole. Táto funkcia bude zvýraznená.
2. Pomocou otočného voliča zmeňte zvýraznený výber.
3. V prípade potreby vykonajte ďalšie nastavenie. Za týmto účelom stlačte zodpovedajúce textové pole a pomocou otočného voliča zmeňte hodnotu.
4. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Spotrebič spustí prevádzkový režim.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Keď nie je vybraný prevádzkový režim druhu ohrevu, stlačte v menu textové pole „Druhy ohrevu“. Výber druhov ohrevu sa zobrazí na dotykovom displeji.

Príklad na obrázku: Horúci vzduch eco  pri 195 °C.

1. Stlačte textové pole s požadovaným druhom ohrevu. Príp. pomocou otočného voliča prechádzajte výber.

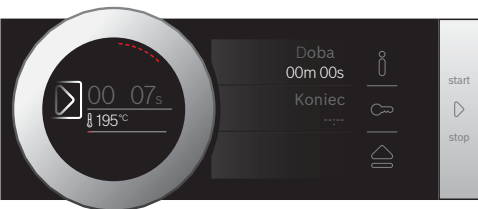


Teplota je zvýraznená bielo

2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.



3. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Čas na displeji ukazuje, ako dlho už daný režim beží.



Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ○.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj dobu trvania a koniec prevádzkového režimu. → „Časové funkcie“ na strane 19

Zmena

Po spustení zostáva zvýraznená teplota. Keď pohnete otočným voličom, priamo zmeníte teplotu a spotrebič ju zaznamená.




Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop ▷ a stlačte textové pole druhu ohrevu. Zobrazí sa výber. Stlačte požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa objaví príslušná odporučená teplota.

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

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu môžete u niektorých druhov ohrevu skrátiť dobu zohrievania

Druhy ohrevu vhodné pre rýchly ohrev sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Intenzívne teplo

Abyste bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho s príslušnosťou do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

Nastavenie

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte textové pole „Rýchly ohrev“. V textovom poli sa objaví „zap“. Na displeji sa zobrazí pokyn pre potvrdenie.

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




Upozornenie: Časová funkcia „Doba“ sa spustí ihneď s rýchlym ohrevom. Dobu nastavte až potom, keď rýchly ohrev skončí.


Prerušenie

Pre prerušenie rýchleho ohrevu stlačte znovu na textovom poli „Rýchly ohrev“. V textovom poli sa objaví „vyp“.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia	Použitie
 Dĺžka úpravy	Po uplynutí nastavenej doby spotrebič automaticky ukončí prevádzkový režim.
 Čas ukončenia	Zadajte dobu a požadovaný koniec. Spotrebič sa automaticky vypne, takže prevádzka sa ukončí v požadovanom čase.
 Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Beží nezávisle na prevádzkovom režime a iných časových funkciách. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič automaticky nezapne ani nevypne.

Dobu a koniec môžete zobrazit' po nastavení prevádzkového režimu na dotykových displejoch. Budík má vlastné pole  a je možné ho kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí nastavenej doby alebo doby budíka zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť stlačením daného poľa alebo dotykového displeja.

Upozornenie: Ako dlho bude signál znieť, môžete nastaviť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 29

Nastavenie dĺžky úpravy

Dobu varenia pre každý pokrm môžete nastaviť na spotrebiči. Tak nedôjde k nechcenému prekročeniu doby varenia a vy sa môžete venovať iným činnostiam, prevádzka rúry sa preruší sama.

Nastavenie

Podľa toho, akým smerom otočíte otočným voličom najskôr, začne doba u navrhovanej hodnoty: Doľava 10 minút, doprava 30 minút.

Až do jednej celej hodiny je možné dobu nastaviť po minútach, potom po 5 minútach.

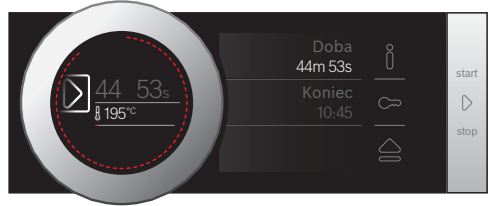
Maximálne je možné nastaviť 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Je 10:00, doba 45 minút.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením stlačte textové pole „Doba“.
3. Pomocou otočného voliča nastavte dobu.





4. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop . Nastavená doba plynie.



Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Cez textové pole „Doba“ môžete znovu nastaviť dobu alebo pomocou tlačidla štart/stop  pokračovať v prevádzke bez doby varenia.

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

Zmena a prerušenie

Pre zmenu doby stlačte textové pole „Doba“. Doba je zvýraznená a je možné ju zmeniť pomocou otočného voliča. Zmena bude priamo zaznamenaná.

Ak chcete nastavenú dobu zrušiť, nastavte ju opäť na nulu. Po prevzatí zmeny prevádzkový režim pokračuje bez zadanej doby.

Nastavenie času ukončenia

Čas, kedy končí nastavená doba, môžete posunúť. Môžete napr. ráno vložiť pokrm do rúry a nastaviť ju tak, aby bol na poľudnie hotový.

Pokyny

- Nenechávajte potraviny príliš dlho stáť v rúre a pokaziť sa.
- Koniec nenastavujte, pokiaľ je už spustený určitý prevádzkový režim. Výsledok varenia by nezodpovedal nastaveniu.

Nastavenie

Čas konca je možné odložiť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

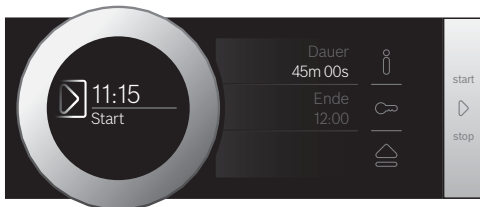
Príklad na obrázku: Je 10:00, nastavená doba je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:00.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte dobu.

3. Pred spustením stlačte textové pole „Koniec“.
Na displeji je čas konca zvýraznený bielo.
4. Pomocou otočného voliča odložte koniec na neskoršie.





5. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop . Na displeji je zobrazený čas spustenia spotrebiča.



Spotrebič je v režime pohotovosti. Keď sa spotrebič spustí, ubíeha na displeji nastavená doba.


Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Cez textové pole „Doba“ môžete znovu nastaviť dobu alebo pomocou tlačidla štart/stop  pokračovať v prevádzke bez doby varenia.

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

Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné čas konca zmeniť.

Ak chcete nastavenú dobu a čas konca vymazať, prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop . Prevádzka môže pokračovať aj bez nastavenej doby a konca.

Nastavenie budíka



Budík beží súčasne s ďalšími nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný signál, takže poznáte, či zvoní budík alebo uplynula nastavená doba.

Nastavenie

Doba budíka začína vždy na nula minútach.


Čím vyššia hodnota, tým väčšie časové intervaly pri nastavení.

Maximálne je možné nastaviť 24 hodín.

1. Stlačte pole . Symbol svieti červeno. Na displeji je doba budíka zvýraznená bielo.
2. Pomocou otočného voliča nastavte dobu budíka.
3. Spustíte stlačením poľa .

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa budík tiež spustí automaticky.


Doba budenia plynie.

Budík zostane vidieť na displeji, keď je spotrebič vypnutý. Keď je spotrebič v prevádzke, sú nastavenia daného prevádzkového režimu v popredí. Keď stlačíte pole , na niekoľko sekúnd sa zobrazí doba budíka.

Keď doba budíka uplynie, zaznie signál a zobrazí sa pokyn na displeji. Symbol prestane svietiť.

Tip: Keď sa nastavená doba budíka vzťahuje na prevádzku spotrebiča, používajte dobu varenia. Čas je vidieť vpredu a spotrebič sa automaticky vypne.

Zmena a prerušenie

Pre zmenu doby budíka stlačte pole . Doba budenia je bielo zvýraznená a je možné ju zmeniť pomocou otočného voliča.

Ak chcete budík zrušiť, nastavte dobu budenia opäť na nulu. Po zaznamenaní zmeny symbol prestane svietiť.

Para

Jedlo môžete variť veľmi šetrne pomocou pary. Pri niektorých druhoch ohrevu môžete pokrmy pripraviť s podporou pary. Okrem toho sú k dispozícii druhy ohrevu stupeň kysnutia cesta a regenerácia.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikat horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Zvuky

Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí počujete bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Ide o normálny prevádzkový zvuk.

Kryt

Počas otvárania krytu počujete bzučanie alebo kliknutie. Zvuky vznikajú pri vysúvaní krytu. Ide o normálne prevádzkové zvuky.

Pečenie v pare pečenie s podporou pary

Pri úprave pokrmu s podporou pary sa počas prevádzky spotrebiča v rôznych intervaloch a intenzite do priestoru na pečenie vstrekuje para. Vďaka tomu dosiahnete lepší výsledok úpravy pokrmu.

Váš pokrm

- bude mať chrumkavú kôrku
- bude mať lesklý povrch
- bude vnútri šťavnatý a mäkký
- zredukuje minimálne svoj objem

Požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary si nastavíte sami. Pre voľbu vhodného druhu ohrevu a intenzity pary sa riadte údajmi v tabuľke alebo zvolte program. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ na strane 46





Intenzita pary

Pre prídanie pary je k dispozícii rôzna intenzita:


Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
vysoká	03

Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete využiť tiež paru:

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

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
3. Stlačte teplotu a nastavte ju otočným voličom.
4. Stlačte prídanie pary a nastavte jej intenzitu otočným voličom.
5. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop . Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prevádzky s využitím pary vyprázdni, objaví sa na displeji upozornenie o doplnení nádržky na vodu. Prevádzka beží ďalej bez prídania pary.


Zmena a prerušenie

Pre zmenu stupňa pary stlačte textové pole „Stupeň pary“. Stupeň pary je zvýraznený a je ho možné zmeniť pomocou otočného voliča. Zmena bude priamo zaznamenaná.

Ak chcete ukončiť prívod pary, nastavte „Prídanie pary“ na „0“.

Upozornenie: Prevádzka beží ďalej bez prídania pary.


Regenerácia

Pomocou druhu ohrevu „Regenerácia“  môžete šetrne ohriať hotové pokrmy alebo opiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Prídanie pary prebieha automaticky.


Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas regenerácie vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Stlačte pole **menu**.
3. Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
4. Stlačte textové pole „Para“.
5. Stlačte textové pole „Regenerácia“. Teplota bude zvýraznená.
6. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
7. Stlačte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.

Upozornenie: U parných druhov ohrevu je vždy nutné zadať dobu.
8. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop . Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

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

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo doby stlačte zodpovedajúce textové pole a zmeňte hodnotu pomocou otočného vŕtiča. Zmena bude priamo zaznamenaná. Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop \triangleright .

Stupeň kysnutie cesta

Pomocou druhu ohrevu Stupeň kysnutie cesta ☑ nakysne kysnuté cesto oveľa rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysychá.

Pre výber vhodného nastavenia použite údaje v tabuľkách. → „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 46

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu behom kysnutia vyprázdni, prevádzkový režim sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte vodnú nádržku.
Upozornenie: Stupeň kysnutia zapínajte iba pri celkom vychladenej rúre (izbová teplota).
2. Stlačte pole **menu**.
3. Stlačte textové pole „Para“.
4. Stlačte textové pole „Stupeň kysnutia“. Teplota bude zvýraznená.
5. Pomocou otočného vŕtiča nastavte teplotu.
6. Stlačte textové pole „Doba“ a nastavte dobu.
Upozornenie: U parných druhov ohrevu je vždy nutné zadať dobu.
7. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop \triangleright . Spotrebič sa začne zohrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

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

Zmena

Nastavenie môžete meniť ako obvykle.

Pre zmenu teploty alebo doby stlačte zodpovedajúce textové pole a zmeňte hodnotu pomocou otočného vŕtiča. Zmena bude priamo zaznamenaná. Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop \triangleright .

Plnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza vzadu za krytom. Pred spustením spotrebiča s využitím pary otvorte kryt a naplňte nádržku vodou.

Uistite sa, že ste správne nastavili tvrdosť vody. → „Základné nastavenie“ na strane 29

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a nebezpečenstvo požiaru!

Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie. Do nádržky na vodu nikdy nelejte horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Pary horľavých tekutín by sa mohli v dôsledku horúcich povrchov v priestore na pečenie vznietiť (deflagrácia). Mohli by prasknúť dvierka spotrebiča. Mohla by uniknúť horúca para a plamene.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Nádržka na vodu sa môže počas prevádzky spotrebiča veľmi zahriať. Po ukončení prevádzky spotrebiča vyčkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Potom nádržku na vodu vyberte.

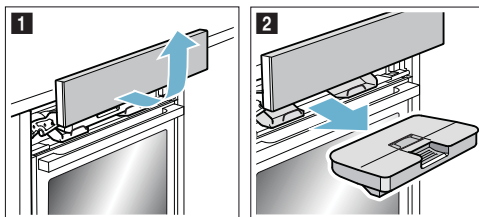
Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výhradne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

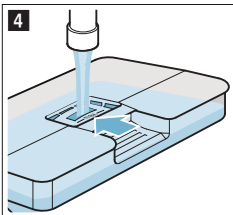
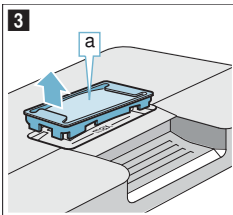
Upozornenie

- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody „zmäkčená“.
- Pokiaľ používate minerálku, nastavte tvrdosť vody „4 veľmi tvrdá“.
- Pokiaľ chcete používať minerálku, tak iba neperlivú.

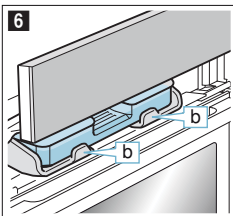
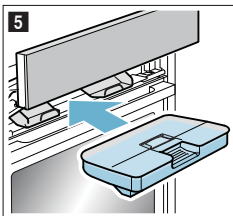
1. Stlačte pole ☰ . Kryt sa automaticky vysunie dopredu.
2. Vytiahnite kryt oboma rukami smerom dopredu a potom ho posuňte hore, kým nezacvakne (obrázok **1**).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte ju (obrázok **2**).



4. Pritlačte veko pozdĺž tesnenia, aby nevytiekla z nádrčky žiadna voda.
5. Vyberte kryt **a** (obrázok 3).
6. Nádrčku naplňte studenou vodou až po označenie „max“ (obrázok 4).



7. Do otvoru nádrčky **a** na vodu opäť nasadte kryt.
8. Nasadte naplnenú nádrčku na vodu (obrázok 5). Dajte pozor na to, aby nádrčka na vodu zacvakla do oboch zadných držiakov **b** (obrázok 6).



9. Pomaly posuňte kryt smerom dole, potom ho zatlačte dozadu, kým sa celkom nezavrie. Nádrčka na vodu je naplnená. Môžete spustiť spotrebič s využitím pary.

Doplnenie nádrčky na vodu

Pokiaľ sa nádrčka na vodu počas prevádzky s využitím pary vyprázdni, objaví sa na displeji upozornenie o doplnení nádrčky na vodu.

Upozornenie

- Režimy s podporou pary bežia ďalej bez prídania pary.
- Pokiaľ sa nádrčka na vodu behom varenia v pare, regenerácie, stupňa kysnutia alebo rozmrazovania vyprázdni, prevádzkový režim sa preruší.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádrčku na vodu a naplňte ju.
3. Naplnenú nádrčku nasadte a zavrite kryt.

Po každom použití pary

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dveriek spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!


Spotrebič je počas prevádzky veľmi horúci. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

Po každom použití pary sa zostávajúca voda prečerpá späť do nádrčky na vodu. Potom nádrčku na vodu vyprázdňte a vysušte. Priestor na pečenie zostane vlhký. Na vysušenie priestoru na pečenie môžete použiť režim „Sušenie“ alebo ho vysušiť ručne.

Upozornenie

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole  trochu dlhšie, aby vás upozornilo na vyprázdnenie nádrčky na vodu.
- Škrvy od vodného kameňa odstráňte handričkou napustenou octom, umyte čistou vodou a vysušte mäkkou handričkou.

Vyprázdnenie nádrčky na vodu

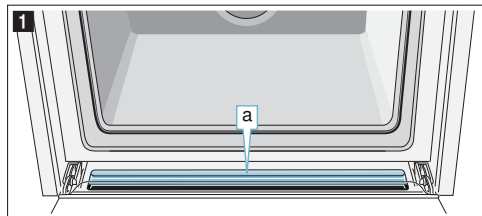
Pozor!

- Nádrčku na vodu nesaňte v horúcom priestore na pečenie. Nádrčka by sa poškodila.
- Nádrčku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádrčka by sa poškodila.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádrčku na vodu.
3. Opatrne zložte veko nádrčky na vodu.
4. Nádrčku na vodu vyprázdňte, umyte umývacím prostriedkom a dôkladne vypláchnite studenou vodou.
5. Všetky časti osušte mäkkou handričkou.
6. Tesnenie veka vytrite dosucha.
7. Nádrčku nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Potom na ňu nasadte veko a pritlačte ho.
9. Nádrčku na vodu nasadte a zavrite kryt.

Vysušenie drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dverka spotrebiča.
3. Vodu v odkvapkávacom žliabku a odsajte hubkou a opatrne vytrite (obrázok 1).





Spustenie sušenia

Priestor na pečenie sa počas sušenia zahreje, takže sa z neho odparí vlhkosť. Potom otvorte dverka spotrebiča, aby z priestoru na pečenie unikla vodná para.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty v priestore na pečenie ihneď odstráňte a vlhkosť v priestore na pečenie utrite.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/off. 
4. Stlačte pole menu . Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
5. Stlačte textové pole „Čistenie“.
6. Stlačte textové pole „Sušenie“. Zobrazí sa doba. Nie je možné ju zmeniť.
7. Stlačte tlačidlo štart/stop . Spustí sa sušenie a ukončí sa automaticky o 10 minút.
8. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby z priestoru na pečenie unikla vlhkosť.

Ručné sušenie priestoru na pečenie

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte špinu.
3. Rúru na pečenie vysušte mäkkou handričkou.
4. Potom nechajte 1 hodinu otvorené dverka spotrebiča, aby priestor na pečenie celkom uschol.



Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete obzvlášť rýchlo pripraviť, ohriať alebo rozmraziť pokrmy. Mikrovlnný ohrev môžete použiť samostatne alebo v kombinácii s iným druhom ohrevu.

Pre optimálne využití mikrovlnného ohrevu dodržujte pokyny k riadu a riadte sa údajmi v tabuľkách na použitie na konci návodu na použitie.

Riad

Na mikrovlnný ohrev sa nehodia všetky riady. Aby sa pokrmy ohriali a nepoškodil sa spotrebič, používajte iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Vhodný je žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky a teplotne odolného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny. Môžete použiť tiež keramiku, pokiaľ je celá glazovaná a nemá praskliny.

Môžete použiť tiež servírovací riad. Tým ušetríte prelievanie/přendávání pokrmu. Riad sa zdobením zo zlata alebo striebra používajte iba vtedy, ak výrobca zaručuje, že sa hodí pre mikrovlnný ohrev.

Na pečenie v kombinovanom režime môžete použiť obyčajné kovové formy na pečenie. Vďaka tomu koláč zozlatne aj zospodu. Na iné použitie sa kovový riad nehodí. Kov mikrovlny neprepustí. Pokrmy v uzatvorenej kovovej nádobe zostanú studené.

Pozor!

Iskrenie: Kovy, napr. lyžica v pohári, sa musia nachádzať minimálne 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dveriek. Vnútornú sklenenú výplň dveriek by mohli poškodiť iskry.

Test vhodnosti riadu

Mikrovlnný ohrev nikdy nepúšťajte bez vloženeho pokrmu. Jedinú výnimku tvorí krátky test vhodnosti riadu.

Pokiaľ si nie ste istí, či sa váš riad hodí na mikrovlnný ohrev, vykonajte nasledujúci test.

1. Do priestoru na pečenie postavte prázdnu nádobu na 1/2 - 1 minútu pri maximálnom výkone.
2. Medzitým skontrolujte teplotu nádoby. Riad by mal byť studený alebo vlažný.

Pokiaľ je horúci alebo vznikajú iskry, potom sa na mikrovlnný ohrev nehodí. Prerušte test.



Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!
Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Dodané príslušenstvo

Pre mikrovlnný režim sa hodí výhradne len rošt, ktorý je súčasťou dodávky. Univerzálny plech alebo plech na pečenie môžu iskrať, a tým poškodiť priestor na pečenie.

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

Pri prevádzke s mikrovlnným ohrevom vložte príslušenstvo najlepšie do úrovne 2, pokiaľ nie je uvedené inak.

Stupne mikrovlnného ohrevu

Máte k dispozícii rôzne výkony mikrovlnného ohrevu v stupňoch, ktoré sú vhodné pre rôzne druhy pokrmov a prípravy.

Prevádzka s mikrovlnným ohrevom vyžaduje vždy nastavenie doby. Môžete prijať navrhnutú hodnotu alebo ju v príslušnom rozmedzí zmeniť.

Stupeň	Použitie	Maximálna doba
90 W	pre rozmrazovanie chúlolistivých jedál	1 hod. 30 min.
180 W	pre rozmrazovanie a ďalšie pečenie	1 hod. 30 min.
360 W	pre pečenie mäsa a zohrievanie chúlolistivých jedál	1 hod. 30 min.
600 W	pre zohrievanie a pečenie jedál	1 hod. 30 min.
max	pre zohrievanie tekutín	30 min.

Maximálne nastavenie je určené pre zohrievanie tekutín. Z dôvodu ochrany spotrebiča je po určitej dobe znížený maximálny výkon mikrovlnného ohrevu. Po ochladení je maximálny výkon opäť k dispozícii.

Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Pred nastavením mikrovlnného ohrevu sa riadte údajmi o vhodnom riade.

1. Stlačte pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov ohrevu.
2. Stlačte textové pole “Mikrovlnný ohrev”.
3. Stlačte textové pole požadovaného výkonu mikrovlnného ohrevu. Na displeji je zvýraznená doba bielou farbou.
4. Nastavte dobu ovládacím koľieskom.
5. Spustite pomocou tlačidla Štart/stop ▷. Na displeji ubieha doba. Čiara zohrievania sa u mikrovlnného ohrevu nezobrazuje. Spotrebič sa spustí.

Keď je doba ukončená, zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je zobrazená doba 00m 00s.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off ○.

Zmena a prerušenie

Po spustení zostáva doba zvýraznená. Keď pohnete otočným voličom, je doba priamo zmenená a prevzatá.






Pre zmenu výkonu mikrovlnného ohrevu zastavte prevádzku pomocou tlačidla Štart/stop ▷. Stlačte textové pole požadovaného výkonu a pomocou tlačidla Štart/stop ▷ pokračujte v prevádzke. Doba sa zachová.

Pokiaľ chcete mikrovlnný ohrev prerušiť, zastavte prevádzku pomocou tlačidla Štart/stop ▷ a zvolte iný druh prevádzky.

Nastavenie mikrokombi

U niektorých druhov ohrevu môžete dodatočne zapnúť mikrovlnný ohrev.

Vhodné druhy ohrevu sú:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/spodný ohrev
-  Cirkulačný gril
-  Veľkoplošný gril
-  Maloplošný gril

U Mikrokombi máte k dispozícii výkon mikrovlnného ohrevu 90 wattov, 180 wattov a 360 wattov.

Predtým ako nastavíte mikrokombi, riadte sa údajmi o vhodnom riade.

1. Stlačte pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
2. Stlačte textové pole “Mikrokombi”.
3. Stlačte textové pole požadovaného druhu ohrevu.
4. Stlačte textové pole požadovaného výkonu mikrovlnného ohrevu. Na displeji je zvýraznená teplota alebo stupeň bielou farbou.
5. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu alebo stupeň.
6. Stlačte textové pole „Doba“. Na displeji je zvýraznená doba bielou farbou.
7. Nastavte dobu otočným voličom.
8. Spustite pomocou tlačidla Štart/Stop ▷. Na displeji ubieha doba. Spotrebič sa spustí.

Hneď ako je doba ukončená, zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je zobrazená doba trvania 00m 00s.

Pokiaľ je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ○.

Zmena a prerušenie

Po spustení zostáva teplota zvýraznená. Keď pohnete otočným voličom, teplota, resp. stupeň sa priamo zmení alebo prevezme.

Pre zmenu doby trvania stlačte textové pole „doba trvania“ a zmeňte ju otočným voličom. Zmena sa priamo prevezme.

Pre zmenu druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu najprv zastavte prevádzku pomocou tlačidla Štart/Stop ▷. Stlačte textové pole druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu a zmeňte ho.

Upozornenie: Keď zmeníte druh ohrevu alebo výkon mikrovlnného ohrevu, nastavia sa späť tiež ostatné nastavenia.

Pokiaľ chcete prerušiť prevádzku Mikrokombi, zastavte prevádzku pomocou tlačidla Štart/Stop ▷ a zvolte iný druh prevádzky.

Sušenie

Po prevádzke priestor na pečenie osušte, aby v ňom nezostávala vlhkosť.

Spustenie sušenia

Priestor na pečenie sa počas sušenia zahreje, takže sa z neho odparí vlhkosť. Potom otvorte dverka spotrebiča, aby z priestoru na pečenie unikla vodná para.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty v priestore na pečenie ihneď odstráňte a vlhkosť v priestore na pečenie utrite.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič tlačidlom on/off. ①.
4. Stlačte pole **menu** . Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
5. Stlačte textové pole „Čistenie“.
6. Stlačte textové pole „Sušenie“. Zobrazí sa doba. Nie je možné ju zmeniť.
7. Stlačte tlačidlo štart/stop ▷. Spustí sa sušenie a ukončí sa automaticky o 10 minút.
8. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby z priestoru na pečenie unikla vlhkosť.

Ručné sušenie priestoru na pečenie

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte špinu.
3. Rúru na pečenie vysušte mäkkou handričkou.
4. Potom nechajte 1 hodinu otvorené dverka spotrebiča, aby priestor na pečenie celkom uschol.








Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje celkom presné varenie. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevov

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné pre prevádzku s teplotnou sondou.

Hneď ako zasuniete teplotnú sondu v rúre do zástrčky, máte k dispozícii nasledujúce druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev eco
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Stupeň pizza
	Regenerácia

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vnútri potravín, a to medzi 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Je možné ju dokúpiť ako náhradný diel v našom zákazníckom servise.
- Po použití teplotnú sondu vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ju neuchovávajte v priestore na pečenie.

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Nesprávna teplotná sonda môže poškodiť izoláciu. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Teplota priestoru na pečenie

Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C, inak sa teplotná sonda poškodí.

Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota potravín.

Zasunutie teplotnej sondy do potravín

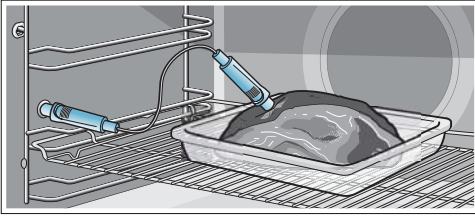
Predtým, ako vložíte svoj pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte doň teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

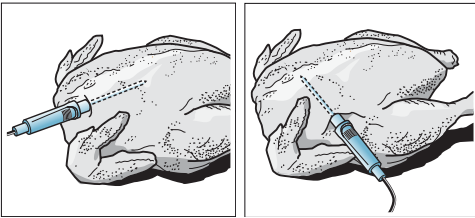
Pozor!

Keď dodatočne zapínate mikrovlnný ohrev, musí byť špička teplomera do mäsa zapichnutá do pečienky.

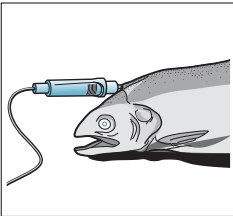
Mäso: Pri väčších kusoch zasuňte teplotnú sondu smerom zhora šikmo do mäsa až na doraz. Pri tenších kusoch ju zasuňte zo strany na najhrubšom mieste.



Hydina: Teplotnú sondu zasuňte do najhrubšieho miesta v prsiach až na doraz. V závislosti od vlastností hydiny zasuňte teplotnú sondu naprieč alebo pozdĺžne. Potom hydinu otočte a položte ju prsnou stranou dole na rošt.



Ryby: Teplotnú sondu zasuňte až na doraz vzadu za hlavu smerom k stredu. Celú rybu položte pomocou polovice zemiaka chrbtom hore na rošt.



Otáčanie pokrmu: Pri otáčaní pokrmu teplotnú sondu nevyťahujte. Po otočení skontrolujte jej presné umiestnenie v pokrme.

Pokiaľ teplotnú sondu počas prevádzky vytiahnete, vynulujú sa všetky nastavenia a musíte ich nastaviť znovu.

Pozor!

Dajte pozor, aby ste nepriškripli kábel teplotnej sondy.

Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš vysokými teplotami, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a sondou odstup niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť objem.

Nastavenie teploty vnútri pokrmu

Teplotná sonda musí byť zastrčená v zástrčke vľavo v rúre.

Druhy ohrevu

1. Stlačte textové pole s požadovaným druhom ohrevu. Na displeji je navrhovaná hodnota teploty rúry zvýraznená bielo.
2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu rúry.
3. Stlačte textové pole „Vnútorňá teplota“. Na displeji je navrhovaná hodnota vnútornej teploty zvýraznená bielo.
4. Pomocou otočného voliča nastavte vnútorňú teplotu.
5. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop \triangleright . Čas na displeji ukazuje, ako dlho už daný režim beží.

Spotrebič sa začne zohrievať.

Na displeji je vnútorňá teplota zvýraznená bielo, vľavo je aktuálna teplota, vpravo nastavená teplota, napr. „15 | 80°C“. Ukazovateľ zohriatia sa tiež týka vnútornej teploty.

Hneď ako je dosiahnuté vnútornej teploty v pečenom pokrme, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálna vnútorňá teplota rovná nastavenej teplote, napr. „80 | 80°C“. Odpočítavanie času sa zastaví.

Spotrebič vypnite tlačidlom on/off \odot a vytiahnite teplotnú sondu zo zástrčky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra, príslušenstvo aj teplotná sonda sa rozpália. Horúci riad a teplotnú sondu vždy vyťahujte z rúry pomocou utierky/chňapiek.

Zmena

Po spustení je zvýraznená vnútorňá teplota. Keď pohnete otočným voličom, priamo zmeníte vnútorňú teplotu a spotrebič ju zaznamená.

Ak chcete zmeniť teplotu rúry, stlačte najprv textové pole „Teplota“.

Pre zmenu druhu ohrevu najprv prerušte prevádzku tlačidlom štart/stop \triangleright .

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

Prerušenie

Pokiaľ chcete meranie prerušiť, vytiahnite teplotnú sondu zo zástrčky aj z mäsa. Cez tlačidlo štart/stop \triangleright môžete pokračovať v príprave bez teplotnej sondy.

Vnútrotná teplota rôznych potravín

Nepoužívajte zamrazené pokrmy. Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.


Podrobné informácie k druhu ohrevu a teplotám nájdete na konci tohto návodu na použitie.

→ *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 46*

Potraviny	Vnútrotná teplota v °C
Hydina	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, ružové	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
Bravčové mäso	
Bravčový bok	85-90
Bravčová sviečková, ružová	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef po anglicky	45-52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružový	55-62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečený	65-75
Teľacie mäso	
Teľacia pečienka alebo predok, chudé	75-80
Teľacia pečienka, plieacko	75-80
Teľacie kolienko	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybia fileta	60-65
Ostatné	
Sekaná, všetky druhy	80-90
Zahrievanie, regenerácia pokrmov	65-75


Detská poistka

Spotrebič je vybavený detskou poistkou, ktorá zaisťuje, aby nedošlo k jej náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.



Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné nič nastaviť. Je možné iba vypnúť spotrebič tlačidlom on/off .

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať na zapnutom i vypnutom spotrebiči.

Podržte približne počas 4 sekúnd stlačené tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí pokyn na potvrdenie.

Pri zapnutom spotrebiči svieti pole  červeno. Keď je spotrebič vypnutý, pole  nesvieti.

Základné nastavenia


Aby ste mohli svoj spotrebič jednoducho a optimálne používať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

Zmena nastavenia

Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte pole **menu**.
Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
2. Stlačte textové pole „Základné nastavenie“.
Na dotykových displejoch sa zobrazí nastavenie.
3. Stlačte textové pole s požadovaným nastavením.
Ktoré nastavenie je vybraté, ukazuje červená líšta na strane textového poľa.
Na displeji je uvedená daná hodnota.
4. V prípade potreby zmeňte hodnotu otočným voličom.
5. Stlačte pole nasledujúceho nastavenia.
Príslušná hodnota sa zobrazí na displeji a je možné ju zmeniť otočným voličom. Prejdíte nastavenia a prípadne ich pomocou otočného voliča zmeňte.
6. nastavenia a prípadne ich pomocou otočného voliča zmeňte.
Pre prechádzanie stlačte textové pole „Ďalšie nastavenie“.
7. Na potvrdenie stlačte pole **menu**.
Zobrazí sa otázka, či chcete zmeny uložiť.
8. Stlačte pole „Uložiť“..
Na displeji sa zobrazí oznámenie o uložení nastavenia.

Zrušenie

Pokiaľ zmeny uložiť nechcete, stlačte pole **menu** a textové pole „Neukladat“. Na displeji sa zobrazí oznámenie, že sa nastavenia neuložili. Vypnite spotrebič tlačidlom on/off  pokiaľ ho nechcete používať.

Zoznam nastavení

Pri niektorých spotrebičoch nie sú v závislosti od vybavenia dostupné všetky nastavenia.

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Možné ďalšie jazyky
Hodiny	Čas vo formáte 24H
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredná) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)
Home Connect	Vypnúť a zapnúť WiFi → „Home Connect“ na strane 31
Nastavenie z výroby	Obnoviť Neobnovovať*

Tón signálu	Krátky (30 sekúnd) Stredný (1 min)* Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Stupne 01 - 05
Tón tlačidiel	Zapnutý Vypnutý* (Tón pri zap/vyp  zostáva)
Jas displeja	5 stupňov
Ukazovateľ času	Vyp. Digitálny* Analog*
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté Počas prevádzky vypnuté*
Automatické pokračovanie	Nepokračovať* automaticky* Pri zatvorení dvierok (Iba pri druhu ohrevu Mikrovlnný ohrev)
Detská poistka	Detská poistka Iba blokovanie tlačidiel* Blokovanie dvierok a blokovanie tlačidiel
Režim po spustení	Hlavná ponuka Druh ohrevu* Mikrovlnný ohrev Mikrokombi Asistencie Para
Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté* Zapnuté
Logo značky	Zobrazovať Nezobrazovať
Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaná* Minimálna
Režim Sabat	Zapnutý Vypnutý*

* Továrne nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môže východiskové nastavenie líšiť)

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja sú ihneď účinné. Všetky ostatné zmeny je vidieť až po uložení nastavení.

Výpadok prúdu

Vami vykonané zmeny nastavenia zostanú zachované i po výpadku elektrického prúdu. Iba nastavenia pri prvom uvedení do prevádzky musíte vykonať znovu pri dlhšom výpadku prúdu. Krátky výpadok prúdu spotrebič preklepie.

Zmena času

Ak chcete prestaviť čas, napr. z letného na zimný, zmeňte základné nastavenie. Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte pole **menu**.
Na displeji sa zobrazí výber prevádzkových režimov.
2. Stlačte textové pole „Základné nastavenie“.
Na dotykových displejoch sa zobrazí nastavenie.
3. Stlačte textové pole „Čas“.
Na displeji sa zobrazí čas.
4. Zmeňte čas otočným voličom.
5. Na potvrdenie stlačte pole **menu**.
Zobrazí sa otázka, či chcete zmeny uložiť.
6. Stlačte textové pole „Uložiť“.
Na displeji sa zobrazí oznámenie o uložení nastavenia.



Režim sabat

Režim sabat môžete nastaviť na dĺžku trvania až 74 hodín. Pokrmý vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu sabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktivované „Nastavenie režimu sabat zapnuté“.
→ *Základné nastavenie* na strane 29


Pokiaľ je základné nastavenie zodpovedajúcim spôsobom zmenené, je nastavenie na sabat uvedené medzi druhmi ohrevu ako posledný druh ohrevu.

Priestor na pečenie sa zahreje pri hornom a dolnom ohreve na teplotu medzi 85 °C a 140 °C.

Je potrebné vybrať prevádzkový režim druhu ohrevu. Výber druhov ohrevu sa zobrazí na dotykovom displeji.

1. Stlačte textové pole „Nastavenie na sabat“.
Na displeji je navrhovaná hodnota teploty zvýraznená bielo.
2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením stlačte textové pole „Doba“.
Na displeji je navrhovaná hodnota doby zvýraznená bielo.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú dobu.

Upozornenie: Čas konca je automaticky započítaný, je možné ho však odložiť.

5. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop .
Na displeji ubieha nastavená doba.

Spotrebič sa začne zohrievať.



Keď uplynie doba nastavenia na sabat, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.
Na displeji sa zobrazí doba 00m 00s.

Vypnite spotrebič tlačidlom on/off .

Upozornenie: Keď otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa nepreruší.

Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné nastavenie zmeniť.

Ak chcete nastavenie na sabat zrušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off . Tlačidlom štart/stop  už nie je možné prevádzku zastaviť.

Home Connect

Tento spotrebič vysiela signál Wi-Fi a je možné ho riadiť na diaľku pomocou mobilného zariadenia. Pokiaľ spotrebič nepripojíte so sieťou, funguje ako rúra na pečenie bez sieťového pripojenia a je možné ho ďalej obsluhovať pomocou displeja.

Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na použitie a uistite sa, že ich môžete dodržiavať tiež vtedy, keď spotrebič obsluhujete pomocou aplikácie Home Connect a pritom nie ste doma. Dodržujte tiež pokyny uvedené v aplikácii Home Connect. → „*Dôležité bezpečnostné pokyny*“ na strane 5
- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.

Nastavenie

Aby ste mohli nastavovať spotrebič pomocou aplikácie Home Connect, musíte si ju na svojom mobilnom zariadení nainštalovať. Prítom sa riadte podkladmi dodávanými spoločne s Home Connect.

Pre nastavenie postupujte podľa pokynov aplikácie.

Pre nastavenie musí byť aplikácia otvorená.

Automatické prihlásenie do siete

Upozornenie

- Potrebujete router s funkciou WPS.
- Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

1. Stlačte tlačidlo **menu**.
2. Dotknite sa textového poľa „Asistent Home Connect“.
Spotrebič je pripravený na nastavenie automatického pripojenia do siete.



3. Stlačte tlačidlo WPS na routeri.
Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete“.



4. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.



Spotrebič je pripravený na preporenie s aplikáciou.

5. Spustíte aplikáciu v mobilnom zariadení a postupujte podľa pokynov na automatické prihlásenie do siete.

Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné pripojenie s aplikáciou“.



Manuálne prihlásenie do siete

Upozornenie: Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

1. Stlačte tlačidlo **menu**.
2. Stlačte textové pole „Asistent Home Connect“.
3. Stlačte textové pole „Manuálne pripojenie“.



Spotřebič je připravený na nastavení manuálního připojení do sítě. Na displeji se zobrazí SSID a klíč do sítě rúry na pečenie.



4. Mobilné zariadenie prihláste do siete rúry na pečenie pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúča „HomeConnect“.



Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete“.



5. Dotknite sa poľa „Prepojit' s aplikáciou“.



Spotřebič je připravený na připojení s aplikáciou.

6. Spustíte aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujete podľa pokynov na manuálne prihlásenie do siete.

Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.



Spustenie na diaľku


Pokiaľ chcete pomocou svojho mobilného zariadenia zapnúť rúru na pečenie, musíte aktivovať spustenie na diaľku.

Upozornenie

- Spustenie na diaľku“ sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ bol úspešne ukončený asistent Home Connect.
- Všimnite si, že niektoré prevádzkové režimy je možné spustiť iba priamo na rúre na pečenie.

1. Stlačte tlačidlo **menu**.

2. Stlačte textové pole „Spustenie na diaľku“.

Na displeji se zobrazí .




V nasledujúcich situáciách sa spustenie na diaľku automaticky deaktivuje:

- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po aktivácii spustenia na diaľku.
- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po ukončení prevádzky rúry na pečenie.
- 24 hodín po aktivácii spúšťania na diaľku.

Pokiaľ na spotrebiči spustíte prevádzku rúry na pečenie, tak sa automaticky aktivuje spustenie na diaľku. Vďaka tomu môžete pomocou mobilného zariadenia vykonávať zmeny alebo spustiť nový program.

Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôbiť svojim potrebám.

Upozornenie: Na zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči stlačte v nastavení Home Connect tlačidlo .

Wi-Fi

Pokiaľ je aktivovaná Wi-Fi, môžete využívať Home Connect.

Upozornenie: Váš spotrebič v prepojenom pohotovostnom režime spotrebuje max. 3 W.

1. Stlačte tlačidlo **menu**.
2. Stlačte textové pole „Základné nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Na zapnutie či vypnutie rádiového modulu sa dotknite „Wi-Fi“.



Odpojenie od siete

Svoju rúru na pečenie môžete kedykoľvek odpojiť od siete.

Upozornenie: Ak je vaša rúra na pečenie odpojená od siete, nemôžete ju obsluhovať pomocou Home Connect.

1. Stlačte tlačidlo **menu**.
2. Stlačte textové pole „Nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Odpojiť od siete“.



Pripojenie do siete

1. Stlačte tlačidlo **menu**.
2. Stlačte textové pole „Nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Pripojenie do siete“.
5. Stlačte textové pole „Manuálne pripojenie“ alebo „Automatické pripojenie“.
6. Riadte sa pokynmi v časti „Manuálne prihlásenie do siete“, príp. „Automatické prihlásenie do siete“.

Prepojenie s aplikáciou

Pokiaľ máte na mobilnom zariadení nainštalovanú aplikáciu Home Connect, môžete ju prepojiť so svojou rúrou na pečenie.

Upozornenie: Spotrebič musí byť pripojený do siete.

1. Stlačte pole **menu**.
2. Stlačte textové pole „Nastavenie“
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Prepojiť s aplikáciou“.



Diaľkové ovládanie

Pomocou aplikácie Home Connect môžete pohodlne ovládať svoju rúru na pečenie.

Upozornenie

- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.
- Spotrebič sa dodáva s aktivovaným diaľkovým ovládaním.
- Pokiaľ je diaľkové ovládanie deaktivované, v aplikácii Home Connect sa zobrazia iba prevádzkové stavy rúry na pečenie.
- Diaľkové ovládanie sa automaticky aktivuje pri aktivácii spustenia na diaľku.

1. Stlačte pole **menu**.
2. Stlačte textové pole „Nastavenie“.
3. Stlačte textové pole „Home Connect“.
4. Na aktiváciu, príp. deaktiváciu obsluhy pomocou aplikácie Home Connect stlačte textové pole „Diaľkové ovládanie“.



Upozornenie na ochranu dát

Pri prvom pripojení vášho spotrebiča do siete WLAN na internete poskytnete váš spotrebič nasledujúce dáta serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (pozostáva z kľúčov spotrebiča a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (s cieľom informačno-technického zaistenia spojenia).
- Aktuálna verzia softwaru a hardwaru pre váš domáci spotrebič.
- Stav prípadného predchádzajúceho obnovenia nastavenia z výroby.

Táto prvá registrácia je nutná na prípravu funkcií Home Connect a je potrebná až v okamihu, keď chcete prvýkrát využiť funkciu Home Connect.

Upozornenie: Všimnite si, že funkciu Home Connect je možné využiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát si môžete zobrazit' v aplikácii Home Connect.

Vyhĺasenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 1999/5/ES.



Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Správny spôsob údržby a čistenia je popísaný nižšie.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhli poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na modeli spotrebiča.

Pozor!

Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

- ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť cez zákaznický servis. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť spotrebiča	
Čelo z nehrzdavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvry od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škvrynami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrzdavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpte cez zákaznický servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo. Pokiaľ sa na ovládací panel dostane prostriedok proti vodnému kameňu, ihneď ho utrite. Tieto škvry už nie je možné neskôr odstrániť.

Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Držadlo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na držadlo dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škvrny sa inak nebudú dať odstrániť.

Vnútročné časti spotrebiča

Smaltované plochy	Horúca mydlová alebo octová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pripečené zvyšky pokrmov utrite vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Priestor na pečenie nechajte po vyčistení otvorený vyschnúť dosucha. Najlepšie je spustiť funkciu čistenia. → „Funkcia čistenia“ na strane 36 Upozornenie: Zvyšky pokrmu môžu spôsobiť biely povlak. Nejde o poruchu a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. V prípade potreby odstráňte kyselinou citrónovou.
Osvetlenie v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Kryt dvierok z ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení zložte.
Rám dvierok z ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu. Ich pomocou môžete odstrániť zafarbenie. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Navlhčíte a očistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Očistíte čistiacou utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistíte najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčíte a očistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku.

Nádržka na vodu	Horúca mydlová voda: Vycistíte handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou handričkou. Nádržku nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie veka vytrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Senzor pečenia	Horúca mydlová voda: Očistíte čistiacou utierkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť ku vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť trochu drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikorózna ochrana.

Udržujte spotrebič

Aby sa netvorilo silné znečistenie, udržiavajte spotrebič stále čistý a nečistoty odstraňujte ihneď.

Tipy

- Rúru čistite po každom použití. Tak sa nečistoty neprípália.
- Škrvny od vodného kameňa, tuku a škrobu vždy ihneď odstráňte.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov použite univerzálny plech.
- Používajte na pečenie vhodný riad, napr. hrnce na pečenie.

Funkcia čistenia

Váš spotrebič disponuje režimami „Samočistenie“ a „Odstránenie vodného kameňa“. Vďaka samočisteniu bez námahy vyčistíte priestor na pečenie. Pomocou režimu „Odstránenie vodného kameňa“ odstránite vodný kameň z výparníka.

Pyrolýza


Pomocou čistiacej funkcie „Pyrolýza“ je možné priestor na pečenie bez námahy vyčistiť. Priestor na pečenie sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia mäsa, grilovania a pečenia koláčov sa spália.

Môžete voliť medzi tromi stupňami čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	ľahký	cca. 1 hodina, 15 minút
2	stredná	cca. 1 hodina, 30 minút
3	intenzívny	cca. 2 hodiny


Čím sú nečistoty silnejšie a staršie, tým by mal byť stupeň čistenia vyšší. Stačí, keď budete priestor na pečenie čistiť každé dva až tri mesiace. V prípade potreby je možné čistiť aj častejšie. Čistenie vyžaduje cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.

Upozornenie

- Pre vašu bezpečnosť sa od určitej teploty dvierka spotrebiča zablokujú. Je ich možné opäť otvoriť, hneď ako na displeji zhasne symbol blokovania .
- Behom funkcie čistenia nesvieti osvetlenie priestoru na pečenie.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie je počas funkcie čistenia veľmi horúci. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
-  Vonkajšie časti spotrebiča sú počas funkcie čistenia veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Pred spustením funkcie čistenia

Pozor!

Pred spustením čistenia vyberte zo spotrebiča nádržku na vodu. → „Para“ na strane 21

Pomocou čistiacej funkcie môžete zároveň čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny plech alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé znečistenia. Príslušenstvo zasuňte do druhej úrovne. Očistite vnútro dvierok spotrebiča a okraj priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Nedrhnite a neodstraňujte tesnenie.

Upozornenie: Pomocou funkcie čistenia môžete čistiť smaltované príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Pred čistením vyberte všetky rošty. Rošty nie je možné čistiť pomocou funkcie čistenia, zafarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné čistiť pomocou funkcie čistenia, nájdete v tabuľke zvláštneho príslušenstva. → „Príslušenstvo“ na strane 14

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Uvoľnené zvyšky pokrmov, tuk a šťava z pečeného mäsa sa môžu počas spustenej funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé znečistenia z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Vonkajšie časti spotrebiča sú počas funkcie čistenia veľmi horúce. Nikdy nezavesujte na držadlo dvierok spotrebiča horľavé predmety, ako sú napr. utierky na riad. Nezakrývajte prednú stranu spotrebiča. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

Spotrebič je počas funkcie čistenia veľmi horúci. Nepriľnavý povrch plechov a foriem sa naruší a uvoľňujú sa jedovaté plyny. Nepriľnavé plechy a formy nikdy nečistite pomocou funkcie čistenia. Čistite iba smaltované príslušenstvo.

Nastavenie funkcie čistenia

Pred tým ako nastavíte funkciu čistenia, uistite sa, že ste postupovali podľa všetkých údajov pre prípravu.

Doba trvania je pre každý stupeň čistenia prednastavená a nie je možné ju zmeniť.

1. Stlačte pole **menu**.

Zobrazí sa výber druhov ohrevu.

2. Stlačte textové pole „Čistenie“.

3. Stlačte textové pole „Pyrolýza“.

Na displeji je zvýraznený stupeň čistenia bielou farbou.

4. Otočným voličom nastavte stupeň čistenia. Tým sa automaticky spočíta čas ukončenia.

5. Spustite pomocou tlačidla Štart/Stop .

Na displeji ubieha doba. Čiara zohrievania sa pri funkcii čistenia nezobrazuje.

Funkcia čistenia sa spustí.


Zatiaľ čo beží funkcia čistenia, vetrajte v kuchyni.


Krátko po spustení sa dvierka spotrebiča zablokujú.

Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol .

Keď je funkcia čistenia ukončená, zaznie signál.

Na displeji je zobrazená doba trvania 00m 00s.

Vypnite spotrebič pomocou tlačidla on/off .



Dvierka spotrebiča je možné otvoriť až potom, čo zhasne symbol zablokovania .


Posunutie času dokončenia

Čas dokončenia môžete posunúť dozadu. Pred zahájením stlačte textové pole „Koniec“ a otočným voličom posuňte koniec na neskoršie. Po spustení sa spotrebič uvedie do čakacej pozície. Čas dokončenia už nie je možné zmeniť.

Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné stupeň čistenia zmeniť.

Keď chcete prerušiť funkciu čistenia, vypnite spotrebič pomocou tlačidla zap/vyp . Pomocou tlačidla Štart/Stop  už nemôžete prevádzku zastaviť.

Dvierka spotrebiča zostanú zablokované, až kým na displeji nezhasne symbol zablokovania .

Po ukončení funkcie čistenia

Keď priestor na pečenie vychladne, utrite zvyšný popol v priestore na pečenie, na príslušenstve, na závesných roštoch a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handričkou.

Utrite teleskopické výsuvy vlhkou handričkou. Potom všetky teleskopické výsuvy niekoľkokrát zasuňte a vysuňte. Po čistení sa môžu teleskopické výsuvy sfarbiť. To však nemá žiadny vplyv na ich funkčnosť.

Upozornenie

- Počas čistenia sa zafarbí rám vnútornej strany dvierok spotrebiča. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Zafarbenie je možné odstrániť iba čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.
- V dôsledku hrubého znečistenia môže na smaltovaných plochách zostať biely povlak. Ide o zvyšky potravín, ktoré sú neškodné. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Odstránenie vodného kameňa

Aby bol váš spotrebič funkčný, musíte v ňom pravidelne odstraňovať vodný kameň. Odstránenie vodného kameňa sa skladá z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odstránenie vodného kameňa prebehnúť až do konca, kým budete môcť spotrebič znovu používať. Celé odstránenie vodného kameňa trvá cca 70 – 90 minút.

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Prvý umývací cyklus (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Druhý umývací cyklus (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdňte nádržku na vodu a znovu ju naplňte.

Pokiaľ sa odstránenie vodného kameňa preruší (napr. v dôsledku výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča bude potrebné dvojité umytie. Spotrebič zostane po ukončení druhého umývacieho cyklu zablokovaný pre ďalšiu prevádzku.

Ako často musíte v spotrebiči odstraňovať vodný kameň, závisí od tvrdosti používanej vody. Hneď ako 5-krát alebo menejkrát využijete pri prevádzke paru, upozorní vás hlásenie na displeji na odstránenie vodného kameňa. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po spustení. Vďaka tomu máte čas sa pripraviť na odstránenie vodného kameňa.



Spustenie

Pozor!

- Poškodenie spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte iba nami odporúčané tekuté prostriedky na odstránenie vodného kameňa. Čas pôsobenia počas odstraňovania vodného kameňa je prispôbený týmto prostriedkom. Iné prostriedky na odstránenie vodného kameňa by mohli poškodiť spotrebič. Prostriedok na odstránenie vodného kameňa obj. č. 311 680.


- Roztok na odstránenie vodného kameňa: Roztok alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa sa nesmie dostať na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Poškodili by sa. Pokiaľ sa tak stane, okamžite umyte prostriedok na odstránenie vodného kameňa vodou.

Pokiaľ ste pred odstraňovaním vodného kameňa využívali paru, spotrebič najprv vypnite, aby sa z parného systému odčerpala zvyšková voda.

1. Na roztok na odstránenie vodného kameňa zmiešajte 400 ml vody a 200 ml tekutého prostriedku na odstránenie vodného kameňa.
2. Stlačte tlačidlo on/off .
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odstránenie vodného kameňa.
4. Nádržku naplnenú roztokom na odstránenie vodného kameňa celkom zasuňte.
5. Zavrite kryt.
6. Stlačte pole **menu**. Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
7. Stlačte textové pole „Čistenie“.
8. Stlačte textové pole „Odvápnenie“. Zobrazí sa dĺžka odstraňovania vodného kameňa. Ten nie je možné zmeniť.
9. Čistenie spustíte .


V spotrebiči sa odstráni vodný kameň. Na displeji ubieha nastavená doba. Keď nastavená doba uplynie, zaznie signál.

Prvý umývací cyklus

1. Otvorte kryt.
 2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
 3. Zavrite kryt.
 4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop .
- Spotrebič sa umyje.


Keď daná doba uplynie, zaznie signál.

Druhý umývací cyklus

1. Otvorte kryt.
 2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
 3. Zavrite kryt.
 4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop .
- Spotrebič sa umyje..

Keď daná doba uplynie, zaznie signál.

Dokončenie čistenia

1. Otvorte kryt.
2. Vyprázdňte a vysušte nádržku na vodu.
3. Tlačidlom on/off  spotrebič vypnete. Odstránenie vodného kameňa je ukončené a spotrebič môžete opäť používať.

Sušenie

Po prevádzke priestor na pečenie osušte, aby v ňom nezostávala vlhkosť.

Spustenie sušenia

Pri sušení sa priestor na pečenie zohrieva, aby sa vlhkosť v priestore na pečenie odparila. Nasledovne otvorte dverka spotrebiča, aby mohla vodná para z priestoru na pečenie unikat'.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ na dne priestoru na pečenie stojí voda, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna priestoru na pečenie.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Ihneď odstráňte hrubé nečistoty v priestore na pečenie a zotríte vlhkosť zo dna priestoru na pečenie.
3. V prípade potreby zapnite spotrebič pomocou tlačidla zap/vyp ①.
4. Stlačte pole **menu**. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Stlačte textové pole „Čistenie“.
6. Stlačte textové pole „Sušenie“.
7. Zobrazí sa doba. Nie je ju možné zmeniť.
8. Spustíte pomocou tlačidla Štart/Stop ▷. Spustí sa sušenie a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
9. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte ich 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla z priestoru na pečenie unikat' vlhkosť.

Ručné sušenie priestoru na pečenie

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte nečistoty z priestoru na pečenie.
3. Vysušte priestor na pečenie hubkou.
4. Dverka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby sa priestor na pečenie celkom vysušil.

Závesné rošty

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadíte závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

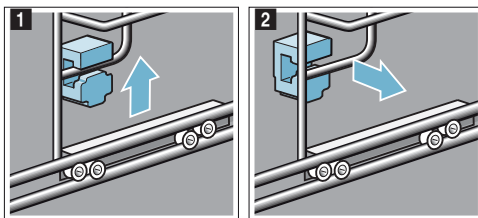
Vysadenie a nasadenie závesných roštov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

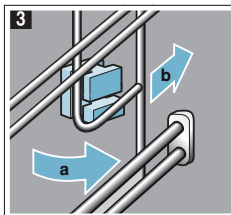
Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Vysadenie závesných roštov

1. Závesné rošty zatlačte hore.
2. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dozad (Obrázok 1) a vyberte ich (Obrázok 2).



3. Potom nakloňte celý pojazd ho vysadíte **b** (Obrázok 3).

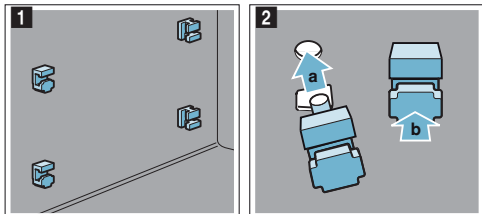


Rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. Veľké znečistenia odstráňte kefou.

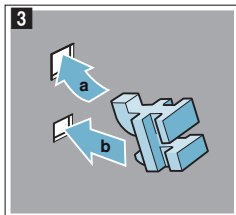
Nasadenie držiakov

Pokiaľ držiaky pri vyberaní závesných roštov vypadnú, musíte ich opäť správne nasadiť.

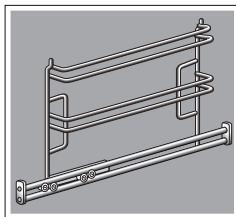
1. Predná a zadná časť držiakov je rozdielna (obrázok **1**).
2. Držiak vpredu pomocou horného háka zasuňte do okrúhleho otvoru **a**, posuňte ho trochu nakrivo, zaveste dole a zarovnajte do správnej polohy **b** (obrázok **2**).



3. Držiak vzadu zaveste pomocou háka do horného otvoru **a** a zatlačte do spodného otvoru **b** (obrázok **3**).

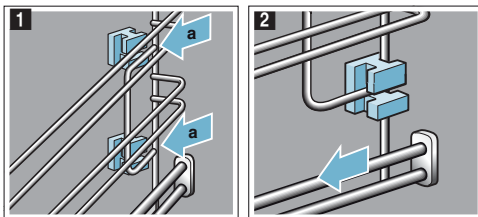
**Nasadenie závesných roštov**

Pri nasadzovaní dajte pozor na to, aby skosenie závesných roštov smerovalo hore.

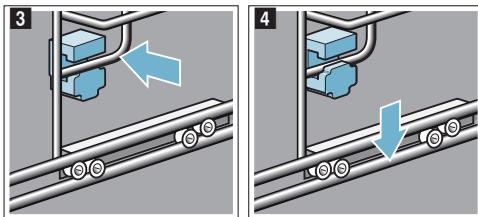


Závesné rošty je možné zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Teleskopické výsuvy musí byť možné vysunúť dopredu.

1. Zasuňte závesné rošty vzadu hore a dole **a** (obrázok **1**).
2. Závesné rošty zatahnite vpredu (obrázok **2**).



3. Potom ich nasadíte vpred (obrázok **3**).
4. a zatlačte dole (obrázok **4**).



5. Vyťahovacie lišty opäť zasuňte.

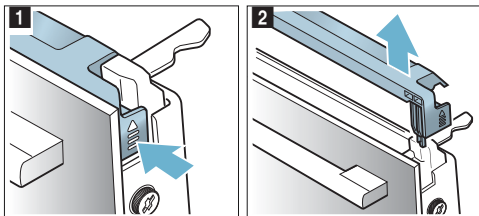
Dvierka spotrebiča

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako vyčistiť dvierka spotrebiča.

Demontáž krytu dvierok

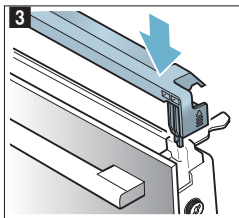
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt zložiť.

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Snímate kryt (obrázok 2).
Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vložku z ušľachtilej ocele v kryte dvierok vyčistíte prípravkom na oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistíte jemnou handričkou a umývacím roztokom.

4. Opäť trochu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok 3).



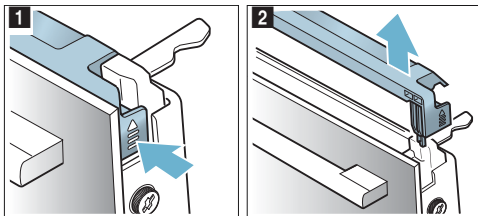
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skla dvierok

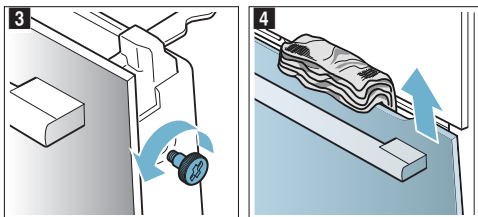
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

Demontáž skla na spotrebiči

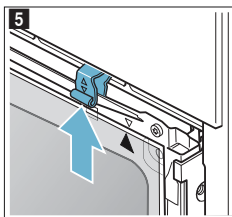
1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (1).
3. Snímate kryt (2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach spotrebiča vľavo a vpravo (obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka opäť zavriete, privrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu držadlom smerom dole.



6. Na medziskle hore zatláčajte oba držáky smerom hore, nevyberajte ho (obrázok 5). Sklo držte pevne oboma rukami. Vyberte sklo.

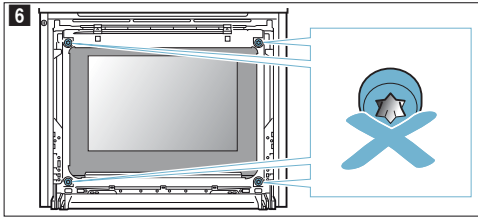


Sklo vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

Pri uvoľnení skrutky nie je zaručená bezpečnosť spotrebiča. Môže dochádzať k úniku mikrovlnnej energie. Nikdy nepovoľujte skrutky.

Nepovoľujte štyri čierne skrutky (obrázok **6**).



⚠ Varovanie

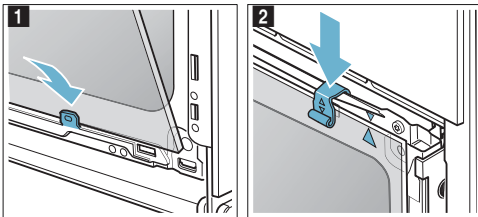
Nebezpečenstvo poranenia!

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

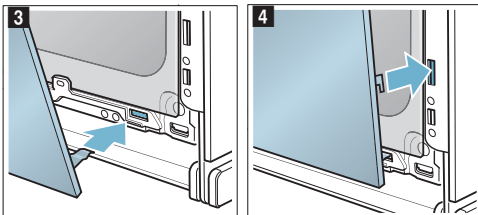
Nasadenie skla na spotrebič

Pri nasadzovaní vnútorného skla dbajte na to, aby bola šípka vpravo na skle smerom hore a zhodovala sa so šípkou na plechu.

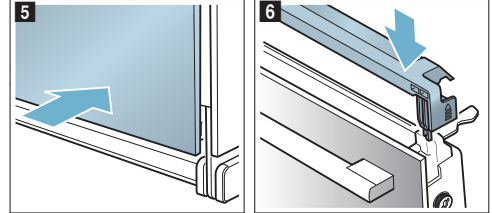
1. Medzisklo zasuňte do dolného držiaka (obrázok **1**) a hore ho pritlačte.
2. Oba držiaky zatlačte smerom dole (obrázok **2**).



3. Čelné sklo zasuňte do dolných držiakov (obrázok **3**).
4. Čelné sklo zatvárajte, kým sa oba vrchné háčiky nebudú nachádzať proti otvorom (obrázok **4**).



5. Čelné sklo pritlačte smerom dole, kým počuteľne nezacvakne (obrázok **5**).
6. Trochu otvorte dvierka spotrebiča a odstráňte utierku.
7. Opäť zaskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
8. Nasadte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok **6**).






9. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!

Rúru na pečenie použite až potom, čo budete mať istotu, že sú sklenené výplne namontované správne.

Čo robiť v prípade poruchy?


Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku. Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Na displeji je „Jazyk nemčina“.	Výpadok prúdu	Nastavte znovu jazyk a čas.
Čas sa nezobrazuje, keď je spotrebič zapnutý.	Zmena základného nastavenia.	Zmeňte základné nastavenie zobrazenia času.
Dvierka spotrebiča nie je možné otvoriť.	Dvierka spotrebiča sú zablokované detskou poistkou.	Deaktivujte detskú poistku stlačením políčka  po dobu cca 4 sekúnd. Poistku je možné vypnúť v základných nastaveniach.
Dvierka spotrebiča nie je možné otvoriť, na displeji svieti symbol  .	Dvierka spotrebiče sú zablokované funkciou čistenia.	Počkajte, dokiaľ sa priestor na pečenie neochladí a symbol  nezhasne.
Otočný volič vypadol z umiestnenia na ovládacom paneli.	Otočný volič nedopatrením vyskočil.	Otočný volič je možné sňať. Vložte otočný volič skrátka naspäť do jeho uloženia v ovládacom paneli a zatlačte ho tak, aby zaklapol a išlo s ním opäť otáčať.
Otočným voličom nie je možné ľahko otáčať.	Nečistoty pod otočným voličom.	Otočný volič je možné sňať. Pre vykllopenie vytiahnite otočný volič z jeho umiestnenia. Alebo zatlačte na vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa naklopil a mohli ste ho jednoducho uchopiť. Vyčistite otočný volič aj jeho uloženie na spotrebiči opatrne saponátovou vodou a handričkou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte ostré ani abrazívne prostriedky. Nenamáčajte a nepoužívajte prostriedok na umývanie riadu. Nevytahujte otočný volič príliš často, aby zostal stabilný.
Home Connect nefunguje správne.		Viac nájdete na www.home-connect.com
Prevádzka s využitím pary alebo odstránenie vodného kameňa sa nespustí alebo nebeží ďalej.	Prázdna nádržka na vodu. Otvorený kryt. Odstránenie vodného kameňa, zablokoval prevádzku s využitím pary. Chybný snímač.	Naplňte nádržku na vodu. Zavrite kryt. Odstráňte vodný kameň. Odstráňte vodný kameň.
Spotrebič vás vyzýva na umývanie.	Počas odstraňovania vodného kameňa sa prerušil prívod elektrickej energie alebo sa spotrebič vypol.	Po opätovnom spustení spotrebiča ho dvakrát umyte.
Spotrebič vás vyzýva na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa zobrazilo počítadlo.	Nastavená tvrdosť vody je príliš nízka.	Odstráňte vodný kameň. Skontrolujte nastavenú tvrdosť vody a príp. ju upravte.
Tlačidlá blikajú.	Normálny úkaz v dôsledku kondenzovanej vody za ovládacím krytom.	Hneď ako sa kondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť.
Výsledok pečenia pri používaní pary je príliš suchý alebo príliš mokry.	Zvolili ste nesprávnu intenzitu pary	Vyberte menšiu alebo väčšiu intenzitu pary.

Odstraňovanie porúch svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči môžete často celkom jednoducho odstrániť sami.


Keď sa určité jedlo nepodarí optimálne, nájdete na konci návodu na použitie veľa tipov a pokynov ohľadom prípravy pokrmov. → „Vyskúšali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 46

Zobrazuje sa hlásenie „Naplníte nádržku na vodu“, napriek tomu, že je nádržka naplnená.	Otvorená krytka	Zatvorte krytku
	Nádržka na vodu nezacvakla	Zacvaknite nádržku na vodu. → <i>Para na strane 21</i>
	Nefunkčný snímač	Zavolajte zákaznícky servis
	Nádržka na vodu spadla. V dôsledku otrasov sa uvoľnili časti vo vnútri nádržky na vodu, nádržka na vodu nebude tesniť	Objednajte si novú nádržku na vodu
Krytka pre vytiahnutie nádržky nejde otvoriť.	Zástrčka nie je zastrčená	Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
	Prerušenie napájania	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče
	Nefunkčná poistka	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku
	Snímač poľa  má defekt	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby vyprázdňte nádržku na vodu. Otvorte dverka spotrebiča, uchopte krytku vpravo dole prstami a vytiahnite krytku
Pri varení je počuť zvuk „plop“.	Efekt rozdielu teplôt u mrazených potravín spôsobený vodnou parou	Nie je možné odstrániť.
Spotrebič sa nespustí a na displeji je „Rúra príliš horúca“.	Pre vybraný pokrm alebo druh ohrevu je rúra príliš horúca	Nechajte rúru vychladnúť a znovu ju zapnite.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba našou spoločnosťou vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy a vymieňať poškodené vedenia. Pokiaľ je spotrebič defektný, vytiahnite ho z elektrickej siete alebo vypnite poistky v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Správy porúch na displeji

Keď sa na displeji zobrazí správa o poruche s „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, spotrebič tlačidlom on/off  vypnite a znovu zapnite. Pokiaľ išlo o jednorazovú poruchu, zobrazenie zmizne. Pokiaľ sa táto správa o poruche objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné znenie správy o poruche.

Maximálna doba prevádzky


Pokiaľ na spotrebiči niekoľko hodín nezmeníte nastavenie, automaticky prestane hriať. Tak nemôže dôjsť k nechcenej trvalej prevádzke.

Keď je dosiahnutá maximálna prevádzková doba, riadi sa podľa príslušných nastavení daného prevádzkového režimu.

Dosiahnutie maximálnej doby prevádzky

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bolo dosiahnuté maximálnej doby prevádzky.

Pre pokračovanie stlačte ľubovoľné pole alebo otočte otočným voličom.

Pokiaľ už spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

Tip: Aby sa spotrebič nechcene nevypínal, napr. pri veľmi dlhej dobe prípravy, nastavte dobu prípravy. Spotrebič sa zohrieva, dokiaľ neuplynie nastavená doba.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Priestor na pečenie vášho spotrebiča je osvetlený jednou alebo niekoľkými LED žiarovkami s dlhou životnosťou.

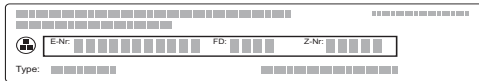
Pokiaľ by sa na LED žiarovke alebo sklenenom kryte žiarovky napriek tomu vyskytla porucha, zavolajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky sa nesmie odstraňovať.

Zákaznícky servis


Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

č. E a č. FD

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo spotrebiča (č. E) a výrobné číslo (č. FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča. Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parou, nájdete typový štítok vpravo za krytom.



Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-č	FD-č.
Zákaznícky servis 	

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybnéj obsluhy sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

V prevádzkovom režime „Pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie optimálne nastavenie.

Pre dosiahnutie dobrého výsledku nesmie byť priestor na pečenie pre vybraný pokrm príliš horúci. Pokiaľ by sa tak stalo, zobrazí sa na displeji upozornenie. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spustíte spotrebič znovu.

Upozornenie k nastaveniu

- Výsledok úpravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a vychladené mäso. Na hlboko zmrazené pokrmy používajte potraviny iba priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch sa navrhne teplota, druh ohrevu a čas úpravy. Teplotu a čas úpravy môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri iných pokrmoch budete vyzvaní na zadanie hmotnosti. Vždy uveďte celkovú hmotnosť, iba ak by od vás spotrebič vyžadoval niečo iné. V týchto prípadoch nastaví spotrebič čas a teplotu za vás. Nastavenie hmotnosti mimo rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri úprave mäsa sa na displeji môžu zobrazíť pokyny, napr. k riadu, úrovni vsunutia plechu alebo doliatiu tekutiny. Pri niektorých pokrmoch je počas úpravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí ihneď po spustení. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na úpravu pokrmov nájdete na konci návodu na použitie. → „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 46

Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Vďaka tomu sa značne skráti dĺžka úpravy, dokonca aj o polovicu. Spotrebič vás upozorní na použitie riadu vhodného na mikrovlnný ohrev. V kapitole mikrovlnný ohrev nájdete pokyny k vhodnému riadu.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24

Para

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje para. Spotrebič vás vyzve na naplnenie nádržky na vodu. Všeobecné pokyny k pare nájdete v príslušnej kapitole.

→ „Para“ na strane 21

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Teplotná sonda

Pri niektorých pokrmoch môžete použiť teplotnú sondu. Hneď ako ste teplotnú sondu vložili do spotrebiča, máte k dispozícii iba pokrmy, ktoré sú vhodné na využitie teplotnej sondy. Môžete meniť teplotu v priestore na pečenie a teplotu vnútri pokrmu. → „Teplotná sonda“ na strane 26

Voľba pokrmu

Pokrmy sú rozradené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Pokrm

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými potravinami. Za každou potravinou nájdete jeden alebo viac pokrmov.

Kategória	Pokrmy
Koláč, chlieb	Koláč
	Drobné pečivo
	Cukrovinky
	Chlieb
	Žemle
Nákypy, soufflé	Pikantné koláče, pizza, quiche
	Nákyp, pikantné, čerstvé varené prísady
	Lasagne, čerstvé
Hlboko zmrazené produkty	Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé vo formičkách po jednotlivých porciách
Hydina	Pizza
	Nákypy
	Pokrmy zo zemiakov
	Hydina, ryby
Mäso	Zelenina
	Kurča
	Kačica, hus
	Morka
	Bravčové
Ryby	Hovädzie
	Teľacie
	Jahňacie
	Divina
Morské plody	Pokrmy z mäsa
	Ryby, celá
	Rybie filety
	Rybacie kotlety
	Rybacie pokrmy

Kategória	Potravina	Pokrmy
Zelenina	Hustá polievka so zeleninou	Gratinovanie zeleniny
		Pečené zemiaky, polovice
		Zemiakov do rúry, celá
		Zelenina
Regenerácia, opекanie	Menu	Pečivo
		Prílohy
		Chlieb, žemle
Rozmrazovanie pokrmov	Koláče	Mäso, hydina
		Ryby

Senzor pečenia

Váš spotrebič je vybavený senzorom pečenia. Ten sa aktivuje automaticky, pokiaľ zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií.

Kategória	Potravina	Pokrmy
Koláč, chlieb, Pizza	Koláč	Koláče vo formách
		Koláče na plech
	Drobné pečivo	Lievance/Tarte
		Pečivo z lístkového cesta
		Muffiny
		Pečivo z kysnutého cesta
Pikantné koláče, pizza, Quiche	Pikantné koláče, Quiche	
	Pizza	
Mrazené produkty	Zemiakové výrobky	Flambovaný koláč
		Zemiakové výrobky

Spotrebič preberá kontrolu. Spotrebič riadi proces pečenia celkom automaticky, nemusíte nič nastavovať. Hneď ako je pečivo hotové, spotrebič sa sám vypne. Zaznie zvukový signál. Dĺžka pečenia zodpovedá približne príslušnému receptu a nezobrazuje sa. Prevádzku so senzorom pečenia môžete spustiť iba vtedy, keď je rúra na pečenie chladná.

Všetky ostatné druhy pečiva senzor pečenia nesleduje. Navrhně sa odskúšané nastavenie s možnosťou prispôbenia.

Vhodné sú tmavé kovové formy. Nepoužívajte žiadne silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo obsahujúce silikón. Senzor pečenia by sa poškodil.

Hneď ako sa na displeji zobrazuje „Neotvárajte dvierka“, je senzor pečenia aktívny. Neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože by sa zrušili nastavenia. Spotrebič vám ponúka možnosť dopečenia. Spotrebič hreje ďalej a môžete prispôbiť navrhovaný čas. Pribeh musíte sledovať sami.

Voľba pokrmu

Rúra vás prevedie celým postupom nastavenia pre vybrané jedlo.

Pre prechádzanie jednotlivými úrovňami používajte otočný volič.

1. Stlačte pole **menu**.
Zobrazí sa výber prevádzkových režimov.
2. Stlačte textové pole „Assist“.
Zobrazí sa kategória.
3. Stlačte požadovanú kategóriu
Zobrazia sa jedlá k danej kategórii.
4. Stlačte požadované jedlo. Zobrazia sa jednotlivé pokrmy.
5. Stlačte požadovaný pokrm.
Na displeji sa zobrazí príslušné nastavenie. U mnohých pokrmov si môžete nastavenie upraviť podľa seba. U niektorých pokrmov musíte miesto toho nastaviť hmotnosť.
Tip: Cez textové pole „Tip“ nájdete pokyny k príslušenstvu a výške pečenia.
6. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷. Na displeji ubieha nastavená doba. Spotrebič sa začne zahrievať.

Keď daná doba uplynie, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

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

Dopekanie

Keď uplynie nastavená doba, môžete niektoré pokrmy dopekať, pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní.

Na displeji sa zobrazí otázka, či chcete ešte dopekať. Pokiaľ dopekať chcete, stlačte textové pole „Dopekanie“. Bude vám navrhnutá doba, ktorú môžete zmeniť. Spustíte spotrebič pomocou tlačidla štart/stop ▷.

Upozornenie: Dopekať môžete kedykoľvek.

Pokiaľ ste s výsledkom pečenia spokojní, stlačte textové pole „Ukončiť“.

Vypnite spotrebič tlačidlom on/off ①.

Posunutie času konca

U niektorých pokrmov môžete posunúť čas konca. Pred spustením stlačte textové pole „Koniec“ a pomocou otočného voliča posuňte koniec na neskoršie.

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

Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné nastavenie zmeniť.

Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ①. Tlačidlom štart/stop ▷ už nie je možné prevádzku zastaviť.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich úpravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód úprav.

Upozornenie: Pri úprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para. Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) zrazená voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť. Pri používaní podpory pary sa musí v priestore na pečenie tvoriť veľké množstvo pary. Po pečení priestor na pečenie utrite, až vychladne.

Zákaz používania silikónových foriem

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame používať tmavé formy na pečenie z kovu.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne silikónové formy na pečenie alebo príslušenstvo obsahujúce silikón alebo fólie. Mohol by sa poškodiť senzor pečenia. I keď sa senzor pečenia neaktivuje, môže sa poškodiť. Výnimka: Môžete použiť teplotnú sondu, pokiaľ je súčasťou dodávky.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s využitím mikrokombi

Pokiaľ budete piecť s využitím mikrokombi, skrátime tým značne čas úpravy.

Použite vždy žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24

Na prípravu v kombinovanom režime môžete použiť obvyklé kovové formy na pečenie. Pokiaľ sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je vonkajšia časť formy čistá. Zmeňte polohu formy na rošte. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez využitia mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predlži.

Pokiaľ použijete plastové, keramické alebo sklenené formy, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľke. Spodná strana koláča menej zozlatne.

Pečenie s využitím mikrokombi je možné iba na jednej úrovni.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečivo (napr. kysnuté pečivo) po využití podpory pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Úrovně pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusia byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na šťavnaté koláče používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôzneho pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedených približné nastavenie. Najprv začnite s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba z vonkajšku, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátiť o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

- ☒ 4D horúci vzduch
- ☐ Horný/dolný ohrev
- ☐ Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

















Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/ Watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme							
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	1	☐	150-170	-	-	55-70
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	1	☒	160-180	90	-	30-40
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	1	☒	150-160	-	1	50-70
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	1	☐	150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku/ Okrúhla forma	1	☐	160-180	-	-	45-60
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku/ Okrúhla forma	1	☒	170-190	90	-	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	1	☐	150-170	-	-	20-40
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2	☒	160-180	-	1	25-35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø 26 cm	1	☒	160-170	-	-	65-85
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø 26 cm	1	☒	160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1	☐	200-220	-	-	40-50
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny plech	1	☐	200-220	-	-	25-40
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny 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	Okrúhla forma Ø 28 cm	1	☒	150-160	-	-	25-35
Kysnutý koláč	Okrúhla forma Ø 28 cm	1	☒	160-170	-	2	25-35
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1	☐	170-180	-	-	20-30
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1	☒	150-160	-	1	25-35
Piškótový korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	1	☐	160-170*	-	-	25-35
Piškótový korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø 26 cm	1	☒	150-160	-	1	10
						-	20-30
Piškótový korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 cm	1	☒	150-170*	-	-	30-50
Piškótový korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø 28 cm	1	☒	150-160	-	1	10
						-	25-35

Koláče na plech
















Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	1	☐	160-180	-	-	20-40
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	1	☒	160-170	-	1	30-40
Trený koláč, 2 vrstvy	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	-	35-50
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	1	☐	180-200	-	-	25-30
Krehký koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	-	40-55
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	1	☐	160-180	-	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	1	☐	200-210	-	-	40-50

* predhrejte









** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/ Watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		160-180	-	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		150-160	-	1	25-35
Kysnuté koláče so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		160-170	-	-	25-35
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou.	Univerzálny plech	1		180-200	-	-	30-45
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie 3+1	3+1		150-160	-	-	45-60
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	-	-	35-45
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-170	-	2	30-40
Píškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	-	10-15
Píškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	-	1	10-15
Štóra z 500 g múky	Univerzálny plech	1		150-160	-	-	50-60
Štóra z 500 g múky	Univerzálny plech	1		140-150	-	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny plech	1		170-180	-	-	40-60
Závin, sladký	Univerzálny plech	1		180-190	-	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	1		190-210	-	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	1		180-190	-	1	35-45
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	1		200-220	90	-	20-25

Drobné pečivo

Cukrovinky	Plech na pečenie	1		160**	-	-	25-35
Cukrovinky	Plech na pečenie	1		150**	-	-	20-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		140**	-	-	30-40
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	-	15-30
Muffiny	Plech na muffiny	1		150-160	-	1	25-30
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	-	20-30
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		160-170	-	-	30-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		160-180	-	2	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	1		200-220*	-	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	-	-	30-45
Pečivo z odpaľovaného 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		160-180	-	2	25-35

Cukrovinky

Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160**	-	-	20-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		140-150**	-	-	25-35
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	-	-	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		130-150	-	-	20-35
Pusinky	Plech na pečenie	2		80-90*	-	-	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makróvky	Plech na pečenie	2		90-110	-	-	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		90-110	-	-	20-40

* predhrejte

** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Tipy na pečenie

Chceli by ste zistiť, či je koláč prepečený.	Zapíchnite drevenú špajlu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto už nelepí na špajľu, je koláč hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozstupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.
Koláč vyzerá dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou najprv prepečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s podporou pary

Chlieb a žemle po využití podpory pary získajú chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Úrovně pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusia byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny so silnou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane aj po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Chlieb alebo žemle by boli upečené iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí. Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.






Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia tak pre cesto na plechu, ako aj pre cesto vo forme. Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!







Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použitie druhov ohrevov:

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

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	1		200-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Chlebová placka	Univerzálny plech	1		250-270	-	20-30
Chlebová placka	Univerzálny plech	2		220-230	3	20-30

Žemle

Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálny plech	2		200-220	-	10-20
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-20
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 plech+ Plech na pečenie	3+1		150-160*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-35
Bagety predpečené, mrazené	Univerzálny plech	2		200-220	-	10-20
Bagety predpečené, mrazené	Plech na pečenie	2		200-220	2	10-20
Žemle, bagety, regenerácia	Rošt	1		150-160*	-	10-20

Žemle, mrazené

Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálny plech	2		200-220	-	15-25
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Plech na pečenie	2		180-200	1	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Rošt	1		220-240	-	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	2		210-230	1	18-25
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	1		150-170*	-	20-35
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	1		180-200	1	20-30
Žemle, bagety, regenerácia	Rošt	1		160-170*	-	10-20

Hrianky

Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	2		3	-	5-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Opečenie hriank	Rošt	3		3	-	3-6

* predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s využitím mikrokombi

Pokiaľ budete piecť s využitím mikrokombi, skrátime tým značne čas úpravy.

Na prípravu v kombinovanom režime môžete použiť obvyklé kovové formy na pečenie.

Pokiaľ sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je vonkajšia časť formy čistá.

Zmeňte polohu. Forma na rošte. Pokiaľ to nepomôže, pečte ďalej bez využitia mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

Pokiaľ použijete plastové, keramické alebo sklenené formy, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľke. Spodná strana pikantného koláča menej zozlatne.

Pečenie s využitím mikrokombi je možné iba na jednej úrovni.

Pečenie s podporou pary

Niektoré pečivo (napr. kysnuté pečivo) po využití podpory pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s podporou pary je možné iba na jednej úrovni.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Úroveň 1

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu. Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: Úroveň 3
Druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebíče a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebíča.

Na veľmi obloženú pizzu používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleného plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Pre pečenie s podporou pary musia byť formy na pečenie žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.





Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, ale nebol by prepečený. Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

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





Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhu ohrevov:




-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Intenzívne teplo

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/Watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Pizza							
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	-	-	20-30
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny + 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 plech	1		210-230	90	-	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + Plech na pečenie	3+1		200-220	-	-	15-25

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo / Riad	Úroveň vkladania	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Mikrovlnný výkon/ Watt	Intenzita páry	Čas úpravy v min.
Pizza, silný korpus, 1 kus	Rošt	1		180-200	-	-	20-30
Pizza, silný korpus, 1 kus	Univerzálny plech	1		180-200	90	-	15-25
Pizza, silný korpus, 2 kusy	Univerzálny plech +Rošt	3+1		160-180	-	-	25-35
Pizza – bageta	Rošt	1		200-220	-	-	20-30
Pizza – bageta , 2kusy	Plech na pečenie	1		180-200	90	-	10-20
Mini pizza	Plech na pečenie	1		210-230	-	-	10-20
Mini pizza, 9 kusov	Univerzálny plech	1		210-230	90	-	10-20

Pikantné koláče a quiche

Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø28 cm	1		170-190	-	-	60-70
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø28 cm	1		180-190	-	1	65-75
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Forma na tarte, čierny plech	1		190-210	-	-	35-55
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	1		280-300*	-	-	8-18
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	1		200-220*	-	2	15-25
Pirohy	Forma na náryp	1		190-200	-	-	40-50
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	1		180-190	-	-	35-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	1		180-190	-	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1		180-200	-	-	35-45

* predhrejte

Náryp a soufflé

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu nárypov a soufflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pokiaľ budete piecť iba s využitím mikrovlnného ohrevu alebo mikrokombi, skrátime tým značne dĺžku úpravy.

Použite vždy žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24

Hotové pokrmy vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa pripravia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: Úroveň 1
- Univerzálny plech: Úroveň 2

Na soufflé využite podporu pary. Nebudete potrebovať žiadny vodný kúpeľ.

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do pečicového priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádobu a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Riad

Na prípravu nárypov a na zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by čas úpravy pokrmu trval dlhšie a pokrm by bol zhora tmavší.

Na prípravu s podporou pary musia byť formy žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych nárypov a soufflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a receptu.

Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nárypu. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.





Upozornenie: Čas úpravy nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude náryp alebo soufflé hotový iba na povrchu, ale nebude prepečený.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

















Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Stupeň pizza

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň ohrevu	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/ Watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Náryp, pikantný, varené suroviny	Forma na náryp	1		200-220	-	-	35-55
Náryp, pikantný, varené suroviny	Forma na náryp	1		160-170	-	2	40-50
Náryp, pikantný, varené suroviny	Forma na náryp	1		140-160	360	-	20-30
Náryp, sladký	Forma na náryp	1		170-190	-	-	45-60
Náryp, sladký	Forma na náryp	1		140-160	360	-	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náryp	1		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náryp	1		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náryp	1		180-200	360	-	20-30
Lasagne, mrazené, 400 g	Univerzálny plech	1		190-210	-	-	30-40
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	1		180-190	-	2	40-50
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	1		200-210	180	-	20-25
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na náryp	1		170-180	-	-	50-65
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na náryp	1		170-190	-	2	60-70
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na náryp	1		170-190	360	-	20-25
Soufflé	Forma na náryp	1		160-170*	-	-	40-50
Soufflé	Formy na porcie	1		170-190	-	-	65-75

* predhrejte

Hydina

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte:

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

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole do uvedenej úrovne vkladania. O jednu úroveň nižšie zasuňte univerzálny plech skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až 1/2 litra vody. Tuk bude odvapkávať do plechu. Z odvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s využitím mikrokombi

Hydinu pripravíte obzvlášť dobre s využitím mikrokombi. Značne tým skrátime čas úpravy. Na rozdiel od obvyklej prevádzky sa čas úpravy pri pečení s využitím mikrokombi riadi podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Pokiaľ pripravujete iné množstvá, než sú uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy.

Použite vždy žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú určené iba na pečenie bez použitia mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24

Pečenie s podporou pary

Určité pokrmy budú s využitím podpory pary chrumkavejšie. Získajú lesklý povrch a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy je nutné pripravovať vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Položte potraviny na grilovanie na rošt. Navyše zasunite univerzálny plech skosením k dvierkam spotrebiča minimálne o jednu priechku pod rošt. Odkvapávajúci tuk sa v ňom zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 26

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie priamo z chladničky vybratej nenaplnenej, na pečenie pripravenej hydiny do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené údaje pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou, než je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po $1/2$ až $2/3$ času pečenia hydinu obráťte.






Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Tipps

- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu narezte. Prsia neatáčajte.
- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.
































Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:





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

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/Watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Kurča							
Kurča, 1 kg	Otvorená nádoba	1		200-220	-	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	2	50-60
Kurča, 1 kg	Uzatvorená nádoba	1		230-250	360	-	25-35
Kuracia prsná fileta, po 150 g (gril.)	Rošt	2		3*	-	-	15-20
Kuracia prsná fileta, 2 kúsky po 150 g (gril.)	Otvorená nádoba	1		190-210	180	-	25-30
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	-	30-35
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	2		200-220	-	2	30-45
Kuracie kúsky, 4 kúsky po 250 g	Otvorená nádoba	1		190-210	360	-	20-30
Kuracie kúsky, nugety, mrazené	Univerzálny plech	2		200-220	-	-	10-20
Kuracie kúsky, nugety, mrazené 250 g	Univerzálny plech	1		190-210	360	-	15-20
Pulard, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-220	-	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	2	65-75
Pulard, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	360	-	30
					180	-	15-25
Kačica & hus							
Kačica, 2 kg	Otvorená nádoba	1		180-200	-	-	90-110
Kačica, 2 kg	Rošt	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kačica, 2 kg	Univerzálny plech	1		170-190	180	-	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		220-240	-	2	25-30
Hus, 3 kg	Otvorená nádoba	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	Otvorená nádoba	1		170-190	180	-	80-90
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		190-200	-	2	45-55
Husacie stehno, po 350 g	Univerzálny plech	1		170-190	180	-	30-40
Morka							
Mladá morka, 2,5 g	Otvorená nádoba	1		180-190	-	-	70-90
Mladá morka, 2,5 g	Univerzálny plech	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mladá morka, 2,5 g	Uzatvorená nádoba	1		210-230	360	-	45-50

* predhrejte 5 min.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/Watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Uzatvorená nádoba	1		240-260	-	-	80-100
Morčacie prsia, bez kosti 1 kg	Otvorená nádoba	1		180-200	-	-	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Uzatvorená nádoba	1		210-230	360	-	45-50

* predhrejte 5 min.

Mäso

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na úpravu mäsa. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčať, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava. Prípadne pečené mäso zabaľte do alobalu. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok“ mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude pečené mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až 1/2 litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole do uvedenej úrovne vkladania. O jednu úroveň nižšie zasuňte univerzálny plech skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno sklenenej varnej nádoby by malo byť pokryté cca 1/2 cm vrstvou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Medzi mäsom a pokrievkou by mala byť vzdialenosť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia nabrat na objeme.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko pečte. Prilejte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1-2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s využitím mikrokombi

Určité pokrmy môžete pripraviť s využitím mikrokombi. Značne tým skráťte čas úpravy.

Na rozdiel od obvyklej prevádzky sa čas úpravy pri pečení s využitím mikrokombi riadi podľa celkovej hmotnosti.

Tip: Pokiaľ pripravujete iné množstvá, než sú uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy.

Použite vždy žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú určené iba na pečenie bez použitia mikrovlnného ohrevu.

Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24

Pozor!

Pokiaľ budete pokrm piecť v obale, neuzatvárajte ho kovovými sponkami. Použite kuchynský povrázok. Na rolády nepoužívajte žiadne kovové ihly. Mohli by vznikať iskry.

Pečenie a dusenie s podporou pary

Určité pokrmy budú vďaka úprave s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Pečené mäso nemusíte obracať.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy budú lepšie, keď ich pripravíte vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Položte potraviny na grilovanie na rošt. Navyše zasuňte univerzálny plech skosením ku dvierkam spotrebiča minimálne o jednu priečku pod rošt. Odkvapkávajúci tuk sa v ňom zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky mäsa rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Pokrm osolte až po ugrilovaní. Soľ totiž z mäsa vyťahuje vodu.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť na riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy na pečenie môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 26

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po $1/2$ až $2/3$ dĺžky pečenia grilované a pečené mäso obráťte.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie“ na konci tabuľky nastavenia.


















Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:










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

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/Watt	Intenzita- pary	Čas úpravy v min.
Bravčová pečenka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-200	-	-	120-130
Bravčová pečenka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	-	1	110-130
Bravčová pečenka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		180-200	180	-	40-50
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	-	-	130-140
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Otvorená nádoba	1		120	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	30-35
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		220-230	-	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	1	80-90
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		230-240	90	-	50-60
Bravčová fileta, 400 g	Rošt	2		220-230	-	-	20-25
Bravčová fileta, 400 g	Otvorená nádoba	1		210-220*	-	1	25-30
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Uzatvorená nádoba	1		210-220	-	-	60-80
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	1	70-80
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	1		-	360	-	40-50
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	3		2	-	-	16-20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé (predhriať 5	Rošt	3		3*	-	-	8-12

Hovädzie mäso

Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	1		210-220	-	-	40-50
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	-	1	50-60
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Uzatvorená nádoba	1		180-200	90	-	30-40
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	-	-	130-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg**	Otvorená nádoba	1		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		240-260	180	-	30-40

* predhrejte

** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

*** bez obracania

**** vsuňte pod pokrm univerzálny plech na úroveň 1

*****po 2/3 celkového času otočte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/Watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Steak, 3 cm, medium	Rošt	2		3	-	-	15-20
Burger, 3 – 4 cm vysoký****	Rošt	2		3	-	-	20-30

Teľacie mäso

Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	-	100-120
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	1	90-110
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-210	90	-	70-80
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-210	-	-	100-110
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	1	100-120
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-220	180	-	30
					90	-	30-40

Jahňacie mäso

Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-190	-	-	50-70
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	1	80-90
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Jahňací chrbát s kostami***	Otvorená nádoba	1		180-190	-	-	40-50
Jahňací chrbát s kostami***	Otvorená nádoba	1		200-210*	-	1	25-30
Jahňací chrbát s kostami***	Otvorená nádoba	1		190-210	90	-	30-40
Jahňacia kotleta****	Rošt	2		3	-	-	12-18

Údenina a klobásy

Grilovacie klobásy	Rošt	2		3	-	-	10-20
--------------------	------	---	--	---	---	---	-------

Pokrm z mäsa

Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	-	70-80
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		190-200	-	1	70-80
Sekaná, 1 kg + 50 ml vody	Otvorená nádoba	1		170-190	360	-	30-40

* predhrejte

** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas prípravy doplňovať

*** bez obracania

**** vsuňte pod pokrm univerzálny plech na úroveň 1

*****po 2/3 celkového času otočte

Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Prípravte pečené mäso v uzatvorenej nádobe pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.

Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.
Pečené mäso nieje prepečené.	Mäso nakrájajte. V nádobe na pečenie pripravte omáčku a vložte do nej plátky mäsa. Dorobte mäso iba s použitím mikrovlnného ohrevu.

Ryby

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore do priestoru na pečenie. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Ryba je hotová, keď je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Položte potraviny na grilovanie na rošt. Navyše zasunúte univerzálny plech skosením ku dvierkam spotrebiča minimálne o jednu priečku pod rošt.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálného plechu až 1/2 litra vody. Bude doň odkvapkávať tekutina. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je sklenený riad. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné.

Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú

formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Dusenie s využitím mikrovlnného ohrevu

Rybu môžete dusiť tiež s využitím mikrovlnného ohrevu.

S týmto cieľom použite uzatvorenú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry alebo ju zakryte tanierom alebo špeciálnou fóliou určenou na mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24

Zachová sa vlastná chuť pokrmu a vďaka tomu nemusíte toľko soliť a koreniť. K celým rybám pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po ukončení úpravy rybu nechajte 2-3 minúty odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota.

Hotové pokrmy vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa pripravia rýchlejšie a rovnomernejšie.

Pečenie s podporou pary

Určité pokrmy budú vďaka úprave s podporou pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Použite otvorené nádoby. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Rybu nemusíte obracať.

Podporu pary zapnite podľa údajov uvedených v tabuľke. Niektoré pokrmy je nutné pripravovať vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy na pečenie môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie

→ "Teplotná sonda" na strane 26

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z rýb. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybraťých rýb do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké. Všeobecne platí: Čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitú druhy ohrevov:

- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplášny gril
- Stupeň pizza
- Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Otvorená nádoba	1		170-190	-	-	20-30
Ryba, vyprážaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny plech	1		170-180	-	2	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		2	90	-	15-20
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Otvorená nádoba	1		170-190	-	-	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. treska	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	10
					360	-	10-15
Rybie filety							
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	2		1*	-	-	15-25
Rybia fileta, prírodná, dusená, 400g	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	4
					360	-	5-15
Rybie kotlety							
Rybia kotleta, 3 cm hrubá**	Rošt	2		3	-	-	18-22
Mrazené ryby							
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybia fileta, prírodná	Uzatvorená nádoba	1		210-230	-	-	25-40
Rybia fileta, prírodná, 400g	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	10-15

* predhrejte

** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 1

*** během prípravy jednu až dvakrát promiechajte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Rybja fileta, zapečená		2		220-240	-	-	35-45
Rybja fileta, zapečená	Otvorená nádoba	1		200-220	-	2	35-45
Rybja fileta, zapečená, 400 g	Otvorená nádoba	1		3	360	-	15-20
Rybie prsty***	Plech na pečenie	1		220-240	-	-	10-20

Pokrm z rýb

Rybja terina, 1000g	Forma na terinu	1		-	360	-	20-25
---------------------	-----------------	---	--	---	-----	---	-------

* predhrejte

** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 1

*** během prípravy jednou až dvakrát promiechajte

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených produktov zo zemiakov.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Príprava s využitím mikrokombi

Pokiaľ chcete pokrm pripravovať s využitím mikrokombi, použijete vždy uzatvorenú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry. Pokiaľ nemáte na nádobu vhodný poklop, použijte tanier alebo špeciálnu fóliu vhodnú do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry.

Ploché pokrmky sa varia rýchlejšie ako vysoké. Pokrmky v nádobe rozložte pokiaľ možno naplocho.

Obilie počas prípravy veľmi pení. Všetky obilné produkty, ako napr. aj ryžu, vždy pripravujte vo vysokej nádobe s vekom.

Vlastná chuť pokrmu zostane zachovaná. Preto môžete šetriť soľou a korením.

Pokiaľ na pripravované množstvo pokrmu nenájdete žiadne nastavenie, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho pravidla: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času prípravy.

Počas úpravy pokrmky dvakrát až trikrát premiešajte alebo obráťte. Po zahriatí nechajte pokrmky ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Pokrmky odovzdávajú teplotu do nádoby. Tá sa môže počas prípravy iba s využitím mikrovlnného ohrevu veľmi zahriať.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Dodržujte údaje v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošť

Rošť vkladajte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošť.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia







V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy prípravy sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je nutné predhriať, ktoré je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do rúry až po predhriatí.





















Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkopošný gril
-  Stupeň pizza
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	10-15
Zelenina, mrazená							
Špenát, 450 g*	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	13-18
Zeleninová zmes, 250 g + 25 ml vody *	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	10-14
Zeleninová zmes, 500 g + 25 ml vody *	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	15-20
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	3		3	-	-	10-15
Zemiaky							
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	1		160-180	-	-	45-60
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	2		180-190	-	1	40-50
Pečené zemiaky, polené, 1 kg	Univerzálny plech	2		200-220	360	-	15-20
Zemiaky v šupke, 250 g *	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	10-13
Varené zemiaky, na štvrtky, 500 g *	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	12-15
Produkty zo zemiakov, mrazené							
Zemiakové Rôsti (premiešať)	Univerzálny plech	2		200-220	-	-	20-30
Zemiakové taštičky, plnené (premiešať)	Univerzálny plech	2		190-210	-	-	15-25
Krokety	Plech na pečenie	1		200-220	-	-	15-25
Hranolčeky (premiešať)	Plech na pečenie	1		190-210	-	-	20-30
Hranolčeky, 500 g	Univerzálny plech	2		250-270	180	-	15-20
Hranolčeky, 2 úrovne (premiešať)	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		200-220	-	-	30-40
Ryža							
Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Ryža natural, 250 g + 650 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

* počas prípravy raz až dvakrát premiešajte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Mikrovlnný výkon/watt	Intenzita pary	Čas úpravy v min.
Obilniny							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	6-8
Bulgur, 250 g + 600 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		-	600 180	-	8-10 10-15
Polenta / kukuričná krupica 125 g + 500 ml vody *	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	6-8
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Uzatvorená nádoba	1		-	600 180	-	11-13 15-20

Vajcia

Vajkanie zo 2 vajec	Uzatvorená nádoba	1		-	360	-	6-8
---------------------	-------------------	---	---	---	-----	---	-----

* počas prípravy raz až dvakrát premiešajte

Dezert

Pomocou svojho spotrebiča môžete ľahko pripraviť jogurt a rôzne dezerty.

Na prípravu využitím mikrovlnného ohrevu použite vždy žiaruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry. → „Mikrovlnný ohrev na strane 24

Pokiaľ postavíte nádobu na rošt, vložte ho nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. 1 liter mlieka (3,5 % tuku) prevarte na platničke na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Puding z prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom v pomere uvedenom na obale vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Hneď ako začne mlieko peniť, silne ho premiešajte. Zopakujte to dvakrát až trikrát.

Príprava mliečnej ryže

1. Odvážte ryžu a pridajte 4 násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko dajte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
3. Všetko nastavte podľa tabuľky.
4. Po prevarení zamiešajte. Zvyšné mlieko ryža rýchle nasaje.

Kompót

Odvážte ovocie do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry a pridajte na každých 100 g lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavte spotrebič podľa tabuľky.

Počas prípravy dvakrát až trikrát premiešajte.

Pukance do mikrovlnnej rúry

Použite žiaruvzdornú, plochú, sklenenú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry, napr. veko na formu na náky. Nepoužívajte žiadny porcelán alebo prehnutý tanier.

Vrecúško s pukancami položte označenou stranou dole na nádobu. Všetko nastavte podľa tabuľky. V závislosti od produktu a množstva budete možno musieť upraviť čas.

Aby sa pukance nepripálili, vrecúško s pukancami asi po 1½ minúte vyberte a pretraste. Po ukončení prípravy vysušte priestor na pečenie.

Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

Obal vzduchotesne uzatvorených potravín môže prasknúť. Vždy sa riadte údajmi na obale. Pokrym z priestoru na pečenie vždy vyberajte v kuchynských rukaviciach.

Odporučené hodnoty

Použitý druh ohrevu:

- Stupeň kysnutie
- Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Čas úpravy v min.
Pudink z prášku*	Uzatvorená nádoba	1		-	600	5-8
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru pečenia		35-40	-	300-360
Mléčná rýže, 125 g+ 500 ml, mléko*	Uzatvorená nádoba	1		-	600	10
Ovocný kompot, 500 g	Uzatvorená nádoba	1		-	600	9-12
Popcorn do mikrovlnnej trouby 1 sáčok à 100 g**	Otvorená nádoba	1		-	600	4-6

* počas prípravy raz až dvakrát premiešajte

** uzavretý sáčok položte na príslušnú nádobu

Druhy ohrevu eco

Horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco sú inteligentné druhy ohrevu určené na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič si optimálne riadi prívod energie do priestoru na pečenie.

Pokrm sa pripraví po fázach pomocou zvyškového tepla. Vďaka tomu bude šťavnejší a menej zozlatne. V závislosti od prípravy a pokrmu je možné ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Počas prevádzky majte dverka rúry vždy zatvorené.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou k dverkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dverkam spotrebiča.

Formy a riad na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie. Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použitý druh ohrevu:

- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hranatá	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	1		140-160	20-40
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1		150-170	20-30

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Píškotový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26 cm	1		160-170	25-35
Píškotový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75

Koláče na plech

Trený koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Krehký koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Píškotová roláda	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutá platenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-170	20-35

Drobné pečivo

Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		150-160	30-40

Chlieb a žemle

Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny plech	1		250-270	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35

Mäso

Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	140-160
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	110-130

Ryby

Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	1		190-210	45-55
Rybia fileta, prírodná, dusená	Uzatvorená nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sa zahrievajú na vysokú teplotu, napr.

zemiakové chipsy, hranolčky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmý príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Pokrmý vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 180 °C.</p>
Cukrovinky	<p>S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.</p>
Hranolčky z rúry	<p>Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčky nevyusušili.</p>

Pozvoľná úprava pokrmov

Pozvoľná úprava pokrmov znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa zvykne nazývať aj ako nízkoteplotná úprava.

Tento spôsob je ideálny na úpravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, teľacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré sa majú upiecť doružova alebo do iného špecifického štádia.

Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto spôsobu úpravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto upravené mäso môžete bez problémov udržať teplé.

Počas úpravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby sa v nej udržiavala rovnomerná klíma. Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí.

Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk počas pomalého pečenia získava silnú vlastnú chuť. Môžete použiť i korenené alebo marinované mäso.

Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Pri tomto spôsobe úpravy sa môže mäso ihneď po dohovení porciovať. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde úpravy je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe úpravy nie je možné posúvať čas dohotovenia pokrmu.

Riad















Pri tomto spôsobe úpravy používajte plochý riad, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu vložte do rúry na predhriatie. Nádobu položte vždy na rošt do úrovne 1. Dodatočné informácie nájdete v tipoch pre pozvoľnú úpravu pokrmov, ktoré sú uvedené na konci tabuľky. Váš spotrebič disponuje režimom „Pozvoľné pečenie“. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená. Priestor na pečenie, do ktorého ste vložili nádobu, nechajte cca 10 minút dobre rozohriať. Mäso pri vysokej teplote krátko a prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia



Teplota a čas pozvoľného pečenia závisí od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	1		6-8	90*	45-60
Kuracia prsná fileta, po 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	90*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	90*	120-150
Bravčové mäso						
Bravčová svičková, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčová panenka, vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	60-90
Bravčové medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé, 1,5	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Hovädzí chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5 – 6 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	210-270
Hovädzie medailóniky/ Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Teľacie pečené mäso, 10 – 15 cm	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Teľacia fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	150-210
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* predhrejte

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* predhrejte						

Tipy na pozvoľné pečenie

Pozvoľné pečenie kačacích pŕs.	Studené kačacie pŕsia vložte na panvicu a najskôr opečte kožu. Po pozvoľnom pečení zapnite na 3 – 5 minút gril, pŕsia budú mať chrumkavú kôrku.
Pozvoľné upravené mäso nie je také horúce.	Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieru a servírujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu sušenia, vďaka ktorému môžete skvelo usušiť ovocie, zeleninu a bylinky. Pri tomto spôsobe konzervácie dôjde vďaka vypareniu vody ku koncentrácii aromatických látok. Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba. Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte. Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená, a tým aromatickejšia bude. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Pokiaľ chcete usušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hod.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	4-7
Kôstkovité ovocie (slivky)	1 – 2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	4-7
Huby na plátky	1 – 2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-4

Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď potraviny zavaríte zle, môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svoriky a perá vopred skontrolujte.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Riadne všetko umyte.

Ovocie či zeleninu podľa druhu olúpte, zbavte jadier a rozkrájajte a naplňte do zaváracích pohárov až do cca 2 cm pod okrajom.

Ovocie: Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

- cca 250 g cukru, pokiaľ je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, pokiaľ je ovocie kyslé

Zelenina

Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasadzte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Postavte poháre do dierovanej parnej nádoby, veľkosť XL, tak, aby sa nedotýkali. Nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C) do univerzálneho plecha. Vykonať nastavenie podľa tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru, hneď ako všetky poháre začnú peniť. Poháre vyberte po uvedenom čase dohrevu z priestoru na pečenie.

Zelenina

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120oCa poháre nechajte i naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tohto času rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase ohrevu, pozrite tabuľku.


Vybraté poháre postavte na čistú utierku.





Horúce poháre nestavajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svoriky zložte, až keď poháre vychladnú.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zaváranej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Predtým, ako spotrebič prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia. Penenie začne po cca 30 - 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Zaváranie	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30-40
				120	Od penenia: 30-40
				-	Dohrev: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30-40
				-	Dohrev: 30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30-40
				-	Dohrev: 30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30-40
				-	Dohrev: 30

Kysnutie cesta so stupňom kynutia

Pomocou druhu ohrevu „Kysnutie cesta“ vykysne cesto omnoho rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta

Misa s cestom postavte na rošt. Všetko nastavte podľa tabuľky.

Počas kysnutia dvierka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva

Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke. Pred pečením vytrite z priestoru na pečenie vlhkosť.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas úpravy závisí od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:

- Horný / Dolný ohrev
- Stupeň kysnutia

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, sladké					
Např. kysnuté sušienky	Misa	1		35-40	30-45
	Univerzálny plech	1		35-40	10-20
Tučné cesto, např. panettone	Misa	1		35-40	20-40
	Forma na rošte	1		35-40	10-20
Kysnuté cesto, pikantné					
Např. pizza	Misa	1		40-45	40-90
	Univerzálny plech	1		40-45	30-60
Cesto na chlieb					
Biely chlieb	Misa	1		35-40	30-40
	Univerzálny plech	1		35-40	15-25
Ražno-pšeničný chlieb	Misa	1		35-40	25-40
	Univerzálny plech	1		35-40	10-20
Žemle	Misa	1		35-40	30-40
	Univerzálny plech	1		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie hlboko zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa a pečiva použite režim mikrovlnný ohrev.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a postavte ich v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry na rošt. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 24

Rošt vkladajte nápisom „microwave“ k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Rozmrazovanie bude mať lepší výsledok, keď ho vykonáte v niekoľkých krokoch.

Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmraznú rýchlejšie ako potraviny v celku.




















Pokrm počas úpravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné obrátiť viackrát. Pokrm medzitým rozdeľte na viac častí, príp. už rozmrazené kusy vyberte z priestoru na pečenie.

Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút pre vyrovnanie teploty odstáť vo vypnutej rúre.

Tip: Pokiaľ pripravujete iné množstvá, než sú uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: Dvojnásobné množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy.

Použité druhy ohrevov:

-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Prislušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota	Mikrovlnný výkon/watt	Čas úpravy v min.
Chlieb, žemle						
Chlieb, 500 g	Otvorená nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Žemle	Rošt	1		140-160	90	2-4
Koláče						
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otvorená nádoba	1		-	180	2
				-	90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Otvorená nádoba	1		-	90	10-15
Mäso a hydina						
Kurča, celé, 1,2 kg*	Otvorená nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Hydina na kusy, 250 g*	Otvorená nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kačica, 2 kg*	Otvorená nádoba	1		-	180	10
				-	90	40-50
Mäso, vcelku, napr. pečienka (surové mäso) 800 g*	Otvorená nádoba	1		-	180	15
				-	90	10-15
Mäso, vcelku, napr. pečienka (surové mäso) 1 kg*	Otvorená nádoba	1		-	180	15
				-	90	20-30
Mäso, vcelku, napr. pečienka (surové mäso) 1,5 kg*	Otvorená nádoba	1		-	180	15
				-	90	25-35
Mäso, na kusy alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Otvorená nádoba	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mleté mäso, miešané, 200 g*	Otvorená nádoba	1		-	90	8-15
Mleté mäso, miešané, 500 *	Otvorená nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Mleté mäso, miešané, 1000 g*	Otvorená nádoba	1		-	180	10
				-	90	20-30
Ryby						
Ryba, celá, 300 g*	Otvorená nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Filet z ryby, 400 g*	Otvorená nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Ovocie, zelenina						
Bobuľovité ovocie, 300 g	Otvorená nádoba	1		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	1		-	180	10
				-	90	8-13
Ostatné						
Rozmrazovanie masla, 125 g	Otvorená nádoba	1		-	90	7-9

* po 1/2 celkového času otočte

Ohrev a regenerácia pokrmov

Váš spotrebič disponuje niekoľkými možnosťami, ako ohriať alebo regenerovať pokrmy. Vďaka mikrovlnnému ohrevu nápoje a pokrmy ohrejete obzvlášť rýchlo. Pri regenerácii s podporou pary zahrejete pokrmy obzvlášť šetrne a vyzerať ako čerstvé.

Ohriatie pokrmov s využitím mikrovlnného ohrevu

S využitím mikrovlnného ohrevu môžete pokrmy ohriať alebo rozmraziť a ohriať v jednom kroku.

Hotové pokrmy vyberte z obalu. V riadi vhodnom do mikrovlnnej rúry sa pokrmy ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne časti pokrmu sa môžu ohriať rôzne rýchlo.

Ploché pokrmy sa varia rýchlejšie ako vysoké. Pokrmy v nádobe rozložte pokiaľ možno naplocho. Potraviny by nemali ležať cez seba.

Pokrmy vždy zakryte. Tak dosiahnete najlepšie výsledky prípravy. Pokiaľ nemáte na nádobu vhodný poklop, použite tanier alebo špeciálnu fóliu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

Medzitým pokrmy dvakrát až trikrát premiešajte, prípadne ich otočte. Po zahriatí nechajte pokrmy ešte 1 až 2 minúty z dôvodu vyrovnania teploty odpočívať.

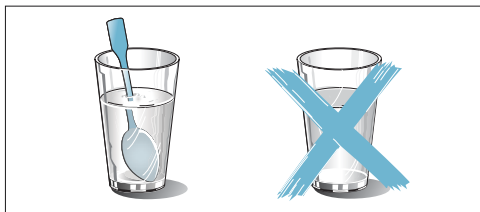
Pokiaľ zahrievate stravu pre dojčatá, postavte fľašu bez cumľa alebo viečka na rošt. Po zahriatí dobre pretrepte alebo zamiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

Pokrmy odovzdávajú teplotu do nádoby. Tá sa môže počas prípravy iba s využitím mikrovlnného ohrevu veľmi zahriať.

Tip: Pokiaľ pripravujete iné množstvá, než sú uvedené v tabuľke, pomôže vám základné pravidlo: Dvojité množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo oparenia!

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



Pozor!

Iskrenie: Kovy, napr. lyžica v pohári, sa musia nachádzať minimálne 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Vnútrotnú sklenenú výplň dvierok by mohli poškodiť iskry.

Regeneračný ohrev

Pomocou druhu ohrevu regeneračný ohrev sa pokrmy šetrne ohrejú pomocou podpory pary. Chutia a vyzerať ako čerstvo pripravené. Takto môžete opiecť tiež pečivo z predchádzajúceho dňa.

Použijete pokiaľ možno plochú, širokú a žiaruvzdornú nádobu. Studené nádoby proces regeneračného ohrevu predĺžia.

Pokiaľ je to možné, regenerujte iba pokrmy rovnakého druhu a veľkosti. Pokiaľ to nie je možné, riadi sa čas podľa potraviny s najdlhším časom regeneračného ohrevu.

Počas regeneračného ohrevu pokrmy nezakrývajte.

Pokrm postavte v nádobe na rošt alebo ho položte priamo na rošt do úrovne 1.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka rúry, inak unikne veľké množstvo pary.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia pre rôzne nápoje a pokrmy na ohrievanie s využitím mikrovlnného ohrevu alebo na regeneráciu s podporou pary. Časové údaje sú iba orientačné. Závisia od použitej nádoby, kvality, teploty a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Nastavte najprv kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.



Hodnoty uvedené v tabuľke platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.


























Pokiaľ nie sú pre daný pokrm uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Priestor na pečenie po ukončení prípravy vysušte.

Použitý druh ohrevu:

-  Regeneračný ohrev
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/Watt	Čas úpravy v min.
Ohrievanie nápojov						
200 ml (dobře premiešať)	Otvorená nádoba	1		-	max	1-3
400 ml (dobře premiešať)	Otvorená nádoba	1		-	max	2-6
Ohrievanie dojčenskej stravy						
Fľaša na mlieko, 150 ml (dobře premiešať)	Otvorená nádoba	1		-	360	1-3
Zelenina, chladená						
1 kg	Otvorená nádoba	1		120-130	-	15-25
250 g	Otvorená nádoba	1		120-130	-	5-15
250 g	Uzatvorená nádoba	1		-	600	3-8
Zelenina, mrazená						
Nebalená, 250 g	Uzatvorená nádoba	1		-	600	8-12
Špenát so smotanou, zamrazený v kocke, 450 g	Uzatvorená nádoba	1		-	600	11-16
Pokrm, chladené						
Hotovka, 1 porcia	Otvorená nádoba	1		120-130	-	15-25
Hotovka, 1 porcia	Uzatvorená nádoba	1		-	600	4-8
Hustá polievka, 400 ml	Otvorená nádoba	1		120-130	-	10-25
Hustá polievka, 400 ml	Uzatvorená nádoba	1		-	600	5-7
Prílohy, napr. rezance, knedlíčky, zemiaky, ryža	Otvorená nádoba	1		120-130	-	8-25
Prílohy, napr. rezance, knedlíčky, zemiaky, ryža	Uzatvorená nádoba	1		-	600	5-10
Zapečené pokrmy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	1		120-140	-	10-25
Zapečené pokrmy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	1		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	-	5-15
Pokrm, mrazené						
Hotovka, 1 porcia	Uzatvorená nádoba	1		-	600	11-15
Hustá polievka, 200 ml (dobře premiešajte)	Uzatvorená nádoba	1		-	600	4-6
Prílohy, 500 g, napr. rezance, knedlíčky, zemiaky, ryža	Uzatvorená nádoba	1		-	600	7-10
Zapečené pokrmy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	1		180-200	180	20-25
Pečivo						
Žemle, bagety, pečené	Rošt	1		150-160*	-	10-20
Plnené pečivo (Vol au vents)	Rošt	1		180*	-	4-10
Pečivo, zmrazené						
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	-	5-15
Žemle, bagety, pečené	Rošt	1		160-170*	-	10-20

* predhrejte

Udržiavanie teploty

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby už uvarené pokrmy vyschli. Pokrmy nezakrývajte.

Hotové pokrmy neudržiujte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ešte dorábajú. Pokrmy nezakrývajte.

Na udržiavanie teploty sa hodia rôzne stupne pary:

- Stupeň 1: Kusy pečeného mäsa a krátko opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Husté a normálne polievky

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa EN 60350-1:2013. alebo IEC 60350-1:2011 a podľa EN60705:2012, IEC 60705:2010

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovne pre vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1

Jablkový páj

Jablkový páj na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložená vedľa seba.

Jablkový páj na dvoch úrovniach: tmavá okrúhla forma, vložená nad seba.

Koláč v otváracej tortovej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálny plech namiesto roštu a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.





Píškotový koláč

Píškotový koláč na dvoch úrovniach: Okrúhle formy vložte nad seba na rošty.

Upozornenie











- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny pre predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchleho ohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použitý druh ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Intenzívny ohrev

Stupeň intenzity pary sú v tabuľke uvedené ako čísla:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	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
Cukrovinky	Plech na pečenie	1		160*	-	25-35
Cukrovinky	Plech na pečenie	1		150*	-	20-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		140*	-	30-40
Píškotový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Píškotový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	30-45
Píškotový koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	1		170-180	-	65-90
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80


* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálny plech. Bude sa doň zachytávať odvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

-  Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Grilovanie					
Opekanie hriank*	Rošt	5		3	3-6
Hovädzí burger, 12 kusov**	Rošt	4		3	20-30




* po 2/3 celkového času otočte

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu
Na prípravu s využitím mikrovlnného ohrevu použite vždy žiaruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny k riadu do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 24


Ak postavíte nádobu na rošt, vložte ho nápisom "microwave" k dvierkam spotrebiča a záhybom dole.

Použité druhy ohrevov:




-  4D horúci vzduch
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Mikrovlnný výkon/watt	Doba úpravy v min.
-------	----------------------	-----------------	-------------	--------------	-----------------------	--------------------




Rozmrazovanie pomocou mikrovlnného ohrevu

Mäso	Otvorená nádoba	1		-	180	5
					90	10-15

Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Mlieko s vajcami	Otvorená nádoba	1		-	360	20
					180	20-25
Píškót	Otvorená nádoba	1		-	600	7-9
Sekaná pečienka	Otvorená nádoba	1		-	600	22-27

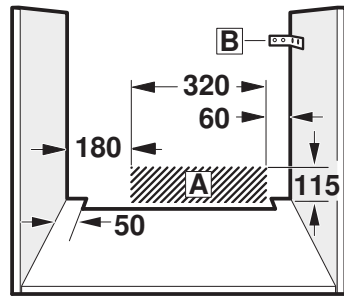
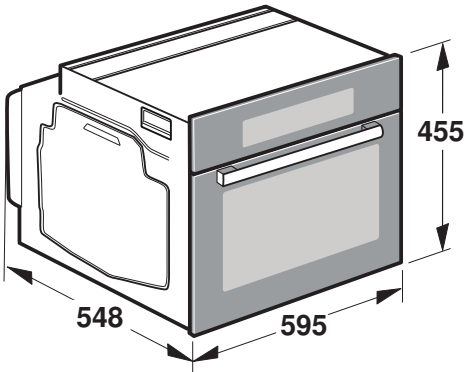
Príprava kombinovaná s mikrovlnným ohrevom

Gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláče	Otvorená nádoba	1		190-210	180	12-18
Kurča*	Otvorená nádoba	1		180-200	360	25-35

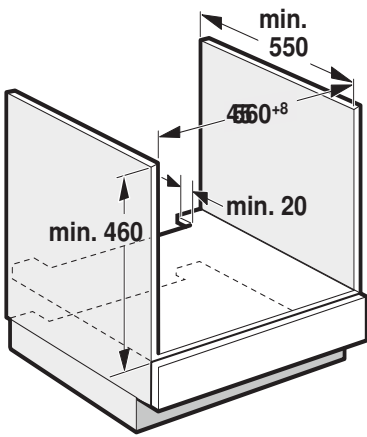
* po 2/3 celkového času otočte



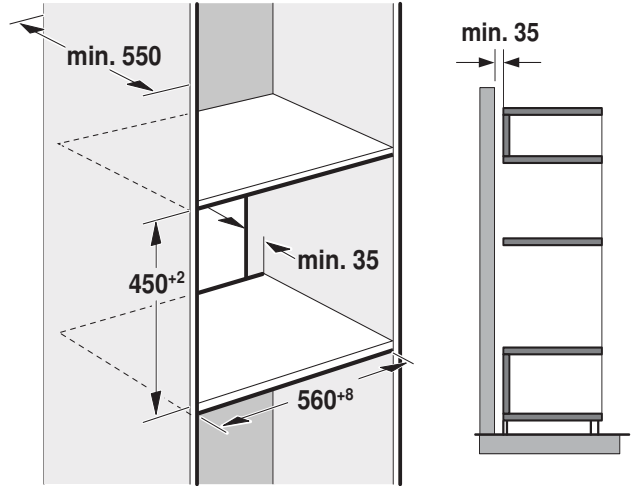
1



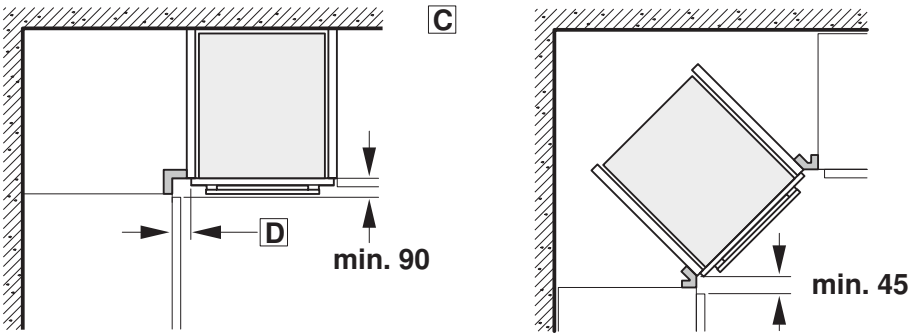
2



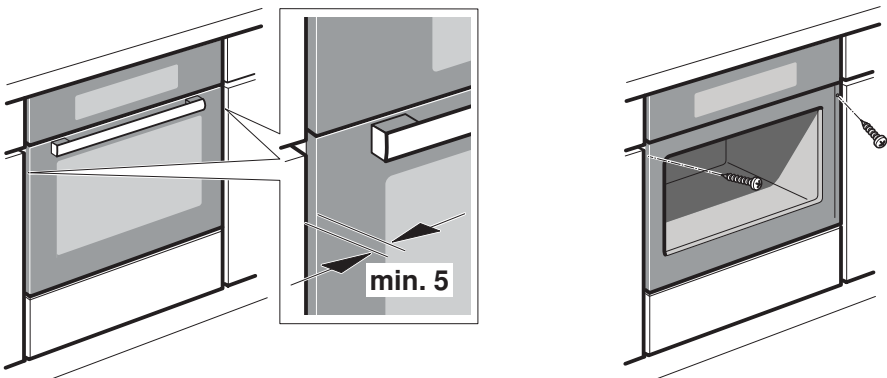
3



4



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm². U nábytkových korpusov bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm². Za týmto účelom zrežte kryt soklu alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a sacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.
- Riadte sa montážnymi pokynmi pre zabudovanie príslušenstva.
- Pred uvedením do prevádzky odstráňte z varnej zóny a dvierok obalový materiál a lepiace fólie.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoračný kryt. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy v nábytku vykonajte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **A** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** ku stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

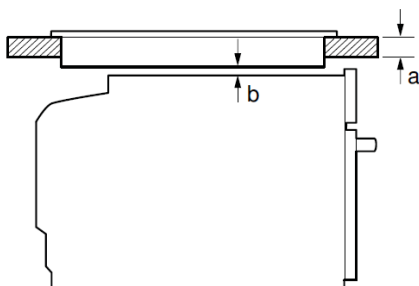
⚠ Osoby s elektronickými implantátmi!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku.

Ak je spotrebič vstavaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	42 mm	43 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod drážadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Istenie musí byť vykonané podľa výkonu uvedeného na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavaknuť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstaráť u zákaznického servisu.

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstaráť u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

Spotrebič je možné zapájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Pokiaľ nie je zásuvka po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

Pri inštalácii musí byť použitý istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítok. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltý = ochranný vodič (⊕), modrý = nulový vodič, hnedý = fáza (krajný vodič).

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení zabudovania. Pokiaľ tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie taktiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasunite a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakryvať žiadnymi prídavnými lištami.

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vyťahnite.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštruktívna zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

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.

