



BOSCH



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

Vestavná pečicí trouba

HBG675B.1

[cs] Návod k použití

Vestavná pečicí trouba

Obsah

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

 Pokrmý	27
Upozornění k nastavením	27
Volba pokrmu	27
Nastavení pokrmu	27
 Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	28
Silikonové formy	28
Koláče a drobné pečivo	28
Chléb a housky	31
Pizza, quiche a pikantní koláče	32
Nákyp a suflé	34
Drůbež	35
Maso	36
Ryby	38
Zelenina a přílohy	40
Jogurt	40
Druhy ohřevu eco	41
Akrylamid v potravinách	42
Mírný ohřev	42
Sušení	43
Zavařování	44
Kynutí těsta	45
Rozmrazování	46
Udržování teploty	46
Zkušební pokrmy	47

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

Použití dle určení

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství" na straně 12

Důležité bezpečnostní pokyny

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Halogenová žárovka

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Osvětlení v troubě se velmi zahřívá. Ještě nějakou dobu po vypnutí hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se skleněného krytu. Při čištění zabraňte kontaktu s pokožkou.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Čisticí funkce

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

⚠ Varování – Nebezpečí poškození zdraví!

Pomocí funkce čištění se pečicí prostor ohřeje na velmi vysokou teplotu, takže se zbytky po pečení a grilování spálí. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic. Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdržujte se v místnosti delší dobu. Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat. Pokyny dodržujte také při provozu s časovou prodlevou s posunutým časem konce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
- ⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

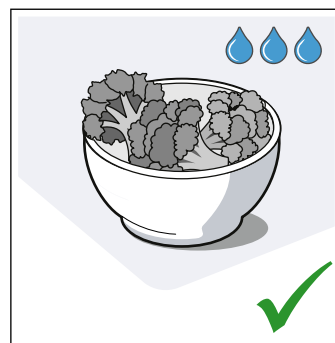
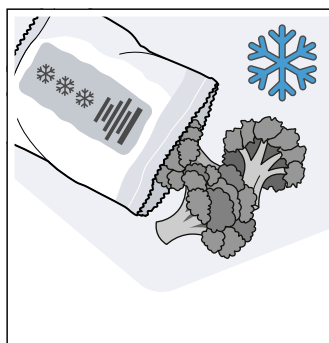
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 19
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

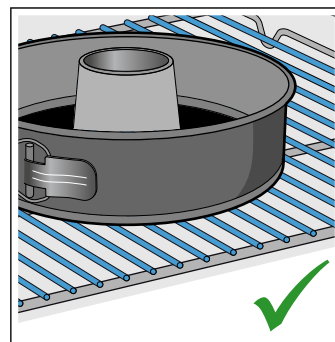
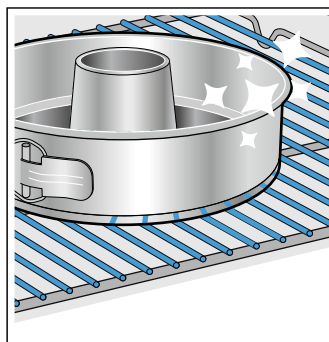
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

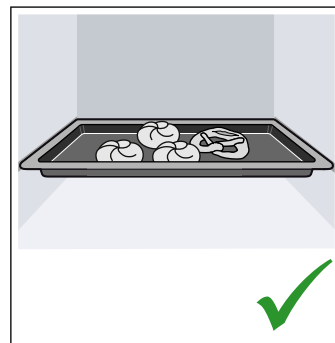
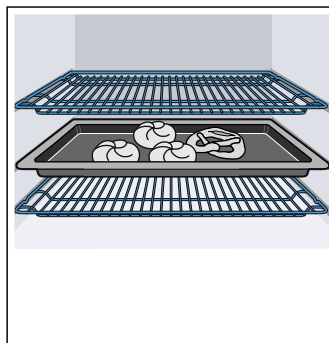
- Spotřebič přehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



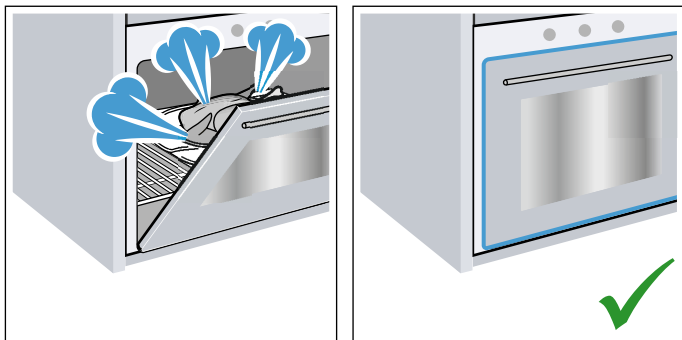
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



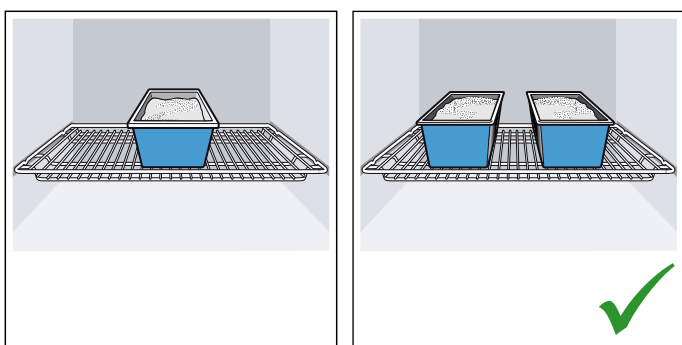
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.

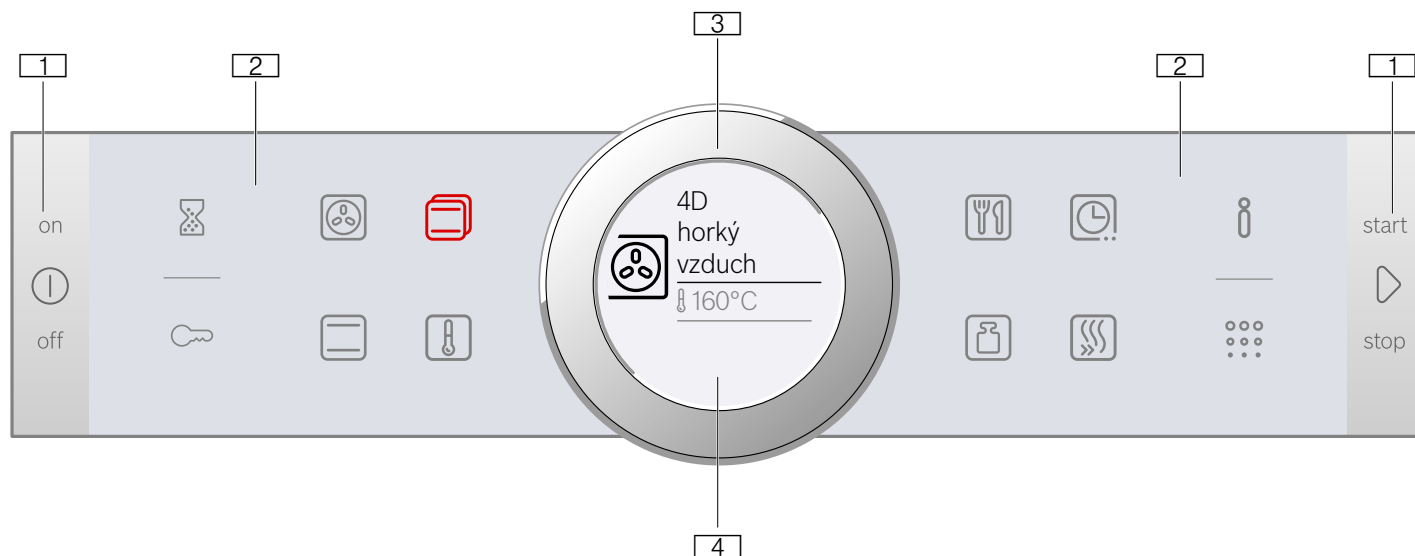


Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Seznámení se se spotřebičem

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

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



1 Tlačítka

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

2 Dotyková pole

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

3 Otočný volič

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

4 Displej

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

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

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

Symbol	Význam
Tlačítka	
ⓘ	on (zapnuto)/off (vypnuto) Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Ovládací panel

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

Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči se zapnutým druhem ohřevu.

▷	start/stop	Spustit provoz a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit
---	------------	---

Dotyková pole vnější

⌚	Budík	Zvolit budík
🔒	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)
ℹ️	Informace	Zobrazení pokynů Dlouhým stiskem (cca 3 s) vyvolejte základní nastavení.
⋮	Pyrolýza	Volba druhu provozu Čisticí funkce

Dotyková pole vnitřní

🔥	4D horký vzduch	Zvolte přímo druh ohřevu 4D horký vzduch
📄	Horní/dolní ohřev	Přímá volba druhu ohřevu Horní/dolní ohřev
📖	Způsoby topení	Zvolte druh provozu Druhy ohřevu.
🌡️	Teplota	Zvolte teplotu pro varný prostor
🍴	AutoPilot	Volba druhu provozu Pokrmy pomocí pečících programů
📏	Hmotnost	Volba hmotnosti u druhu provozu Pokrmy
🕒	Časové funkce	Volba časových funkcí
🔥	Rychlý ohřev	Spustte nebo přerušete rychlý ohřev pro varný prostor

Dotykové pole, jehož hodnotu můžete na displeji změnit, nebo je zobrazena v popředí, svítí červeně.

Otočný volič

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

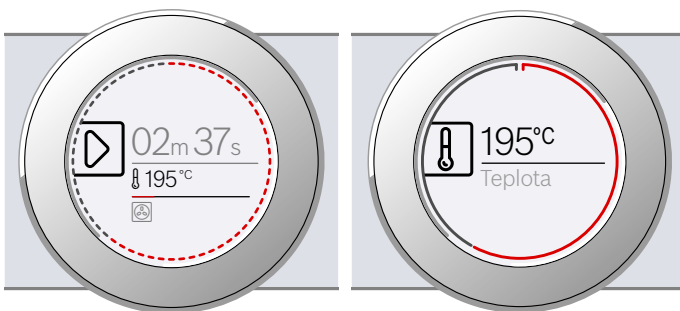
Ve většině nabídek, např. teploty, musíte po dosažení minimální nebo maximální hodnoty otáčet otočným voličem zpátky. U druhů ohřevu např. se po posledním bodě znovu zobrazí první.

Displej

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

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna. Písmo je bílé, podtržené bílou čarou. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

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



Prstenec

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec.

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

Způsoby topení

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

Symbole jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
4D horký vzduch	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
Horní/dolní ohřev	30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šfavatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
Horký vzduch eco	30–275 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejeefektivnější je tento druh ohřevu při 125–275 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.

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

Ukazatel teploty

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

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

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











Druhy provozu

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

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Druh provozu	Použití
Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 14	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu.
AutoPilot → "Pokrm" na straně 27	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Pyrolýza → "Čisticí funkce" na straně 21	Čisticí funkce vyčistí varný prostor téměř sama.

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

	Horní/dolní ohřev eco	30–300 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů. Teplota sálá shora i zdola. Nejefektivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
	Gril s cirkulací vzduchu	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplota sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplota sálá zdola.
	Rozmrazování	30–60 °C	Pro šetrné rozmrazování zmražených pokrmů.
	Udržování teploty	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.

Navržené hodnoty

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

Další informace

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

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

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

Funkce varného prostoru

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

Otevření dvířek spotřebiče

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

Osvětlení varného prostoru

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

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 18

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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

Upozornění: Doba doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 18

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

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

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

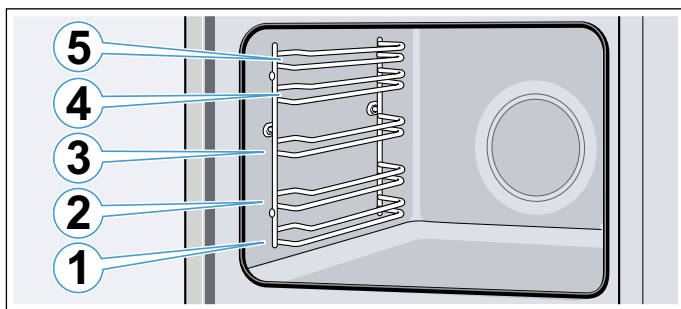
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

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

Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má pět výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí ve varném prostoru označena symbolem grilování.



Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodicí tyče příslušné výšky zasunutí.


Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

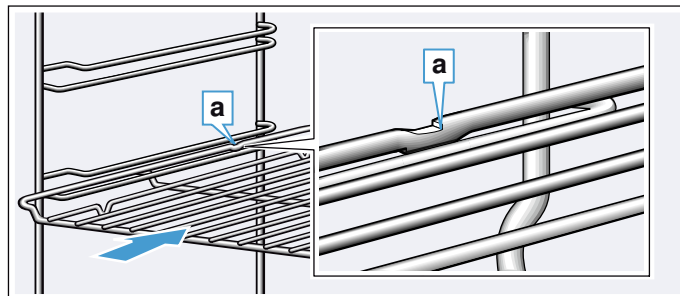
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepoužíváte, vyjměte z trouby.

Funkce zaskočení

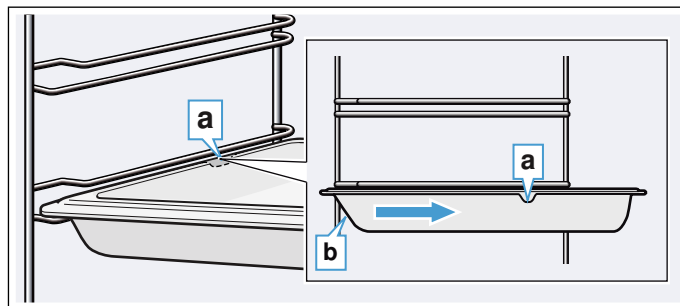
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunutě do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů .



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

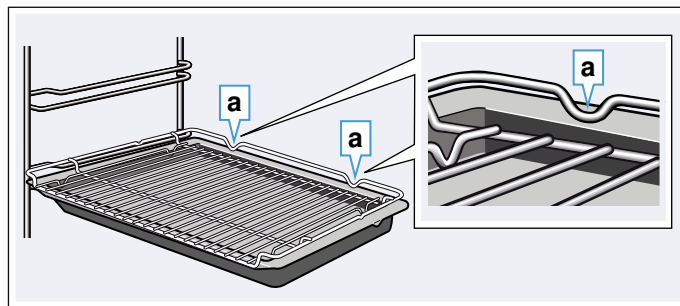


Kombinování příslušenství

Rošt můžete zasunout do trouby současně s univerzálním vysokým plechem, aby se do něj zachytila odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupy **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodicí tyčí příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 26

Zvláštní příslušenství

Rošt

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

Univerzální vysoký plech, vhodný pro pyrolýzu

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

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

Plech na pečení, vhodný pro pyrolýzu

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

Profesionální vysoký plech s vkládacím rostem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech, vhodný pro pyrolýzu

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

Pečicí kámen, vhodný pro pyrolýzu

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

Pečicí kámen musí být předeřhřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč (5,1 l)

Na dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuvný systém jednoduchý, vhodný pro pyrolýzu

Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém dvojitý, vhodný pro pyrolýzu

Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém trojitý, vhodný pro pyrolýzu

Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.

Před prvním použitím

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


První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 18


Nastavení jazyka

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

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

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Otočným voličem nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na pole . Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu. Zobrazí se aktuální čas.

Čištění varného prostoru a příslušenství

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

Čištění varného prostoru


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

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

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

Nastavení

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off .

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

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

Zapnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ① zapněte spotřebič.

Všechna dotyková pole se rozsvítí červeně. Na displeji se objeví logo Bosch a poté první druh ohřevu menu.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 18

Vypnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ① vypněte spotřebič.

Případně probíhající funkce se ukončí.

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 18

Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop ▷.

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

Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop ▷ můžete zastavit a znovu spustit provoz.

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

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

Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navržený druh provozu. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop ▷.

Pokud chcete nastavit jiný druh provozu, přesný popis najdete v příslušné kapitole.

V zásadě platí:

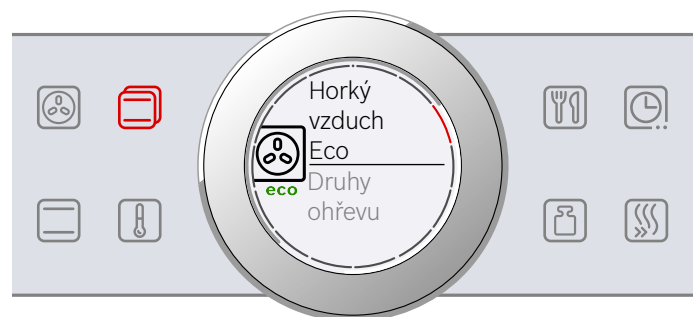
1. Klepněte na příslušné pole. Symbol svítí červeně.
2. Otočným voličem změňte zvýrazněnou volbu.
3. Pokud je to nutné, proveďte další nastavení. Klepněte na příslušné pole a otočným voličem změňte hodnotu.
4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne pracovat.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

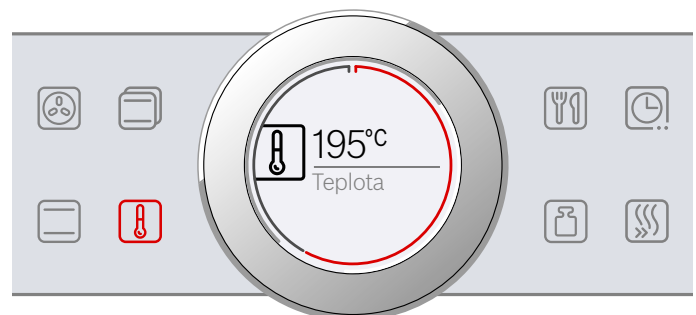
Není-li zvolen druh provozu Druhy ohřevu, klepněte na pole . Symbol svítí červeně a na displeji se objeví první druh ohřevu s navrženou teplotou.

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

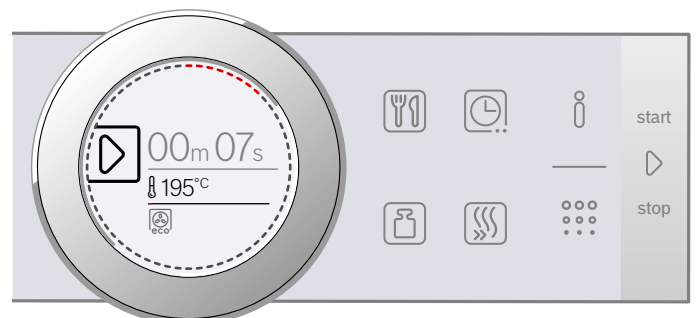
1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Klepněte na pole . Na displeji je bíle zvýrazněna teplota.
3. Otočným voličem nastavte teplotu.



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




Spotřebič začne ohřívat.

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

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

Ändern (změnit)

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



Pro změnu druhu ohřevu nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušte provoz a klepněte na pole . Objeví se první druh ohřevu s příslušnou navrženou teplotou. Otočným voličem změňte druh ohřevu.

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

Přímá volba druhů ohřevu

Určité druhy ohřevu můžete volit přímo pomocí dotykových polí. Spotřebič tak lze nastavit ještě jednodušeji a rychleji.

Druhy ohřevu, které lze nastavit pomocí přímé volby:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev



Nastavení

1. Klepněte na pole s požadovaným druhem ohřevu. Teplota je ihned zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte teplotu.
3. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Spotřebič začne ohřívat.

Rychloohřev

S rychloohřevem můžete u některých druhů ohřevu zkrátit dobu zahřívání.


Pro rychloohřev jsou vhodné následující druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

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

Nastavení

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


1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Klepněte na pole .

Symbol svítí červeně. Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál a na displeji se objeví upozornění. Symbol již nesvítí. Vložte pokrm do trouby.




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



Přerušit


Pro přerušování rychlého ohřevu klepněte znovu na pole . Symbol již nesvítí.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

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

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

Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 18

Nastavení doby trvání

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


Nastavení

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


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

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

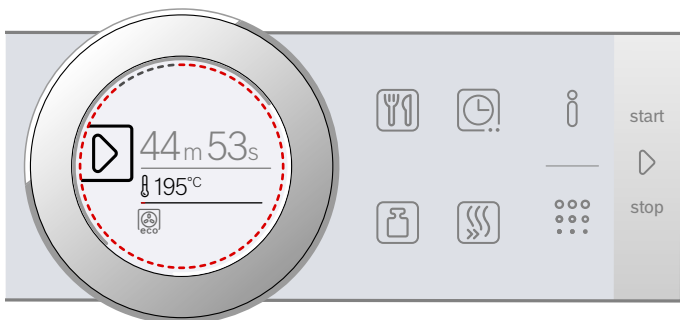
Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
2. Před spuštěním klepněte na pole . Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
3. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



Po dvou sekundách je hodnota převzata, nebo dvakrát klepněte na pole . Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm doba trvání.

4. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba.



Spotřebič začne ohřívat.

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

Pomocí pole [🕒] můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off [🔌].

Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit dobu trvání, klepněte na pole [🕒]. Doba trvání je zvýrazněna bíle a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Změnu převezměte pomocí pole [🕒].

Chcete-li zrušit dobu trvání, nastavte ji znovu na nulovou hodnotu. Po převzetí změny můžete pokračovat v provozu tlačítkem start/stop ▷ bez doby trvání.

Nastavení konce

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

Upozornění

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

Nastavení

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

Příklad na obrázku: Nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotov ve 12:00 hodin.

1. Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
2. Nastavte dobu trvání.
3. Před spuštěním znovu jednou klepněte na pole [🕒]. Na displeji je konec zvýrazněn bíle.

4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



Po několika sekundách je hodnota převzata, nebo znovu klepněte na pole [🕒]. Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm čas konce.

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



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

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

Pomocí pole [🕒] můžete znovu nastavit dobu trvání nebo tlačítkem start/stop ▷ pokračovat v provozu bez doby trvání.

Když je spotřebič hotov, vypněte jej tlačítkem on/off [🔌].

Změnit a přerušit

Pro změnu času konce nejprve tlačítkem start/stop ▷ přerušete provoz a dvakrát klepněte na pole [🕒]. Čas konce je zvýrazněn bíle a můžete jej kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Tlačítkem start/stop ▷ můžete pokračovat v provozu.

Chcete-li zrušit čas konce, nastavte jej znovu na nulovou hodnotu. Tlačítkem start/stop ▷ můžete přímo spustit nastavenou dobu trvání.

Upozornění: Čas konce můžete změnit pouze v případě, že doba trvání ještě neuplynula. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Nastavení budíku



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

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.


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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

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

Upozornění: Po několika sekundách se budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubíhat.

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

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

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


Změnit a přerušit

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

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

Dětská pojistka

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



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

Aktivace a deaktivace

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

Pole  stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.




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

Základní nastavení

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


Změna základních nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

- Na cca 3 sekundy stiskněte pole **i**.
Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
- Potvrďte pokyny stisknutím pole .
- Otočným voličem podle potřeby změňte nastavení.
- Klepněte na pole .
Na displeji se zobrazí další nastavení, které můžete otočným voličem změnit.
- Pomocí pole  procházejte všechna nastavení a podle potřeby je měňte otočným voličem.
- Na konci potvrďte nastavení stisknutím pole **i** na cca 3 sekundy.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Přerušit

Pokud změny nechcete uložit, můžete je zrušit tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) . Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena.

Seznam základních nastavení

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

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Čas ve formátu 24 h
Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off )
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni
Zobrazení hodin	Vyp. Digitální*
Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek a zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Způsoby ohřevu* AutoPilot
Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální

Vysouvací systém	Spotřebič není dovybaven* (u rámu a jednoduchého výsuvu) Spotřebič je dovybaven (u dvojitého a trojitého výsuvu)
Program sabat	Zapnutý Vypnutý*
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*

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

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

Výpadek elektrického proudu



Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

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

Změna času

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

Spotřebič musí být vypnutý.

- Na cca 3 sekundy stiskněte pole **i**.
Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
- Potvrďte pokyny stisknutím pole .
- Klepněte na pole .
Zobrazí se nastavení času.
- Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
- Potvrďte nastavení stisknutím pole **i** na cca 3 sekundy.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Program sabat





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

Spouštění programu sabat


Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 18

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

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

- Otočným voličem nastavte druh ohřevu Program sabat .
- Klepněte na pole . Na displeji je bíle zvýrazněna teplota.
- Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
- Před spuštěním klepněte na pole . Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
- Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.
Upozornění: Čas konce nelze měnit.
- Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Spotřebič začne ohřívat.



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

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

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nezastaví.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

Čištění

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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

Vnitřek spotřebiče

Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pozor! Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Nelepší je použít čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 21 Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citronovou.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Tipy

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


Čisticí funkce

Vyčistěte pečicí prostor pomocí funkce „pyrolýza“.
Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

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


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

Upozornění

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

Varování

Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
-  Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Varování

Nebezpečí poškození zdraví!

Pomocí funkce čištění se pečicí prostor ohřeje na velmi vysokou teplotu, takže se zbytky po pečení a grilování spálí. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic. Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdržujte se v místnosti delší dobu. Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat. Pokyny dodržujte také při provozu s časovou prodlevou s posunutým časem konce.

Před spuštěním čisticí funkce

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

Vyčistěte vnitřní stranu dvířek spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti dvířek. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte!

Upozornění: Společně dodávané smaltované příslušenství můžete čistit pomocí čisticí funkce. Pomocí této funkce se nesmí čistit žádné rošty. Rošty nejsou pro čisticí funkci vhodné a zabarvily by se. Další příslušenství, které je vhodné pro čisticí funkci, najdete v tabulce se zvláštním příslušenstvím. → "Příslušenství" na straně 12

Varování

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.




Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

Nastavení čisticí funkce


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


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


- Klepněte na pole . Na displeji je stupeň čištění zvýrazněn bíle.
- Otočným voličem nastavte stupeň čištění.
- Potvrďte tlačítkem start/stop . Objeví se pokyn k nutným přípravám na čisticí funkci.
- Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u čisticí funkce neobjeví.

Čisticí funkce se spustí.


V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.

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

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

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



Posunutí času konce


Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním klepněte na pole  a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

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

Změnit a přerušit

Po spuštění již stupeň čištění nelze změnit.

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

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

Po skončení čistící funkce

Když pečicí prostor vychladne, vlhkým hadrem vytřete zbývající popel v pečicím prostoru a v oblasti dvířek spotřebiče.

Upozornění: Při příliš velkém znečištění může na smaltovaných plochách zůstat bílý povlak. Jedná se o zbytky potravin a je nezávadný. Na funkci nemá žádný vliv. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Rámy

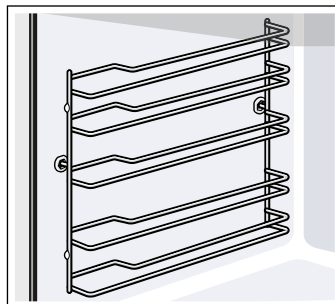
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

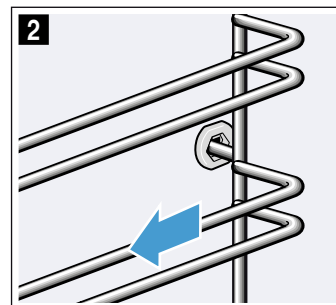
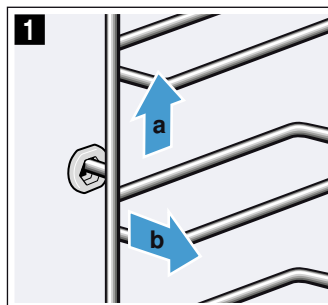
Varování – Nebezpečí popálení!

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

Vyjmutí rámu



1. Rám vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek **1**).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek **2**).

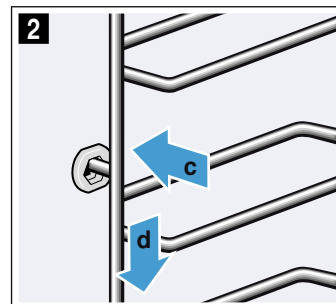
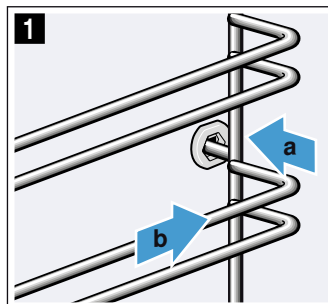


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. U obou rámu dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vepředu.

1. Rám zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázek **1**).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c** tak, aby rám i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (obrázek **2**).



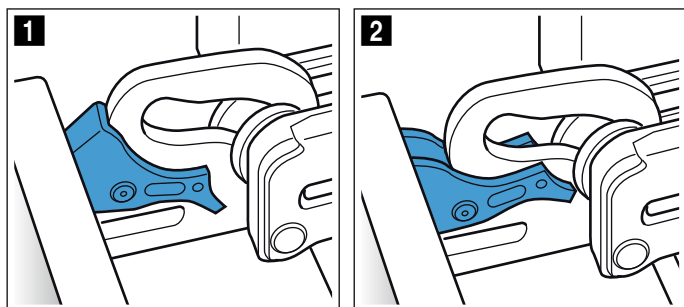
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek **1**), jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek spotřebiče vyklopené (obrázek **2**), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

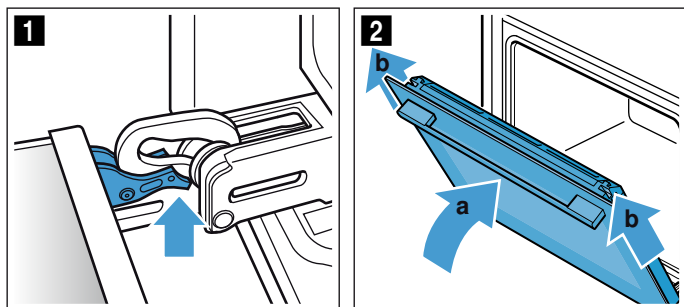


Varování **Nebezpečí poranění!**

- Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevit. Nesahejte do prostoru závěsů.

Vysazení dvířek spotřebiče

1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče a přitlačte je směrem ke spotřebiči.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



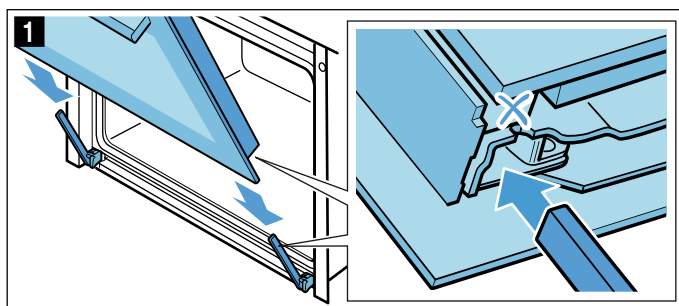
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

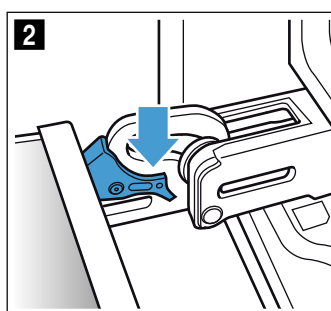
1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek **1**).

Přiložte oba závěsy dole k vnější tabuli a použijte ji jako vodící plochu.

Dejte pozor, abyste závěsy zasunuli do správného otvoru. Musí být možné je zasunout zlehka a bez odporu. Pokud ucítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek **2**).

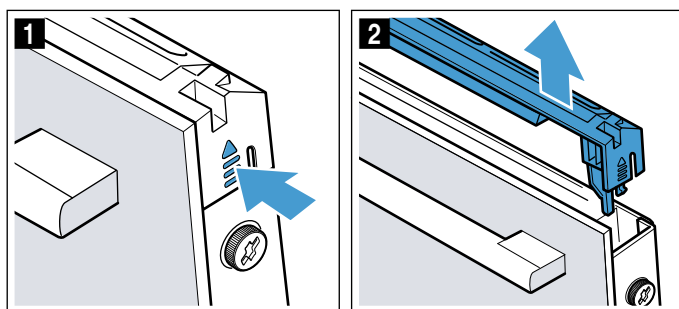


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

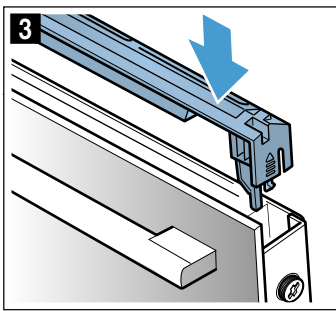
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat. → "Čištění" na straně 19

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



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

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



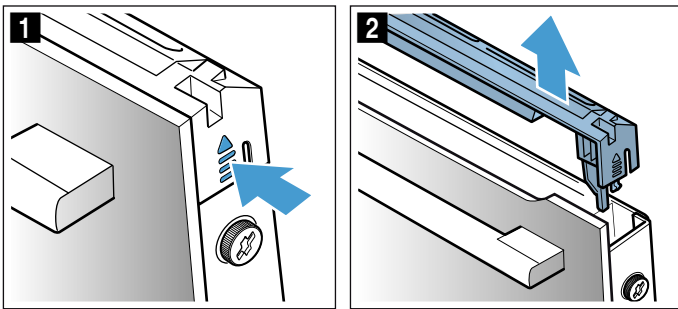
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

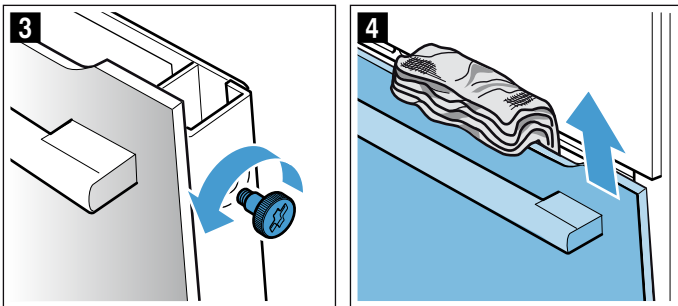
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

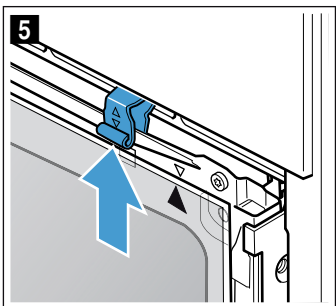
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



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



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování

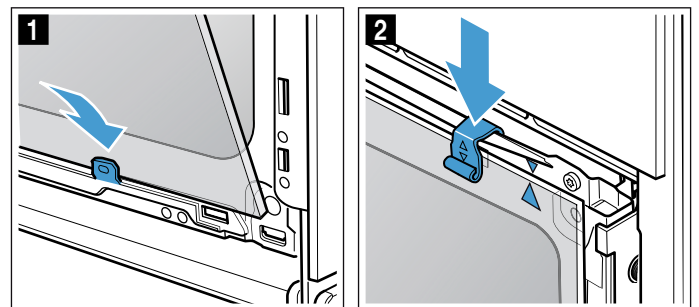
Nebezpečí úrazu!

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

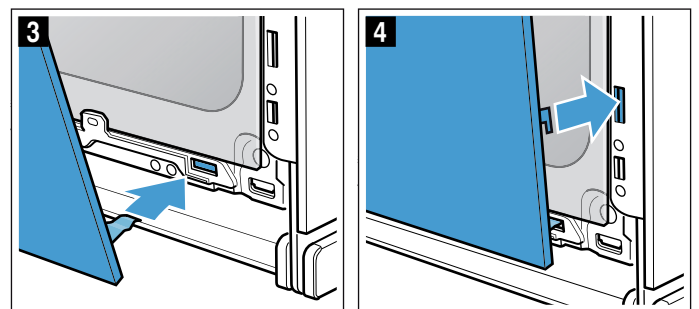
Montáž na spotřebič

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

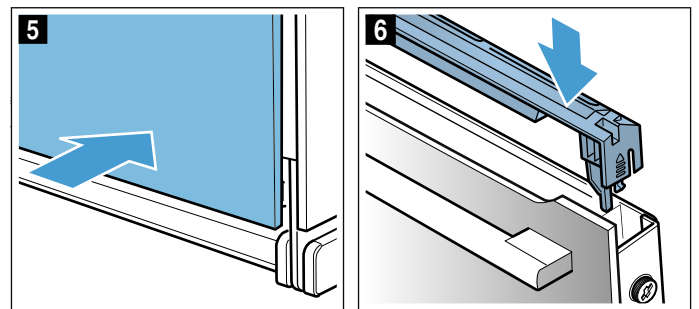
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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

Co dělat v případě poruchy?

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

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka. Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce. Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadek elektrického proudu	Znovu nastavte jazyk a čas.
Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví.	Základní nastavení změněno.	Změňte základní nastavení ukazatele hodin.
Dvířka spotřebiče nejde otevřít.	Dvířka spotřebiče jsou zablokována dětskou pojistkou.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím pole  po dobu cca 4 sekund. Zablokování lze vypnout v základních nastaveních.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji svítí symbol  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokována čisticí funkcí.	Počkejte, až se varný prostor ochladí a zmizí symbol  .
Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol  .	V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim.	Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříňce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu.	Otočný volič byl omylem uvolněn.	Otočný volič je odnímatelný. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem.
Otočný volič se otáčí obtížně.	Nečistoty pod otočným voličem.	Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit. Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevýjímejte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.


Varování – Nebezpečí poranění!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

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

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

Samostatné odstraňování závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

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

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 28

Maximální doba provozu


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

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

Maximální doba provozu dosažena

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

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

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

Pokrmy

Pomocí druhu provozu „AutoPilot“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič za vás sám samostatně zvolí většinu nastavení.

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

Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z lednice.
- Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Budete pouze vyzváni, abyste zadali hmotnost. Nastavení hmotnosti mimo stanovené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložená teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.





Volba pokrmu

V následující tabulce najdete vhodné hodnoty nastavení pro uvedené pokrmy.

Pokrmy
Kuře, bez nádivky
Krůtí prsa
Vepřová pečeně bez kosti
Dušená hovězí pečeně
Telecí pečeně, prorostlá
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená
Sekaná z čerstvého mletého masa
Guláš
Hovězí závitky
Eintopf se zeleninou

Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu.



1. Klepněte na pole . Na displeji je první pokrm zvýrazněn bíle.
2. Otočným voličem nastavte požadovaný pokrm.
3. Klepněte na pole . Na displeji je hmotnost zvýrazněna bíle.
4. Otočným voličem nastavte hmotnost pokrmu. Doba trvání se vypočte automaticky.
5. Potvrďte tlačítkem start/stop . Objeví se upozornění na příslušenství a výšku zasunutí.
6. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u pokrmů neobjeví. Spotřebič začne ohřívat.

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


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


Dokončování

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


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

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na pole .

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



Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním klepněte na pole  a otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.

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

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

Silikonové formy

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

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

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení
první rošt: výška 5
druhý rošt: výška 3
třetí rošt: výška 2
čtvrtý rošt: výška 1

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádobu a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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




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














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
















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







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

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

Použité druhy ohřevu:
 ■  4D horký vzduch
 ■  horní/dolní ohřev
 ■  stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		150-170	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z třešňového těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	2		160-180	40-60
Dortový korpus z třešňového těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		170-190	45-55
Koláč	Koláčová forma, černý plech	3		190-210	25-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-170	50-70
Kynutý koláč	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	30-50

Koláče na plechu					
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-180	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	30-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	25-35
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		160-180	55-65
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	3		170-190	45-55
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	3		180-200	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	2		160-170	25-35
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g mouky	Plech na pečení	2		150-170	45-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	2		170-180	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		200-220	35-45

Drobné pečivo					
Koláčky	Plech na pečení	3		160**	20-30
Koláčky	Plech na pečení	3		150**	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150**	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140**	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	15-30

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3	☐	160-180	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3	☉	170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3	☐	200-220	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	190-210	35-45
Plundrové pečivo	Plech na pečení	3	☉	160-180	20-30

Cukroví

Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	☐	140-150**	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	☉	140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-150**	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	130-140**	35-55
Cukroví	Plech na pečení	3	☉	140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-160	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	140-160	15-30
Sněhové cukroví, bezé	Plech na pečení	3	☉	80-90*	120-150
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	80-90*	120-180
Makrónky	Plech na pečení	3	☉	90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	90-110	30-45

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkráťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.

Pečli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šřavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokřý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezžhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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



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




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
















Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		250-270	-	20-25
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	10-15
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		170-190*	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		180-200	-	20-30
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	20-30
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	10-15
Louhované pečivo, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech	3		180-200	-	20-25
Croissanty, syrové polotovary	Univerzální vysoký plech	3		170-190	-	30-35
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (bez předeřtání)	Rošt	5		-	3	4-6

* Předeřtání

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení
- první rošt: výška 5
- druhý rošt: výška 3
- třetí rošt: výška 2
- čtvrtý rošt: výška 1

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuněte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuněte formu do výšky 1.

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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




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

















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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	3		190-210	10-15
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým těstem 1 ks	Rošt	3		190-210	15-20
Pizza s tenkým těstem 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza se silným těstem 1 ks	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza se silným těstem 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	20-30
Pizza-bagetka	Rošt	3		200-220	15-20
Mini pizzy	Univerzální vysoký plech	3		180-200	15-20
Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantní koláče a quiche					
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Dortová forma, černý plech	3		190-210	30-40
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	3		260-280*	10-15
Pirohy	Nákypová forma	2		190-200	30-45

* Předehřátí

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Empanada	Univerzální vysoký plech	3		180-190	30-45
Burek	Univerzální vysoký plech	1		200-220*	20-30

* Předehřátí

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- Formy na roštu: výška 2
 - Univerzální vysoký plech: výška 3
- Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2.

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech

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

Nádoba

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

Doporučené hodnoty nastavení

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




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



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

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

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

Použití druhů ohřevu:

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

Nákypy a suflé	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačí forma	2		200-220	30-50
Nákyp, sladký	zapékačí forma	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačí forma	2		160-180	50-60
Lasagne, mražené, 400 g	rošt	2		190-210	30-35
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačí forma	2		160-190	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	zapékačí forma	3+1		150-170	60-80
Suflé	zapékačí forma	2		160-180*	35-45
Suflé	formičky na 1 porci	2		170-190	65-75

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 12

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

Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Drůbež po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

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

Tipy

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

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

Použité druhy ohřevu:

- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu

- Velkoplošný gril
- stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	Rošt	4		-	3*	15-20
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální vysoký plech	3		190-210	-	20-25
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Kachna a husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	2		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100

* 5 min. předehřát

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

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

Pečení na roštu

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

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk a šťáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 12

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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




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








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

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

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

Použití druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Uzené kotle s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Přiklopená nádoba	2		210-230	-	70-90
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	5		-	2	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)	Rošt	5		-	3*	8-12

* Předehřátí

** Nepředehřívát

*** Bez obracení

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min.
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, silný 3 cm, středně propečený**	Rošt	3		-	3	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		200-210	-	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí hřbet s kostí***	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí kotlety	Rošt	3		-	3	12-16
Klobásy						
Grilovací párky	Rošt	4		-	3	10-15
Pokrm z masa						
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	-	60-70
* Předehřátí ** Nepředehřívát *** Bez obracení						

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

Ryby

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

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

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

Pečení a grilování na roštu

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

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

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

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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




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








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

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

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

Použití druhů ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	2		170-190	-	30-40
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	4		-	1*	15-25
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	4		-	3	10-20
Ryba, zmrazená						
Rybí filé, přírodní	nádoba uzavřená	2		210-230	-	20-30
Rybí filé, zapečené	rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí prsty (průběžně obračejte)	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	20-30

* Předeřhát

** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.

Zelenina a přílohy

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

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




Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální vysoký plech	5		-	3	10-15
Brambory						
Pečené brambory, rozpuštěné	Univerzální vysoký plech	3		160-180	-	45-60
Výrobky z brambor, zmrazené						
Bramborové placky (růsti)	Univerzální vysoký plech	3		200-220	-	25-35
Bramborové taštičky, plněné	Univerzální vysoký plech	3		190-210	-	20-30
Krokety	Univerzální vysoký plech	3		200-220	-	25-35
Hranolky	Univerzální vysoký plech	3		190-210	-	25-35
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	30-40

Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.


Příprava jogurtu

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

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálek nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jogurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		40-45	8-9

Druhy ohřevu eco

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

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

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

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

Druh ohřevu eco se používá pro určení energetické třídy.

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

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

Papír na pečení



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
















Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch Eco
-  horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeňého těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Bábovková forma	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		150-170	25-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-190	15-20
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Koláčky	Plech na pečení	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	3		200-220	35-45

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150	25-35
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		160-180	25-35

Chléb a housky

Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	Forma na biskubský chlebiček	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	3		250-275	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3		180-200	20-30

Maso

Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-180	110-130

Ryby

Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Přiklopená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	Přiklopená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

Mírný ohřev

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

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

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

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

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

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

Nádoba

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba


úplně vychladlá. Nechte pečicí prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohřát.
















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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Drůbež						
Kachní prsa, růžová 300 g	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Plátky kuřecích prsou, 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		4	120*	45-60
Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	120*	110-130
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	130-180
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	45-70
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	100*	150-180
Hovězí maso, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, silný 5-6 cm	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	120-180
Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	80-140
Telecí pečeně, silná 7-10 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	80*	140-200
Telecí panenka, celá, 800 g	Nepřiklopená nádoba	2		4-6	80*	70-120
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-50
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g	Nepřiklopená nádoba	2		4	80*	30-45
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		6-8	95*	120-180
* předeřte						

Tipy pro mírný ohřev

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

Sušení

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

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

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


Doporučené hodnoty nastavení






V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti,

zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1-2 rošty		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	5-8
Houby na plátky	1-2 rošty		60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-6

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

Ovoce

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

Zelenina


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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí pečiva


Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, lehké	mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-30
	plech na pečení	2		Kynutí pečiva	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-40
	plech na pečení	2		Kynutí pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

Tento druh ohřevu je vhodný pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici.

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

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

Doporučené hodnoty nastavení

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


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



Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve $^{\circ}\text{C}$	Doba trvání v min
Chléb, housky					
Chléb a housky všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75

Udržování teploty

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

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

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

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

Zakrytý jablkový koláč na dvou úrovních: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.

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




Vodový piškot















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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Pečení					
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčky	Plech na pečení	3		160*	20-30
Koláčky	Plech na pečení	3		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	35-45
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Vodový piškot, 2 úrovně	Rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90


* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu



** Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Grilování					
Opečené toasty*	rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 ks**	rošt	4		3	25-30

* Nepředehřívát.

** Po 2/3 celkové doby obraťte.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001182452

980903



**Mikrovltná trouba
BFL634GB1**





BOSCH

[cz] Návod k použití



Obsah

	Určené použití	4
	Důležité bezpečnostní informace	4
	Obecné informace	4
	Mikrovlnná trouba	5
	Příčiny poškození	6
	Ochrana životního prostředí	6
	Ekologická likvidace	6
	Poznejte váš spotřebič	7
	Ovládací panel	7
	Ovládací tlačítka	7
	Displej	8
	Další informace	8
	Funkce varného prostoru	8
	Před prvním použitím	9
	První použití	9
	Obsluha spotřebiče	9
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	9
	Provoz	10
	Výběr provozního režimu	10
	Mikrovlnný ohřev	10
	Nádobí	10
	Nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu	11
	Nastavení mikrovlnného ohřevu	11
	Časovač	12
	Programy	12
	Nastavení programu	12
	Informace o programech	13
	Doba na odpočínutí	13
	Tabulka programů	13
	Základní nastavení	14
	Změna základních nastavení	14
	Seznam základních nastavení	14
	Výpadek proudu	14
	Změna času	14
	Čištění	15
	Čistící prostředky	15
	Odstraňování závad	16
	Zákaznický servis	17
	Číslo výrobku a výrobní číslo	17
	Technické specifikace	17

	Testováno v našem kuchyňském studiu	18
	Rozmrazování	18
	Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmrazených potravin	19
	Ohřívání pokrmů	20
	Vaření pokrmů	21
	Tipy pro vaření v mikrovlnné troubě	21
	Test pokrmů	22
	Pouze vaření pomocí mikrovlnného ohřevu	22
	Pouze rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu	22

Dodatečné informace o výrobcích, příslušenstvích, náhradních dílech a službách můžete najít na www.bosch-home.com/cz.

Určené použití

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Umožní vám to váš spotřebič bezpečně a správně obsluhovat. Ponechejte si tento návod k použití a montážní návod k budoucímu použití nebo pro další vlastníky.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v kuchyni. Dodržujte speciální montážní návod.

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Nezapojujte spotřebič, pokud byl během přepravy poškozený.

Připojovat přístroj bez zásuvek může pouze pouze odborník s oprávněním. Poškození způsobené nesprávným připojením není kryto zárukou.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič musí být používán pouze pro přípravu jídel a nápojů. Na spotřebič musíte během provozu dohlížet. Spotřebič používejte pouze uvnitř.

Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi neb osoby s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo jsou poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost ohledně toho, jak bezpečně používat tento spotřebič, a pokud pochopily s tím spojená rizika.

Děti si nesmí se hrát se spotřebičem nebo kolem něho. Děti nesmí čistit tento spotřebič ani provádět generální údržbu, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dozorem.

Udržujte děti mladší 8 let v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a silového kabelu. Vždy posunujte příslušenství do varného prostoru směrem dokola.

Důležité bezpečnostní informace

Obecné informace

Výstraha Nebezpečí požáru!

Hořlavé předměty skladované ve varné komoře se mohou vznítit. Ve varné komoře nikdy neskladujte hořlavé položky. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když je uvnitř dým. Odpojte ho od elektrické sítě nebo vypněte elektrický vypínač v pojistkové skříni.

Výstraha Nebezpečí závažných popálenin!

- Příslušenství a nádobí je velmi horké. Nádoby a příslušenství vyndávejte ze spotřebiče vždy chňapkami.
- Alkoholové výpary se mohou ve varné komoře vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy obsahující velké množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Výstraha Nebezpečí opaření!

- Přístupné části jsou během provozu horké. Horkých částí se nikdy nedotýkejte. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Při otvírání dvířek spotřebiče by mohla uniknout horká pára. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horké varné komoře může vytvářet horkou páru. Nikdy ho horké varné komory nenalévejte vodu.

Výstraha Nebezpečí zranění!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče se může rozvinout v prasklinu. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí přípravky nebo saponáty.
- Závěsy na dvířkách spotřebiče se při otvírání a zavírání dveří posunují a můžete být zachyceni. Držte vaše ruce z dosahu těchto závěsů.

⚠ Výstraha**Riziko úrazu elektrickým proudem!**

- Nesprávné opravy jsou nebezpečné. Opravy mohou být prováděny a poškozené kabel vyměňovány pouze jedním z našich vyškolených poprodejních techniků. Pokud je spotřebič vadný, odpojte ho od elektrické sítě nebo vypněte elektrický vypínač v pojistkové skříni. Kontaktujte poprodejní servis.
- Izolace kabelu u elektrických přístrojů se může při dotyku horkých částí spotřebiče roztavit. Nikdy nedávejte kabely spotřebiče do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe, může to mít za následek úraz elektrickým proudem.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Odpojte ho od elektrické sítě nebo vypněte elektrický vypínač v pojistkové skříni. Kontaktujte poprodejní servis

⚠ Výstraha**Nebezpečí kvůli magnetismu!**

V řídicí panelu nebo v řídicích prvcích jsou použity trvalé magnety. Mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Nositelé elektronických implantátů musí zůstat ve vzdálenosti alespoň 10 cm od řídicího panelu.

Mikrovlnná trouba**⚠ Výstraha****Nebezpečí požáru!**

- Použití přístroje k jinému účelu, než je jeho zamýšlený účel, je nebezpečné a může způsobit škodu. Není povoleno následující: sušení potravin nebo oblečení, ohřívání domácích pantoflí, polštářků se zrním nebo cereáliemi, hub, čištění látek vlhkým vzduchem nebo podobně. Například ohřívání pantoflí nebo polštářků se zrním nebo cereáliemi může způsobit požár i několik hodin poté, co byly ohřáté. Spotřebič musí být používán pouze k přípravě pokrmů a nápojů.

- Pokrmy se mohou vznítit. Pokrmy nikdy neohřívejte v tepelně izolačních obalech. Potraviny v plastových nebo papírových obalech nebo v obalech z jiných hořlavých materiálů nenechávejte při ohřívání nikdy bez dozoru. Nevybírejte mikrovlnný výkon nebo nastavení času, které je vyšší, než je nezbytné. Dodržujte informace poskytnuté v tomto návodu k použití. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou troubu k ohřevu potravin. Nikdy nerozmrazujte ani neohřívejte potraviny s nízkým obsahem vody, jak např. chléb, na příliš velký mikrovlnný výkon ani příliš dlouho.
- Vaření stolního oleje může způsobit požár. Nikdy mikrovlnným ohřevem nerozpálujte stolní olej.

⚠ Výstraha**Nebezpečí exploze!**

Kapaliny nebo jiné potraviny mohou explodovat, pokud jsou v nádobách, které byly pevně utěsněny. Nikdy neohřívejte kapaliny ani jiné potraviny v nádobách, které byly pevně utěsněny.

⚠ Výstraha**Nebezpečí popálení!**

- Potraviny se slupkou nebo kůží mohou během nebo po ohřátí prasknout nebo explodovat. Nikdy nevařte vejce ve skořápce ani neohřívejte vejce vařená natvrdo. Nikdy nevařte škeble ani korýše. U sázených vajec nebo vajec natvrdo musíte předem napíchnout žlutek. U potravin s tvrdou slupkou nebo kůží, jako jsou např. jablka, rajská jablíčka, brambory a párky může slupka nebo kůže prasknout. Před ohříváním proto slupky nebo kůži napíchněte.
- U kojenecké výživy se teplo nerozděluje stejnoměrně. Nikdy neohřívejte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Sundejte vždy víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepte. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté potraviny vydávají teplo. Ohnivzdorné nádoby může být horké. Nádoby a příslušenství vydávejte ze spotřebiče vždy chňapkami.
- Vzduchotěsný obal může při ohřívání prasknout. Vždy se řiďte pokyny na obalu. Nádoby a příslušenství vydávejte ze spotřebiče vždy chňapkami.

⚠ Výstraha**Nebezpečí opaření!**

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. To znamená, že je dosaženo teploty varu kapaliny, aniž by vystupovaly typické bubliny. Již při sebemenším ořesu nádoby může horká tekutina náhle prudce převřít nebo vystříknout.

Při ohřívání vložte vždy do nádoby lžiči. Zabráníte tím utajenému varu.

⚠ Výstraha**Nebezpečí zranění!**

Nevhodné nádobí může prasknout. Nádobí z porcelánu nebo keramiky může mít v držadlech nebo pokličkách drobné dírkky. Za těmito dírkami mohou být skryty dutinky. Vnikne-li do těchto dutinek vlhkost, může dojít k prasknutí tohoto nádobí. Použijte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

⚠ Výstraha**Riziko úrazu elektrickým proudem!**

Tento spotřebič je vysokonapěťový spotřebič. Nikdy neodstraňujte kryt.

⚠ Výstraha**Riziko vážného poškození zdraví!**

- Při nedostatečném čištění může dojít k porušení povrchu. Docházelo by k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič pravidelně čistěte. Ihned odstraňte veškeré zbytky potravin. Varný prostor, těsnění dvířek, dvířka a zarážku dveří udržujte vždy čisté. → "Čištění" na straně 15

- Pokud jsou dvířka varného prostoru nebo těsnění dvířek poškozeny, mikrovlnná energie může unikat. Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud jsou dvířka varného prostoru nebo těsnění dvířek poškozeny. Kontaktujte poprodejní servis
- Mikrovlnná energie bude ze spotřebiče, který nemá žádný kryt, unikat. Nikdy neodstraňujte kryt. Ohledně veškerých údržbářských a opravárenských prací kontaktujte poprodejní servis.

**Příčiny poškození****Varování!**

- Tvorba jisker: Kov - např. lžička ve skle - musí být udržovaný ve vzdálenosti alespoň 2 cm od stěn varné komory a uvnitř dvířek. Jiskry by mohly neopravitelně poškodit sklo na vnitřku dvířek.
- Nádoby z alobalu: Ve spotřebič nepoužívejte nádoby z alobalu. Poškodí spotřebič jiskrami, které produkují.
- Provoz mikrovlnné trouby bez pokrmu: Provoz mikrovlnné trouby bez pokrmu ve varném prostoru může vést k přetížení. Nikdy mikrovlnnou troubu nezapínejte, pokud uvnitř není žádný pokrm. Výjimkou z tohoto pravidla je krátká zkuška nádobí z kameniny. → "Provoz přístroje" na straně 9
- Vlhkost ve varném prostoru: Za delší dobu může vlhkost ve varném prostoru vést ke korozi. Po použití nechejte varný prostor vyschnout. Nenechávejte vlhké potraviny v zavřeném varném prostoru po delší dobu. Neskladujte potraviny ve varném prostoru.
- Extrémně špinavé těsnění: Pokud je těsnění velmi špinavé, nebudou dvířka spotřebiče již déle během provozu správně uzavřena. Přední části přilehlých jednotek mohou být poškozeny. Vždy udržujte těsnění čisté. → "Čištění" na straně 15
- Popcorn pro přípravu v mikrovlnné troubě: Nikdy nenastavujte mikrovlnný výkon příliš vysoký. Používejte maximální mikrovlnný výkon 600 wattů. Sáček s popcornem položte vždy na skleněný tácek. Při přetížení mohou panely dvířek vyskočit.

**Ochrana životního prostředí****Ekologická likvidace**

Zlikvidujte obal ekologicky.

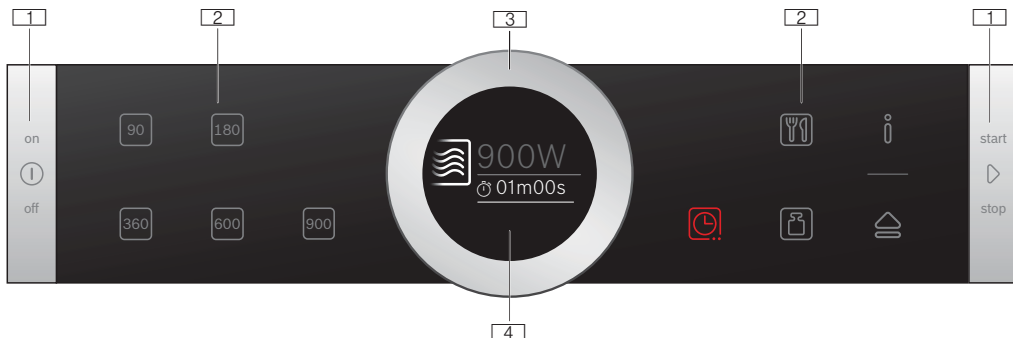


Tento spotřebič je opatřen označením v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice vytváří celoevropský platný rámec pro sběr a recyklaci vyloučených spotřebičů.

Poznejte váš spotřebič

V této kapitole vysvětlíme displeje a ovládací tlačítka. Dozvíte se také o různých funkcích vašeho spotřebiče.

Poznámka: Podle modelu spotřebiče se mohou jednotlivé detaily a barvy lišit.



1 Tlačítka

Tlačítka na levé a pravé straně ovládacího panelu mají tlakový bod. Stiskněte tato tlačítka pro jejich aktivaci.

U přístrojů, které nemají nerezovou přední část nemají tato dvě tlačítková dotyková pole tlakový bod.

2 Dotyková pole

Pod těmito dotykovými poli jsou senzory. Pro výběr funkce se jednoduše dotkněte příslušného symbolu.

3 Otočný knoflík

Otočný knoflík je připevněný tak, abyste s ním mohli otáčet neurčitě dlouho doleva nebo doprava. Lehce ho stiskněte a posunujte jím v požadovaném směru pomocí vašeho prstu.






4 Displej

Můžete vidět aktuální hodnoty nastavení, opce nebo poznámky na displeji.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete používat různá tlačítka, dotyková pole a otočné knoflíky pro nastavení požadované funkce přístroje. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.

Tento přehled ukazuje ovládací panel, když je spotřebič zapnutý ve vybraném provozním režimu.

90	Mikrovlnný výkon	Zvolí 90 wattů
180	Mikrovlnný výkon	Zvolí 180 wattů
360	Mikrovlnný výkon	Zvolí 360 wattů
600	Mikrovlnný výkon	Zvolí 600 wattů
900	Mikrovlnný výkon	Zvolí 900 wattů
	Možnosti nastavení času	Zvolte možnosti nastavení času
	Programy	Zvolí program
	Hmotnost	Zvolí v programu hmotnost
	Informace	Poznámky na displeji K vyvolání základního nastavení podržte dole (po dobu přibl. 3s)
	Automatické otvírání dvířek	



Dotekové pole s hodnotou na displeji, která může být změněna nebo zobrazena v popředí, svítí červeně

Ovládací tlačítka

Jednotlivá ovládací tlačítka jsou přizpůsobena pro různé funkce vašeho spotřebiče. Váš spotřebič můžete nastavit jednoduše a přímo.

Tlačítka a dotyková pole

Zde naleznete krátké vysvětlení o různých tlačítkách a dotykových polích.

Symbol	Význam
Tlačítka	
	on/off Zapnutí a vypnutí spotřebiče
	start/stop Spuštění nebo zastavení provozu
Dotyková pole	

Otočný knoflík

Otočný knoflík slouží ke změně hodnot nastavení zobrazených na displeji.

U většiny selekčních seznamů, např. programů, po posledním výběru následuje první.

U některých selekčních seznamů, např. doby trvání, musíte po dosažení maximální nebo minimální hodnoty otočit otočný knoflík zpět jiným způsobem.

Displej

Displej je strukturovaný tak, že si informaci můžete přečíst při zběžném pohledu v každé situaci.

Uprostřed je hodnota, kterou můžete aktuálně nastavit. Je zobrazena bílým písmem a podtržena. Hodnota na pozadí je zobrazena šedě.

Střed zájmu	Hodnota uprostřed se dá změnit přímo. Po spuštění provozu je uprostřed vždy doba vaření.
Zdůraznění	Pokud změňte hodnotu uprostřed pomocí otočného knoflíku, pouze tato hodnota bude zobrazována jako větší.



Okraj displeje

Okraj displeje můžete najít kolem vnějšího okraje displeje.

Můžete změnit hodnotu a okraj displeje vám ukáže, kde jste na seznamu výběrů. Podle oblasti nastavení a délky seznamu výběrů může být okraj displeje nepřetržitý nebo rozdělený na části.

Při odpočítávání doby vaření vždy každou vteřinu zmizí jedna červená část. Po každé celé minutě se všechny části opět rozsvítí.

Další informace

Ve většině případů poskytuje spotřebič poznámky a další informace o právě provedené akci.

Dotkněte se pole °. Poznámka se zobrazí na displeji po několika vteřin. K posunutí se na konec delších poznámek použijte otočný knoflík.

Některé poznámky se zobrazují automaticky, například jako potvrzení, nebo jako pokyn nebo upozornění.

Funkce varného prostoru

Funkce ve varném prostoru usnadňují použití vašeho spotřebiče. Například umožní, aby byl varný prostor dobře osvětlený a aby chladicí ventilátor chránil spotřebič před přehřátím.

Automatické otvírání dvířek

Pokud aktivujete automatické otvírání dvířek, pružiny dvířek se otevrou. Můžete zcela otevřít dvířka spotřebiče ručně.

Automatické otvírání dvířek nefunguje v případě přerušení dodávky elektriny. Můžete otevřít dvířka spotřebiče ručně.

Poznámky

- Pokud otevřete dvířka spotřebiče během provozu, provoz se přeruší.
- Když dvířka spotřebiče zavřete, provoz nepokračuje automaticky. Provoz musíte znovu spustit ručně.
- Pokud byl spotřebič delší dobu vypnutý, otevrou se dvířka spotřebiče s časovým zpožděním.

Osvětlení vnitřní části

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení vnitřní části. Pokud dvířka zůstanou otevřena déle než 5 minut, osvětlení varného prostoru se opět vypne. Při aktivaci automatického osvětlení dvířek se osvětlení varného prostoru opět zapne.

U všech provozních režimů se osvětlení varného prostoru zapne jakmile je spuštěn provoz. Po skončení provozu se osvětlení vypne.

Větrák

Větrák se zapíná podle potřeby. Horký vzduch uniká nad dvířka.

Větrák může dále běžet po určitou dobu po provozu.

Varování!

Nezakrývejte ventilační otvory. Jinak by se přístroj mohl přehřát.

Poznámky

- Během provozu mikrovlnného ohřevu zůstává spotřebič chladný. I přesto se větrák ještě zapne. Větrák může běžet o když provoz mikrovlnného ohřevu skončil.
- Na okně dvířek, stěnách a spodní části vnitřního prostoru se může vytvářet kondenzát. To je běžné a neovlivňuje to nepříznivě provoz mikrovlnného ohřevu. Po vaření kondenzát setřete.



Před prvním použitím


Předtím, než můžete váš nový spotřebič používat, musíte provést některá nastavení.

První použití


Po připojení spotřebiče k elektřině nebo po výpadku elektrického proudu se nastavení pro první použití zobrazí na displeji. Může trvat několik vteřin, než se objeví pokyn.

Poznámka: Můžete kdykoliv tato nastavení změnit v základním nastavení. → "Základní nastavení" na straně 14

Výběr jazyka

1. Otočte otočný knoflík pro nastavení požadovaného jazyka.
2. Pro spuštění stiskněte pole . Objeví se další nastavení.

Nastavení času

1. Čas nastavíte pomocí otočného knoflíku.
2. Pro spuštění stiskněte pole . Na displeji se objeví sdělení potvrzující, že prvotní použití bylo dokončeno.



Obsluha spotřebiče

Naučili jste se již o ovládacích tlačítkách a o tom, jak fungují. Nyní vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavíte. Dozvíte se, co se stane, když zapnete a vypnete spotřebič, a jak vybrat provozní režim.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Před nastavením spotřebiče ho musíte zapnout

Poznámka: Časovač může být také nastavený, když je spotřebič vypnutý. Některé displeje a poznámky zůstávají na displeji viditelné i po vypnutí spotřebiče.

Když spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud nejsou po žádné době použita žádná nastavení, přístroj se vypne automaticky.

Zapnutí spotřebiče

Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off 

Všechna dotyková pole svítí červeně. Na displeji se objeví logo Bosch následování maximální mikrovlnným výkonem.

Přístroj je připravený k použití.

Pole  svítí červeně.

V jednotlivých kapitolách můžete zjistit, jak nastavit provozní režimy.

Vypnutí spotřebiče

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off 

Veškeré funkce, které mohou probíhat, jsou zrušeny. Na displeji se objeví čas.

Poznámka: Můžete nastavit, zda nebo ne by se měl čas zobrazovat, když je spotřebič v základním nastavení vypnutý.

Provoz

Některé provozní kroky jsou pro všechny provozní režimy stejné. Dále se dozvíte o základních provozních krocích.

Spuštění provozu

Pro spuštění každého provozu stiskněte tlačítko start/stop. ▷

Po spuštění operace se na displeji zobrazí vaše nastavení. Okraj displeji se zobrazí také a ukazuje odpočítávání doby vaření.

Poznámka: : Pokud je provoz přerušený kvůli tomu, že byla dvířka spotřebiče otevřená, musí být provoz znovu spuštěný pomocí tlačítka ▷ start/stop poté, co byly dvířka zavřena.

Přerušení programu

Provoz můžete přerušit a znovu spustit stisknutím tlačítka start/stop.▷.

Pro zrušení všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

Poznámky

- Otevření dvířek spotřebiče také přeruší provoz.
- Ventilátor může po přerušení nebo zrušení provozu dále běžet.

Výběr provozního režimu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí přednastavený provozní režim. Toto nastavení můžete ihned spustit.

Pokud chcete vybrat jiný provozní režim, můžete zjistit podrobné popisy těchto režimů v příslušných kapitolách.

Vždy se používá následující:

1. Dotkněte se příslušného pole.
2. Otočte otočný knoflík pro změnu výběru, na který se zaměřujete.
3. Pokud je to nutné, změňte ostatní nastavení. Abyste to provedli, dotkněte se příslušného pole a změňte tuto hodnotu pomocí otočného knoflíku.
4. Pro spuštění stiskněte tlačítko ▷ start/stop



Mikrovlnný ohřev

Mikrovlnný ohřev můžete použít k rychlému vaření, ohřívání a rozmrazování.

K zajištění optimálního použití mikrovlnné trouby dodržujte prosím upozornění k nádobí a seznamte se s údaji v aplikačních tabulkách na konci tohoto návodu k použití. → *Testovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu na straně 18*

Nádobí

Ne všechno nádobí je vhodné do mikrovlnné trouby. Aby byl váš pokrm ohřátý a spotřebič se nepoškodil, používejte pouze nádobí do mikrovlnné trouby.

Vhodné nádobí

Vhodné je žáruvzdorné nádobí ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo tepelně odolného plastu. Tyto materiály propouštějí mikrovlny.

Můžete použít u servis. Ušetříte si tak přelévání pokrmů z jednoho talíře do druhého. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, zaručuje-li výrobce, že je vhodné k použití v mikrovlnných troubách.

Nevhodné nádobí

Kovové nádobí je nevhodné. Kov nepropouští mikrovlny. Pokrm v kovových nádobách zůstanou studené.

Varování

Tvorba jisker: Kov - např. lžička ve skle - musí být udržovaný ve vzdálenosti alespoň 2 cm od stěn varné komory a uvnitř dřívěk. Jiskry by mohly neopravitelně poškodit sklo na vnitřku dvířek.

Zkouška nádobí

Nikdy mikrovlnnou troubu nezapínejte, pokud uvnitř není žádný pokrm. Jediná výjimka z tohoto pravidla je krátký test nádobí.

Nejste-li si jisti, zda je vaše nádobí pro mikrovlnný ohřev vhodné, proveďte tento test.

1. Při maximálním výkonu vložte prázdnou nádobu na ½ až 1 minutu do spotřebiče.
2. Mezitím zkontrolujte její teplotu.

Nádoby by měla zůstat na dotek studená, popř. vlažná.

Jestliže je nádobí horké nebo vznikají jiskry, je nevhodné.

V tom případě test zastavte.

Nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu

Jso k dispozici následující nastavení výkonu mikrovlnného ohřevu.

Výkon	Pokrm	Maximální doba vaření
90 W	K rozmrazování choulostivých potravin	1 hod 30 min
180 W	K rozmrazování a dalšímu vaření	1 hod 30 min
360 W	K vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1 hod 30 min
600 W	K ohřívání a vaření pokrmů	1 hod 30 min
900 W	K ohřívání tekutin	30 min

Přednastavená hodnota:


Tento spotřebič poskytuje přednastavenou dobu vaření pro každý nastavený výkon mikrovlnného ohřevu. Můžete tuto hodnotu akceptovat nebo ji v příslušné oblasti změnit.

Nastavení mikrovlnné trouby

Příklad: Výkon mikrovlnného ohřevu 600 W, doba vaření 5 minut.

- Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off ①
Přístroj je připravený k použití. Zobrazí se maximální výkon mikrovlnného ohřevu jako přednastavená hodnota na displeji. Toto nastavení můžete kdykoliv změnit.
- Dotkněte se pole požadovaného výkonu mikrovlnného ohřevu.



Na displeji se zobrazí výkon mikrovlnného ohřevu a přednastavená doba vaření. Pole  svítí červeně.

- Otočte otočný volič pro nastavení požadované doby vaření.



- Pro spuštění stiskněte tlačítko start/stop. ▷



Doba vaření se odpočítává na displeji

Poznámky


- Když spotřebič zapnete, jako doporučení se na displeji vždy objeví nejvyšší mikrovlnný výkon.
- Pokud otevřete dvířka spotřebiče během použití, ventilátor může dále běžet.

Nastavená doba uplynula



Zazní akustický signál.

Spotřebič se vypne.

Pro dřívější ukončení signálu:

Dotkněte se pole .

Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off ①

Poznámka: Po dotknutí se tohoto tlačítka  se objeví funkce časovače. Po krátké době automaticky zmizí. Stiskněte znovu  pro možnost zvýšení doby vaření.

Změna doby vaření

Toto nastavení můžete kdykoliv změnit.

Čas změňte pomocí otočného knoflíku. Provoz pokračuje.

Změna mikrovlnného výkonu

Toto nastavení můžete kdykoliv změnit.

Dotkněte se pole pro požadovaný mikrovlnný výstup. Doba vaření zůstává nezměněna.

Provoz pokračuje.

Poznámka: Pokud nastavená doba vaření přesahuje maximální dobu pro mikrovlnný výkon 900 W, automaticky se sníží. Provoz se zastaví. Pro spuštění provozu stiskněte tlačítko ▷


Časovač

Časovač můžete použít jako kuchyňské hodiny. Časovač běží vedle jiných nastavení. Můžete ho nastavit kdykoliv, i když se spotřebič vypnutý. Má svůj vlastní zvukový signál, takže můžete říct, zda vypršel časovač nebo doba vaření.


Nastavení časovače

Maximální nastavení je 24 hodin.


Čím vyšší je hodnota, tím delší jsou časové intervaly.


1. Dotkněte se pole  Zobrazí se časovač.
2. Doba trvání časovače nastavíte pomocí otočného knoflíku.




3. Pro spuštění stiskněte pole  **Poznámka:** Časovač se po několika vteřinách také spustí automaticky.

Odpočítává se doba trvání časovače. Displej se za krátkou dobu přepne zpět. Na displeji je také zobrazen symbol časovače.

Když doba trvání časovače skončí, objeví se oznámení a zazní zvukový signál. Můžete předčasně zvukový signál zrušit, když se dotknete pole .

Poznámka: Pokud provozní režim s nastavenou dobou vaření již běží, je doba vaření zvýrazněná. Pro zobrazení časovače se dotkněte pole  Doba trvání časovače je po určitou dobu zvýrazněná a dá se změnit.

Změna časovače

Pro změnu časovače se dotkněte pole  Časovač se zobrazí v bílé barvě a ve středu, a dá se změnit pomocí otočného kolečka.

Vymazání časovače



Pokud chcete časovač vymazat, znovu nastavte dobu trvání na časovači na nulu. Jakmile byla tato změna aplikovaná, symbol už není rozsvícený.

Programy


Pokrmu můžete připravit skutečně snadno pomocí různých programů. Zvolíte program a vložíte množství vašeho pokrmu. Program pak aplikuje ta nejvhodnější nastavení.

Nastavení programu

Příklad: Program "Rozmrazování chleba", množství 250 g.

1. Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko on/off  Přístroj je připravený k použití.
2. Stiskněte pole  Na displeji se objeví první program.
3. Otočte otočný volič pro nastavení požadovaného programu.



4. Stiskněte pole  Na displeji se objeví přednastavená hodnota pro množství.
5. Otočte otočný volič pro nastavení požadovaného množství.



6. Pro spuštění stiskněte tlačítko start/stop.  Doba vaření se odpočítává na displeji

Poznámky

- Doba vaření počítá program.
- U některých jídel poskytuje displej pokyny pro otáčení nebo míchání během přípravy. Dodržujte poskytnuté informace. Otevření dvířek spotřebiče přeruší provoz. Po zavření dvířek spotřebiče znovu spusťte provoz. Pokud pokrm neotočíte nebo nezamícháte, běží program jako normálně až do konce.

Informace o programech

Potraviny vkládejte do studeného spotřebiče.

Vyjměte potraviny z obalu a zvažte je. Pokud není možné vložit přesnou hmotnost, měli byste ji zaokrouhlit nahoru nebo dolů.

U programů vždy používejte nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby, například skleněné nebo keramické. Dodržujte tipy na nádobí v tabulce programů.

Tabulku vhodných typů potravin s příslušným hmotnostním rozmezím a vyžadovaným nádobím naleznete na závěr této části po poznámkách.

Pokud to není možné, nastavte hmotnost mimo hmotnostní rozmezí.

U mnoha pokrmů uslyšíte určité době zvukový signál. Pokrmy obračejte nebo míchejte.

Rozmrazování:

- Pokud je to možné, potraviny zmrazujte a skladujte naplocho a naporcované oři teplotě -18°C.
- Zmrazené potraviny vkládejte do mělké nádoby, jako je např. skleněný nebo porcelánový talíř.
- Po rozmrazení v přístroji nechte potraviny ještě 15 - 90 minut roztávat, aby se v nich teplota vyrovnala.
- Chléb rozmrazujte jen v požadovaném množství, protože rychle tvrdne.
- Při rozmrazování masa nebo drůbeže vzniká tekutina. Tu při otáčení masa odstraňte a v řádném případě ji znovu nepoužívejte ani nedovolte, aby přišla do styku s jinými potravinami.
- Již rozmrazené mleté maso po otočení vyjměte.

- Celou drůbež položte do nádoby nejprve prsní stranou dolů, části drůbeže nejprve kůži.

Zelenina:

- Čerstvá zelenina: Nakrájejte ji na stejně velké kousky. Přidejte 1 polévkovou lžici vody na každých 100 g zeleniny.
- Mražená zelenina: Tento program je vhodný pouze pro blanžirovanou, ne předvařenou zeleninu. Není vhodný pro hluboce zmrazenou zeleninu se smetanovou omáčkou. Přidejte 1 až 3 polévkové lžice vody. U špenátu a červeného zelí nepřidávejte žádnou vodu.

Brambory:

- Vařené brambory: Nakrájejte je na stejně velké kousky. Přidejte 2 polévkové lžice vody a trochu soli na každých 100 g brambor.
- Brambory vařené ve slupce: Použijte stejně velké brambory. Umyjte je a několikrát napichněte. Ještě vlhké brambory vložte do nádoby. Nepřidávejte vodu

Rýže:

- Nepoužívejte neloupanou rýži nebo rýži ve varných sáčcích.
- Přidejte dvakrát až dvaapůlkrát více vody, než je rýže.

Doba na uložení

Některé potraviny potřebují po skončení programu ještě nějakou dobu na uležení ve varném prostoru.

Pokrm	Doba na uležení
Zelenina	cca 5 minut
Brambory	cca 5 minut Nejdříve vylijte zbyváající vodu
Rýže	cca 10 minut

Tabulka programů

Program	Vhodná potravina	Hmotnostní rozmezí v kg	Nádobí
Rozmrazování			
Chléb*	Chléb celý, kulatý nebo podlouhlý, chléb krájený, třená bábovka, kynutá bábovka, ovocný koláč, zákusky bez polevy, krému nebo želatiny	0.20-1.50 kg	Ploché nádoby bez pokličky. Otočný talíř ve varné části
Maso*	Pečené, ploché kusy masa, mleté maso, kuře, slepice, kachna	0.20-2.00 kg	Ploché nádoby bez pokličky. Otočný talíř ve varné části
Ryby*	Celé ryby, rybí filé, rybí kotlety	0.10-1.00 kg	Ploché nádoby bez pokličky. Otočný talíř ve varné části
Vaření pokrmů			
Čerstvá zelenina**	Květák, brokolice, mrkev, pórek, paprika, cukety	0.15-1.00 kg	Nádobí s pokličkou Otočný talíř ve varné části
Mražená zelenina**	Květák, brokolice, mrkev, kedlubny, červené zelí, špenát	0.15-1.00 kg	Nádobí s pokličkou Otočný talíř ve varné části
Brambory**	Vařené brambory, brambory vařené ve slupce, krájené brambory stejné velikosti	0.20-1.00 kg	Nádobí s pokličkou Otočný talíř ve varné části
Rýže**	Rýže, dlouhozrnná rýže	0.05-0.30 kg	Ploché nádoby bez pokličky. Otočný talíř ve varné části

*) Dodržujte vydané signály, když je čas otočit pokrm.






**) Dodržujte vydané signály, když je čas zamíchat pokrm.

Základní nastavení

Máte k dispozici různá nastavení, která vám pomohou používat váš spotřebič efektivně a jednoduše. Podle potřeby můžete tato nastavení změnit.

Změna základních nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Dotkněte se pole  přibližně po dobu 3 vteřin. Na displeji se objeví pokyny k tomu, jak postupovat.
2. Pro potvrzení pokynů stiskněte pole  Na displeji se objeví první nastavení "Jazyk".
3. Otočte otočný knoflík pro změnu tohoto nastavení podle požadavku.
4. Dotkněte se pole  Na displeji se ukáže další nastavení a můžete ho změnit pomocí otočného knoflíku.
5. Pro procházení všemi nastaveními se dotkněte pole  a k provedení změn podle potřeby použijte otočný knoflík.
6. Po skončení pro potvrzení tohoto nastavení stiskněte a podržte po dobu přibl. 3 vteřin pole .

Na displeji se zobrazí poznámka potvrzující uložení nastavení.

Zrušení

Pokud změny nechcete uložit, můžete stisknout tlačítko on/off pro jejich zrušení. Na displeji se zobrazí poznámka potvrzující, že nastavení nebylo uloženo.

Seznam základních nastavení

Podle vlastností vašeho spotřebiče nemusí být přístupná všechna základní nastavení.

Možnosti	Nastavení
Jazyk	Nastavit jazyk
Hodiny	Nastavit aktuální čas
Zvukový signál	Krátká doba vaření Médium, Doba vaření* Dlouhá doba
Tón tlačítka	Zapnuto Vypnuto* (Tón tlačítka je při on/off vždy zapnutý)
Jas displeje	Rozsah s 5 úrovněmi Úroveň 3*
Hodiny	Zapnuto* Vypnuto
Noční tlumení	Vypnuto** Zapnuto (Displej ztlumený mezi 22:00 and 6:00)
Demonstrační režim	Vypnuto** Zapnuto (zobrazuje se pouze během prvních 3 minut po resetování spotřebiče nebo jeho prvním použití)

Tovární nastavení	Resetovat Neresetovat*
* Tovární nastavení (tovární nastavení se může podle modelu přístroje lišit)	

Poznámka: Změny v jazyce, tónu tlačítka a jasu displeje se projeví ihned. Všechny ostatní změny se projeví po jejich uložení.

Výpadek proudu





Změny, které provedete v nastavení, se uchovají i po výpadku proudu.

Pouze nastavení týkající se prvního použití spotřebiče musí být po výpadku proudu zavedeny znovu.

Změna času

Pokud chcete změnit čas, například z letního na zimní, musíte změnit základní nastavení.

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Dotkněte se pole  přibližně po dobu 3 vteřin. Na displeji se objeví poznámky k postupu.
2. Pro potvrzení poznámek stiskněte pole  Na displeji se objeví první nastavení "Jazyk".
3. Dotkněte se pole  Objeví se nastavení pro hodiny.
4. Otočte otočný knoflík pro změnu času na hodinách.
5. Pro potvrzení tohoto nastavení stiskněte a podržte po dobu přibl. 3 vteřin pole .

Na displeji se zobrazí poznámka potvrzující uložení nastavení.

Čištění

Při pečlivém ošetřování a čištění si váš spotřebič zachová po dlouhou dobu svůj vzhled a plnou funkčnost. Vysvětlíme zde, jak byste se měli o váš spotřebič správně starat a čistit ho.

Výstraha

Nebezpečí popálení!

Spotřebič může být velmi horký. Nikdy se nedotýkejte vnitřních povrchů varného prostoru nebo topných článků. Vždy nechejte spotřebič vychladnout. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

Výstraha

Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe, může to mít za následek úraz elektrickým proudem.

Výstraha

Nebezpečí zranění!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče se může vyvinout v trhlinu. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí přípravky nebo saponáty.

Poznámka: Nepříjemné pachy, jako např. po přípravě ryb, můžete snadno odstranit. Nakapejte trochu citronové kůry do šálku vody. Vložte do šálku lžici, aby se zabránilo utajenému varu. Ohřívejte vodu po dobu 1 až 2 minut na maximální mikrovlnný výkon.

Čisticí prostředky

Aby různé plochy nebyly poškozeny nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se údaji v tabulce.

Nepoužívejte:

- Agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Kovové nebo skleněné škrabky při čištění skleněné výplně dvířek.
- Kovové nebo skleněné škrabky při čištění těsnění dvířek.
- Tvrdé prostředky na drnutí a čisticí houby.
- Čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vyperte.

Oblast	Čisticí prostředky
Čelní stěna spotřebiče	Horký čisticí roztok. Očistěte houbovou utěrkou a osušte měkkým hadříkem. K čištění nepoužívejte kovové nebo skleněné škrabky.
Displej	Otřete utěrkou z mikrovlákna nebo lehce navlhčeným hadříkem. Neotírejte mokrým hadříkem.
Nerez	Horký čisticí roztok. Očistěte houbovou utěrkou a osušte měkkým hadříkem. Vodní kámen, masnotu, skvrny od škrubu a bílkovin vždy ihned odstraňte. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. V servisu nebo ve specializovaném obchodě lze zakoupit speciální čističe nerezů.
Varný prostor - vyrobený z nerezů	Horký čisticí roztok nebo roztok octa: Očistěte houbovou utěrkou a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte sprej na trouby ani žádné jiné agresivní čističe na trouby nebo abrazivní čisticí prostředky. Rovněž nevhodné jsou drátěnky, hrubé houby a čističe na pekáče. Tyto prostředky poškrábou povrch. Vnitřní plochy nechte důkladně oschnout.
Výplně dvířek	Čistič na sklo Očistěte utěrkou. Nepoužívejte skleněnou škrabku.
Těsnění dvířek. Nesnímejte.	Horký čisticí roztok. Očistěte utěrkou a neдрhněte. K čištění nepoužívejte kovové nebo skleněné škrabky.


Odstraňování závad

Pokud se vyskytne závada, bývá její příčinou často nějaká maličkost. Než budete kontaktovat poprodejní servis, podívejte se prosím na tabulku závada pokuste se napravit chybu sami.

Tip: Pokud se některý pokrm nepovede přesně tak, jak jste chtěli, pročtěte si následující kapitolu, kde naleznete spoustu tipů a upozornění k optimálnímu nastavení.

~ "Testovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 18

Tabulka závad

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Spotřebič nefunguje nebo displej nefunguje	Zástrčka není zapojena v zásuvce	Zapojte ji
	Výpadek proudu	Překontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo.
	Pojistka je vadná	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Chybný provoz	Vypněte jistič spotřebiče v pojistkové skříně a přibližně za 60 vteřin ho opět zapněte.
Spotřebič nejde spustit	Dvířka nejsou zcela zavřená.	Zavřete dvířka spotřebiče.
Spotřebič se neohřívá Na displeji je zobrazen symbol pro demonstrační režim 	Přístroj je v demonstračním režimu.	V základním nastavení deaktivujte demonstrační režim. Abyste to provedli, krátce odpojte spotřebič od sítě (vypněte domácí pojistku nebo elektrický jistič v pojistkové skříně). Pak během minut v základním
Otočný knoflík přestal podporovat ovládací panel.	Otočný knoflík se náhodně uvolnil.	Otočný knoflík se dá odstranit. Jednoduše vložte otočný knoflík zpět do jeho podpěry v ovládacím panelu zatlačte ho dovnitř, aby zapadl a dal se otáčet jako obvykle.
Otočným knoflíkem se již nedá snadno otáčet.	Pod otočným knoflíkem je nečistota.	Otočný knoflík se dá odstranit. K uvolnění otočného knoflíku ho jednoduše vyjměte z jeho podpěry. Nebo tlačte ba vnější kraj otočného knoflíku, až se nakloní a dá se snadno zvednout. Pečlivě očistěte otočný knoflík a jeho podpěru na spotřebiči pomocí hadříku a čistícího roztoku. Osušte jemným hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré ani abrazivní materiály. nenamáčejte ani nečistěte v myčce. Neodstraňujte otočný knoflík příliš často, aby jeho podpěra zůstala stabilní.
Nefunguje vnitřní osvětlení	Vnitřní osvětlení je vadné	Zavolejte poprodejní servis
Chybové hlášení "Exxx":		Pokud se zobrazí chybové hlášení. vypněte spotřebič a znovu ho zapněte. Pokud toto hlášení zmizí, jednalo se o jednorázový problém. Pokud k poruše dojde znovu nebo se chybové hlášení dále zobrazuje, kontaktujte prosím poprodejní servis a poskytněte chybový kód.

* Speciální vlastnosti

Chybové hlášení "E0532": Otevřete a zavřete dvířka spotřebiče.

Chybové hlášení "E6501": Vypněte spotřebič Počkejte 10 minut. Spotřebič opět zapněte..

Výstraha

Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nesprávné opravy jsou nebezpečné. Opravy mohou být prováděny a poškozené kabely vyměňovány pouze jedním z našich vyškolených poprodejních techniků. Pokud je spotřebič vadný, odpojte ho od elektrické sítě nebo vypněte elektrický vypínač v pojistkové skříně. Kontaktujte poprodejní servis

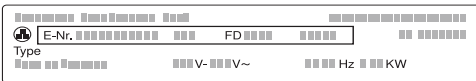


Zákaznický servis

Pokud je třeba váš spotřebič opravit, je vám k dispozici náš poprodejní servis. Vždy nalezneme vhodné řešení, také proto, aby personál poprodejního servisu nemusel podnikat zbytečné návštěvy.

Číslo výrobku a výrobní číslo

Pokud nám voláte, uveďte prosím celé číslo výrobku (E no.) a výrobní číslo (FD no.), abychom vám mohli správně poradit. Typový štítek s těmito čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče.



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

E no.		FD no.	
-------	--	--------	--

Poprodejní servis

Poznamenejte si prosím, že návštěva technika z poprodejního oddělení není zdarma ani v záruční době.

Kontaktní údaje všech zemí naleznete v příloženém seznamu servisních středisek.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce. Můžete si proto tedy být jistí, že je oprava provedena vyškolenými servisními technikami, kteří si pro vaše spotřebiče přinesou originální náhradní díly.

Tento spotřebič odpovídá normám EN 55011 a CISPR 11. Jedná se o výrobek skupiny 2, třída B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlny se vyrábějí za účelem ohřevu potravin. Třída 2 uvádí, že je spotřebič určen pro použití v domácnosti.

Technické specifikace

Síťové napájení	220-240 V, 50/60 Hz
Max. celkové připojené zatížení	1220 W
Mikrovlnný výkon	900 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz
Pojistka	10 A
Rozměry (VxŠxH)	
-Přístroj	382 x 594 x 318 mm
- Varný prostor	220 x 350 x 270 mm
Osvědčení VDE	Yes
Označení CE	Yes

Testovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro tyto pokrmy. Předvedeme vám, který mikrovlnný výkon se pro váš pokrm nejlépe hodí. Jsou zde také tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

Poznámky

- Hodnoty v tabulce platí vždy pro vkládání do vychladlého a prázdného varného prostoru. Před použitím spotřebiče vyjměte z varného prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte vždy chňapku, když horké nádoby vyjímáte z varného prostoru.

Výstraha

Nebezpečí opaření

Při vytahování nádob může tekutina přetéct. Nádoby vytahujte z varného prostoru opatrně.

V následujících tabulkách najdete hodně možností a hodnot nastavení pro mikrovlnné trouby.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na použitých nádobách, na kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin.

V tabulkách jsou často uvedeny časové intervaly. Nastavte nejdříve nejkratší čas, a pokud to bude nutné, čas prodlužte.

Je možné, že máte k dispozici jiná množství než ta, která jsou uvedena v tabulkách. Pro tento případ existuje toto nepsané pravidlo:

Dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba, poloviční množství = poloviční doba.

Nádoby postavte vždy na otočný talíř. Potraviny tak absorbují mikrovlny ze všech stran.

Rozmrazování

Dejte zmrazené potraviny v otevřené nádobě na otočný talíř.

Potraviny během rozmrazování 1-2x obraťte nebo zamíchejte. Velké kusy byste měli obrátit vícekrát. Při obracení slijte veškerou tekutinu, která se během rozmrazování uvolnila.

Rozmrazené potraviny nechte ještě 10 až 60 minut odpočinout při pokojové teplotě, aby se v nich teplota vyrovnala. U drůbeže poté můžete vyjmout vnitřnosti.

Poznámka: Varné nádoby umístěte na varné komory.

Pokrm	Weight	Výkon mikrovlnné trouby, doba ohřevu	Upozornění
Hovězí, vepřové, telecí maso vcelku (s kostí i bez kosti)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Několikrát obraťte
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Kousky nebo plátky hovězího, telecího, vepřového masa	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Při obracení od sebe kousky masa oddělte
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Mleté maso, míchané	200 g	90 W, 10-15 min	Zmrazujte co nejvíc naplocho. Během rozmrazování několikrát obraťte a rozmrazené maso oddělte.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Drůbež resp. porce drůbeže	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Během rozmrazování obraťte. Slijte tekutinu, která se během rozmrazování uvolnila.
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Rybí filé, rybí kotleť, plátky	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Rozmrazené kousky od sebe oddělte.
Ryba vcelku	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Během rozmrazování obraťte.
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Zelenina, např. hrách	300 g	180 W, 10-15 min	Během rozmrazování opatrně zamíchejte
Ovoce, např. maliny	300 g	180 W, 6-9 min	Během rozmrazování opatrně zamíchejte a rozmrazené kousky od sebe oddělte.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Máslo, rozmrazování	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min	Obal zcela odstraňte
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min	
Chléb vcelku	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Během rozmrazování obraťte.
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	

Pokrm	Množství	Výkon mikrovlnné trouby ve watttech, čas v minutách	Poznámka
Suché sladké zákusky, např. třená buchtka	500 g	90 W, 10-15 min	Kousky zákusku od sebe oddělte. Pouze pro zákusky bez polevy, šlehačky nebo krému.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 min	
Šťavnaté sladké zákusky, např. ovocný koláč, cheesecake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 min	Pouze pro zákusky bez polevy, šlehačky nebo želatiny
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 min	

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření hluboce zmrazených potravin

Vyjměte hotová jídla z obalu. V nádobí vhodném pro mikrovlnnou troubu se ohřejí rychleji a rovnoměrněji. Různé součásti pokrmů se mohou ohřívát různě rychle. Ploché potraviny se ohřívají rychleji než vysoké. Rozprostřete proto potraviny v nádobě co nejvíce naplocho. Potraviny by neměly být umístěny ve vrstvách jedna na druhé.

Potraviny vždy přikrývejte. Pokud nemáte vhodnou pokličku pro nádobu, použijte talíř nebo speciální fólii od mikrovlnné trouby. Potraviny byste měli během ohřevu 2-3krát promíchat resp. obrátit. Nechte pokrmy po ohřátí ještě 2-5 minut odpočívat kvůli vyrovnání teploty. Vlastní chuť potravin zůstává ve značné míře zachována. Proto byste měli šetřit solí a kořením.

Poznámka: Varné nádoby umístěte na otočný talíř.

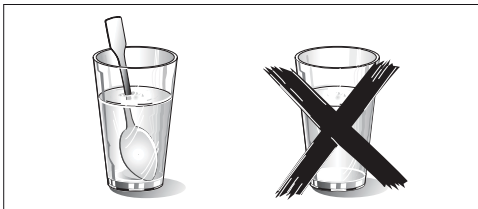
Pokrm	Množství	Mikrovlnný výkon, doba	Upozornění
Menu, jídlo na talíři, hotová jídla (2-3 složky)	300-400 g	600 W, 8-13 min	Přikryté
Polévka	400 g	600 W, 8-12 min	Nádobí s pokličkou
Dušené maso	500 g	600 W, 10-15 min	Nádobí s pokličkou
Plátky nebo kousky masa s omáčkou, např. guláš	500 g	600 W, 10-15 min	Nádobí s pokličkou
Ryba, např. kousky filé	400 g	600 W, 10-15 min	Přikryté
Nákyp, např. lasagne, canneloni	450 g	600 W, 10-15 min	Použijte drátěnou poličku a nádobu položte na ní.
Přílohy, např. rýže, těstoviny	250 g	600 W, 3-7 min	Nádobí s pokličkou, přidejte vodu
	500 g	600 W, 8-12 min	
Zelenina, např. hrách, brokolice, mrkev	300 g	600 W, 7-11 min	Nádobí s pokličkou, přidejte 1 polévkovou lžici vody
	600 g	600 W, 14-17 min	
Mletý špenát	450 g	600 W, 10-15 min	Vaňte bez vody

Ohřívání pokrmů

⚠ Výstraha

Nebezpečí opaření

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. To znamená, že je dosaženo teploty varu kapaliny, aniž vy vystupovaly typické bubliny. Již při sebemenším otřesu nádoby může horká tekutina náhle prudce převřít nebo vystříknout. Při ohřívání vložte vždy do nádoby lžičku. Zabráníte tím utajenému varu.



Varování!

Tvorba jisker: Kov - např. lžička ve skle - musí být udržovaný ve vzdálenosti alespoň 2 cm od stěn varné komory a uvnitř dřivek. Jiskry by mohly neopravitelně poškodit sklo na vnitřku dvířek.

Poznámky

- Vyjímáte hotová jídla z obalu. V nádobí vhodném pro mikrovlnnou troubu se ohřejí rychleji a rovnoměrněji. Různé součásti pokrmů se mohou ohřívat různě rychle.
- Potraviny vždy přikryjte. Pokud nemáte vhodnou pokličku pro nádobu, použijte talíř nebo speciální fólii do mikrovlnné trouby.
- Potraviny je třeba během ohřevu několikrát promíchat, resp. obrátit. Kontrolujte teplotu.
- Nechte pokrm po ohřátí ještě 2-5 minut odpočívat kvůli vyrovnaní teploty.
- Používejte vždy chňapku, když talíře vyjímáte z varného prostoru.

Poznámka: Varné nádoby umístěte do varného prostoru.

Pokrm	Množství	Mikrovlnný výkon ve wattech, doba v minutách	Poznámka
Menu, jídlo na talíři, hotová jídla (2-3 složky)		600 W, 5-8 min	-
Nápoje	125 ml	900 W, ½-1 min.	Vždy vložte do nádoby lžičku. Neohřívajte příliš alkoholické nápoje. Během ohřevu je zkontrolujte.
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Dětská výživa, např. lahvička s mlékem	50 ml	360 W, approx. ½ min	Lahvičky bez vršku nebo bez víčka. Po ohřátí vždy dobře protřepejte a nezapomeňte zkontrolovat teplotu
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Polévka, 1 šálek	175 g každý	600 W, 1-2 min	-
Polévka, 2 šálky	175 g každý	600 W, 2-3 min	-
Maso s omáčkou	500 g	600 W, 7-10 min	-
Dušené maso	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Zelenina, 1 porce	150 g	600 W, 2-3 min	-
Zelenina, 2 porce	300 g	600 W, 3-5 min	-

Vaření pokrmů

Poznámky

- Ploché potraviny se ohřívají rychleji než vysoké. Rozprostřete proto potraviny v nádobě co nejvíce naplocho. Potraviny by neměly být umístěny ve vrstvách jedna na druhé.
- Vařte potraviny v přikryté nádobě. Pokud nemáte vhodnou pokličku pro nádobu, použijte talíř nebo speciální fólii do mikrovlnné trouby.

- Vlastní chuť potravin zůstává ve značné míře zachována. Proto byste měli šetřit solí a kořením.
- Nechte pokrmy po ohřátí ještě 2-5 minut odpočívat kvůli vyrovnání teploty.
- Používejte vždy chňapku, když talíře vyjímáte z varného prostoru.

Poznámka: Nádobí umístěte na varné komory.

Pokrm	Množství	Mikrovlnný výkon ve wattch, doba v minutách	Poznámka
Celé kuře čerstvé, bez vnitřností	1200 g	600 W, 25-35 min	Po uplynutí poloviny doby ohřevu obraťte
Rybí filé, čerstvé	400 g	600 W, 7-12 min	-
Čerstvá zelenina	250 g	600 W, 6-10 min	Zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Na 100 g zeleniny přidejte 1-2 polévkové lžíce vody. Během ohřevu promíchejte.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Brambory	250 g	600 W, 8-10 min	Brambory nakrájejte na stejně velké kousky. Přidejte 1-2 polévkové lžíce vody na 100 g. Během ohřevu promíchejte.
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Rýže	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Přidejte dvojnásobné množství vody.
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Sladké pokrmy, např. pudink (instantní)	500 ml	600 W, 6-8 min	Během ohřevu pudink 2-3x dobře promíchejte metličkou na snih
Ovoce, kompot	500 g	600 W, 9-12 min	Během ohřevu promíchejte.
Popcorn pro přípravu v mikrovlnné troubě.	100 g	600 W, 3-4 min	Sáček s popcornem položte vždy na skleněný tácek. Dodržujte pokyny výrobce.

Tipy pro vaření v mikrovlnné troubě

Nemůžete najít žádné informace o nastaveních pro množství potravin, které jste připravili.	Prolužte nebo zkráťte dobu ohřevu podle tohoto základního pravidla: Dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba, poloviční množství = poloviční doba
Pokrm příliš vyschl.	Příště nastavte delší dobu ohřevu, nebo vyberte nastavení nižšího mikrovlnného výkonu. Přikryjte potraviny a přidejte více vody.
Pokrm není po uplynutí doby ohřevu ještě rozmrazený, horký nebo uvařený.	Nastavte delší dobu ohřevu. Větší množství a vyšší potraviny potřebují delší dobu.
Po uplynutí doby ohřevu je pokrm na krajích přehřátý, ale uvnitř ještě není hotový.	Během doby ohřevu zamíchejte a příště zvolte nižší výkon a delší dobu ohřevu.
Po rozmrazení se drůbež nebo maso na povrchu vaří, ale uprostřed se ještě nerozmrazilo.	Zvolte příště nižší mikrovlnný výkon. Při větším množství drůbež nebo maso několikrát obraťte.



Zkušební pokrmy

Kvalitu a funkčnost mikrovlnných spotřebičů posuzují zkušební ústavy podle těchto pokrmů.

V souladu s EN 60705, IEC 60705 nebo DIN 44547 a EN 60350 (2009)

Vaření pouze s mikrovlnným ohřevem

Pokrm	Mikrovlnný výkon ve watttech, doba ohřevu v minutách	Poznámka
Pudink, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Pyrex talíř
Piškotové těsto, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex talíř, prům. 22 cm
Sekaná, 900 g	600 W, 25-30 min	Moučník z piškotového těsta ~ 28 cm

Rozmrazování pouze s mikrovlnným ohřevem

Pokrm	Mikrovlnný výkon ve watttech, doba ohřevu v minutách	Poznámka
Maso, 500 g	Program Maso, 500 g nebo 180 W, 8 min + 90 W, 7-10 min	Pyrex talíř, prům. 24 cm

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 výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériové 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.



**Mikrovlnná rúra
BFL634GB1**





BOSCH

[sk] Návod na použitie 3

Obsah

 Určené použitie	4
 Dôležité bezpečnostné informácie	4
Všeobecné informácie	4
Mikrovlnná rúra	5
 Príčiny poškodenia	6
 Ochrana životného prostredia	6
Likvidácia spotrebiča šetrná voči životnému prostrediu ...	6
 Spoznajte Váš spotrebič	7
Ovládací panel	7
Ovládanie	7
Displej	8
Ďalšie informácie	8
Funkcie priestoru na varenie	8
 Pred prvým použitím	9
Prvotné použitie	9
 Obsluha spotrebiča	9
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	9
Obsluha	10
Voľba prevádzkového režimu	10
 Mikrovlnná rúra	10
Nádoby na varenie	10
Nastavenia výkonu mikrovlnnej rúry	11
Nastavenie mikrovlnnej rúry	11
 Časovač	12
 Programy	12
Nastavenie programu	12
Informácie o programoch	13
Doplňkový čas na dovarenie	13
Tabuľka programov	13
 Základné nastavenia	14
Zmena základných nastavení	14
Zoznam základných nastavení	14
Výpadok elektrického prúdu	14
Zmena času.....	14
 Čistenie	15
Čistiaci prostriedok	15
 Riešenie problémov	16
 Zákaznícky servis	17
E číslo a FD číslo	17
Technické špecifikácie	17

 Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	18
Odmrazovanie.....	18
Odmrazovanie, ohrievanie alebo varenie mrazených potravín	19
Ohrev	20
Varenie	21
Tipy pre mikrovlnnú rúru	21
 Testovacie pokrm	22
Varenie použitím výhradne mikrovlnnej rúry	22
Odmrazovanie použitím výhradne mikrovlnnej rúry ...	22

Prídavné informácie o výrobkoch, príslušenstve náhradných súčiastkach a servise je možné nájsť na stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Určené použitie

Prečítajte si dôkladne tieto pokyny. Iba tak budete schopní ovládať Váš spotrebič bezpečne a správne. Uchovajte návod na použitie a pokyny na montáž pre budúce použitie či ďalších majiteľov.

Tento spotrebič je vhodný výhradne pre použitie a montáž v kuchyni. Dodržujte pokyny v špeciálnom návode na montáž. Skontrolujte prístroj na škody hneď po jeho vybalení. Nenapájajte spotrebič, pokiaľ bol v priebehu transportu poškodený.

Spotrebič bez koncovky zásuvky môže inštalovať výhradne licencovaný profesionál. Škoda spôsobená neprofesionálnym pripojením nie je pokrytá zárukou spotrebiča.

Tento spotrebič je možné použiť výhradne v domácnosti. Spotrebič je možné používať výhradne na prípravu potravín a nápojov. Je nutné mať spotrebič v priebehu prevádzky pod neustálym dozorom. Spotrebič používajte výhradne vo vnútorných priestoroch.

Tento spotrebič môže byť používaný deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou schopnosťou alebo osobami s nedostatkom skúseností alebo vedomostí v prípade, že boli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť o bezpečnej prevádzke spotrebiča alebo sú pod dozorom tejto osoby a v prípade, že porozumeli rizikám spojeným s prevádzkovaním tohto spotrebiča.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a všeobecnú údržbu spotrebiča smú vykonávať deti jedine v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a zároveň sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov je nutné držať mimo dosah prístroja a jeho napájacieho káblu. Príslušenstvo je nutné vždy vkladať do vyhradeného priestoru správne.

Dôležité bezpečnostné informácie

Všeobecné informácie

Upozornenie Nebezpečenstvo požiaru!

Vznetlivé predmety uskladnené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neuskladňujte vznetlivé predmety v priestore na varenie. Nikdy neotvárajte dverka rúry napečenie pokiaľ je vo vnútri dym. Spotrebič vypnite a odpojte zo zdroju elektrickej energie, prípadne vypnite poistku v poistnej skrinke.

Upozornenie

Nebezpečenstvo vážnych popálenín!

- Príslušenstvo a nádoby na varenie sa silne zahrievajú. Na odoberanie príslušenstva z priestoru na varenie vždy používajte rukavice na varenie.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom priestore na varenie vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s vysokým obsahom tekutín s vysokým obsahom alkoholu. Používajte vždy malé množstvo tekutín s vysokým obsahom alkoholu. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

Upozornenie

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné súčasti sa počas prevádzky silne zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte zahriatych súčastí. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča môže unikať horúca para. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v zahriatom priestore na varenie môže produkovať horúcu paru. Vodu nikdy nelejte do zahriateho priestoru a varenie.

Upozornenie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrabané sklo v dverkách spotrebiča môže vytvoriť prasklinu. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo agresívne prostriedky na čistenie či rozpúšťadlá.
- Úchyty dveriek spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní spotrebiča pohybujú a môžete sa o ne nechtiac zachytiť. Nedotýkajte sa úchytovej časti dveriek spotrebiča.

⚠ Upozornenie**Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom!**

- Nesprávne opravy sú nebezpečné. Opravy a výmeny poškodených napájacích káblov môžu byť vykonávané výhradne jedným z našich trénovaných technikov. Pokiaľ je spotrebič chybný, odpojte zásuvku od zdroja elektrickej energie alebo vypnite poistku v poistnej skrinke. Kontaktujte po predajnú servisnú službu.
- Elektroinštalácia izolácia na elektrických spotrebičoch sa môže pri kontakte s horúcimi súčasťami spotrebiča roztažiť. Zabráňte kontaktu týchto súčiastok s rozohriatymi súčasťami spotrebiča. Nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe, ktoré môžu spôsobiť poranenie elektrickým prúdom.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť elektrický šok.
- Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Odpojte tento spotrebič od prívodu elektrickej energie alebo vypnite poistku v poistnej skrinke. Kontaktujte popredajnú servisnú službu.

⚠ Upozornenie**Nebezpečenstvo z dôvodu magnetizmu!**

Trvalé magnety použité v ovládacom paneli alebo v kontrolných prvkoch. Môžu ovplyvňovať elektronické implantáty ako napríklad kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Nositelia elektronických implantátov musia stáť vo vzdialenosti minimálne 10 cm od ovládacieho panelu.

Mikrovlnná rúra**⚠ Upozornenie****Nebezpečenstvo požiaru!**

Použitie spotrebiča na iný účel ako je určené jeho použitie je nebezpečné a môže spôsobiť škodu.

Nasledujúce činnosti nie sú dovolené: sušenie potravín alebo odevu, nahrievanie domácej obuvi, obilných alebo cereálnych vankúšov, špongií, , utierok a podobných predmetov.

Napríklad nahriata domáca obuv a obilné či cereálne vankúše sa môžu vznietiť aj niekoľko hodín po ich nahriatí. Spotrebič je nutné používať výhradne na ohrev potravín, pokrmov a nápojov.

- Potraviny sa môžu vznietiť. Nikdy neohrievajte potraviny v obaloch, ktoré akumulujú teplo. Potraviny zahrievané v plastových, papierových alebo iných vznetlivých obaloch nenechávajúte bez dozoru. Nikdy nevoľte nastavenie času alebo výkonu vyššie, než je potrebné. Dodržujte pokyny uvedené v tomto návode na použitie. Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie potravín. Nikdy neodmrazujte a nezahrievajte potraviny s nízkym obsahom vody, ako napríklad chlieb, pri použití vysokého stupňa výkonu mikrovlnnej rúry počas dlhej doby.
- Olej na varenie sa môže vznietiť. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru na ohrev samotného oleja na varenie

⚠ Upozornenie**Nebezpečenstvo výbuchu!**

Tekutiny a iné potraviny môžu explodovať v prípade, že sú tesne uzavreté v nádobe. Nikdy neohrievajte tekutiny a nápoje, ktoré sú tesne uzavreté v nádobách.

⚠ Upozornenie Nebezpečenstvo popálenín!

- Potraviny s obalom či šupkou môžu v priebehu alebo po ohrievaní explodovať. Nikdy nevarate vajíčka v škrupine alebo nezahrievajte vajíčka pripravené natvrdo. Nikdy nevarate mäkkýše alebo kôrovce. Pri varení alebo príprave vajíčok vždy prepichnete žltok. Šupka potravín, ako napríklad jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže explodovať. Pre ohrevom ošúpte tieto potraviny.
- V pokrmoch pre deti nie je teplo rozložené rovnomerne. Nikdy neohrievajte detské pokrm v uzavretých nádobách. Vždy odoberte pokrievku alebo cemeľ. Po ohriatí pokrmu tento poriadne premiešajte. Pred podaním pokrmu dieťaťu skontrolujte jeho teplotu.
- Zahriate pokrm produkujú teplo. Nádoby na varenie sa môžu zahrievať. Pri vyberaní pokrmov z priestoru mikrovlnnej rúry vždy používajte rukavice na pečenie.
- Vzduchotesné balenia pri ohrievaní môžu explodovať. Vždy dodržujte pokyny na obale výrobku. Pri vyberaní pokrmov z priestoru mikrovlnnej rúry vždy používajte rukavice na pečenie.

⚠ Upozornenie**Nebezpečenstvo obarenia!**

Pri zahrievaní tekutín vzniká možnosť oneskoreného prevarenia. To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez bežného vzniku bublínok a pary, ktoré sa objavujú na povrchu. Aj keď nádoba vibruje len nepatrne, horúca tekutina sa náhle prevarí a vystrekne. Pri zahrievaní vždy položte do nádoby lyžičku, toto zabráni výskytu oneskoreného prevarenia.

⚠ Upozornenie**Nebezpečenstvo poranenia!**

Nevhodné nádoby na varenie môžu prasknúť. Porcelán alebo keramické nádoby na varenie môžu mať drobné diery v rúčkach alebo pokrievkach. Tieto diery ukrývajú dutinu pod nimi. Akákoľvek vlhkosť, ktorá cez ne prenikne, môže spôsobiť prasknutie nádoby na varenie. Používajte výhradne nádoby na varenie určené do mikrovlnnej rúry.

⚠ Upozornenie**Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom!**

Spotrebič je napájaný elektrickým prúdom a jedná sa o vysokonapäťový spotrebič. Nikdy nedoberajte ochranné kryty.

⚠ Upozornenie**Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!**

- Povrch spotrebiča sa môže nesprávnym čistením poškodiť. Môže tým pádom unikať mikrovlnná energia. Spotrebič čistite v pravidelných intervaloch a odstráňte okamžite akékoľvek zvyšky pokrmov. Vždy udržiavajte priestor na varenie, tesnenie dvierok a zarážku dvierok čisté. ~ "Čistenie" na strane 15. Mikrovlnná energia môže unikať, pokiaľ je poškodené tesnenie dvierok alebo samotné dvierka spotrebiča. Nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú poškodené dvierka priestoru na varenie alebo tesnenie dvierok. Kontaktujte popredajný servis.
- Mikrovlnná energia bude unikať u spotrebiča, ktorý nemá ochranné kryty. Nikdy neodstraňujte kryty spotrebiča. Na akúkoľvek údržbu alebo opravy kontaktujte popredajný servis.

➡ Príčiny poškodenia**Upozornenie!**

- Tvorba iskier: Kovy – ako napríklad lyžička v pohári – musí byť udržaná minimálne 2 cm od stien priestoru na varenie a vnútorného priestoru dvierok. Iskry môžu nenapraviteľne poškodiť sklo vo vnútri dvierok.
- Fóliové nádoby: Nepoužívajte fóliové nádoby v spotrebiči. Tieto poškodzujú spotrebič vytváraním iskier.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez potravín: Prevádzka spotrebiča bez potravín v priestore na varenie môže viesť k preťaženiu prístroja. Mikrovlnnú rúru nezapínajte, pokiaľ nemáte vo vnútri vložené potraviny. Krátky test keramických nádob je v tomto prípade výnimka z tohto pravidla. ~ "Prevádzka spotrebiča" na strane 9
- Vlhkosť v priestore na varenie: Počas dlhšej doby môže vlhkosť v priestore na varenie viesť k tvorbe korózie. Po použití ponechajte mikrovlnnú rúru uschnúť. Nenechávajte počas dlhšej doby v priestore na varenie uzavreté vlhké potraviny. V priestore na varenie neuskładňujte potraviny.
- Extrémne znečistené tesnenie dvierok: Pokiaľ je tesnenie dvierok veľmi znečistené, nie je možné dvierka v priebehu ohrevu riadne uzavrieť. Predné časti okolitých skriniek sa môžu poškodiť. Tesnenie dvierok udržiavajte vždy čisté. ~ "Čistenie" na strane 15
- Popcorn z mikrovlnnej rúry: Nikdy nenastavte výkon mikrovlnnej rúry na príliš vysokú úroveň. Používajte maximálny výkon 600 wattov. Vrečko popcornu vždy ukladajte na sklenenú platňu. Panely dvierok môžu v prípade preťaženia vyskočiť.

🌱 Ochrana životného prostredia**Likvidácia spotrebiča šetrná voči životnému prostrediu**

Likvidujte obalový materiál s ohľadom na životné prostredie.



Tento spotrebič je označený na základe Európskeho nariadenia 2012/19/EU, ktoré sa zaoberá použitými elektrickými a elektronickými spotrebičmi (elektrický a elektronický odpad na likvidáciu - WEEE). Smernica určuje rámec pre vrátenie a recykláciu použitých spotrebičov ako je určené a realizované v celej EÚ.

Spoznajte Váš spotrebič

V tejto kapitole Vám vysvetlíme displej a ovládacie prvky. Taktiež sa tu dozviete o rôznych funkciách Vášho spotrebiča.

Poznámka: V závislosti na modely spotrebiča sa môžu odlišovať jednotlivé detaily a farebné vyobrazenia.



1 Tlačidlá

Tlačidlá na ľavej a pravej strane otočného regulátora majú tlakový spínač. Stlačte tieto tlačidlá na ich aktiváciu.

Spotrebiče, ktoré nemajú prednú časť vyrobenú z nehrdzavejúcej ocele, tieto dve tlakové polia tlačidiel nemajú tlakový spínač.

2 Dotykové plochy

Tieto majú snímače umiestnené pod dotykovými plochami. Na výber funkcie sa ich jednoducho dotknite.

3 Otočný regulátor

Otočný regulátor je možné otočiť v smere a proti smeru hodinových ručičiek. Je potrebné ho prstom jemne stlačiť a pootočiť v požadovanom smere.

4 Displej

Na displeji môžete vidieť súčasné hodnoty nastavenia, možnosti alebo poznámky.

Ovládanie

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôbené pre rôzne funkcie Vášho spotrebiča. Môžete tak nastaviť Váš spotrebič jednoducho a presne.

Tlačidlá a dotykové plochy

Tu nájdete krátke vysvetlenie rôznych tlačidiel a dotykových plôch.

Symbole	Vysvetlenie	
Tlačidlá		
ⓘ	Zapnuté/vypnuté	Zapínanie a vypínanie spotrebiča
▶	štart/stop	Štartuje alebo prerušuje funkcie

Ovládací panel

Na ovládacom paneli môžete použiť rôzne tlačidlá, dotykové plochy a otočný regulátor na nastavenie požadovanej funkcie spotrebiča. Súčasná nastavenia sú zobrazené na displeji.

Prehľad ukazuje ovládací panel pri zapnutom spotrebiči a zvolenej prevádzkovej funkcii.

Dotykové plochy

90	Výkon mikrovlnnej rúry	Voľba 90 wattov
180	Výkon mikrovlnnej rúry	Voľba 180 wattov
360	Výkon mikrovlnnej rúry	Voľba 360 wattov
600	Výkon mikrovlnnej rúry	Voľba 600 wattov
900	Výkon mikrovlnnej rúry	Voľba 900 wattov
🕒	Možnosti výberu času	Zvoľte možnosti výberu času
🍲	Programy	Zvoľte program
📏	Váha	Zvoľte váhu vo zvolenom programe
ℹ️	Informácie	Zobrazuje poznámky. Podržte (približne 3 sekundy) pre zobrazenie základných nastavení
🚪	Automatické otváranie dveriek	Otvára dverka spotrebiča

Dotykové plochy, ktoré majú na displeji hodnotu, ktorá môže byť zmenená alebo zobrazená v popredí, sú osvetlené červenou farbou.

Otočný regulátor

Použite otočný regulátor na zmenenie prevádzkových režimov a nastavenie hodnôt ukázaných na displeji. Vo viacerých zoznamoch výberu, ako napríklad programoch, prvý výber je nasledovaný tým posledným. V niektorých zoznamoch výberu ako napríklad doba trvania, musíte pootočiť otočný regulátor naspäť po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej možnej hodnoty.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, že je možné okamžite prečítať si informáciu, ktorá na ňom je vyobrazená.

Hodnota, ktorú môžete momentálne nastaviť, je vyobrazená bielou farbou a je podčiarknutá. Hodnota v pozadí je zobrazená sivou farbou.

Zostrenie	Hodnota, ktorá je zaostrená, môže byť okamžite zmenená bez potreby jej výberu. Po začatí prevádzky je zaostrený stále čas trvania varenia.
Zvýraznenie	Pri zmene hodnoty, na ktorú máte zaostrené použitím otočného regulátora, len táto hodnota je zobrazená väčšou veľkosťou.



Kotúč displeja


Kotúč displeja je možné nájsť okolo vonkajšej strany displeja.

Pri zmene hodnoty Vám kotúč displeja ukáže, kde sa vo výbere možností nachádzate. V závislosti od oblasti nastavenia a dĺžky výberového zoznamu, môže byť kotúč displeja plynulý alebo rozdelený do segmentov.

Pri odpočítavaní času mizne jeden červený segment za jednu sekundu. Po každej minúte sa všetky segmenty opätovne rozsvietia..

Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov Vám spotrebič poskytuje poznámky a ďalšie informácie o funkcii, ktorá je vykonávaná.

Na ich zobrazenie stlačte tlačidlo . Poznámka je zobrazená po dobu niekoľkých sekúnd. Na zobrazenie celej dlhšej poznámky použite otočný regulátor na prejdienie celého obsahu tejto poznámky.

Niektoré poznámky sa zobrazujú automaticky. Jedná sa napríklad o potvrdenie alebo poskytnutie inštrukcií, prípadne varovanie.

Funkcie priestoru na varenie

Funkcie v priestore na varenie Vám zjednodušujú obsluhu Vášho spotrebiča. Tieto funkcie Vám napríklad umožňujú výborné osvetlenie priestoru na varenie a aktiváciu chladiaceho ventilátora na zabránenie prehriatia spotrebiča.

Automatické otváranie dveriek

Pružiny dveriek spotrebiča sa automaticky otvoria keď aktivujete automatické otváranie dveriek. Dveria je možné otvoriť naplno manuálnym spôsobom.

Automatické otváranie dveriek nefunguje v prípade výpadku elektrického prúdu. V tomto prípade je možné dveria otvoriť manuálne.

Poznámky

- Pokiaľ otvoríte dveria spotrebiča v priebehu funkcie mikrovlnnej rúry, táto funkcia je prerušená.
- Keď dveria spotrebiča opätovne uzavriete, funkcia nebude automaticky pokračovať. Je potrebné túto funkciu manuálne reštartovať.
- Pokiaľ bol spotrebič vypnutý dlhšiu dobu, dveria spotrebiča sa otvoria s istým oneskorením.

Vnútrore osvetlenie

Pri otvorení dveriek spotrebiča sa zapne vnútorné osvetlenie. Pokiaľ sú dveria spotrebiča otvorené dlhšiu dobu, jedná sa o dobu okolo piatich minút, vnútorné osvetlenie priestoru na varenie sa vypne. Pri aktivácii automatického otvárania dveriek spotrebiča sa osvetlenie opätovne zapne.

Pre všetky prevádzkové režimy sa osvetlenie vnútorného priestoru zapne hneď pri štarte prevádzkového režimu. Pri skončení prevádzkového režimu sa osvetlenie vypne.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína podľa potreby. Horúci vzduch uniká nad dverkami spotrebiča.

Chladiaci ventilátor môže byť spustený aj po dokončení operácie mikrovlnnej rúry.

Upozornenie!

Nezakrývajte ventilačné otvory. V opačnom prípade sa spotrebič môže začať prehrievať.

Poznámky

- Spotrebič je v priebehu prevádzky mikrovlnnej rúry chladný. Aj napriek tomuto faktu sa chladiaci ventilátor zapne. Chladiaci ventilátor môže byť spustený aj po ukončení prevádzky mikrovlnnej rúry.
- Na okne dveriek, vnútorných stenách a spodnej časti spotrebiča sa môže vytvárať kondenzácia. Toto je prirodzené a nemá to vplyv na funkciu mikrovlnnej rúry. Po prevádzke spotrebiča utrite vzniknutú kondenzáciu.

Pred prvým použitím


Pred použitím Vášho nového spotrebiča je nutné vykonať niekoľko nastavení.

Prvotné použitie


Po pripojení spotrebiča na zdroj elektrickej energie alebo po výpadku elektrického prúdu sú na displeji spotrebiča zobrazené nastavenia pre prvotné použitie. Zobrazenie inštrukcií môže trvať niekedy až niekoľko sekúnd.

Poznámka: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť v základných nastaveniach spotrebiča. → "Základné nastavenia" na strane 14

Nastavenie jazyka

1. Použite otočný regulátor na výber požadovaného jazyka.
2. Na potvrdenie stlačte pole . Zobrazí sa nasledujúce nastavenie.

Nastavenie času

1. Pootočte otočným regulátorom na nastavenie aktuálneho času.
2. Na potvrdenie stlačte pole . Objaví sa poznámka, ktorá potvrdí, že bolo vykonané a dokončené prvotné nastavenie.

Obsluha spotrebiča

Už ste zistili, ako sa spotrebič ovláda a ako to funguje. Teraz Vám vysvetlíme, ako Váš spotrebič správne nastaviť. Zistíte, čo sa stane pri vypnutí a zapnutí spotrebiča a ako zvoliť prevádzkový režim.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Pred nastavením spotrebiča ho musíte najskôr zapnúť.


Poznámka: Časovač je možné nastaviť aj pri vypnutom spotrebiči. Po vypnutí spotrebiča ostávajú niektoré časti displeja a poznámky stále viditeľné.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, tak ho vypnite. Pokiaľ nie sú v priebehu dlhšej doby používané nastavenia spotrebiča, tento sa automaticky vypína.

Zapínanie spotrebiča


Stlačte tlačidlo vypnuté/zapnuté  na zapnutie spotrebiča.

Všetky dotykové plochy spotrebiča sa rozsvietia načerveno. Objaví sa logo spoločnosti Bosch a bude nasledovať informácia o maximálnom výkone mikrovlnnej rúry.

Spotrebič je pripravený na použitie. Pole  sa rozsvieti načerveno.

V jednotlivých kapitolách sa dozviete, ako nastaviť prevádzkové režimy.

Vypínanie spotrebiča

Na vypnutie spotrebiča použite tlačidlo vypnuté/zapnuté . Podsvietenie nad tlačidlom sa vypne. Všetky spustené funkcie sa vypnú. Na displeji sa objaví čas a dátum.

Poznámka: V základných nastaveniach spotrebiča môžete nastaviť, či si prajete zobrazenie informácie a času a dátumu pri vypnutí spotrebiča.


Obsluha

Niektoré prevádzkové kroky sú zhodné pre všetky prevádzkové režimy. V nasledujúcom texte sa dozviete o základných prevádzkových krokoch.

Začiatok operácie

Na začiatok každej operácie je nutné stlačiť tlačidlo štart/stop .

Po spustení operácie sa na displeji zobrazia Vaše nastavenia pre danú operáciu. Riadok progresu ukazuje napríklad postup uplynutého času od začiatku operácie.

Poznámka: Pri prerušení operácie z dôvodu otvorenia dvierok spotrebiča musí byť daná operácia reštartovaná opätovným stlačením tlačidla štart/stop  po uzavretí dvierok spotrebiča.

Prerušenie operácie

Na prerušenie a následný reštart operácie použite tlačidlo štart/stop .

Na vymazanie všetkých nastavení použite tlačidlo vypnuté/zapnuté.

Poznámky


- Otvorenie dvierok spotrebiča taktiež preruší priebeh operácie.
- Chladiaci ventilátor môže bežať aj po prerušení alebo zrušení operácie.

Voľba prevádzkového režimu

Po zapnutí spotrebiča je zobrazený štandardný prevádzkový režim. Toto nastavenie je možné spustiť okamžite.

Pokiaľ chcete zvoliť iný prevádzkový režim, je možné nájsť detailný popis týchto režimov v špeciálnych kapitolách.

Nasledujúce je vždy platné:

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Pre voľbu požadovaného prevádzkového režimu použite otočný regulátor.
3. Pokiaľ je to nutné, zmeňte ostatné nastavenia. Pre ich zmenu je potrebné sa dotknúť dotykového poľa a zmeniť hodnotu pootočeným otočným regulátorom.
4. Na zahájenie stlačte tlačidlo vypnuté/zapnuté . Spotrebič spustí požadovanú operáciu.

Mikrovlnná rúra

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na varenie, ohrievanie alebo rýchle odmrazovanie.

Na zaistenie optimálneho použitia mikrovlnnej rúry dodržujte pokyny na príslušenstve na varenie a zoznámte sa s údajmi v tabuľke na použitie na konci návodu na použitie → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 18

Nádoby na varenie

Nie každá nádoba na varenie je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre. Pre zaistenie správneho ohrevu potravín a nepoškodenie mikrovlnnej rúry používajte výhradne nádoby na varenie vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Vhodné nádoby na varenie

Teplu odolné nádoby na varenie vyrobené zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo voči teplu odolnému plastu sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Tieto materiály umožňujú prenikanie mikrovlnám.

Môžete taktiež použiť tanieri. Toto Vám umožní ušetriť si prácu pri prekladaní pokrmov z nádoby na tanier. Použitie tanierov s dekoratívnym zlatým alebo strieborným okrajom v mikrovlnnej rúre je povolené výhradne v prípade, že sú tieto tanieri výrobcom povolené na použitie v tejto mikrovlnnej rúre.

Nevhodné nádoby na varenie

Kovové nádoby na varenie sú nevhodné. Kov nedovoľuje prenikanie mikrovln. Potraviny v uzatvorených kovových nádobách ostanú chladné.

Upozornenie!

Tvorba iskier: kov – ako napríklad lyžička v pohári – je nutné udržať najmenej 2 cm od stien priestoru na varenie a vnútornej strany dvierok spotrebiča. Iskry môžu nenávratne poškodiť sklo na vnútornej strane dvierok spotrebiča.

Testovanie nádob na varenie

Nikdy nezapínajte mikrovlnnú rúru, pokiaľ v nej nie je vložené jedlo. Jedinou výnimkou je v tomto prípade test nádob na varenie.

Vykonajte nasledujúci test pokiaľ si nie ste istý, či je Vaša nádoba na varenie vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

1. Zahrejte prázdnu nádobu na varenie po dobu pol až jednej minúty a pri maximálnom výkone mikrovlnnej rúry.
2. Počas tejto doby kontrolujte teplotu nádoby na varenie.

Nádoba na varenie by mala ostávať chladná, prípadne mierne zahriata..

Nádoba na varenie je nevhodná, pokiaľ sa silne zahreje alebo pri zahrievaní vytvára iskry.

V tomto prípade zastavte test.

Nastavenia výkonu mikrovlnnej rúry

Dostupné sú nasledujúce nastavenia výkonu mikrovlnnej rúry.


Výkon	Pokrm	Maximálny čas varenia
90W	Na odmrázovanie citlivých potravín	1h30min
180W	Na odmrázovanie a následné varenie	1h30min
360W	Na varenie mäsa a ohrev citlivých potravín	1h30min
600W	Na ohrev a varenie potravín	1h30min
900W	ohrev tekutín	30min

Prednastavená hodnota:


Spotrebič ponúka prednastavený čas pre každé nastavenie výkonu mikrovlnnej rúry. Môžete ho prijať alebo zmeniť pomocou nastavenia v tomu odpovedajúcej zóne.

Nastavenie mikrovlnnej rúry

Príklad: Výkon mikrovlnnej rúry 600 W, čas varenia 5 minút.


1. Stlačte tlačidlo vypnuté/zapnuté . Spotrebič je pripravený na použitie. Maximálny výkon mikrovlnnej rúry a čas varenia je zobrazený ako prednastavené hodnoty na displeji – tieto hodnoty môžu byť kedykoľvek zmenené.
2. Stlačte požadovanú oblasť s výkonom mikrovlnnej rúry.



Výkon mikrovlnnej rúry a prednastavený čas varenia sú zobrazené na displeji. Pole  sa rozsvieti načerveno.

3. Použite otočný regulátor na nastavenie požadovaného času varenia.



4. Stlačte tlačidlo štart/stop  na aktiváciu programu.



Spotrebič spustil operáciu. Čas varenia sa odpočítava.

Poznámky



- Pri zapnutí spotrebiča sa na displeji ako návrh vždy objaví najvyšší výkon mikrovlnnej rúry.
- Pokiaľ počas prevádzky mikrovlnnej rúry otvoríte dverka, chladiaci ventilátor môže stále bežať.

Uplynul čas varenia

Zaznie počuteľný signál. Operácia bola dokončená.

Na zastavenie počuteľného signálu: stlačte pole .

Stlačte tlačidlo vypnuté/zapnuté  a vypnite tak spotrebič.

Poznámka: Po dotyku tlačidla  sa objaví funkcia časovača a po krátkej chvíli táto informácia automaticky zmizne. Pokiaľ stlačíte opätovne tlačidlo , predĺžite tým dobu trvania časovača.

Zmena nastavenia času varenia

Táto môže byť realizovaná kedykoľvek.


Na zmenu času varenia použite otočný regulátor. Operácia bude pokračovať.

Zmena nastavenia výkonu mikrovlnnej rúry

Táto môže byť realizovaná kedykoľvek.

Na zmenu výkonu mikrovlnnej rúry použite pole na výber odpovedajúceho stupňa výkonu.

Čas varenia ostáva nezmenený. Operácia pokračuje.

Poznámka: Pokiaľ nastavený čas varenia prekračuje maximálny možný čas nastavenia výkonu mikrovlnnej rúry pri 900 W, je tento nastavený čas automaticky znížený. Operácia sa zastaví. Na začiatok operácie stlačte tlačidlo .


Časovač

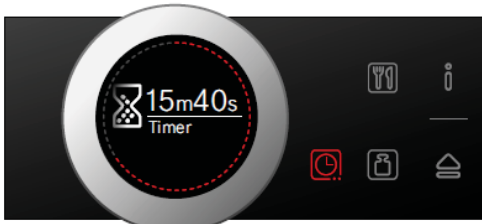
Časovač je taktiež možné použiť ako kuchynský časovač. Čas beží popri ostatných funkciách a nastaveniach. Môžete takto nastaviť ľubovoľný čas a to i v prípade, že je prístroj vypnutý. Pre rozlíšenie, či sa jedná o časovač alebo dokončenie času varenia, má časovač k dispozícii svoj vlastný zvukový signál.


Nastavenie časovača

Maximálne možné nastavenie je 24 hodín.

Čím vyššie nastavenie, tým dlhšie časové intervaly.


1. Stlačte pole . Zobrazí sa časovač.
2. Na nastavenie dĺžky času použite otočný regulátor.




3. Na začiatok stlačte pole .


Poznámka: Časovač sa taktiež automaticky spustí po uplynutí niekoľkých sekúnd.

Nastavená doba na časovači sa začne odpočítavať. Displej sa po krátkej dobe prepne späť. V stavovom riadi je zobrazený uplynutý čas a symbol časovača.

Po uplynutí stanoveného času bude nasledovať počuteľný zvukový signál. Stačením poľa  je možné tento zvukový signál prečasnne zrušiť.

Poznámka: Časovač je na displeji viditeľný aj pri zvolenom a spustenom režime prevádzky spotrebiča. Pokiaľ beží prevádzkový režim, pre zobrazenie časovača stlačte pole . Na niekoľko sekúnd je zobrazený čas časovača a tento môže byť taktiež zmenený.

Zmena času časovača

Na zmenu času časovača stlačte pole . Zobrazí sa doba trvania časovača – použitím otočného regulátora je možné ju zmeniť.

Zrušenie časovača



Pokiaľ chcete zrušiť časovač, zvolte na displeji hodnotu času na hodnotu nula. Po zmene tohto nastavenia sa symbol časovača už nezobrazuje.

Programy


Vaše pokrmy môžu byť jednoducho pripravené použitím rôznych programov. Zvoľte požadovaný program a nastavte váhu Vášho pokrmu. Program následne použije najvhodnejšie nastavenia.

Nastavenie programu


Príklad: Program "Odmrazovanie chleba", váha 250g.

1. Stlačte tlačidlo vypnuté/zapnuté . Spotrebič je pripravený na použitie.
2. Stlačte pole . Na displeji sa zobrazí prvý program.
3. a nastavenie požadovaného programu použite otočný regulátor.



4. Stlačte pole . Prednastavená hodnota váhy je zobrazená na displeji.
5. Pre výber požadovanej váhy použite otočný regulátor.



5. Na začiatok stlačte tlačidlo štart/stop . Spotrebič je spustený. Na displeji sa začne odpočítavať čas.

Poznámky

- Čas varenia je vypočítaný programami.
- Pri niektorých pokrmoch poskytujú displej informáciu o nutnosti obrátenia alebo premiešania počas prípravy. Dodržujte zobrazené informácie. Otvorením dvierok spotrebiča preruší jeho činnosť. Po uzavretí dvierok spotrebiča reštartujte operáciu. Pokiaľ pokrm neobrátime alebo nepremiešate, program bude normálne pokračovať až do svojho ukončenia.

Informácie o programoch

Vložte potraviny do chladného priestoru na varenie.

Vyberte potraviny z ich obalu a zväzťte ich. Pokiaľ nie je možné zadať presnú váhu, zaokrúhľte ju smerom nadol alebo nahor.

Pri použití programov vždy voľte nádobu na varenie vhodnú do mikrovlnky, vyrobené napríklad zo skla alebo keramiky. V tabuľke programov si prosím všimnite rady pre príslušnosť.

Tabuľku vhodných druhov pokrmov s daným rozsahom váhy a vhodným použitím potrebného príslušenstva je možné nájsť v sekcii po poznámkach.

Nastavenie váhy mimo jej rozsah nie je možné.

Pre mnohé pokrmy zaznie po uplynutí určitého času zvukový signál. Tieto pokrmy otočte alebo zamiešajte..

Odmrazovanie:

- Pokiaľ je to možné, pokrmy v mrazničke skladujte pri teplote -18 °C. Pokrmy by mali byť vo veľkosti jednej porcie a skladované na rovnom povrchu.
- Vložte potraviny do plochej nádoby na varenie, ako je napríklad tanier alebo porcelánový podnos.
- Po odmrázovaní v spotrebiči ponechajte tieto potraviny odmrázovať ďalších 15 až 90 minút až pokiaľ nedosiahnu rovnomernú teplotu.
- Chlieb je nutné odmrázovať výhradne v požadovaných dávkach, pretože v opačnom prípade veľmi rýchlo schne.
- Pri rozmrazovaní hydiny alebo mäsa bude produkovaná tekutina. Pri otáčaní mäsa či hydiny je potrebné túto tekutinu vysušiť a v žiadnom prípade ju nepoužívať na ďalšie spracovanie, taktiež sa nemôže dostať do kontaktu s inými potravinami.
- Po otočení odoberte všetko mleté mäso, ktoré už bolo odmrážené.

- Celá hydina by mala byť vkladaná s prsiami smerujúcimi smerom nadol a kúsky hydiny by mali byť vkladané kožou smerujúcou nadol.

Zelenina:

- Čerstvá zelenina: Nakrájajte ju na kúsky rovnakej veľkosti. Pridajte jednu polievkovú lyžičku vody na približne 100 g zeleniny.
- Mrazená zelenina: Tento program je určený výhradne pre olúpanú a nepredvarenú zeleninu. Nie je vhodný pre mrazenú zeleninu v smotanovej omáčke. Pridajte 1 až 3 polievkových lyžíc vody. Ku špenátu alebo červenej kapuste nepridávajte žiadnu vodu.

Zemiaky:

- Varené zemiaky: Nakrájajte ich na kúsky rovnakej veľkosti. Pridajte dve polievkové lyžice vody na 100 g zemiakov, dochuťte ich solou.
- Neošúpané varené zemiaky: Používajte zemiaky rovnakej hrúbky. Zemiaky umyte a osušte ich šupku. Vlhké zemiaky vložte do nádoby. Nepridávajte vodu.

Ryža:

- Nepoužívajte hnedú ryžu alebo ryžu vo varných vreckách.
- K ryži pridajte dvoj- až dva a pol násobné množstvo objemu vody.

Doplnkový čas na dovarenie

Niektoré jedlá potrebujú po uvarení čas na dovarenie, ktorý plynie od skončenia ich programu na varenie.

Pokrm	čas na dovarenie
Zelenina	Približne 5 minút
Zemiaky	Približne 5minút. Najskôr vylejte zvyškovú vodu.
Ryža	5 až 10 minút

Tabuľka programov

Program	Vhodné potraviny	Váhové rozpätie v kg	Nádoba na varenie
Odmrazovanie			
Chlieb*	Chlieb, celý, okrúhly alebo dlhý; krájaný chlieb; piškótový koláč, koláč z droždia, ovocná torta, koláče bez polevy, krému alebo želatíny	0.20-1.50kg	Plytká nádoba na varenie bez pokrievky, dno priestoru na varenie
Mäso*	Kusy, plátky mäsa, mleté mäso, hydina, kačka, mladá slepka	0.20-2.00kg	Plytká nádoba na varenie bez pokrievky, dno priestoru na varenie
Ryby*	Celá ryba, rybie filé, rybie kotlety	0.10-1.00kg	Plytká nádoba na varenie bez pokrievky, dno priestoru na varenie
Varenie			
Čerstvá zelenina**	Karfiol, brokolica, mrkva, papričky, cuketa, pór	0.15-1.00kg	Plytká nádoba na varenie bez pokrievky, dno priestoru na varenie
Mrazená zelenina**	Kaleráb, brokolica, mrkva, karfiol, červená kapusta, špenát	0.15-1.00kg	Plytká nádoba na varenie bez pokrievky, dno priestoru na varenie
Zemiaky**	Varené zemiaky, neošúpané varené zemiaky, zemiaky nakrájané na rovnako veľké kúsky	0.20-1.00kg	Plytká nádoba na varenie bez pokrievky, dno priestoru na varenie
Ryža**	Ryža, dlhozrná ryža	0.05-0.30kg	Plytká nádoba na varenie bez pokrievky, dno priestoru na varenie

*) Dodržujte signály upozorňujúce na potrebu otočenia pokrmu.






**) Dodržujte signály upozorňujúce na potrebu zamiešania pokrmu.

Základné nastavenia

Máte k dispozícii rôzne možnosti voľby nastavení, ktoré Vám slúžia na efektívne a jednoduché ovládanie spotrebiča. Tieto nastavenia je možné podľa potreby zmeniť.

Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Stlačte pole  po dobu približne troch sekúnd. Na displeji sa zobrazia inštrukcie, ako pokračovať ďalej.
2. Stlačte pole  na potvrdenie týchto inštrukcií. Na displeji sa objaví prvé nastavenie "Jazyk".
3. Na výber požadovaného nastavenia použite otočný regulátor.
4. Stlačte pole . Na displeji sa zobrazí nasledujúce nastavenie a je možné ho zmeniť pomocou otočného regulátora.
5. Stlačte pole  na prejdienie celého zoznamu nastavení a v prípade potreby použite otočný regulátor na vykonanie potrebných zmien.
6. Pre dokončenie stlačte a podržte pole  po dobu približne troch sekúnd, tým sa potvrdia požadované nastavenia.

Na displeji sa objaví poznámka, ktorá potvrdzuje, že sa vybrané nastavenia uložili.

Zrušenie nastavení

Pokiaľ si Vami vykonané zmeny nepravate uložiť, môžete stlačiť tlačidlo vypnuté/zapnuté pre ich zrušenie. Na displeji sa objaví poznámka, ktorá potvrdzuje, že sa vybrané zmeny neuložili.

Zoznam základných nastavení

V závislosti na výbave Vášho spotrebiča Vám displej zobrazí len tie vlastnosti, ktorými spotrebič disponuje.

Nastavenie	Možnosti
Jazyk	Nastavenie jazyka
Hodiny	Nastavenie aktuálneho času
Zvukový signál	Krátky čas varenia Stredný čas varenia * Dlhý čas varenia
Tón tlačidiel	Zapnutý Vypnutý* (Zvuk tlačidiel pri zap./vyn. vŕhly zaznamúv)
Jas displeja	Postupne v piatich úrovniach Úroveň 3*
Hodiny	Zapnuté* Vypnutý*
Timenie počas noci	Vypnuté** Zapnuté (Displej stlený medzi 22:00 a 6:00)
Demo mód	Vypnutý* Zapnutý (zobrazovaný výhradne počas prvých troch minút po zresetovaní pr stroja alebo po jeho prvom zapojení)

Továrenské nastavenia	Resetovať Neresetovať*
* Továrenské nastavenie (továrenské nastavenia závisia na modeli spotrebiča)	

Poznámka: Zmeny nastavené na jazyku, tóne tlačidiel a jasú displeja sa prejavia okamžite. Všetky ostatné zmeny nastavenia sú aplikované po ich uložení.

Výpadok elektrického prúdu





Zmeny vykonané v nastaveniach sú udržané aj po výpadku elektrického prúdu.

Po výpadku elektrického prúdu je preto nutné aplikovať výhradne nastavenia, ktoré sú spojené s prvotným nastavením spotrebiča.

Zmena času

Pokiaľ chcete zmeniť čas, napríklad pri prechode z letného na zimný, musíte to urobiť v základných nastaveniach.

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Stlačte pole  po dobu približne troch sekúnd. Na displeji sa objavia poznámky o operácii.
2. Stlačte pole  pre potvrdenie týchto poznámok.
3. Na displeji sa objaví prvé nastavenie "Jazyk".
4. Stlačte pole . Na displeji sa objaví nastavenie hodín.
5. Pootočte otočným regulátorom pre zmenu nastavenia hodín.
6. Stlačte pole  po dobu približne troch sekúnd na potvrdenie vykonaných zmien. Na displeji sa objaví poznámka, ktorá potvrdzuje, že sa vybrané nastavenia uložili.

Čistenie



Vďaka dobrej starostlivosti a čisteniu si Váš spotrebič udrží svoj dobrý vzhľad a funkcionálnosť počas veľmi dlhej doby. Tu Vám vysvetlíme, ako sa máte o Váš spotrebič správne starať a čistiť ho.

⚠ Upozornenie

Nebezpečenstvo popálenín!

Spotrebič sa pri prevádzke zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte vnútorného povrchu spotrebiča alebo výhrevných telies spotrebiča. Vždy umožnite spotrebiču dostatočné ochladenie. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Upozornenie

Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom!

Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, ktoré môžu mať za následok poranenie elektrickým prúdom.

⚠ Upozornenie

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrabané sklo na dverkách spotrebiča sa môže rozšíriť do praskliny.

Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky alebo čističe.

Poznámka: Neprijemné zápachy, ako napríklad po príprave rýb, je možné veľmi ľahko odstrániť. Do pohára s vodou pridajte niekoľko kvapiek citrónovej šťavy. Do pohára vždy pridajte lyžicu, aby ste zabránili vzniku oneskoreného prevarenia. Pri použití maximálneho výkonu mikrovlnnej rúry zahrejte túto vodu do doby jednej až dvoch minút.

Čistiaci prostriedok

Na zaistenie toho, aby sa nepoškodili povrchy spotrebiča z dôvodu použitia nesprávneho čistiaceho prostriedku si prečítajte informáciu v tabuľke.

Nepoužívajte:

- Agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Kovové škrabky alebo škrabky na sklo na čistenie dverových panelov.
- Kovové škrabky alebo škrabky na sklo na čistenie tesnenia dveriek.
- Tvrdé drôtenky alebo špongie.
- Čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.

Pred prvým použitím dôkladne umyte novú špongie a utierky.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná časť spotrebiča	Teplá mydlová voda: Vyčistíte použitím utierky a usušte použitím jemnej utierky. Na čistenie nepoužívajte kovové škrabky a škrabky na sklo
Displej	Utrite pomocou utierky z mikrovláčna alebo jemne navlhčenej utierky. Neutierajte vlhkou utierkou.
Nehrdzavajúca oceľ	Teplá mydlová voda: Vyčistíte použitím utierky a usušte použitím jemnej utierky. Okamžite odstráňte škvrny po vodnom kameni, tuku škrobe alebo albinii (napríklad bielok z vajčeka). Pod týmito škvmami sa môže začať formovať korózia. Špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavujúcu oceľ je možné zakúpiť u popredajného servisu alebo v špecializovaných maloobchodných predajniach.
Priestor na varenie vyrobený z nehrdzavjúcej ocele	Teplá mydlová voda alebo roztok z octu: vyrobený z Vyčistíte pomocou utierky a následne usušte pomocou jemnej utierky. Nepoužívajte spej na rúry na pečenie a ani iné agresívne čistiace prostriedky na rúry na pečenie či abrazívne materiály. Škrabky, drsné špongie a čističe na panvice sú taktiež nevhodné. Tieto predmety môžu poškrabať tento povrch. Umožnite interiérovým povrchom úplne vyschnúť.
Panele dveriek	čistič na sklo: Vyčistíte pomocou utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Tesnenie dveriek Nedemontujte.	Teplá mydlová voda: Vyčistíte pomocou utierky a nedemontujte, nedrhňte. Na čistenie nepoužívajte kovové škrabky a škrabky na sklo .


Riešenie problémov

Pokiaľ sa vyskytne chyba, existuje častokrát jej jednoduché vysvetlenie. Pred privolaním popredajného servisu sa, prosím, najskôr pozrite do nasledujúcej tabuľky a pokúste sa sami túto chybu vyriešiť.

Tip: Pokiaľ sa pokrm nepodarí presne tak, ako ste chceli, pozrite sa najskôr do nasledujúcej kapitoly, kde nájdete množstvo rád, tipov a poznámok, ktoré Vás privedú k optimálnym nastaveniam.

→ "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 18

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Odporúčanie/informácie
Spotrebič alebo displej nefunguje.	Zástrčka nie je zastrčená v prívide elektrickejenergie .	Pripojte spotrebič k zdroju elektrickej energie
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte funkciu iných spotrebičov v kuchyni.
	Porucha poistky	Skontrolujte poistnú skrinku a uistite sa, že je poistka spotrebiča v poriadku.
	Chybná operácia	Vypnite poistku uloženú v poistnej skrinke a po uplynutí približne 60tich sekúnd ju opäť zapojte.
Nie je možné zapnúť spotrebič	Dvierka spotrebiča nie sú plne uzatvorené. Spotrebič je v demo režime.	Uzatvorte dvierka spotrebiča
Spotrebič sa nenahrieva.Na displeji je zobrazený symbol programu demo. 		Deaktivujte demo režim v základných nastaveniach. Na túto opravu odpojte spotrebič od napájania alebo vyhodte poistku (môže to byť buď domáca poistka alebo poistka uložená v poistnej skrinke spotrebiča). Následne deaktivujte mód demo v základných nastaveniach v priebehu prvých troch minút opätovného pripojenia spotrebiča.
Otočný regulátor vypadol zo základne v ovládacom paneli.	Otočný regulátor bol omylom demontovaný.	Je možné demontovať otočný regulátor. Pri jeho demontáži ho vložte späť do jeho základne, zatlačte a tento sa sám uzamkne na svojom mieste. Takže je možné otáčať regulátorom ako obvykle.
Nie je možné jednoducho a bez použitia sily otáčať otočným regulátorom.	Pod otočným regulátorom vznikol nános nečistoty.	Je možné otočný regulátor demontovať. Pre jeho demontáž ho jednoducho vytiahnite z jeho základne. Alternatívne je možné zatlačiť na otočný regulátor, konkrétne na jeho strany a následne ho demontovať. Regulátor a jeho základňu opatrne vyčistite použitím utierky a mydlovej vody. Usušte ho použitím suchej utierky. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne materiály. Neumývajte ho v umývačke riadu. Otočný regulátor nedemontujte príliš často, takže jeho základňa a uchytenie ostane stabilné.
Nefunguje vnútorné osvetlenie Chybová správa "Exxx"	Porucha vnútorného osvetlenia	Kontaktujte popredajný servis Pokiaľ sa zobrazí chybná správa, vypnite a opätovne zapnite spotrebič; pokiaľ správa zmizla, jednalo sa o jednorázovú udalosť. Pokiaľ sa však správa objaví opätovne, prípadne nezmizne, kontaktujte, prosím, popredajný servis a poskytnite poruchový kód.

* Špeciálne prípady:

Chybová správa "E0532": Otvorte a zatvorte dvierka spotrebiča.

Chybová správa "E6501": Vypnite spotrebič. Počkajte 10 minút. Opätovne spotrebič

Upozornenie

Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom!

Nesprávne opravy sú nebezpečné. Opravy a výmena prívodného kábla elektrickej energie môžu byť realizované výhradne jedným z našich skúsených a trenovaných technikov. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte tento spotrebič z elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistnej skrinke. Kontaktujte náš popredajný servis.

Zákaznícky servis

Náš popredajný servis je tu pre Vás v prípade, že Váš spotrebič potrebuje byť opravený. Vždy nájdeme vhodné riešenie preto, aby sme zamedzili zbytočným návštevám servisného technika.

E-Nr. a FD-Nr.

Keď nám voláte, zadajte prosím plné znenie čísla výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), takže Vám môžeme vždy poskytnúť tú správnu radu. Tieto čísla sú obsiahnuté na typovom štítku Vášho spotrebiča, ktorý nájdete pri otvorení dvierok spotrebiča.



Na ušetrenie času a v prípade potreby si môžete poznamenať tieto čísla Vášho spotrebiča a číslo na zákaznícky servis do týchto predpripravených políčok.

E-Nr.		FD-Nr.	
-------	--	--------	--

Popredajný servis 

Buďte si prosím vedomí toho, že návšteva technika popredajného servisu je spolplatnená a to i v prípade, že je spotrebič ešte stále v záruke.

Kontaktné údaje pre jednotlivé krajiny nájdete v priloženom zozname zákazníckeho servisu.

Spôľahnite sa na profesionalitu výrobcu. Môžete si tým pádom byť istí, že opravy sú vykonávané trénovanými profesionálnymi technikmi, ktorí do Vášho spotrebiča montujú výhradne originálne náhradné diely.

Tento spotrebič spĺňa štandardy EN 55011 a CISPR 11. Je to výrobok Skupiny 2, Class B.

Skupina 2 znamená, že mikrovlny sú produkované za účelom ohrevu potravín. Class B konštatuje, že sa jedná o spotrebič vhodný na použitie v súkromných domácnostiach.

Technické špecifikácie

Zdroj napätia	220-240V,50/60Hz
Max. celková zapojená záťaž	1220W
Výkon mikrovlnnej rúry	900W(IEC60705)
Max. výkon grilu Frekvencia	2450MHz
Poistka	10A
Rozmery (V/Š/H)	
Spotrebič	382x594x318mm
Priestor na varenie	220x350x270mm
VDE schválené	
	Áno
CE známka	
	Áno

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a ideálne nastavenie pre ich prípravu. Ukážeme Vám, aké nastavenie výkonu mikrovlnnej rúry je pre Vás pokrm najvhodnejšie. Nachádzajú sa tu dokonca aj tipy na nádoby na varenie a spôsoby prípravy.

Poznámky

- Hodnoty uvedené v tabuľke sa vždy vzťahujú na priestor na varenie, ktorý je prázdny a chladný. Pred použitím spotrebiča vyberte z priestoru na varenie všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Časy uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Skutočné časy závisia od kvality a zloženia potravín a pokrmov.
- Pri vyberaní príslušenstva alebo zahriatych nádob na varenie z priestoru na varenie vždy používajte rukavice na pečenie alebo utierku.

⚠ Upozornenie **Nebezpečenstvo obarenia!**

Pri vyberaní skleneného podnosu sa z neho môže vyliat tekutina.

Sklenený podnos vyberajte z priestoru na varenie opatrne.

Nasledujúce tabuľky Vám poskytujú množstvo tipov a možností pre nastavenie mikrovlnnej rúry.

Časy uvedené v tabuľkách sú iba orientačné; závisia od použitých nádob na varenie, kvalite, teplote a konzistencii potravín.

V tabuľkách sú často stanovené časové rozsahy. Najskôr nastavte najnižší čas a následne ho v prípade potreby predĺžte.

Môže sa stať, že máte k dispozícii rôznu kvantitu potravín, ktorá sa nezhoduje s tou, ktorá je špecifikovaná v tabuľke. Pri prevádzke mikrovlnnej rúry existuje jednoduché pravidlo: dvojnásobná hmotnostná dávka: dvojnásobný potrebný čas, polovičná dávka = polovičný čas prípravy.

Nádoby na varenie môžete položiť do strednej časti drôtenej poličky alebo na spodnú stranu priestoru na varenie. Potraviny tak budú absorbovať mikrovlny zo všetkých strán.

Odmrazovanie

Vložte mrazené jedlo do otvorenej nádoby na spodnú stranu priestoru na varenie.

Počas odmravovania pokrm jeden- až dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké dávky odmravovaných potravín je nutné otočiť niekoľkokrát. Pri otáčaní odstráňte tekutinu, ktorá sa pri odmravovaní mohla vytvoriť.

Odmrazené potraviny nechajte následne odstáť počas ďalšej doby približne 10 až 60 minút, takže sa teplota potraviny vyrovná. Počas tejto doby môžete z hydiny odobrať drobký.

Poznámka: Vložte nádoby na varenie na spodok priestoru na varenie.

Pokrm	Váha	Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch, čas v minútach	Poznámka
Celé kusy hovädzieho, bravčového alebo telacieho (s kosťou alebo vykostené)	800g	180W, 15min. +90W, 15-25min.	Niekoľkokrát otočte.
	1000g	180W, 20min. +90W, 20-30min.	
	1500g	180W, 25min. +90W, 25-30min.	
Mäso na kusy, plátky, hovädzie, bravčové alebo telacie	200g	180W, 5-8min. +90W, 5-10min.	Pri otáčaní mäsa oddelte jednotlivé plátky mäsa.
	500g	180W, 8-11min. +90W, 10-15 min.	
	800g	180W, 10min. +90W, 10-15min.	
Mleté mäso, miešané	200g	90W, 10-15min.	Mrazené potraviny na rovnom povrchu; V priebehu odmravovania niekoľkokrát otočte a odstráňte odmravené mleté mäso.
	500g	180W, 5min. +90W, 10-15min.	
	1000g	180W, 15min. +90W, 20-25min.	
Hydina alebo kúsky hydiny	600g	180W, 8min. +90W, 10-15min.	Otočte v priebehu odmravovania; Odoberte tekutinu. ktorá sa pri odmravovaní vylúčila.
	1200g	180W, 15min. +90W, 20-25min.	
Rybie filé, rybie steaky alebo plátky	400g	180W, 5min. +90W, 10-15min.	Oddelte všetky odmravené časti.
Celá ryba	300g	180W, 3min. +90W, 10-15min.	Pri odmravovaní otočte.
	600g	180W, 8min. +90W, 15-20min.	
Zelenina, napríklad hrášok	300g	180W, 10-15min.	Počas odmravovania opatrne miešajte.
Ovocie, napríklad maliny	300g	180W, 6-9min.	Počas odmravovania opatrne miešajte a oddeľujte všetky odmravené časti.
	500g	180W, 8min. +90W, 5-10min.	
Maslo, odmravovanie	125g	180W, 1min. +90W, 1-2min.	Odstráňte všetky obaly.
	250g	180W, 1min. +90W, 2-4min.	
	500g	180W, 8min. +90W, 5-10min.	
Bochník chleba	500g	180W, 8min. +90W, 5-10min.	Pri odmravovaní otáčajte.
	1000g	180W, 12min. +90W, 10-20min.	

Pokrm	Váha	Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch, čas v minútach	Poznámka
Koláče, suché, napr. piškótové	500g	90W, 10-15min.	Oddelte jednotlivé kúsky koláča ; Len u koláčov bez polevy, krému alebo pátissière.
	750g	180W, 5min. + 90W, 10-15min.	
Koláče, vlhké, napr. ovocná torta, cheesecake	500g	180W, 5min. + 90W, 15-20min.	Len pre koláče bez polevy, krému alebo želatíny.
	750g	180W, 7min. + 90W, 15-20min.	

Odmrazovanie, ohrievanie alebo varenie mrazených potravín

Vyberte predpripravené jedlá z ich obalov. V nádoba na varenie sa ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne časti pokrmu nemusia mať ten istý čas ohrevu.

Pokrm rozprestretý na plochom dne nádoby na varenie sa ohreje skôr než ten, ktorý je navrstvený do výšky. Preto je nutné pokrm rozdeliť tak, aby bol uložený v nádobe na varenie tak rovno, ako to len je možné.

Potraviny by sa nemali na seba vrstviť (jedna nad druhú).

Pokrm vždy prikryte. Pokiaľ nemáte vhodnú prikrývku pre Vašu nádobu na varenie, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry.

Počas varenia pokrm dvakrát alebo trikrát premiešajte alebo otočte.

Po ohriatí nechajte pokrm v mikrovlnnej rúre po dobu ďalších 2 až 5 minút na rovnomerné rozloženie teploty v pokrme.

Toto pomôže pokrmu uchovať si svoju vlastnú chuť, čo znamená, že nebudete musieť použiť toľko korenia a soli.

Poznámka: Nádobu na varenie položte na spodnú časť priestoru na varenie.

Pokrm	Váha	Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch, čas v minútach	Poznámka
Menu, plátkové pokrmy, predpripravené jedlo (2-3 zložky)	300-400g	600W, 8-13min.	Uzatvorené
Polievka	400g	600W, 8-12min.	Nádoba na varenie s pokrievkou
Dusené mäso	500g	600W, 10-15min.	Nádoba na varenie s pokrievkou
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napríklad guláš	500g	600W, 10-15min.	Nádoba na varenie s pokrievkou
Ryby, napríklad filetové steaky	400g	600W, 10-15min.	Uzatvorené
Cestoviny, napríklad lasagne, cannelloni	450g	600W, 10-15min.	Použite drôtenú poličku a položte na ňu nádobu na varenie.
Prílohy, napríklad ryža, cestoviny	250g	600W, 3-7min.	Nádoba na varenie s pokrievkou, pridajte vodu.
	500g	600W, 8-12min.	
Zelenina, napríklad hrášok, brokolica, mrkva	300g	600W, 7-11min.	Nádoba na varenie s pokrievkou, pridajte 1 PL vody.
	600g	600W, 14-17min.	
Krémový špenát	450g	600W, 10-15min.	Varte bez pridania vody.

Ohrev**⚠ Upozornenie****Nebezpečenstvo obarenia!**

Pri zahrievaní tekutín vzniká nebezpečenstvo oneskoreného prevarenia.

To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez bežného vzniku bublínok a pary, ktoré sa objavujú na povrchu. Aj keď nádoba vibruje len nepatrne, horúca tekutina sa náhle prevarí a vystrekne.

Pri zahrievaní vždy položte do nádoby lyžičku, toto zabráni výskytu oneskoreného prevarenia.

**Upozornenie!**

Tvorba iskier: Kovy – ako napríklad lyžička v pohári – musí byť udržaná minimálne 2 cm od stien priestoru na varenie a vnútorného priestoru dvierok. Iskry môžu nenapraviteľne poškodiť sklo vo vnútri dvierok.

Poznámky

- Vyberte predpripravené jedlá z ich obalov. V nádoba na varenie sa ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne časti pokrmu nemusia mať ten istý čas ohrevu.
- Pokrm vždy prikryte. Pokiaľ nemáte vhodnú pokrievku pre nádoby na varenie, použite tanier alebo špeciálnu fóliu vhodnú do mikrovlnnej rúry.
- Počas ohrevu potravín ich niekoľkokrát otočte alebo premiešajte. Skontrolujte teplotu.
- Po ohriatí nechajte pokrm dôjsť počas doby 2 a ž 5 minút, umožníte tak rovnomerné rozloženie teploty pokrmu.
- Pri vyberaní pokrmov z priestoru mikrovlnnej rúry vždy používajte rukavice na pečenie alebo utierku.

Poznámka: Nádoby na varenie položte na spodnú časť priestoru na varenie.

Pokrm	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch, čas v minútach	Poznámka
Menu, plátkový pokrm, predpripravené jedlo (2-3 zložky)		600W, 5-8min.	-
Nápoje	125ml	900W, ½-1min.	Do nádoby vždy vložte lyžičku, neprehrievajte alkoholické nápoje, priebežne ich pri ohreve kontrolujte
	200ml	900W, 1-2min.	
	500ml	900W, 3-4min.	
Detská strava, strava v detskej fľaške	50ml	360 W, približne ½ min.	Fľaše bez cumľa alebo pokrievky, po ohreve riadne premiešajte, uistite sa, že ste skontrolovali teplotu.
	100ml	360W, ½-1min.	
	200ml	360W, 1-2min.	
Polievka, 1 porcia	175gkaždá	600W, 1-2min.	-
Polievka, 2 porcie	175gkaždá	600W, 2-3min.	-
Mäso v omáčke	500g	600W, 7-10min.	-
Dusené mäso	400g	600W, 5-7min.	-
	800g	600W, 7-8min.	-
Zelenina, 1 porcia	150g	600W, 2-3min.	-
Zelenina, 2 porcie	300g	600W, 3-5min.	-

Varenie

Poznámky

- Pokrm rozprestretý na plochom dne nádoby na varenie sa ohreje skôr než ten, ktorý je navrstvený do výšky. Preto je nutné pokrm rozdeliť tak, aby bol uložený v nádobe na varenie tak rovno, ako to len je možné.
Potraviny by sa nemali na seba vrstviť (jedna nad druhú).
- Pokrmy pri varení vždy prikryté. Pokiaľ nemáte vhodnú pokrievku pre nádoby na varenie, použite tanier alebo špeciálnu fóliu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

- Toto pomôže pokrmu uchovať si svoju vlastnú chuť, čo znamená, že nebudete musieť použiť toľko korenia a soli.
- Po ohriatí nechajte pokrm dôjsť počas doby 2 až 5 minút, umožníte tak rovnomerné rozloženie teploty pokrmu.
- Pri vyberaní pokrmov z priestoru mikrovlnnej rúry vždy používajte rukavice na pečenie alebo utierku.

Poznámka: Nádoby na varenie položte na spodnú časť priestoru na varenie.

Pokrm	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch, čas v minútach	Poznámka
Celé kurča, čerstvé, bez drobkov	1200g	600W,25-30min.	Po uplynutí polovice času pokrm obráťte.
Rybie filety, čerstvé	400g	600W,7-12min.	-
čerstvá zelenina	250g	600W,6-10min.	Nakrájajte zeleninu na kúsky rovnakej veľkosti, pridajte 1 až dve polievkové lyžice vody na 100 g zeleniny, počas varenia miešajte
	500g	600W,10-15min.	
Zemiaky	250g	600W,8-10min.	Nakrájajte zemiaky na rovnako veľké kusy; pridajte 1 polievkovú lyžicu vody na každých 100 g zemiakov, pri varení priebežne miešajte.
	500g	600W,10-15min.	
	750g	600W,15-22min.	
Ryža	125g	600W,4-6min.+ 180W,12-15min.	Pridajte dvojnásobok objemu vody.
	250g	600W,6-8min.+ 180W,15-18min.	
Sladké pokrmy, napríklad puding (instantný)	500ml	600W,6-8min.	Puding miešajte dôkladne, 2 – 3krát v priebehu varenia, použite pri miešaníšľahač.
Ovocie, kompóty	500g	600W,9-12min.	Pri zahrievaní miešajte.
Popcorn do mikrovlnnej rúry	100g	600W,3-4min.	Vrečko s popcornom položte vždy na sklenený podnos; dodržiavajte pokyny uvedené výrobcom.

Tipy pre mikrovlnnú rúru

Nemôžete nájsť informácie o nastavení pre množstvo pokrmu, ktorý ste pripravili.	Predĺžte alebo skráťte čas varenia v závislosti na všeobecnom pravidle: dvojnásobná porcia = dvojnásobný čas, polovičná dávka =
Pokrm sa pri príprave príliš vysušil.	Nabudúce nastavte kratší čas prípravy alebo zvolte nižšie nastavenie výkonu mikrovlnnej rúry. Pokrm zakryte a pridajte viac tekutiny.
čas prípravy uplynul, no pokrm nie je rozmrazený, teplý alebo uvarený.	Nastavte dlhší čas prípravy. Veľké dávky potravín naukladaných na seba vyžadujú dlhší čas prípravy.
Uplynul čas prípravy a pokrm je na krajoch prevarený a vo vnútri nedovarený.	Pokrm v priebehu prípravy miešajte, a nabudúce zvolte nižší výkon ohrevu a predĺžte čas prípravy.
Po odmrázovaní je hydina alebo mäso odmrázené na povrchu, neodmrázené vo vnútri.	Nabudúce zvolte nižšie nastavenie výkonu mikrovlnnej rúry, veľké kusy hydiny alebo mäsa v priebehu ohrevu niekoľkokrát obráťte.

Testovacie pokrmy

Kvalita a výkon spotrebiča je testovaný testovacími inštitúciami použitím nasledujúcich pokrmov.

V súlade s normami EN 60705, IEC 60705 alebo DIN 44547, a EN 60350 (2009)

Varenie použitím výhradne mikrovlnnej rúry

Pokrm	Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch, čas varenia v minútach	Poznámka
Puding, 1000 g	600W,11-12min.+180W,8-10min.	Sklenená nádoba
Piškótové cesto, 475 g	600W,7-9min.	Sklenená nádoba, priemer 22 cm
Sekaná, 900 g	600W,25-30min.	Sklenená nádoba na koláče, dlhá 28cm

Odmrazovanie použitím výhradne mikrovlnnej rúry

Pokrm	Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch, čas odmravovania v minútach	Poznámka
Mäso,500g	Program "Mäso", 500 g alebo 180 W, 8 min. + 90 W, 7-10 min.	Sklenená nádoba, priemer 24 cm

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – 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.

