



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



**Pečicí trouba s mikrovlnným ohřevem
a funkcí parního rázu
HNG6764.1**



BOSCH

[cs] Návod k použití

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5
	Obecně	5
	Mikrovlnný ohřev	6
	Pára	7
	Pečicí sonda	7
	Čisticí funkce	7
	Příčiny poškození	8
	Obecně	8
	Mikrovlnný ohřev	8
	Pára	8
	Ochrana životního prostředí	9
	Úspora energie	9
	Ekologická likvidace	9
	Seznámení se spotřebičem	10
	Ovládací panel	10
	Ovládací prvky	10
	Displej	11
	Druhy provozu	11
	Způsoby topení	12
	Pára	13
	Mikrovlnný ohřev	13
	Další informace	13
	Funkce varného prostoru	13
	Nádržka na vodu	14
	Příslušenství	14
	Dodávané příslušenství	14
	Zasunutí příslušenství	14
	Zvláštní příslušenství	15
	Před prvním použitím	16
	Před prvním uvedením do provozu	16
	První uvedení do provozu	16
	Čištění varného prostoru a příslušenství	16
	Obsluha spotřebiče	17
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	17
	Spuštění provozu	17
	Nastavení druhu provozu	17
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	17
	Rychlý ohřev	18
	Časové funkce	18
	Nastavení doby trvání	18
	Nastavení konce	19
	Nastavení budíku	20
	Pára	20
	Pečení v páře – pečení s přidáváním páry	20
	Regenerace	21
	Kynutí	21
	Naplnění nádržky na vodu	21
	Po každém provozu s párou	22
	Mikrovlnný ohřev	23
	Nádobí	23
	Výkony mikrovlnného ohřevu	24
	Nastavení mikrovlnného ohřevu	24
	Nastavení Mikrokombi	24
	Sušení	25
	Teploměr pečeně	25
	Způsoby topení	25
	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu	26
	Nastavení teploty středu masa	26
	Teploty středu různých potravin	27
	Dětská pojistka	27
	Aktivace a deaktivace	27
	Základní nastavení	28
	Změna základních nastavení	28
	Seznam základních nastavení	28
	Výpadek elektrického proudu	28
	Změna času	29
	Program sabat	29
	Spouštění programu sabat	29
	Čisticí prostředky	30
	Vhodné čisticí prostředky	30
	Udržování spotřebiče v čistotě	31
	Čisticí funkce	31
	Pyrolýza	31
	Odvápnění	32
	Sušení	33
	Rámy	34
	Vysazení a zavěšení rámu	34
	Dvířka spotřebiče	35
	Demontáž krytu dvířek	35
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	35
	Porucha, co je nutno udělat?	37
	Samostatné odstraňování závad	37
	Maximální doba provozu	38
	Osvětlení varného prostoru	38

	Zákaznický servis	39
	Číslo výrobku a výrobní číslo	39
	Pokrmý	39
	Upozornění k nastavením	39
	Snímač pečení	40
	Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist	40
	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	41
	Nepoužívejte silikonové formy	41
	Koláče a drobné pečivo	41
	Chléb a housky	45
	Pizza, quiche a pikantní koláče	47
	Nákyp a suflé	49
	Drůbež	51
	Maso	53
	Ryby	57
	Zelenina a přílohy	59
	Dezerty	61
	Úspora energie s druhy ohřevu eco	62
	Akrylamid v potravinách	63
	Mírný ohřev	63
	Sušení	65
	Zavařování	65
	Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí	66
	Rozmrazování	67
	Ohřívání a regenerace pokrmů	68
	Udržování teploty	70
	Zkušební pokrmý	71

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

Použití podle určení

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

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

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

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

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

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

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

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

Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otvírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Mikrovlnný ohřev

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou mohou během ohřívání, ale také ještě po něm výbušným způsobem prasknout. Nikdy nevařte vejce ve skořápce ani neohřívejte vejce vařená natvrdo. Nikdy nevařte škeble a koryše. U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte žloutek. U potravin s tvrdou slupkou, jako jsou např. jablka, rajska jablka, brambory nebo párky, může slupka prasknout. Před ohříváním slupku napíchněte.

- Kojenecká výživa se ohřívá nerovnoměrně. Nikdy neohřívejte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepte. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.

Varování – Nebezpečí opaření!

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

Pára

Varování – Nebezpečí opaření!

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

Varování – Nebezpečí úrazu a požáru!

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

Pečicí sonda

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

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.

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.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

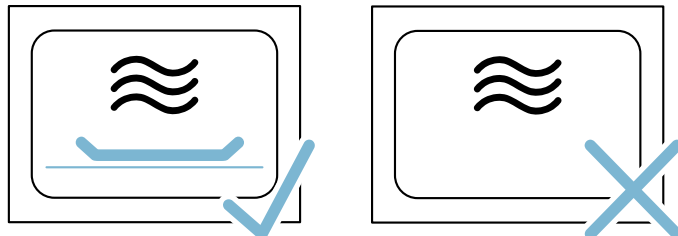
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již 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.
- Silikonové formy: Nepoužívejte žádné silikonové formy ani fólie, kryty nebo příslušenství. Snímač pečení by se mohl poškodit.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. 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.
- Převrácení spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

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

- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasuňte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Obsluha spotřebiče" na straně 17



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

Pára

Pozor!

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

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče 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 zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

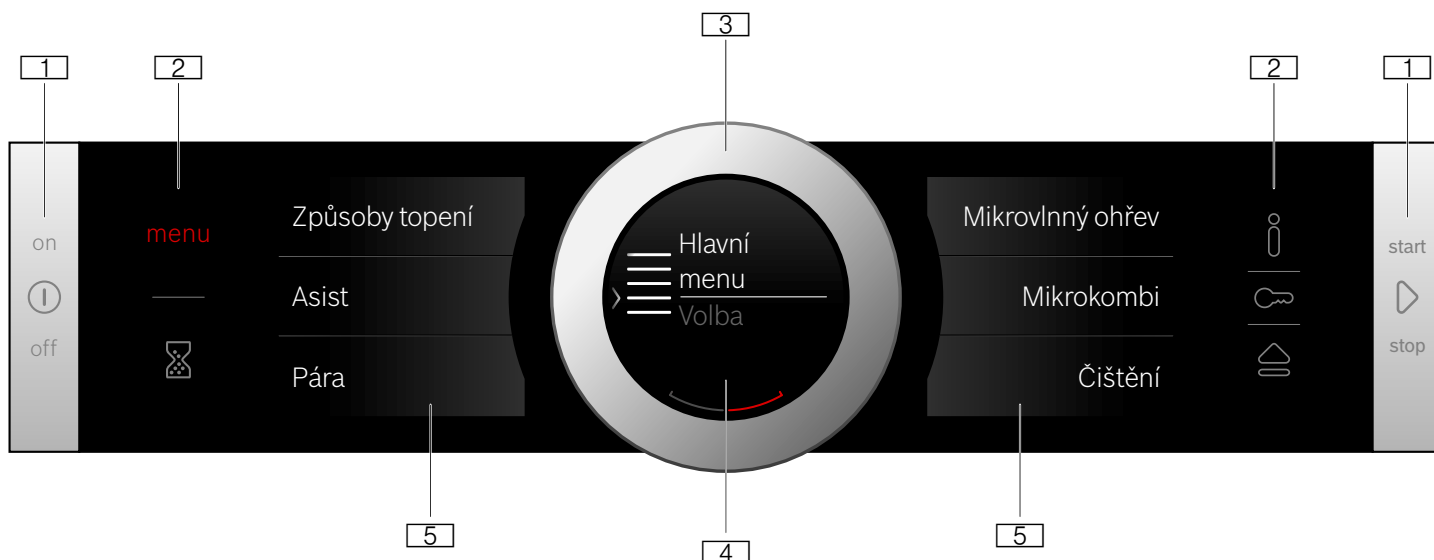
V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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

Ovládací panel

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

Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči s ukazatelem menu.



1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od ovládacího panelu lze stisknout. Stiskem tlačítka 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 zvolíte funkci.

3 Otočný volič

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

4 Displej

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

5 dotykové displeje

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

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

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

Symbol	Význam
--------	--------

Tlačítka

ⓘ	on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
▶	start/stop	Spustit provoz a přidržet nebo dlouhým stiskem (cca 3 s) přerušit

Dotyková pole

menu	Menu	Otevřít menu Druhy provozu
⌚	Budík	Zvolit budík
ℹ	Informace	Zobrazení pokynů
🔒	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)
🚰	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

Otočný volič

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

Pro listování v nabídkách dotykových displejů používejte rovněž otočný volič.

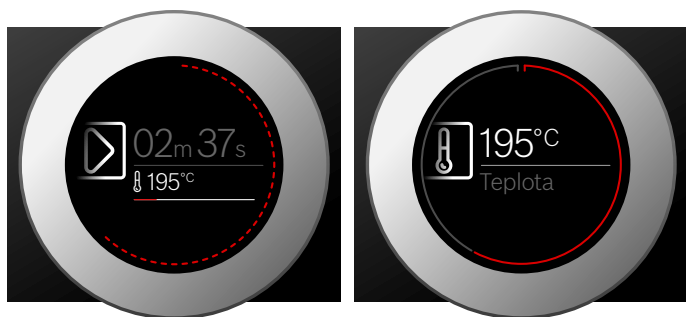
Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

Displej

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

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

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



Prstenec

Na vnějším okraji displeje se nachází prstenec.

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

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

Ukazatel teploty

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

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

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

Dotykové displeje

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

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

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



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

Způsoby topení

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

Symboły jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch *	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor 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 šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch Eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.
 Horní/dolní ohřev Eco	30–300 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Gril s cirkulací vzduchu *	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Stupeň 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.
 Intenzivní ohřev	30–300 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
 Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
 Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
 Sušení	30–80 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
 Udržování teploty *	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
 Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.

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

Navržené hodnoty

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

Pára

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

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

Mikrovlnný ohřev

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

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

Mikrokombi

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

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

Další informace

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

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

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

Funkce varného prostoru

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

Otevření dvířek spotřebiče

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

Upozornění: Při druhu provozu mikrovlnný ohřev musíte po zavření dvířek pokračovat v provozu tlačítkem start/stop **D**. Můžete změnit příslušné základní nastavení. → "Základní nastavení" na straně 28

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 28

Ventilátor

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

Pozor!

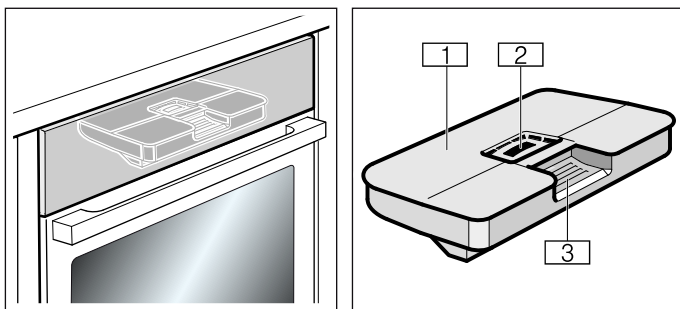
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

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

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

Nádržka na vodu

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



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

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

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

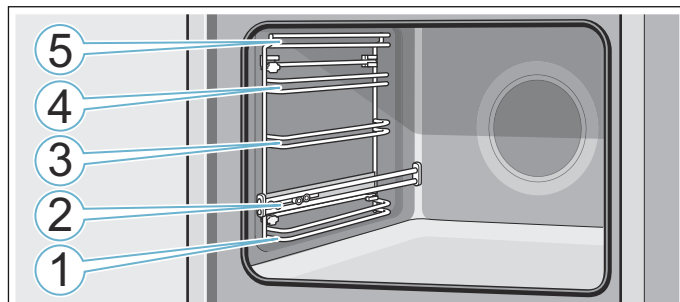
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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.

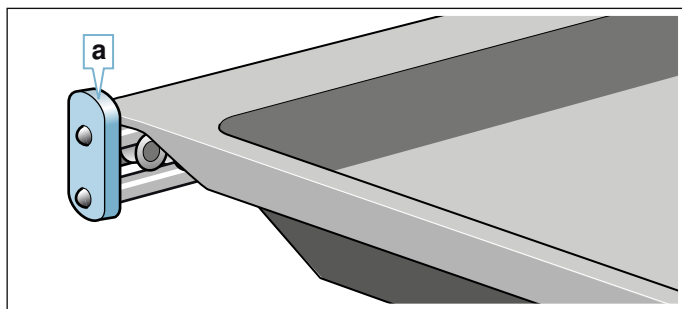


Do výšek zasunutí 1, 3, 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále.

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Výsuvné lišty zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných lišt je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

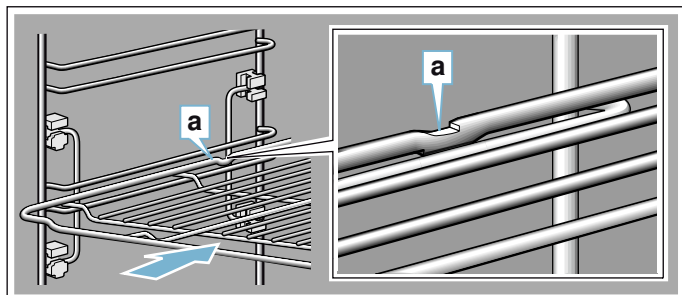
Upozornění

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

Funkce zaskočení

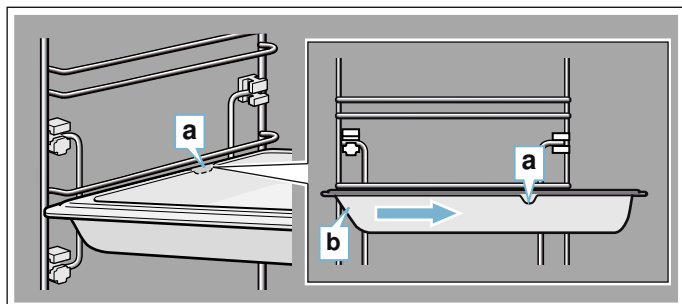
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 39

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.	HEZ634080
univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HEZ632070 Možnost pyrolýzy
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HEZ631070 Možnost pyrolýzy
Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HEZ324000
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství.	HEZ633070
Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HEZ633001
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HEZ617000
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HEZ625071 Možnost pyrolýzy
Pečicí kámen pro pečení chleba Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HEZ327000 Možnost pyrolýzy
Skleněný pekáč (5,1 l) Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.	HEZ915001
Skleněná mísa Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.	HEZ864000
Skleněný plech Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HEZ636000

Před prvním použitím

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

Před prvním uvedením do provozu

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

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

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

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

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

Upozornění

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

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

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 28

Nastavení jazyka

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

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

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Klepněte na textové políčko „čas“.
2. Otočným voličem nastavte čas.
3. Pro potvrzení klepněte na další textové políčko. Zobrazí se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

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

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte ho tlačítkem on/off ①.

Čištění varného prostoru a příslušenství

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

Čištění varného prostoru

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

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

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

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off ①.
9. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a osušte varný prostor.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

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

Zapnutí spotřebiče

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

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

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

Vypnutí spotřebiče

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

Případně probíhající funkce se ukončí.

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 28

Spuštění 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 chladič ventilátor.

Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navrhovaný druh provozu.

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

V zásadě platí:

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Není-li zvolen druh provozu druhu ohřevu, klepněte v menu na textové políčko „druhy ohřevu“. Na dotykových displejích se zobrazí výběr druhů ohřevu.

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

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



Teplota je zvýrazněná bíle.

2. Otočným voličem nastavte teplotu.



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



Spotřebič začne hřát.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 18

Ändern (změnit)

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

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

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

Rychlý ohřev

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

Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:

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

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

Nastavení

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

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

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

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

Přerušit

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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

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

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

Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 28

Nastavení doby trvání

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

Nastavení

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

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

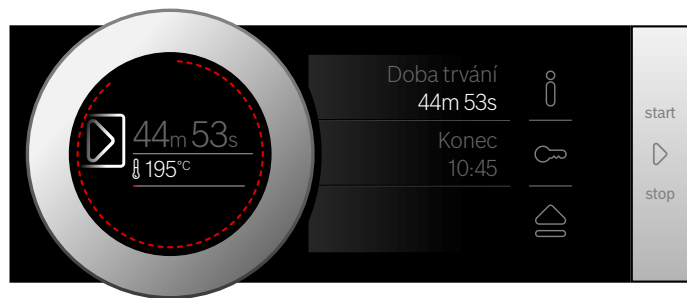
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

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

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



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



Spotřebič začne hřát.

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

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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změnit a přerušit

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

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

Nastavení konce

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

Upozornění

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

Nastavení

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

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

1. Nastavte druh provozu a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu trvání.

3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „konec“. Na displeji je vypočítaný čas konce zvýrazněn bíle.
4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



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



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

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

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

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①.

Změnit a přerušit

Po spuštění již čas konce nelze změnit.

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

Nastavení budíku

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

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.

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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

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

Upozornění: Po několika sekundách se budík automaticky spustí.

Čas na budíku začne ubíhat.

Budík zůstane zobrazen na displeji, i když je přístroj vypnutý. Při běžném 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.

Pára

U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravovat s přidáváním páry. Kromě toho máte k dispozici druhy ohřevu kynutí a regenerace.

Varování – Nebezpečí opaření!

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

Pečení v páře – pečení s přidáváním páry

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

Váš pokrm

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

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

Intenzita páry

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
vysoká	03

Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

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

Spuštění

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

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

Změna a přerušení

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

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

Upozornění: Provoz pokračuje bez přidávání páry.

Regenerace

Pomocí druhu ohřevu regenerace  můžete šetrně ohřívat již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

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

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na políčko **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
3. Klepněte na textové políčko „pára“.
4. Klepněte na textové políčko „regenerace“.
Teplota je zvýrazněná.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na textové políčko „doba trvání“ a nastavte dobu trvání.
Upozornění: U druhů ohřevu s párou je vždy nutná doba trvání.
7. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Spotřebič začne hřát.

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

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

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

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

Kynutí

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

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 41*

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

Spuštění

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

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

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

Změna

Nastavení můžete měnit jako obvykle.

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

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

Naplnění nádrčky na vodu

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

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

Varování – Nebezpečí poranění a požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

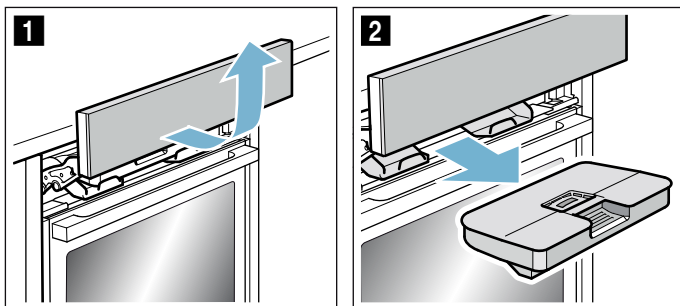
Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

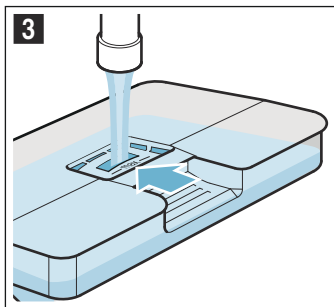
Upozornění

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

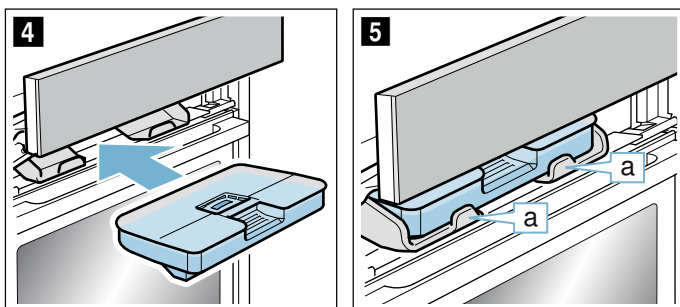
1. Klepněte na políčko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



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



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



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

Doplnění vody do nádržky na vodu

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

Upozornění

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

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

Po každém provozu s párou**⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

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

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

Upozornění

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

Vyprázdnění nádržky na vodu**Pozor!**

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

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

Spuštění sušení

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

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

Ruční vysušení varného prostoru

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



Mikrovlnný ohřev

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

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

Nádobí

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

Vhodné nádobí

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

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

Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmy v uzavřených kovových nádobách zůstanou studené.

Pozor!

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

Test nádobí

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

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

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

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

Výkony mikrovlnného ohřevu

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

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

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

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Dodržujte pokyny pro vhodnou nádobu, než nastavíte mikrovlnný ohřev.

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

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

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

Změnit a přerušit

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

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

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

Nastavení Mikrokombi

U některých druhů ohřevu můžete zapnout mikrovlnný ohřev.

Vhodné druhy ohřevu:

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

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

Dodržujte pokyny pro vhodnou nádobu, než nastavíte Mikrokombi.

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

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

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

Změnit a přerušit

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

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

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

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

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

Sušení

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

Spuštění sušení

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

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

Ruční vysušení varného prostoru

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

Teploměr pečeně

Pečicí sonda vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je nastavená teplota dosažena, spotřebič se automaticky vypne.

Způsoby topení

Pro provoz s pečicí sondou nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

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

	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Horký vzduch Eco
	Horní/dolní ohřev Eco
	Gril s cirkulací vzduchu
	Stupeň pro pizzu
	Regenerace

Upozornění

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

Teplota pečicího prostoru

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

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

Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapíchněte do něj pečicí sondu.

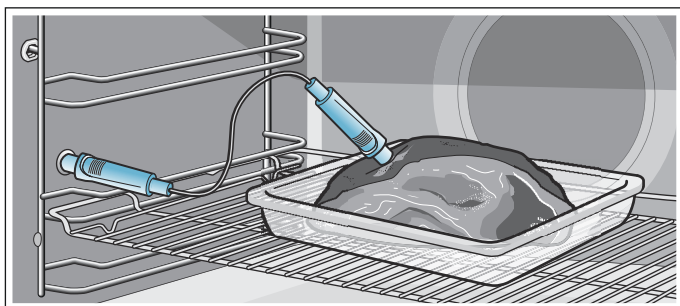
Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

Pozor!

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

Maso: U velkých kusů úplně zapíchněte pečicí sondu seshora šikmo do masa.

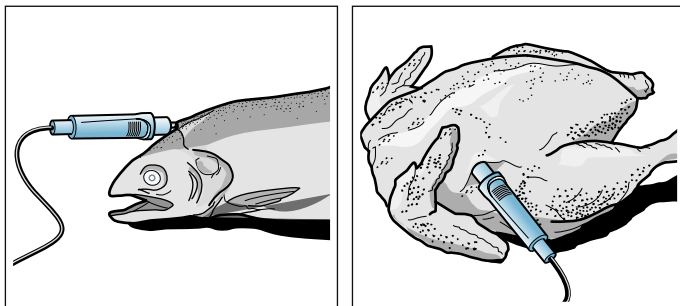
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



Upozornění: Příslušenství zasuňte vždy pod zdířku pro pečicí sondu.

Ryba: Celou rybu položte hřbetem nahoru podepřenou rozpůlenou bramborou na rošt. Pečicí sondu úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostředním kostem.

Drůbež: Celou drůbež položte prsní stranou nahoru na rošt. Pečicí sondu úplně zapíchněte do prsou na začátku křídla od jednoho křídla k druhému.



Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel pečicí sondy nepřiskřípli. Nepoužívejte uzavřené nádoby. Aby nedošlo k poškození pečicí sondy příliš velkým žárem, musí být mezi grilovacím topným tělesem a pečicí sondou vzdálenost několik centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Nastavení teploty středu masa

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

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

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

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

Tlačítkem on/off vypněte spotřebič a vytáhněte pečicí sondu ze zdířky.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Varný prostor, příslušenství a pečicí sonda jsou velmi horké. Horké příslušenství a pečicí sondu vyjímejte z varného prostoru vždy pomocí utěrky.

Ändern (změnit)

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

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

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

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

Přerušit

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

Teploty středu různých potravin

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

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

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

Dětská pojistka

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

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

Aktivace a deaktivace

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

Pole  stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

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

Základní nastavení

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

Změna základních nastavení

Spotřebič musí být zapnutý.

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

Přerušit

Nechcete-li změny uložit, klepněte na pole **menu** a potom na textové políčko „Neuložit“. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off ①.

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
Tvrdost vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*
Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Hlasitost	Stupnice s 5 stupni

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

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

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

Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

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

Změna času

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

Spotřebič musí být zapnutý.

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



Program sabat

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

Spouštění programu sabat

Před použitím programu sabat jej musíte aktivovat v základních nastaveních. → *„Základní nastavení“ na straně 28*

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

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

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

1. Klepněte na textové políčko „Program sabat“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro teplotu.
 2. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
 3. Před spuštěním klepněte na textové políčko „Doba trvání“.
Na displeji je bíle zvýrazněna navržená hodnota pro dobu trvání.
 4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu.
Upozornění: Čas konce se vypočte automaticky, nelze jej však posunout.
 5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývajících doba.
- Spotřebič začne ohřívat.

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

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

Upozornění: Pokud otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nezastaví.

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem. 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 hadříkem. Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadříkem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Nejllepší je používat čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 31
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Lze jím odstranit změny barvy. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemýjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemýjte v myčce nádobí.

Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.
--------------	---

Upozornění

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Tipy

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

Čisticí funkce

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

Pyrolýza

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

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

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

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

Upozornění

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Před spuštěním čisticí funkce**Pozor!**

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

Při čisticí funkci 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.

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

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

Nastavení čisticí funkce

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

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

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
 2. Klepněte na textové políčko „čištění“.
 3. Klepněte na textové políčko „Pyrolýza“.
Na displeji je stupeň čištění zvýrazněn bíle.
 4. Otočným voličem nastavte stupeň čištění.
Čas konce se vypočte automaticky.
 5. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývajíc doba. Linie ohřevu se u čisticí funkce neobjeví.
- Čisticí funkce se spustí.

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.

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

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

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

Posunutí času konce

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

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

Změnit a přerušit

Po spuštění již stupeň čištění nelze změnit.

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

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

Po skončení čisticí funkce

Když pečicí prostor vychladne, vlhkým hadrem vytřete zbývajíc popel v pečicího prostoru, v příslušenství na rámech a v oblasti dvířek spotřebiče.

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

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

Odvápnění

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

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

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

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

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

Spuštění

Pozor!

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

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

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

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

První proplachování

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

Druhé proplachování

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

Závěrečné čištění

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

Sušení

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

Spuštění sušení

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

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

Ruční vysušení varného prostoru

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

Rámy

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

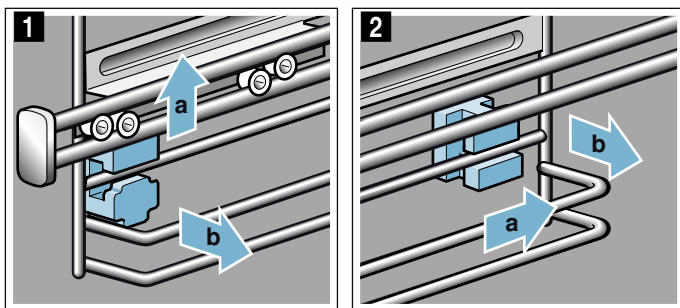
Vysazení a zavěšení rámu

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Vyjmutí rámu

1. Rám vpředu zatlačte nahoru **a** a vyhákněte **b** (obrázek **1**).
2. Potom celý rám posuňte trochu dozadu **a** a vyjměte **b** (obrázek **2**).

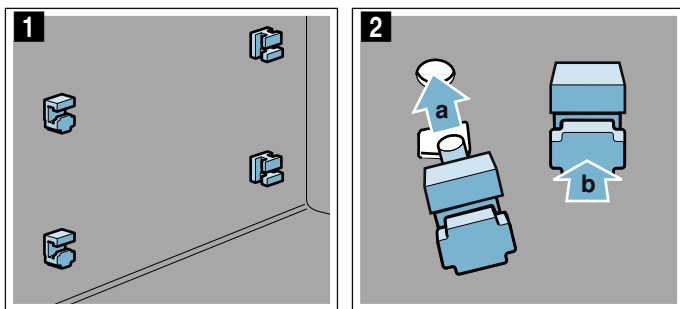


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

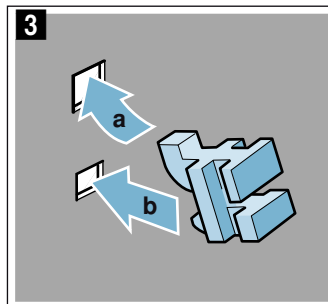
Zasunutí držáků

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

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



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

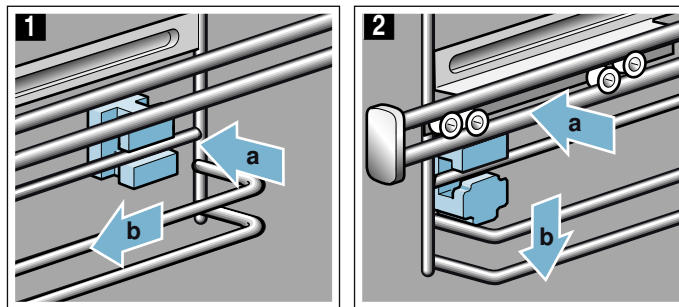


Zavěšení rámu

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

Rámy odpovídají pouze vpravo nebo vlevo. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

1. Rám protáhněte dozadu nahoru a dolů **a** a vytáhněte dopředu **b** (obrázek **1**).
2. Potom jej zasuňte vpředu **a** a zatlačte dolů **b** (obrázek **2**).



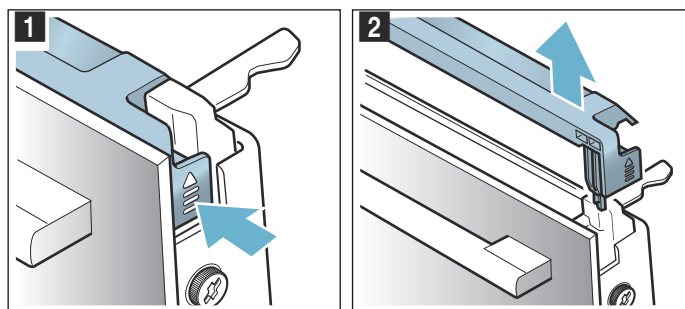
Dvířka spotřebiče

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

Demontáž krytu dvířek

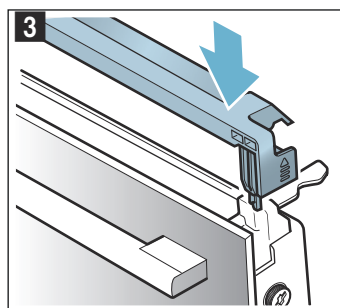
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



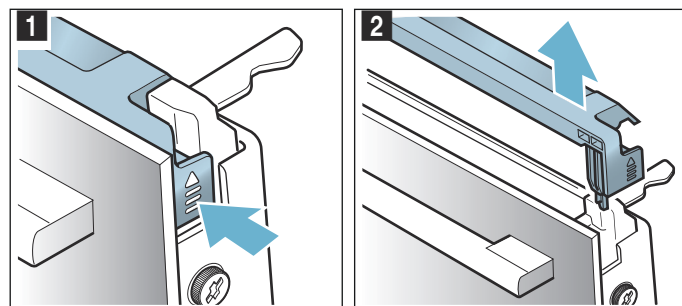
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

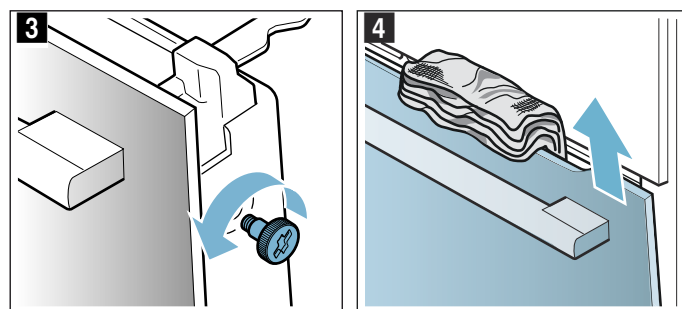
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

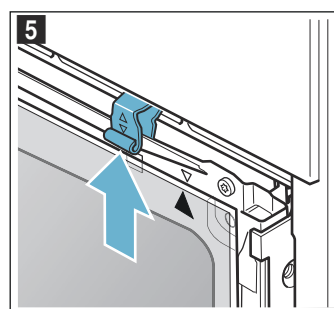
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



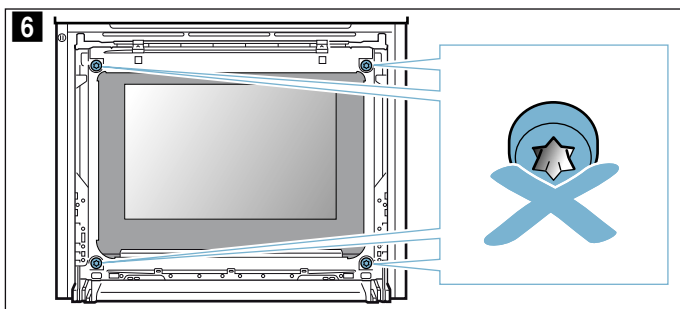
6. Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržíte tabuli. Tabuli vyjměte.



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

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

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).



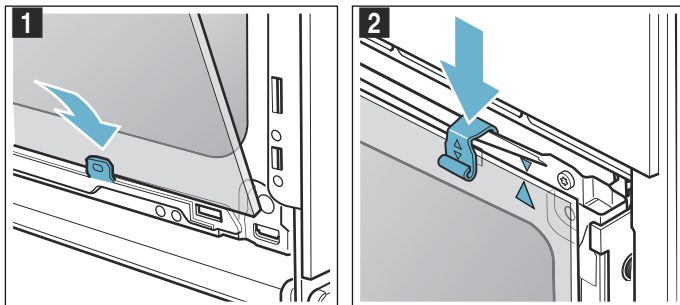
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

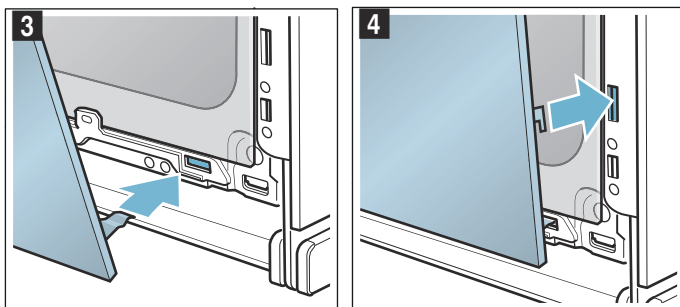
Montáž na spotřebič

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

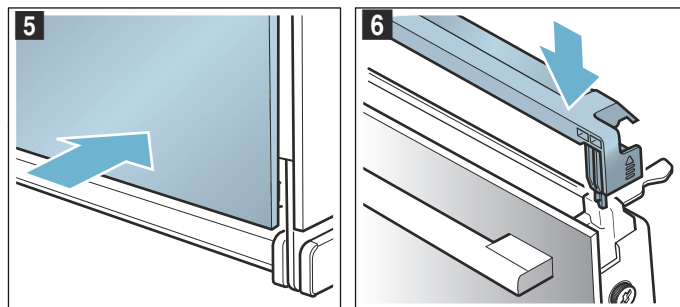
1. Prostřední tabuli nasadíte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitisknete.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



3. Přední tabuli nasadíte dole do držáků (obrázek 3).
4. Zavěrete 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. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 6).



9. Zavěrete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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

Porucha, co je nutno udělat?

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

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 41

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

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

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

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

Maximální doba provozu

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

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

Maximální doba provozu dosažena

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

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

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

Osvětlení varného prostoru

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

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

Zákaznický servis

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

Číslo výrobku a výrobní číslo

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

E-Nr: FD: Z-Nr: Type:		
---	--	--

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

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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

Pokrmy

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

Upozornění k nastavením

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

Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Mikrovlnným ohřevem se výrazně zkracuje doba vaření, sníží se téměř na polovinu. Spotřebič vás upozorní, abyste použili nádobu, která je vhodná pro mikrovlnný ohřev. V kapitole Mikrovlnný ohřev najdete pokyny ke vhodné nádobě. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 23

Přidávání páry

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



Varování – Nebezpečí opaření!

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

Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečicí sondu. Když pečicí sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → "Teploměr pečeně" na straně 25

Snímač pečení

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

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

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

Nastavení pokrmu pomocí funkce Assist

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

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Úprava

Pro listování v jednotlivých úrovních používejte otočný volič.

1. Klepněte na pole **menu**.
Objeví se výběr druhů provozu.
2. Klepněte na textové políčko „Assist“.
Objeví se kategorie.
3. Klepněte na požadovanou kategorii.
Objeví se pokrmy příslušné kategorie.
4. Klepněte na požadovaný pokrm.
Objeví se jednotlivé úpravy.
5. Klepněte na požadovanou úpravu.
Na displeji se objeví příslušná nastavení. U mnoha úprav pokrmů můžete nastavení přizpůsobit podle potřeby.
U některých pokrmů musíte místo toho nastavit hmotnost.
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.
Spotřebič začne ohřívat.

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

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

Dokončování

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

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

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

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

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

Posunutí času konce

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

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

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li postup přerušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ①. Tlačítkem start/stop ▷ již provoz nemůžete zastavit.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

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

Nepoužívejte silikonové formy

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

Pozor!

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

I když se snímač pečení nepoužívá, může být poškozen.

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

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

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

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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.

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce. Další informace najdete v části Tipy pro koláče a drobné pečivo 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
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min
Koláče ve formě							
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		150-170	-	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		160-180	90	-	30-40
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		150-160	-	1	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	věncová/truhlíková forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Třený koláč, jemný	věncová/truhlíková forma	2		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková forma	2		160-180	-	-	40-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	bábovková forma	2		160-180	90	-	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	3		160-180	-	-	20-30
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	2		150-160	-	1	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švýcarský koláč	plech na pizzu	3		190-210	-	-	50-60
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	1		220-240	-	-	30-45
Francouzský koláč (tarte)	koláčová forma, bílý plech	3		210-220	-	1	30-40
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-170	-	-	50-70
Kynutá bábovka	bábovková forma	2		150-160	-	1	60-70
Kynutý koláč v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Kynutý koláč v rozevírací formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35

* předehřát

** 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-170*	-	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	2		150-160	-	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-25
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	30-35

Koláče na plechu

Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	-	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-170	-	1	30-40
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		180-200	-	-	25-30
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	-	35-45
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	-	55-75
Švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	3		200-210	-	-	50-60
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		160-180*	-	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		150-160	-	1	20-30
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
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		150-160	-	2	25-35
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190*	-	-	15-20
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-190*	-	1	10-15
Štola z 500 g mouky	plech na pečení	2		150-170	-	-	45-60
Štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	3		140-150	-	2	80-90
Sladký závin	univerzální vysoký plech	2		170-180	-	-	50-60
Sladký závin	univerzální vysoký plech	3		180-190	-	2	50-60
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	-	35-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	1	35-45
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220	90	-	20-25

Drobné pečivo

Koláčky**	plech na pečení	3		160*	-	-	20-30
Koláčky**	plech na pečení	3		150*	-	-	25-35

* předehřát

** 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Koláčky, 2 úrovně**	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150*	-	-	30-40
Koláčky, 3 úrovně**	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	-	-	35-55
Muffiny	plech na muffiny	3		170-190	-	-	15-20
Muffiny	plech na muffiny	3		150-160	-	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	plech na muffiny	3+1		160-180*	-	-	15-30
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	-	-	25-40
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-170	-	2	20-30
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	plech na pečení	3		200-220*	-	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	plechy 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	plech na pečení	3		200-220*	-	1	25-35
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
Plundrové pečivo	plech na pečení	3		160-170	-	1	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**	plechy 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	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Pěnové cukroví	plech na pečení	3		80-90*	-	-	120-150
Pěnové cukroví, 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	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		90-110	-	-	30-45

* předehřát

** 5 min předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

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.
Šáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku 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 nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustrihněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky 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

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy 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. 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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		180-200*	-	25-40
Bílý chléb, 750 g	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	univerzální vysoký plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		250-270	-	20-25
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		220-230	3	25-35
* předehřát						

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Housky						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	10-15
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	3		200-220	2	10-15
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		170-190*	-	15-20
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		150-160	3	25-35
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
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		200-220	2	20-25
Bageta, předpečená, chlazená	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	20-30
Bageta, předpečená, chlazená	plech na pečení	3		200-220	1	10-20
Housky, zmrazené						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	10-15
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	plech na pečení	3		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	20-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	plech na pečení	3		210-230	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary	univerzální vysoký plech	3		170-190	-	30-35
Croissanty, syrové polotovary	plech na pečení	3		180-200	1	20-25
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	-	3-5
* předeřtát						

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Výšky 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

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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.

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

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhněte 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.

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
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Pizza							
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		250-270	-	-	20-25
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, chlazená	rošt	3		190-210	-	-	10-15
* předehřát							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Pizza, zmrazená							
Pizza, tenké těsto, 1 ks	rošt	3		190-210	-	-	15-20
Pizza, tenké těsto, 1 ks	univerzální vysoký plech	2		200-220	90	-	15-25
Pizza, tenké těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 ks	rošt	3		180-200	-	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 ks	univerzální vysoký plech	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, silné těsto, 2 ks	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		190-210	-	-	20-30
pizza-bagetka	rošt	3		200-220	-	-	15-20
pizza-bagetka, 2 ks	univerzální vysoký plech	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizzy	univerzální vysoký plech	3		180-200	-	-	15-20
Mini pizzy, 9 ks	univerzální vysoký plech	2		210-230	90	-	10-20
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		180-200	-	-	60-70
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	2		170-180	-	1	60-70
Pikantní koláče ve formě	rozevírací forma Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	koláčová forma, bílý plech	1		190-210	-	-	45-55
Quiche	koláčová forma, bílý plech	3		190-210	-	-	35-45
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	3		280-300*	-	-	10-18
Alsaský koláč	univerzální vysoký plech	2		200-210*	-	2	15-25
Pirohy	zapékací forma	2		190-200	-	-	30-45
Empanada	univerzální vysoký plech	3		180-190	-	-	30-45
Empanada	univerzální vysoký plech	2		170-180	-	2	30-40
Burek	univerzální vysoký plech	3		200-210	-	-	30-40

* předeřít

Nákyp a suflé

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

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

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

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

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

Výšky zasunutí

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

Pro suflé používejte přidávání páry. Nepotřebujete vodní lázeň.

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech

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

Nádoby

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé nákypy a suflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou zde uvedené 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 uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačí forma	2		200-220	-	-	30-50
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačí forma	2		150-170	-	2	40-45
Nákyp, pikantní, vařené přísady	zapékačí forma	2		150-170	360	-	20-30
Nákyp, sladký	zapékačí forma	2		170-190	-	-	40-60
Nákyp, sladký	zapékačí forma	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačí forma	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačí forma	2		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	zapékačí forma	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, mražené, 400 g	rošt	2		190-210	-	-	30-35
Lasagne, mražené, 400 g	nádoba otevřená	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, mražené, 400 g	nádoba otevřená	2		200-210	180	-	20-25
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačí forma	2		160-190	-	-	50-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačí forma	2		160-170	-	3	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékačí forma	2		170-190	360	-	20-25
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	zapékačí forma	2		170-180	-	2	30-40
Suflé	formičky na 1 porci	2		170-190	-	-	65-75

* předehřát

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

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

Pečení v nádobě

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

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež se peče 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 dokrupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

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

Grilování

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

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

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

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

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

Upozornění

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

Pečicí sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Tipy

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Kuře							
Kuře, 1 kg	rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kuře, 1 kg	rošt	2		190-200	-	1	20-25
				200-220	-	-	35-40
Kuře, 1 kg	nádoba uzavřená	2		230-250	360	-	25-35
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min přede- dehřát)	rošt	4		3*	-	-	15-20
Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování)	nádoba otevřená	2		190-210	180	-	25-30
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	rošt	3		200-220	-	1	30-45
Malé části kuřete, 4 ks po 250 g	nádoba otevřená	2		190-210	360	-	20-30
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené	univerzální vysoký plech	3		190-210	-	-	20-25
Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené, 250 g	univerzální vysoký plech	2		190-210	360	-	15-20
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		200-220	-	-	70-90
Brojler, 1,5 kg	rošt	2		180-190	-	1	30-35
				190-210	-	-	40-45
Brojler, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Kachna a husa							
Kachna, 2 kg	rošt	2		180-200	-	-	90-110
Kachna, 2 kg	rošt	2		150-160	-	1	70-90
				180-190	-	-	30-40

* předeheřt

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Kachna, 2 kg	rošt	2		170-190	180	-	60-80
Kachní prsa, po 300 g	rošt	3		230-250	-	-	17-20
Kachní prsa, po 300 g	rošt	4		210-230	-	2	15-20
Husa, 3 kg	rošt	2		160-180	-	-	120-150
Husa, 3 kg	rošt	2		140-150	-	1	110-120
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husa, 3 kg	rošt	2		170-190	180	-	80-90
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	rošt	3		190-200	-	1	45-55
Husí stehna, po 350 g	rošt	2		170-190	180	-	30-40

Krůta

Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		140-150	-	1	110-140
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	10-20
Mladá krůta, 2,5 kg	rošt	2		170-190	180	-	60-80
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	nádoba uzavřená	2		240-260	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2		180-200	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	rošt	2		170-180	-	1	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	nádoba uzavřená	2		210-230	360	-	45-50

* předeřhřát

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. 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.

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 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 pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

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

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

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

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

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

Pozor!

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

Pečení a dušení s přidáváním páry

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

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

Pečení nemusíte obracet.

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

Grilování

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

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

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

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

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

Upozornění

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

Pečicí sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ¾ uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min
Vepřové maso							
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		180-190	-	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		180-190	-	1	130-150
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		220-240	360	-	55-65
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	rošt	2		190-200	-	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	nepřiklopená nádoba	2		120	-	3	25-30
				190-200	-	-	25-30
				170-180	-	1	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		220-230	-	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		170-180	-	1	80-90
Vepřová pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		210-230	90	-	50-60
Vepřová panenka, 400 g	rošt	3		220-230	-	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	nádoba otevřená	3		210-220*	-	1	25-30
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	nádoba uzavřená	2		210-230	-	-	70-90
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nádoba otevřená	2		160-170	-	1	70-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	nádoba otevřená	2		-	360	-	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	5		2	-	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předeheřt)	rošt	5		3*	-	-	8-12

Hovězí maso

Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	nádoba otevřená	2		190-200	-	1	50-60
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	nádoba uzavřená	2		240-260	90	-	30-40
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		200-220	-	-	130-160
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	nepřiklopená nádoba	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		240-260	180	-	30-40

* předeheřt

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

*** bez obracení

**** pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Steak, silný 3 cm, středně propečený (nepředehřívát)	rošt	5		3	-	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	rošt	4		3	-	-	25-30

Telecí maso

Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		160-170	-	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		170-180	-	1	90-110
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		200-210	90	-	70-80
Telecí nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		200-210	-	-	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		170-180	-	1	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		180-200	90	-	60-70

Jehněčí maso

Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		170-190	-	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		170-180	-	1	80-90
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		260-280	360	-	30-40
Jehněčí hřbet s kostí***	rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí***	nádoba otevřená	3		200-210*	-	1	25-30
Jehněčí hřbet s kostí, 1 kg***	nádoba otevřená	2		190-210	90	-	30-40
Jehněčí kotlety****	rošt	5		3	-	-	12-16

Klobásy

Grilovací párek	rošt	4		3	-	-	10-15
-----------------	------	---	---	---	---	---	-------

Pokrm z masa

Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	2		170-180	-	-	60-70
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	2		190-200	-	1	70-80
Sekaná, 1 kg	nádoba otevřená	2		170-190	360	-	30-40

* předehřát

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

*** bez obracení

**** pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech

Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

Ryby

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

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

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

Pečení a grilování na roštu

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

Upozornění: V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

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

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

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

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

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. 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 lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

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

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

Dušení s mikrovlnným ohřevem

Rybu můžete dusit i s mikrovlnným ohřevem.

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

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

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

Pečení s přidáváním páry

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

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

Rybu nemusíte obracet.

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

Pečicí sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca 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.

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba tr- vání v min
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	univerzální vysoký plech	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	rošt	3		2	90	-	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	rošt	2		170-190	-	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba otevřená	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Rybí filé							
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	4		1*	-	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	nádoba uzavřená	2		-	600	-	4
					360	-	3-8
Rybí podkovy							
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	4		3	-	-	10-20
Ryba, zmrazená							
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybí filé, přírodní	nádoba uzavřená	2		210-230	-	-	20-30
Rybí filé, přírodní, 400 g	nádoba uzavřená	2		-	600	-	10-15
Rybí filé, zapečené	rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybí filé, zapečené	nádoba otevřená	2		200-220	-	1	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	nádoba otevřená	2		3	360	-	15-20
Rybí prsty (průběžně obra- cejte)	univerzální vysoký plech	3		200-220	-	-	20-30
Rybí pokrmy							
Rybí terina, 1 000 g	forma na terinu	2		-	360	-	20-25

* předehřát

** 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.

Vaření v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

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

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

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při přehřátí se 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
- gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- stupeň pro pizzu
- mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedeny v tabulce jako čísla:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	nádoba uzavřená	2		-	600	-	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	nádoba uzavřená	2		-	600	-	10-15
Zelenina, zmrazená							
Špenát, 450 g*	nádoba uzavřená	2		-	600	-	11-16
Zeleninová směs, 250 g*	nádoba uzavřená	2		-	600	-	8-12
Zeleninová směs, 500 g*	nádoba uzavřená	2		-	600	-	13-18
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		3	-	-	10-15

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

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

Brambory

Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		180-190	-	1	40-50
Pečené brambory, rozpůlené, 1 kg	univerzální vysoký plech	3		200-220	360	-	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	nádoba uzavřená	2		-	600	-	8-11
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*	nádoba uzavřená	2		-	600	-	12-15

Výrobky z brambor, zmrazené

Bramborové placky (rosti)	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, 500 g	univerzální vysoký plech	3		250-270	180	-	15-20
Hranolky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	-	-	30-40

Rýže

Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml voda	nádoba uzavřená	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml voda	nádoba uzavřená	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml voda	nádoba uzavřená	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

Obilné pokrmy

Kuskus, 250 g + 500 ml voda	nádoba uzavřená	2		-	600	-	6-8
Jáhly nemleté, 250 g + 600 ml voda	nádoba uzavřená	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml voda*	nádoba uzavřená	2		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml voda	nádoba uzavřená	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30

Vejce

Vaječná sedlina ze 2 vajec	nádoba uzavřená	2		-	360	-	6-8
----------------------------	-----------------	---	---	---	-----	---	-----

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 23

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

Příprava jogurtu

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

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

Puding z pudingového prášku

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

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

Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 4násobné množství mléka.

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

Kompot

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

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

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

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

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  Kynutí
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň kynutí	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Puding z pudingového prášku*	nádoba uzavřená	2		-	600	5-8
Jogurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		35-40	-	300-360
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	nádoba uzavřená	2		-	600	10
					180	20-25
Kompot, 500 g	nádoba uzavřená	2		-	600	9-12
Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček á 100 g**	nádoba otevřená	2		-	600	4-6

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

** uzavřené sáčky položte na nádobu

Úspora energie s druhy ohřevu eco

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

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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 ustříhněte správnou velikost papíru na pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch Eco
-  horní/dolní ohřev Eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného 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	25-40
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
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150	30-45
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		160-180	25-35

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb a housky					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	truhlíková forma	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	nádoba otevřená	2		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	nádoba uzavřená	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nádoba otevřená	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	nádoba uzavřená	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	nádoba uzavřená	2		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	nádoba uzavřená	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	- Používejte co nejkratší doby pečení. - Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. - Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Mírný ohřev

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

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

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 opečení v min	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	nádoba otevřená	2	□	6-8	90*	45-60
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	nádoba otevřená	2	□	5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	nádoba otevřená	2	□	8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5–6 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	2	□	8-10	80*	210-240
Vepřová panenka, celá	nádoba otevřená	2	□	6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, silné 4 cm	nádoba otevřená	2	□	5-7	80*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	2	□	8-10	80*	210-270
Hovězí svíčková, celá, 1 kg	nádoba otevřená	2	□	4-6	80*	150-210
Roastbeef, silný 5–6 cm	nádoba otevřená	2	□	6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky / rumpsteak, silné 4 cm	nádoba otevřená	2	□	5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	2	□	8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, silná 10–15 cm, 1,5 kg	nádoba otevřená	2	□	8-10	80*	210-240
Telecí panenka, celá, 800 g	nádoba otevřená	2	□	5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, silné 4 cm	nádoba otevřená	2	□	5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	nádoba otevřená	2	□	5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg svázaná	nádoba otevřená	2	□	6-8	80*	180-240
* předeřát						

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

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu sušení, pomocí kterého můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte 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 nastrojte 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
- 3 rošty: výška 5+3+1
- 4 rošty: výška 5+3+2+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:

- ☼ Sušení

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

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

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

Kynutí těsta pomocí druhu ohřevu kynutí

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

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

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Kynutí

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, sladké					
Např. různé koláčky	mísa	2		35-40	30-45
	univerzální vysoký plech	2		35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	mísa	2		40-45	40-90
	forma na roštu	2		40-45	30-60

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, ochucené					
Např. pizza	mísa	2		35-40	20-30
	univerzální vysoký plech	2		35-40	10-15
Chlebové těsto					
Bílý chléb	mísa	2		35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	2		35-40	15-25
Žitno-pšeničný chléb	mísa	2		35-40	25-40
	univerzální vysoký plech	2		35-40	10-20
Housky	mísa	2		35-40	30-40
	univerzální vysoký plech	3		35-40	15-25

Rozmrazování

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

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

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

- mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Chléb, housky					
Chléb, 500 g	nádobu otevřenou	2		180	3
				90	10-15
Housky	rošt	2		180	5-10
				90	5-10
Koláč					
Koláč, šťavnatý, 500 g	nádobu otevřenou	2		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g	nádobu otevřenou	2		180	2
				90	10-15
Maso a drůbež					
kuře, celé, 1,2 kg*	nádobu otevřenou	2		180	10
				90	10-15
* po uplynutí 1/2 času obraťte					

* po uplynutí 1/2 času obraťte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watttech	Doba tr- vání v min
části drůbeže, 250 g*	nádoba otevřená	2		180	3
				90	5-10
Kachna, 2 kg*	nádoba otevřená	2		180	10
				90	30-40
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	nádoba otevřená	2		180	15
				90	10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	nádoba otevřená	2		180	15
				90	20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	nádoba otevřená	2		180	15
				90	25-35
Maso, kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	nádoba otevřená	2		180	8
				90	5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	nádoba otevřená	2		90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	nádoba otevřená	2		180	5
				90	10-15
Mleté maso, míchané, 800 g*	nádoba otevřená	2		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, celá, 300 g*	nádoba otevřená	2		180	3
				90	10-15
Rybí filé, 400 g*	nádoba otevřená	2		180	5
				90	10-15
Ovoce, zelenina					
Bobulovité ovoce, 300 g	nádoba otevřená	2		180	5-10
Zelenina, 600 g	nádoba otevřená	2		180	10
				90	8-13
Ostatní					
Máslo částečně rozmrazit, 125 g	nádoba otevřená	2		90	7-9
* po uplynutí 1/2 času obraťte					

* po uplynutí 1/2 času obraťte

Ohřívání a regenerace pokrmů

Váš spotřebič vám nabízí různé možnosti ohřívání nebo regenerace pokrmů. Pomocí mikrovlnného ohřevu se nápoje a pokrmy ohřívají zvláště rychle. Při regeneraci s přidáváním páry se pokrmy šetrně ohřívají a vypadají jako čerstvě připravené.

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

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

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

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

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

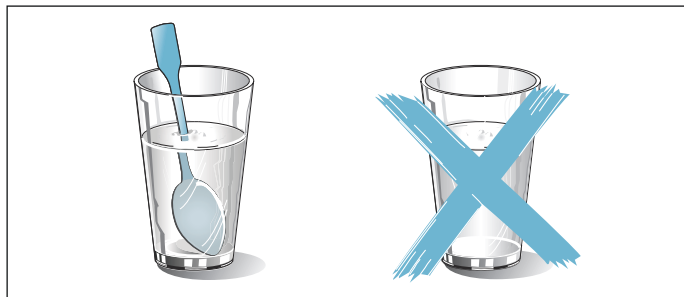
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

**Pozor!**

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

Regenerace

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

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

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

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 2.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použité druhy ohřevu:

- Regenerace
- mikrovlnný ohřev

Pokrm	Príslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Doba tr- vání v min
Ohřívání nápojů						
200 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	2		-	900	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	2		-	900	2-6
Ohřívání kojenecké stravy						
Lahev s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	nádoba otevřená	2		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
250 g	nádoba otevřená	2		120-130	-	5-15
250 g	nádoba uzavřená	2		-	600	3-8
1 kg	nádoba otevřená	2		120-130	-	15-25
Zelenina, zmrazená						
volná, 250 g	nádoba uzavřená	2		-	600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g (dobře zamíchat)	nádoba uzavřená	2		-	600	11-16
Pokrmy, chlazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba otevřená	2		120-130	-	15-25
Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	2		-	600	4-8
Polévka, eintopf, 400 ml	nádoba otevřená	2		120-130	-	10-25
* předehřát						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Polévka, eintopf, 400 ml (dobře zamíchat)	nádoba uzavřená	2		-	600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba otevřená	2		120-130	-	8-25
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	2		-	600	5-10
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba otevřená	2		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba otevřená	2		-	600	5-10
Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	-	5-15

Pokrm, zmrazené

Pokrm na talíři, 1 porce	nádoba uzavřená	2		-	600	11-15
Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	nádoba uzavřená	2		-	900	2-4
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	nádoba uzavřená	2		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	nádoba uzavřená	2		-	600	11-15

Pečivo

Houska, bageta, pečená	rošt	2		150-160	-	10-20
Paštiky (vol au vents)	rošt	2		180*	-	4-10

Pečivo, zmrazené

Pizza, pečená	rošt	2		170-180*	-	5-15
Houska, bageta, pečená	rošt	2		160-170*	-	10-20

* předehřát

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit vysoušení již hotových pokrmů.

Pokrmu nepřiklápějte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeně a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: eintopf a polévky

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- 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 předeohřátí 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
-  Intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	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	plechy 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*	30-40
Koláčky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	35-55
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodový piškot, 2 úrovně	rozevírací forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		170-180	75-85
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min předeohřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

** předeohřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
-------	---------------	----------------	-------------	------------------	-------------------

Grilování

Opečené toasty*	rošt	5		3	3-5
Hovězí burger, 12 ks**	rošt	4		3	25-30

* nepřehřívát

** po 2/3 celkové doby obraťte

Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 23

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

Použité druhy ohřevu:

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

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

Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu

Maso	nepřiklopená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu

Vaječné mléko	nepřiklopená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Piškot	nádoba otevřená	2		-	600	7-9
Sekaná	nádoba otevřená	2		-	600	22-27

Vaření kombinované s mikrovlnným ohřevem

Zapékané brambory	nádoba otevřená	2		170-190	360	25-30
Koláč	nádoba otevřená	2		200-220	180	20-25
Kuře	rošt	2		200-220	360	25-35



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001063979

941127