



BOSCH

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



Vestavná pečicí trouba

CMG633B.1

[cs] Návod k použití

Vestavná pečicí trouba

Obsah

	Použití dle určení	4		Základní nastavení	20
	Důležité bezpečnostní pokyny	4		Změna základních nastavení	20
	Obecně	4		Seznam základních nastavení	20
	Mikrovlnný ohřev	5		Výpadek elektrického proudu	20
	Příčiny poškození	7		Čistící prostředky	21
	Obecně	7		Vhodné čisticí prostředky	21
	Mikrovlnný ohřev	7		Udržování spotřebiče v čistotě	22
	Ochrana životního prostředí	8		Rámy	22
	Úspora energie	8		Vysazení a zavěšení rámu	22
	Ekologická likvidace	8		Dvířka spotřebiče	23
	Seznámení se se spotřebičem	9		Demontáž krytu dvířek	23
	Ovládací panel	9		Demontáž a montáž skleněných tabulí	24
	Ovládací prvky	9		Co dělat v případě poruchy?	25
	Displej	10		Samostatné odstraňování závad	25
	Druhy provozu	10		Maximální doba provozu	25
	Druhy ohřevu	11		Osvětlení varného prostoru	25
	Mikrovlnný ohřev	11		Zákaznický servis	26
	Další informace	12		Číslo E-Nr. a číslo FD	26
	Funkce varného prostoru	12		Pokrmý	26
	Příslušenství	12		Upozornění k nastavením	26
	Dodávané příslušenství	12		Volba pokrmu	26
	Zasunutí příslušenství	12		Nastavení pokrmu	27
	Zvláštní příslušenství	13		Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	27
	Před prvním použitím	14		Silikonové formy	27
	První uvedení do provozu	14		Koláče a drobné pečivo	27
	Čištění varného prostoru a příslušenství	14		Chléb a housky	30
	Obsluha spotřebiče	14		Pizza, quiche a pikantní koláče	32
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	14		Nákyp a suflé	33
	Spuštění provozu	14		Drůbež	34
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	15		Maso	36
	Rychloohřev	15		Ryby	39
	Časové funkce	16		Zelenina a přílohy	41
	Nastavení doby trvání	16		Dezerty	42
	Nastavení konce	16		Druh ohřevu eco	43
	Nastavení budíku	17		Akrylamid v potravinách	44
	Mikrovlnný ohřev	18		Sušení	44
	Nádoby	18		Zavařování	45
	Stupně mikrovlnného ohřevu	18		Rozmrazování	46
	Nastavení mikrovlnného ohřevu	18		Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu	47
	Nastavení Mikrokombi	19		Zkušební pokrmy	49
	Sušení	19			
	Dětská pojistka	20			
	Aktivace a deaktivace	20			

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

Použití dle určení

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo 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 nesusušte potraviny.
Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chléb, na příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu nebo příliš dlouho.
- Stolní olej se může vznítit. Nikdy mikrovlnným ohřevem nerozehřívejte stolní olej.

Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

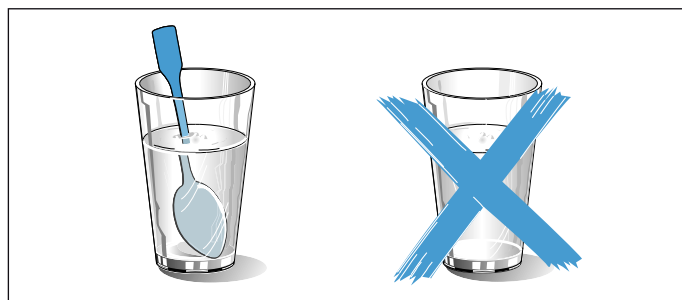
Varování – Nebezpečí popálení!

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

- Kojenecká výživa se ohřívá nerovnoměrně. Nikdy 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.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Funkce sušení zapne při nejvyšších stupních při samotném mikrovlnném ohřevu automaticky topné těleso a ohřívá varný prostor. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru nebo topných těles. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Je nebezpečné používat spotřebič v rozporu s účelem použití. Nepřípustné je sušení potravin nebo oblečení, ohřívání bačkor, polštářků plněných peckami nebo obilninami, mycích hub, vlhkých hadrů a podobně. Například přehřáté bačkory, polštářky plněné obilninami nebo peckami, mycí houby, vlhké hadry a podobné předměty mohou způsobit popáleniny.

⚠ 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.



⚠ 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.
- Nádobí a nádoby z kovu nebo nádobí s kovovým lemem mohou při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem způsobit jiskření. Hrozí poškození spotřebiče. Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem nikdy nepoužívejte kovové nádoby.

⚠ 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.

Příčiny poškození

Obecně

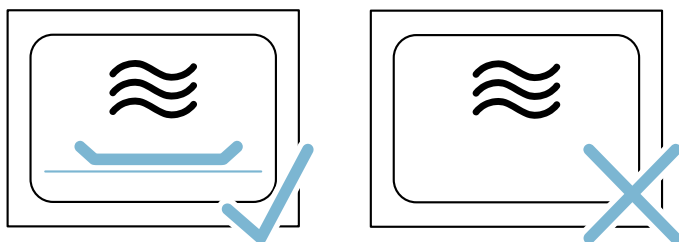
Pozor!

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

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvejte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Samotný mikrovlnný ohřev: Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem není vhodný univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Může dojít k jiskření a poškození varného prostoru. Používejte jako plochu pro položení nádoby dodaný rošt nebo používejte mikrovlnný ohřev v kombinaci s druhem ohřevu.
- 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. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18



- 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.

Tento spotřebič splňuje normu EN 55011, resp. CISPR 11. Je to výrobek skupiny 2, třídy B.

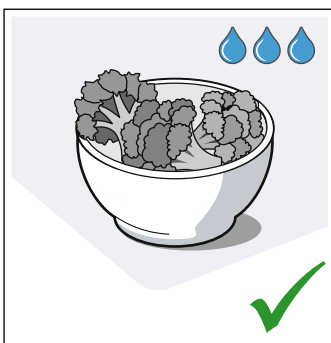
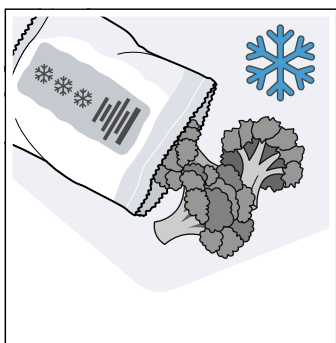
Skupina 2 znamená, že se k ohřívání potravin používá mikrovlnný ohřev. Třída B znamená, že spotřebič je vhodný do prostředí domácností.

Ochrana životního prostředí

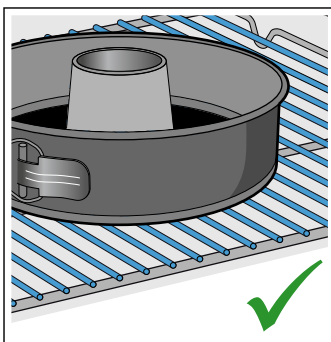
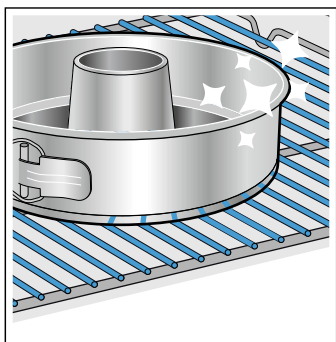
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

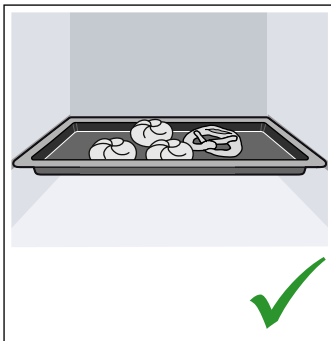
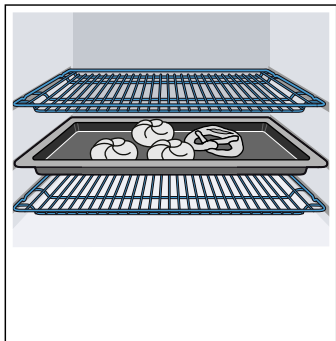
- Spotřebič přehříváte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



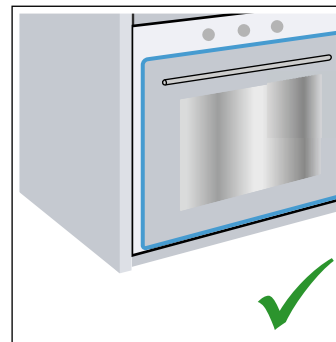
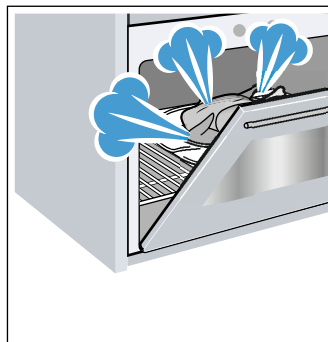
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



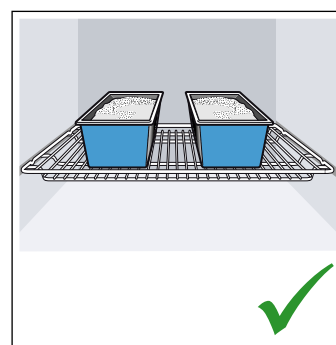
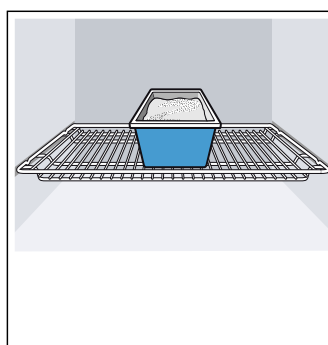
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

Seznámení se se spotřebičem

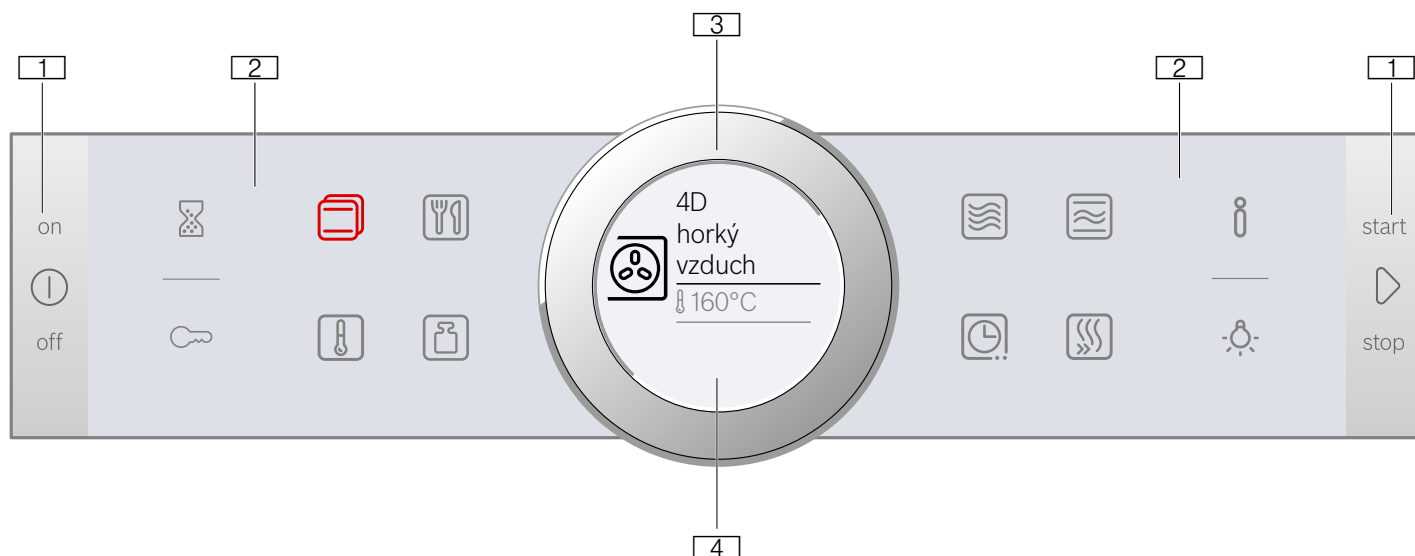
V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

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

Ovládací panel

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

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



1 Tlačítka

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

2 Dotyková pole

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

3 Otočný volič

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

4 Displej

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

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

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

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

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

Dotyková pole vnější

⌚	Budík	Zvolit budík
🔑	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)
i	Informace	Zobrazení pokynů Dlouhým stiskem (cca 3 s) vyvolejte základní nastavení.
💡	Osvětlení varného prostoru	Zapnutí a vypnutí osvětlení varného prostoru

Dotyková pole vnitřní

📖	Způsoby topení	Zvolte druh provozu Druhy ohřevu.
🌡	Teplota	Zvolte teplotu pro varný prostor
🍲	AutoPilot	Volba druhu provozu Pokrmy pomocí pečících programů
📦	Hmotnost	Volba hmotnosti u druhu provozu Pokrmy
🌀	Mikrovlnný ohřev	Volba druhu provozu mikrovlnný ohřev
🕒	Časové funkce	Volba časových funkcí
🍲	Mikrokombi	Volba druhu provozu Mikrokombi
🔥	Rychlý ohřev	Spustte nebo přerušte rychlý ohřev pro varný prostor

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

Otočný volič

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

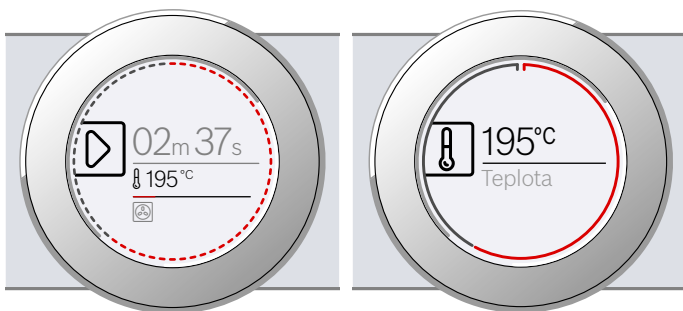
Ve většině nabídek, např. teploty, musíte po dosažení minimální nebo maximální hodnoty otáčet otočným voličem zpátky. U druhů ohřevu např. se po posledním bodě znovu zobrazí první.

Displej

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

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

Zvýraznění	Zvýrazněnou hodnotu lze změnit přímo, aniž by napřed musela být zvolena. Po spuštění provozu je vždy zvýrazněna teplota a stupeň. Bílá linie je současně linií ohřevu a vyplňuje se červeně. 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 zprůedu. Během doby provozu zmizí každou sekundu jeden segment.

Ukazatel teploty

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

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

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

Druhy provozu

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

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

Druh provozu	Použití
Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 14	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu.
AutoPilot → "Pokrm" na straně 26	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Díky mikrovlnnému ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmy.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18	Takto můžete k mikrovlnnému ohřevu navíc přidat určitý druh ohřevu.

Druhy ohřevu

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

Symboły jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

Při nastavení teploty vyšší než 275 °C a stupně grilování 3 sníží spotřebič teplotu po cca 40 minutách na cca 275 °C, resp. stupeň grilování 1.

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.
 Horký vzduch eco	30–275 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehtání. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejeefektivnější je tento druh ohřevu při 125–275 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
 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.
 Předehtávání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.
 Sušení	150 °C	Po provozu s mikrovlnným ohřevem varný prostor vysušte, aby v něm nezůstala žádná vlhkost.

Navržené hodnoty

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

Mikrovlnný ohřev

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

Výkony mikrovlnného ohřevu jsou stupně a neodpovídají vždy přesnému počtu wattů, které spotřebič používá.

Stupeň 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.
Max. 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 20

Osvětlení varného prostoru

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

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 20

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

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

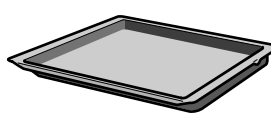
Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 20

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečené, grilované pokrmy a zmrazené 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.

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.

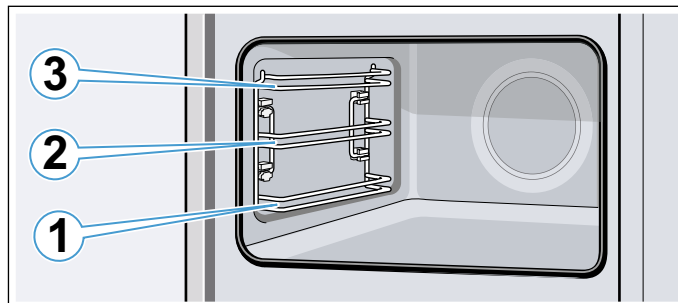
Mikrovlnný ohřev

Pro provoz se samotným mikrovlnným ohřevem je vhodný výhradně dodaný rošt. Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení může způsobit jiskření a poškození varného prostoru.

Při provozu v kombinaci s mikrovlnným ohřevem nebo druhem provozu můžete používat také univerzální vysoký plech, plech na pečení nebo jiné dodané příslušenství.

Zasunutí příslušenství

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



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

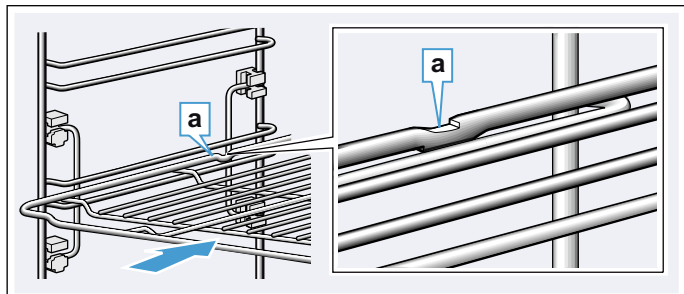
Upozornění

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

Funkce zaskočení

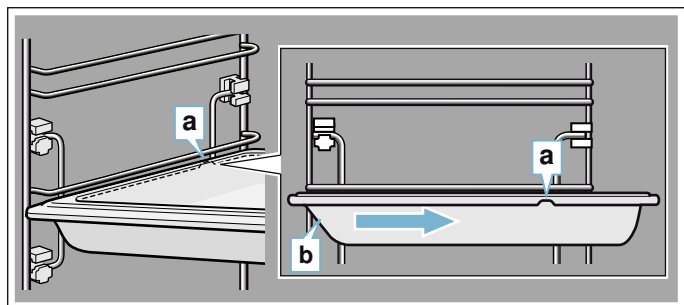
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabráňuje převrnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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 výřez **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.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 26

Zvláštní příslušenství

Rošt

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

Univerzální vysoký plech

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

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

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

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

Pečivo a pečení se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Profesionální vysoký plech s vkládacím rostem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

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

Pečicí kámen

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

Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč (5,1 l)

Na dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

Skleněná mísa

Pro velké pečení, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.

Před prvním použitím

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

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 20

Nastavení jazyka

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

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

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

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

Čištění varného prostoru a příslušenství

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

Čištění varného prostoru

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

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

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

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off .

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

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

Zapnutí spotřebiče

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

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat. → "Základní nastavení" na straně 20

Vypnutí spotřebiče

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

Případně probíhající funkce se ukončí.

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas. → "Základní nastavení" na straně 20

Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

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

Zastavení provozu

Tlačítkem start/stop  můžete zastavit a znovu spustit provoz.

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

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Pro volbu druhů ohřevu klepněte na pole . Symbol svítí červeně a na displeji se objeví první druh ohřevu s navrženou teplotou.

Příklad na obrázku: gril s cirkulací vzduchu  při teplotě 195 °C.

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Klepněte na pole .

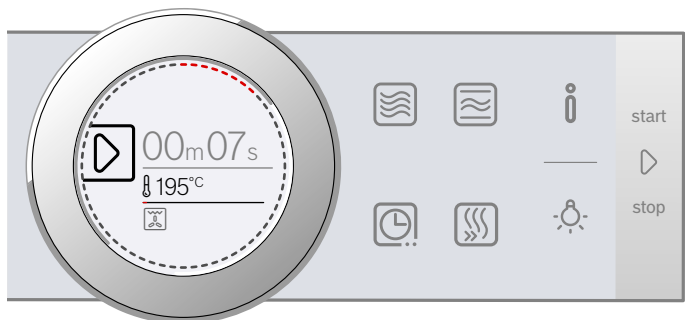
Na displeji je bíle zvýrazněna teplota.

3. Otočným voličem nastavte teplotu.



4. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.

Čas na displeji ukazuje, jak dlouho již provoz běží.



Spotřebič začne ohřívat.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → *Strana 16*

Ändern (změnit)

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

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

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

Rychloohřev

S rychloohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Pro rychloohřev je vhodný následující druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Nastavení

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Klepněte na pole .

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

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

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

Přerušit

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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časová funkce	Použití
	Doba trvání Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
	Konec Zadejte 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 pole . Budík má vlastní pole  a lze jej kdykoli nastavit.

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

Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 20

Nastavení doby trvání

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

Nastavení

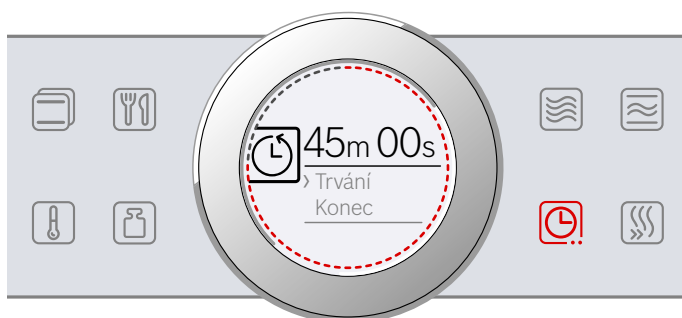
Podle toho, jakým směrem otočný volič nejprve otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.

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

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

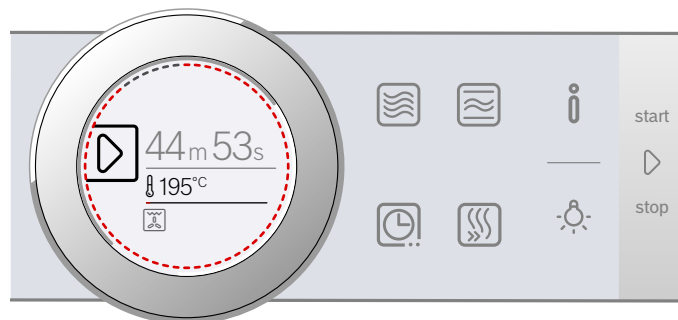
Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

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



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

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



Spotřebič začne ohřívat.

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

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

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

Změnit a přerušit

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

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

Nastavení konce

Čas ukončení provozu můžete posunout. Můžete 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: Nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotov ve 12:00 hodin.

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

4. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



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

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



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

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

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

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

Změnit a přerušit

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

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

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

Nastavení budíku

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

Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.

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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

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

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 [Clock icon], 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 [Clock icon]. 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.



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.

Nádoby

Ne všechny nádoby jsou vhodné pro mikrovlnný ohřev. Aby se pokrmy dobře ohřály a nedošlo k poškození spotřebiče, používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Vhodné jsou žáruvzdorné nádoby ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo tepelně odolného plastu. Tyto materiály propouštějí mikrovlny. Keramické nádoby můžete také používat, pokud jsou celé glazované a bez prasklin.

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

Pro pečení při kombinovaném režimu můžete používat běžné kovové formy na pečení. Koláče tak zhnědnou i zdola.

Pro jiné druhy použití nejsou kovové nádoby vhodné. 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.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Dodané příslušenství

Pro provoz se samotným mikrovlnným ohřevem je vhodný výhradně dodaný rošt. Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení může způsobit jiskření a poškození varného prostoru.

Při provozu v kombinaci s mikrovlnným ohřevem nebo druhem provozu můžete používat také univerzální vysoký plech, plech na pečení nebo jiné dodané příslušenství.

Při provozu s mikrovlnným ohřevem zasuňte příslušenství nejlépe do výšky 1, pokud není uvedeno jinak.

Stupně mikrovlnného ohřevu

Máte k dispozici různé výkony mikrovlnného ohřevu ve stupních, 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.

Stupeň	Použití	Maximální doba trvání
90 W	k rozmrazování choulolistivých pokrmů	1 h 30 min
180 W	k rozmrazování a dalšímu vaření	1 h 30 min
360 W	k vaření masa a ohřívání choulolistivých pokrmů	1 h 30 min
600 W	k ohřívání a vaření pokrmů	1 h 30 min
Max.	k ohřívání tekutin	30 min

Maximální stupeň je určený pouze pro ohřívání tekutin, nikoli pro ohřívání pokrmů. Kvůli ochraně spotřebiče se maximální výkon mikrovlnného ohřevu během prvních minut postupně sníží na 600 W. Plný výkon je opět k dispozici po vychladnutí spotřebiče.

Nastavení mikrovlnného ohřevu

Dodržujte pokyny pro vhodnou nádobu, než nastavíte mikrovlnný ohřev.

1. Klepněte na pole .
Na displeji je výkon mikrovlnného ohřevu zvýrazněn bíle.
2. Otočným voličem nastavte výkon mikrovlnného ohřevu.
3. Klepněte na pole .
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 .

Upozornění: Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek musíte pro pokračování provozu stisknout tlačítko start/stop .

Pokud jste příslušné základní nastavení změnili, dbejte na to, aby mikrovlnný ohřev neběžel dál bez pokrmu.

→ "Základní nastavení" na straně 20

Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapne spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky topné těleso. Varný prostor a příslušenství se silně zahřívá. Na výsledek vaření to nemá vliv.

Upozornění: Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 20

Varování – Nebezpečí popálení!

Funkce sušení zapne při nejvyšších stupních při samotném mikrovlnném ohřevu automaticky topné těleso a ohřívá varný prostor. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru nebo topných těles. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Změnit a přerušit

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

Pro změnu výkonu mikrovlnného ohřevu přerušete provoz tlačítkem start/stop  a otočným voličem změňte výkon mikrovlnného ohřevu. Tlačítkem start/stop  můžete pokračovat v provozu. Doba trvání je zachována.

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

Nastavení Mikrokombi

Mikrovlnný ohřev můžete používat v kombinaci s druhem ohřevu.

Možné kombinace jsou:

- 90 W + 4D horký vzduch
- 90 W + gril s cirkulací vzduchu
- 180 W + gril s cirkulací vzduchu
- 360 W + gril s cirkulací vzduchu

Dodržujte pokyny pro vhodnou nádobu, než nastavíte Mikrokombi.

1. Klepněte na pole .
Na displeji je kombinace zvýrazněna bíle.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou kombinaci.
3. Klepněte na pole .
Na displeji je bíle zvýrazněná teplota.
4. Otočným voličem nastavte teplotu.
5. Klepněte na pole .
Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
6. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Na displeji se zobrazuje zbývajíc doba.
Spotřebič se zapne.

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

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

Změnit a přerušit

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

Pro změnu doby trvání klepněte na pole **clean** a otočným knoflíkem změňte. Změna je převzata přímo.

Pro změnu kombinace nejprve přerušete provoz tlačítkem start/stop . Otočným voličem změňte kombinace.

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

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

Sušení

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

Spuštění sušení

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

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off .
4. Klepněte na pole .
Na displeji se zobrazí první druh ohřevu.
5. Otočným voličem nastavte druh ohřevu Sušení .
Upozornění: Teplota a doba trvání jsou pevně přednastaveny a nelze je měnit.
6. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
7. 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 houbičkou.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby varný prostor úplně vyschnul.

Dětská pojistka

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

Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebič vypnout tlačítkem on/off ①.

Aktivace a deaktivace

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

Pole  stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

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

Základní nastavení

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

Změna základních nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Na cca 3 sekundy stiskněte pole .
Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
2. Potvrďte pokyny stisknutím pole .
Na displeji se zobrazí první nastavení „Jazyk“.
3. Otočným voličem podle potřeby změňte nastavení.
4. Klepněte na pole .
Na displeji se zobrazí další nastavení, které můžete otočným voličem změnit.
5. Pomocí pole  procházejte všechna nastavení a podle potřeby je měňte otočným voličem.
6. Na konci potvrďte nastavení stisknutím pole  na cca 3 sekundy.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Přerušit

Pokud změny nechcete uložit, můžete je zrušit tlačítkem on/off (zapnuto/vypnuto) ①. Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena.

Seznam základních nastavení

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

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Čas ve formátu 24 h
Akustický signál	Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)
Zvuk tlačítek	Zapnutý Vypnutý* (zvuk zůstává při on/off ①)
Jas displeje	Stupnice s 5 stupni

Zobrazení hodin	Vyp. Digitální*
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	Způsoby ohřevu* Mikrovlnný ohřev Mikrokombi AutoPilot
Varování pro plech na pečení MW	Zobrazit* Nezobrazovat
Ztlumení v noci	Vypnutý* Zapnutý
Logo značky	Ukazatele* Nezobrazit
Sušení při mikrovlnném ohřevu	Zapnuté* Vypnuté
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená* Minimální
Program sabat	Zapnutý Vypnutý*
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat*

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

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

Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

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

Změna času

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

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Na cca 3 sekundy stiskněte pole .
Na displeji se zobrazí pokyny k průběhu.
2. Potvrďte pokyny stisknutím pole .
Na displeji se zobrazí první nastavení „Jazyk“.
3. Klepněte na pole .
Zobrazí se nastavení času.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Potvrďte nastavení stisknutím pole  na cca 3 sekundy.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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

Vnitřek spotřebiče

Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pozor! Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citronovou.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
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. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli. Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí 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.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

Tipy

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

Rámy

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

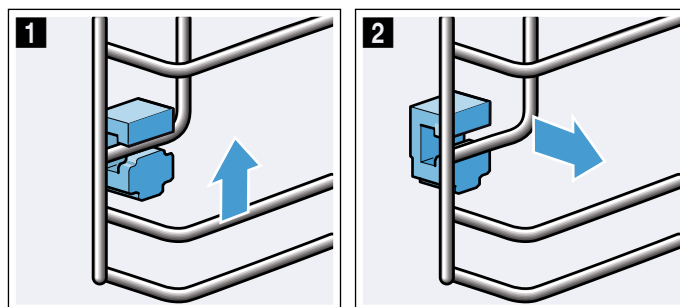
Vysazení a zavěšení rámu

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

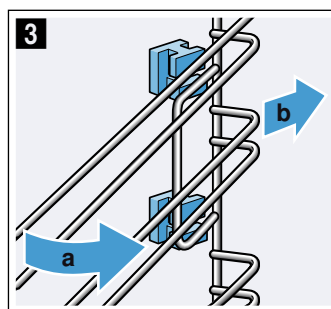
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu

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



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

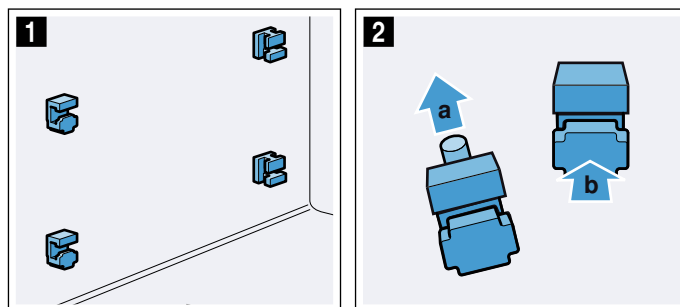


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

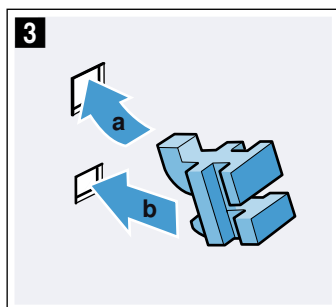
Zasunutí držáků

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

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

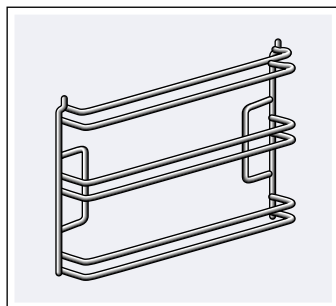


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek 3).



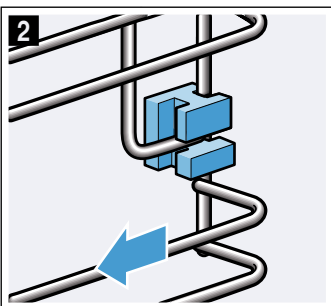
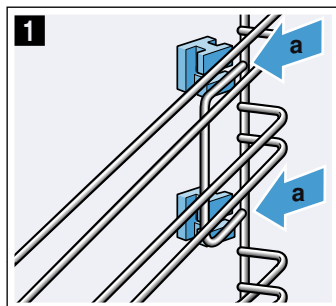
Zavěšení rámu

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

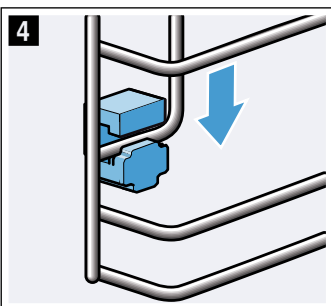
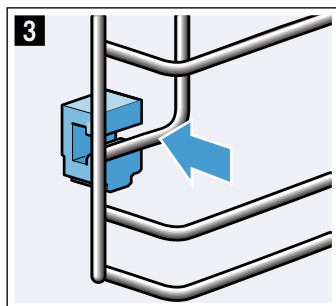


Rámy dosedají vpravo a vlevo.

1. Rám nasadíte vzadu šikmo a protáhnete nahoře a dole **a** (obrázek 1).
2. Vytáhněte rám dopředu (obrázek 2).



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



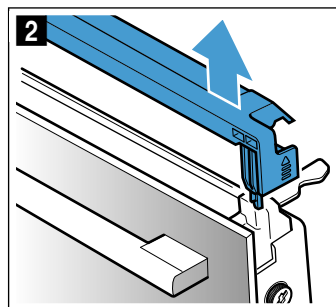
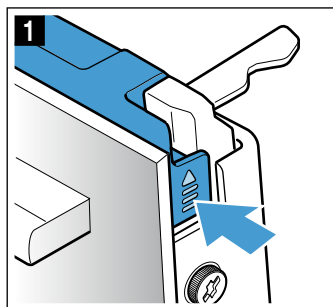
Dvířka spotřebiče

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

Demontáž krytu dvířek

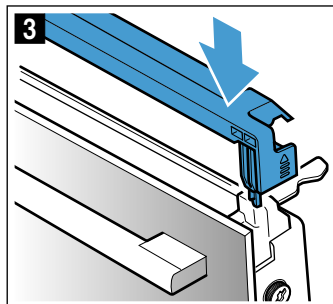
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



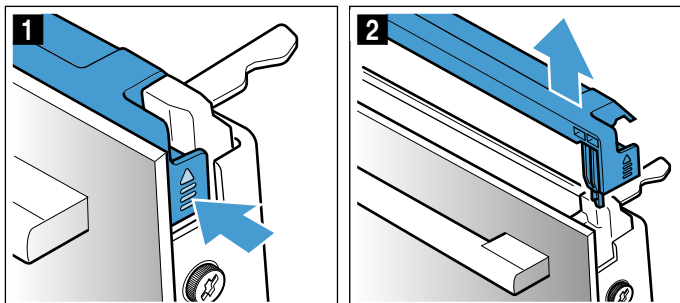
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

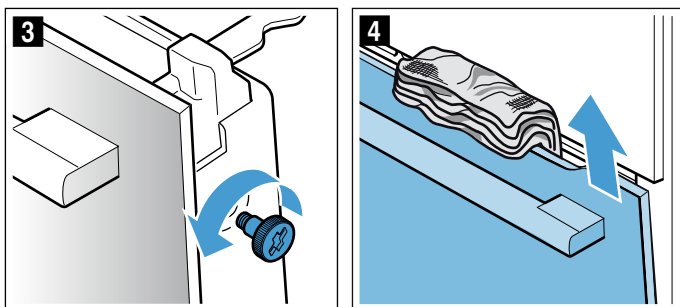
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvřítkách pečící trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

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



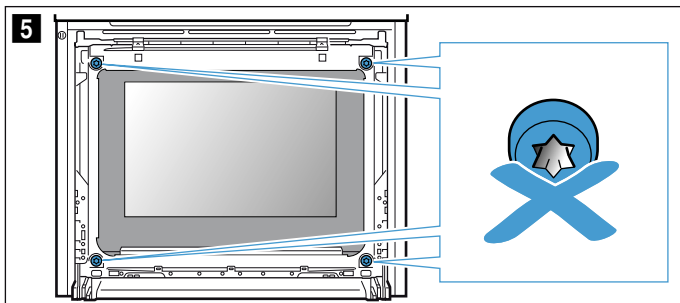
4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvřítkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvřítka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



Vyčistěte skla čisticím 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 na rámu (obrázek 5).



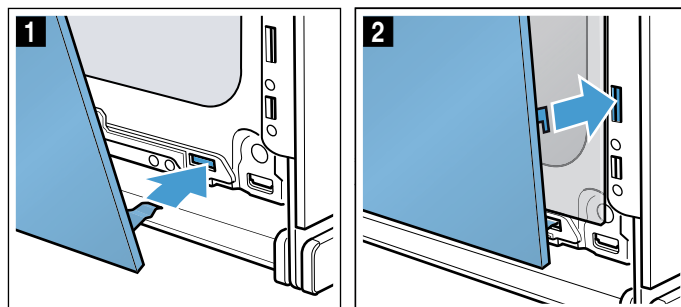
⚠ Varování

Nebezpečí úrazu!

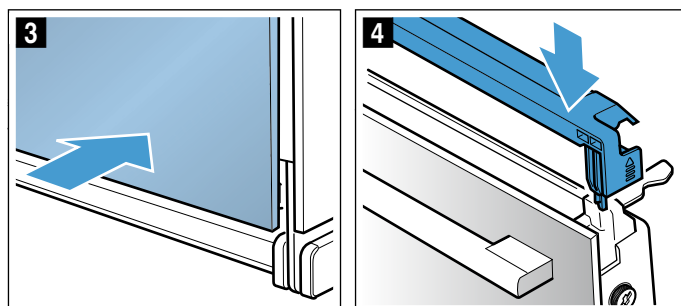
- Poškrábané sklo dvřítek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvřítek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvřítek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Montáž na spotřebii

1. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 2).



3. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 3).
4. Dvřítka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.
5. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).



7. Zavřete dvřítka spotřebiče.

Pozor!

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

Co dělat v případě poruchy?

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

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji je „Sprache Deutsch“.	Výpadek elektrického proudu	Znovu nastavte jazyk a čas.
Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví.	Základní nastavení změněno.	Změňte základní nastavení ukazatele hodin.
Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol [Z].	V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim.	Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skřínce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu.	Otočný volič byl omylem uvolněn.	Otočný volič je odnímatelný. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem.
Otočný volič se otáčí obtížně.	Nečistoty pod otočným voličem.	Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit. Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáchejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevýjímajte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní.
Při samotném mikrovlnném ohřevu je vnitřek trouby horký.	Je zapnutá funkce sušení.	Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapne spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky horní ohřev. Na výsledek vaření to nemá vliv. Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. Řiďte se údaji pro mikrovlnný ohřev. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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 27

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 servisních techniků.

Číslo E-Nr. a číslo FD

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

U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.


 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 technika zákaznického servisu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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



Pokrmý

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

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

Upozornění k nastavením

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

Mikrovlnný ohřev

Spotřebič vám pro mikrovlnný ohřev nabízí programy, s nimiž můžete pokrmy připravit jednoduše a rychle. 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 18

Volba pokrmu

V následující tabulce najdete vhodné hodnoty nastavení pro uvedené pokrmu.

Pokrmý
Pizza s tenkým těstem, 1 ks
Lasagne
Kuře, bez nádivky
Části kuřete
Sekaná z čerstvého mletého masa
Dušené rybí filé
Zelenina, čerstvá
Zelenina, zmrazená
Pečené brambory, celé
Vařené loupané brambory
Dlouhozrnná rýže

Pokrm

Rozmrazování částí drůbeže

Rozmrazování masa

Rozmrazování rybího filé

Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu.

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

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

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

Dokončování

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

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

Upozornění: Dokončování můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na pole .

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

Posunutí času konce

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

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

Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

Silikonové formy

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

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

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič je vybavený 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.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

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.

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U štavnatých 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 nezžhnědne 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

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

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

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

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Koláče ve formě						
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		140-160	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		160-180	90	30-40
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		150-170	-	45-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		170-190	90	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		140-160	-	20-40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-180	90	45-55
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		180-200	-	50-60
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		190-200	-	25-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		160-170*	-	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50

Koláče na plechu

Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1		150-170	-	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	35-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	30-45
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z křehkého těsta se šřavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		150-170	-	65-85
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	45-55
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		150-170	-	20-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	-	25-35
Kynutý koláč se šřavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	50-60
Kynutý koláč se šřavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-160	-	35-45
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1		150-160	-	50-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1		170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1		200-220	90	20-25

Drobné pečivo

Koláčky	Plech na pečení	1		150**	-	20-30
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140**	-	30-40
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180*	-	15-25
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		150-160	-	30-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	2		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		190-210	-	30-40
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1		160-180	-	20-30

Cukroví

Sříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150**	-	25-35
Cukroví	Plech na pečení	2		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	-	20-35
Sněhové cukroví, bezé	Plech na pečení	2		80-90*	-	120-150
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		80-90*	-	120-180

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Makrónky	Plech na pečení	2		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	20-40

* Předehřát

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
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 zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustríhnete 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 šfavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokřý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Chléb a housky

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

Riďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé chleby a housky. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty.

Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

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

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

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

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

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

Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba trvání v min.
Chléb					
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1		220-240	20-30
Housky					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		160-170*	15-25
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160*	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		170-190	25-35
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
Housky, zmrazené					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	15-25

* Předehřát

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba trvání v min.
Louhované pečivo, syrové polotovary	Rošt	1		200-220	15-25
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	1		150-170*	20-35
Toasty					
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	2		3	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	2		250	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6
* Předehřát					

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

Pečení na dvou úrovních

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádobu a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení 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.

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Pizza						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	1		220-230	-	25-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	1		230-240	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pizza, zmrazená						
Pizza, tenké těsto, 1 ks	Rošt	1		210-230	-	15-25
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Rošt + plech na pečení	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks	Rošt	1		180-200	-	20-30
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	Rošt	1		200-220	-	20-30
Pizza-bagetka, 2 ks	Univerzální vysoký plech	1		180-200	90	10-20
Minipizza	Rošt	1		210-230	-	10-20
Pikantní koláče a quiche						
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Quiche	Dortová forma, černý plech	1		190-210	-	35-50
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		190-210*	-	15-25
Pirohy	Nákypová forma	1		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	35-45
* Předehřátí						

Nákyp a suflé

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

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

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 18

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

Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- Formy na roštu: výška 1

- Univerzální vysoký plech: výška 2

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 1.

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech

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

Nádoba

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Náryp 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
-  gril s cirkulací vzduchu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Náryp, pikantní, vařené přísady	Nákypová forma	1		170-190	-	40-55
Náryp, pikantní, vařené přísady	Nákypová forma	1		140-160	360	20-30
Náryp, sladký	Nákypová forma	1		160-180	-	40-50
Náryp, sladký	Nákypová forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g	Univerzální vysoký plech	1		210-230	-	30-40
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Nákypová forma	1		170-180	-	55-65
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Nákypová forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	Nákypová forma	1		160-170*	-	40-50

* Předehřátí

Drůbež

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

Pečení na roštu

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

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

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

Pečení v nádobě

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl

podklad mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. 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 pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

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

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

Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

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 nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Drůbež po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Upozornění: Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy 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 neobračejte.
- Pokud budete drůbež obračej, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvlášť 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
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		230-250	360	25-35
Plátky kuřecích prsou, po 150 g	Rošt	2		3*	-	15-20
Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování)	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	180	25-30
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé části kuřete, 4 ks po 250 g	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	360	20-30
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	15-25
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené, 250g	Univerzální vysoký plech	1		190-210	360	15-20

* 5 min. přehřát

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Pulard, 1,5 kg	Nepřikloпенá nádoba	1		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Přikloпенá nádoba	1		200-220	360	30
					180	15-25

Kachna a husa

Kachna, 2 kg	Nepřikloпенá nádoba	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180	60-80
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Husa, 3 kg	Nepřikloпенá nádoba	1		160-170	-	120-150
Husa, 3 kg	Nepřikloпенá nádoba	1		170-190	180	80-90
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180	30-40

Krůta

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

* 5 min. předehřát

Maso

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

Pečení a dušení

Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte 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 pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba do trouby vejde.

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 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 nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev"* na straně 18

Pozor!

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

Grilování

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

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

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

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

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca 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
-  gril s cirkulací vzduchu

-  Velkoplošný gril
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		180-200	180	40-50
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		230-240	90	50-60
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Přiklopená nádoba	1		210-220	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	360	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předehtát)	Rošt	3		3*	-	8-12
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		210-220	-	40-50
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		220-230	-	60-70
Steak, silný 3 cm, středně propečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm****	Rošt	2		3	-	20-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		200-210	90	70-80
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	180	30
					90	30-40
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	50-70
Jehněčí hřbet s kostí**	Nepřiklopená nádoba	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí**	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	90	30-40
Jehněčí kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18
Klobásy						
Grilovací párky	Rošt	2		3	-	10-20
Pokrm z masa						
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-180	-	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg + 50 ml vody	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	360	30-40
* Předehtát						
** Bez obracení						
*** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech						
**** Po 2/3 celkové doby obraťte						

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 nejméně o jednu výšku zasunutí níže.

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 18*

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 citrónové šťávy.

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pokrm 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 přehřátí 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 ustříhněte správnou velikost papíru na pečení.

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		230-250	90	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Přiklopená nádoba	1		-	600 360	10 10-15
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	Přiklopená nádoba	1		-	600 360	4 5-15
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
Ryba, zmrazená						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	1		-	600 360	5 7-12
Rybí filé, přírodní	Přiklopená nádoba	1		210-230	-	30-45
Rybí filé, přírodní, 400 g	Přiklopená nádoba	1		-	600	10-15
Rybí filé, zapečené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	360	15-20
Rybí prsty***	Plech na pečení	1		220-240	-	15-25
Pokrm z ryb						
Rybí terina, 1000 g	Forma na terinu	1		-	360	20-25

* Přehřátí

** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech

*** Průběžně otočte

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 zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Zelenina, čerstvá						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Přiklopná nádoba	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Přiklopná nádoba	1		-	600	10-15
Zelenina, zmrazená						
Špenát, 450 g*	Přiklopná nádoba	1		-	600	13-18
Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*	Přiklopná nádoba	1		-	600	10-14
Zeleninová směs, 500 g + 25 ml vody*	Přiklopná nádoba	1		-	600	15-20
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15
Brambory						
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		200-220	360	15-20

* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	Přiklopná nádoba	1		-	600	10-13
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*	Přiklopná nádoba	1		-	600	12-15
Výrobky z brambor, zmrazené						
Bramborové placky (rosti)	Univerzální vysoký plech	2		180-200	-	20-30
Bramborové taštičky, plněné	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	18-28
Krokety (průběžně obračejte)	Plech na pečení	1		210-230	-	15-25
Hranolky (průběžně obračejte)	Plech na pečení	1		200-210	-	20-30
Hranolky, 500 g	Univerzální vysoký plech	2		250-270	180	15-20
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obračejte)	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40
Rýže						
Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml voda	Přiklopná nádoba	1		-	600	7-9
					180	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	12-14
					180	22-27
Obilné pokrmy						
Kuskus, 250 g + 500 ml voda	Přiklopná nádoba	1		-	600	6-8
Jáhly, nemleté, 250 g + 600 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody*	Přiklopná nádoba	1		-	600	6-8
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	11-13
					180	15-20
Vejce						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	Přiklopná nádoba	1		-	360	6-8

* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 18

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. Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do 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 nákytové 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:

-  4D horký vzduch
-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Puding z pudinkového prášku*	nádoba uzavřená	1		-	600	5-8
Jogurt	formičky na 1 porci	Dno varného prostoru		40-45	-	8-9h
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	nádoba uzavřená	1		-	600	10
					180	20-25
Kompot, 500 g	nádoba uzavřená	1		-	600	9-12
Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček á 100 g**	nádoba otevřená	1		-	600	4-6

* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

** uzavřené sáčky položte na nádobu

Druh ohřevu eco

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

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

Pokrmy vkládejte do studené, prázdné trouby. Zvolte teplotu od 125 °C do 275 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu horký vzduch eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.

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. Nádobu a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

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

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

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  horký vzduch 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	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		160-180	20-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	1		170-180	25-35
Drobné pečivo					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčky	plech na pečení	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	1		200-220	35-45
Cukroví	plech na pečení	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	plech na pečení	2		140-150	25-40

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.

Sušení

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

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

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

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (80 °C). 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 zavřeném 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 mokrá 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 za- sunutí	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
				-	dojit: 30
Zelenina, např. okurky	1 litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojit: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1 litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojit: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1 litrové zavařovací sklenice	1		160-170	do probublávání: 30-40
				-	dojit: 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 18

Rošt zasuněte 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 oddělujte, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z trouby.

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min.
Chléb, housky						
Chléb, 500 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Housky	Rošt	1		140-160	90	2-4
Koláče						
Koláč, šťavnatý, 500 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	2
				-	90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	90	10-15
Maso a drůbež						
Kuře, celé, 1,2 kg*	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15

* Po 1/2 doby obraťte.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
Části drůbeže, 250 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kachna, 2 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	40-50
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	25-35
Maso, na kousky nebo na plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Mleté maso, míchané, 1000 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	20-30
Ryby						
Ryba, celá, 300 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Rybí filé, 400 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Ovoce, zelenina						
Bobulovité ovoce, 300 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	8-13
Ostatní						
Rozpouštění másla, 125 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	90	7-9
* Po 1/2 doby obraťte.						

* Po 1/2 doby obraťte.

Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

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

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

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

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

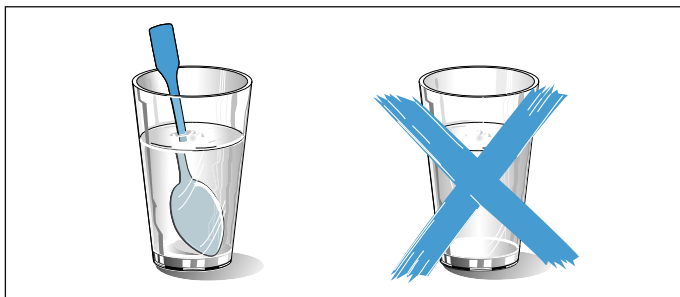
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použitý druh ohřevu:

- mikrovlnný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Ohřívání nápojů						
200 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopná nádoba	1		-	max	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopná nádoba	1		-	max	2-6
Ohřívání kojenecké stravy						
Kojenecké lahve s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopná nádoba	1		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
250 g	Přiklopná nádoba	1		-	600	3-8
Zelenina, zmrazená						
volná, 250 g	Přiklopná nádoba	1		-	600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Přiklopná nádoba	1		-	600	11-16
Pokrmy, chlazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	Přiklopná nádoba	1		-	600	4-8
Polévka, eintopf, 400 ml	Přiklopná nádoba	1		-	600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Přiklopná nádoba	1		-	600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřiklopná nádoba	1		-	600	5-10
Pokrmy, zmrazené						
Pokrm na talíři, 1 porce	Přiklopná nádoba	1		-	600	11-15
Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	Přiklopná nádoba	1		-	600	4-6
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Přiklopná nádoba	1		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřiklopná nádoba	1		180-200	180	20-25

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

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

Zakrytý jablkový koláč

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

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 předeřhátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Pečení					
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150*	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		150*	20-30
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140*	30-40
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		160-170	70-80
* 5 min předeřhát, nepoužívejte funkci rychloohřevu					
** Předeřhát, nepoužívejte funkci rychloohřevu					

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Grilování					
opečené toasty	rošt	3		3	3-6
Hovězí burger, 12 ks*	rošt	2		3	20-30
* po 2/3 celkové doby obraťte					

Příprava 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 18

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

Upozornění: Pro kontrolu se samotným mikrovlnným ohřevem vypněte funkci sušení v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 20

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovln- ného ohřevu ve wattch	Doba tr- vání v min.
Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu						
Maso	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	5
					90	10-15
Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu						
Vaječné mléko	Nepřiklopená nádoba	1		-	360	20
					180	20-25
Piškot	Nepřiklopená nádoba	1		-	600	7-9
Sekaná pečeně	Nepřiklopená nádoba	1		-	600	22-27
Pečení kombinované s mikrovlnným ohřevem						
Zapékané brambory	Nepřiklopená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláče	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	90	18-23
Kuře*	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	360	25-35
* Po 2/3 celkové doby obraťte.						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001464561

990506