

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

## Vestavná pečicí trouba

CM633GB.1

[cs] Návod k použití



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



# Obsah

|                                                                                    |                                                |           |                                                                                     |                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Použití dle určení</b> .....                | <b>4</b>  |    | <b>Mikrovlnný ohřev</b> .....                                  | <b>17</b> |
|    | <b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....      | <b>4</b>  | Nádoby .....                                                                        | 17                                                             |           |
|                                                                                    | Obecně .....                                   | 4         | Stupně mikrovlnného ohřevu .....                                                    | 17                                                             |           |
|                                                                                    | Mikrovlnný ohřev .....                         | 5         | Nastavení mikrovlnného ohřevu v kombinaci s jiným druhem ohřevu .....               | 17                                                             |           |
|    | <b>Příčiny poškození</b> .....                 | <b>7</b>  | Nastavení mikrovlnného ohřevu .....                                                 | 18                                                             |           |
|                                                                                    | Obecně .....                                   | 7         | Funkce sušení .....                                                                 | 18                                                             |           |
|                                                                                    | Mikrovlnný ohřev .....                         | 7         |    | <b>Čistící prostředky</b> .....                                | <b>19</b> |
|    | <b>Ochrana životního prostředí</b> .....       | <b>8</b>  | Vhodné čisticí prostředky .....                                                     | 19                                                             |           |
|                                                                                    | Úspora energie .....                           | 8         | Udržování spotřebiče v čistotě .....                                                | 20                                                             |           |
|                                                                                    | Ekologická likvidace .....                     | 8         |    | <b>Rámy</b> .....                                              | <b>20</b> |
|    | <b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....       | <b>9</b>  | Vysazení a zavěšení rámu .....                                                      | 20                                                             |           |
|                                                                                    | Ovládací panel .....                           | 9         |    | <b>Dvířka spotřebiče</b> .....                                 | <b>21</b> |
|                                                                                    | Ovládací prvky .....                           | 9         | Demontáž krytu dvířek .....                                                         | 21                                                             |           |
|                                                                                    | Displej .....                                  | 9         | Demontáž a montáž skleněných tabulí .....                                           | 22                                                             |           |
|                                                                                    | Menu Druhy provozu .....                       | 10        |    | <b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....                       | <b>23</b> |
|                                                                                    | Druhy ohřevu .....                             | 10        | Tabulka závad .....                                                                 | 23                                                             |           |
|                                                                                    | Další informace .....                          | 11        | Překročena maximální doba provozu .....                                             | 23                                                             |           |
|                                                                                    | Funkce pečicího prostoru .....                 | 11        | Osvětlení varného prostoru .....                                                    | 23                                                             |           |
|  | <b>Příslušenství</b> .....                     | <b>11</b> |  | <b>Zákaznický servis</b> .....                                 | <b>24</b> |
|                                                                                    | Dodávané příslušenství .....                   | 11        | Číslo E-Nr. a číslo FD .....                                                        | 24                                                             |           |
|                                                                                    | Zasunutí příslušenství .....                   | 12        |  | <b>Pokrmý</b> .....                                            | <b>24</b> |
|                                                                                    | Zvláštní příslušenství .....                   | 12        | Upozornění k nastavením .....                                                       | 24                                                             |           |
|  | <b>Před prvním použitím</b> .....              | <b>13</b> | Volba pokrmu .....                                                                  | 24                                                             |           |
|                                                                                    | První uvedení do provozu .....                 | 13        | Nastavení pokrmu .....                                                              | 25                                                             |           |
|                                                                                    | Čištění varného prostoru a příslušenství ..... | 13        |  | <b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> ..... | <b>25</b> |
|  | <b>Obsluha spotřebiče</b> .....                | <b>13</b> | Silikonové formy .....                                                              | 25                                                             |           |
|                                                                                    | Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....             | 13        | Koláče a drobné pečivo .....                                                        | 25                                                             |           |
|                                                                                    | Spouštění a přerušení provozu .....            | 13        | Chléb a housky .....                                                                | 29                                                             |           |
|                                                                                    | Nastavení druhu provozu .....                  | 14        | Pizza, quiche a pikantní koláče .....                                               | 30                                                             |           |
|                                                                                    | Nastavení druhu ohřevu a teploty .....         | 14        | Nákyp a suflé .....                                                                 | 32                                                             |           |
|                                                                                    | Rychloohřev .....                              | 14        | Drůbež .....                                                                        | 33                                                             |           |
|  | <b>Časové funkce</b> .....                     | <b>14</b> | Maso .....                                                                          | 35                                                             |           |
|                                                                                    | Budík .....                                    | 15        | Ryby .....                                                                          | 37                                                             |           |
|                                                                                    | Doba trvání .....                              | 15        | Zelenina a přílohy .....                                                            | 39                                                             |           |
|                                                                                    | Čas konce .....                                | 15        | Dezerty .....                                                                       | 41                                                             |           |
|  | <b>Dětská pojistka</b> .....                   | <b>16</b> | Druh ohřevu eco .....                                                               | 42                                                             |           |
|                                                                                    | Aktivace a deaktivace .....                    | 16        | Akrylamid v potravinách .....                                                       | 43                                                             |           |
|  | <b>Základní nastavení</b> .....                | <b>16</b> | Sušení .....                                                                        | 43                                                             |           |
|                                                                                    | Změna nastavení .....                          | 16        | Zavařování .....                                                                    | 44                                                             |           |
|                                                                                    | Seznam nastavení .....                         | 16        | Rozmrazování .....                                                                  | 45                                                             |           |
|                                                                                    | Změna času .....                               | 16        | Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu .....                                    | 46                                                             |           |
|                                                                                    |                                                |           | Udržování teploty .....                                                             | 47                                                             |           |
|                                                                                    |                                                |           | Zkušební pokrmy .....                                                               | 48                                                             |           |



Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) a v online obchodě: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## 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 11

## 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 přehřívání 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.

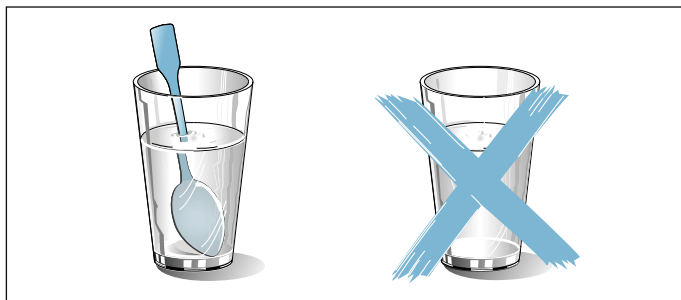
### **Varování – Nebezpečí popálení!**

- 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 neohřívajte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepete. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah 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. Zabráňte tak utajenému varu.



#### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!**

- Nevhodná nádoba může prasknout. Porcelánové a keramické nádoby mohou mít v držadlech a pokličkách drobné dírký. 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

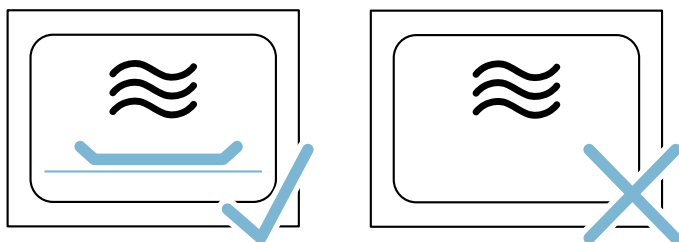
#### Pozor!

- 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.
- 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 zasuněte 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. lžíce ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. 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 17



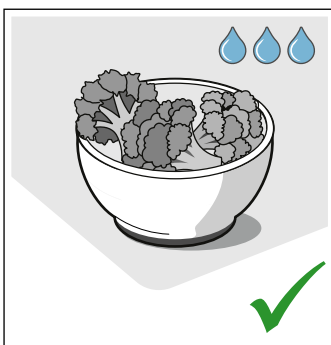
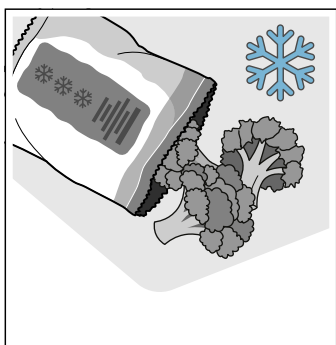
- Popcorn do mikrovlnné trouby: Nikdy nenastavujte vysoký výkon mikrovlnného ohřevu. Použijte maximální výkon 600 W. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Skleněná tabule může následkem přetížení prasknout.

## Ochrana životního prostředí

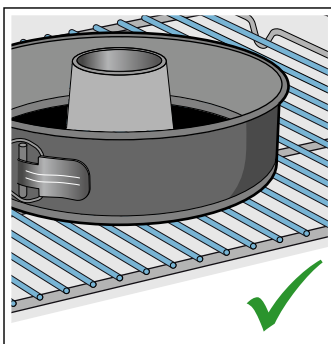
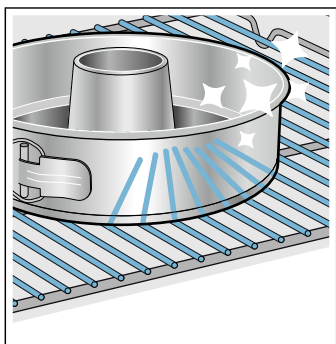
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

### Úspora energie

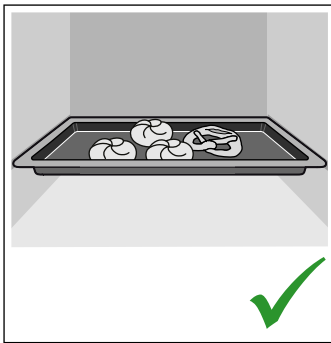
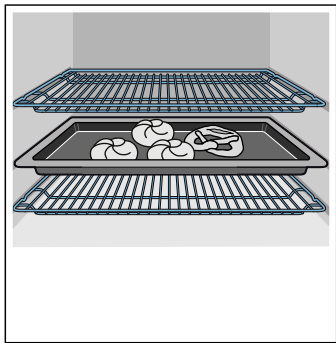
- Spotřebič předeheřívajte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



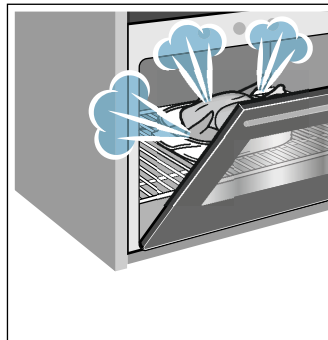
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



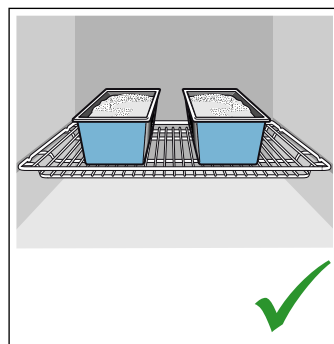
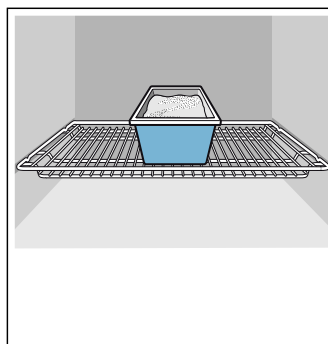
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- 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

Na ovládacím panelu můžete pomocí tlačítek, dotykových políček a otočného voliče nastavovat různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.



- 1 Tlačítka**  
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.
- 2 Otočný volič**  
Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Displej**  
Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.
- 4 Dotyková pole**  
Pod dotykovými poli vlevo < a vpravo > před displejem se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušnou šipku zvolte funkci.

|                         |                         |                                                |
|-------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|
| 🕒                       | Časové funkce           | Otevření menu Časové funkce                    |
| »»»                     | Rychloohřev             | Zapnutí a vypnutí rychloohřevu                 |
| Start/stop              |                         | Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu |
| <b>Dotyková políčka</b> |                         |                                                |
| <                       | Pole vlevo na displeji  | Procházení doleva                              |
| >                       | Pole vpravo na displeji | Procházení doprava                             |

### 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.

| Tlačítka                         | Význam                       |                                       |
|----------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| on<br>(zapnuto)/off<br>(vypnuto) | Zapnutí a vypnutí spotřebiče |                                       |
| menu                             | Menu                         | Otevřít menu Druhy provozu            |
| i                                | Informace                    | Zobrazení pokynů                      |
|                                  | Dětská pojistka              | Aktivace a deaktivace dětské pojistky |

### Otočný volič

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

U většiny seznamů výběru, např. druhů ohřevu, se po posledním bodě znovu zobrazí první. Např. u teploty musíte otočný volič po dosažení minimální nebo maximální teploty otočit zase zpátky.

### Displej

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

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna. Písmo je bílé, pozadí je tmavé.

### Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazují čas a nastavené časové funkce.

## Časová osa

Časová osa se nachází pod stavovým řádkem. Podle časové osy můžete sledovat, jak probíhá např. doba trvání. Příмка nad zvýrazněnou hodnotou se v průběhu provozu vyplňuje zleva doprava.

## Odměřování času

Když spustíte spotřebič bez doby trvání, můžete vpravo nahoře na stavovém řádku vidět, jak dlouho už ohřev běží.

## Kontrola teploty

Sloupec kontroly teploty indikuje fáze zahřívání v troubě.

|                           |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrola zahřívání        | Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Když jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se sloupce nezobrazují. |
| Ukazatel zbytkového tepla | Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se pod stavovým řádkem čára, která indikuje zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C.                                               |

**Upozornění:** Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty

## Druhy ohřevu

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

| Druhy 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:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.                                                                                                                                                                               |
|  Maloplošný gril          | Stupně grilování:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.                                                                                                                                                                                 |
|  Předehtávání nádobí      | 30–70 °C                                                   | Pro ohřívání nádobí.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Druhy ohřevu s mikrovlnným ohřevem                                                                        | Teplota   | Použití                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D horký vzduch + 90 W | 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. |

v troubě. Během zahřívání můžete tlačítkem  zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

## Menu Druhy provozu

Menu je rozčleněno na různé druhy provozu. Díky tomu máte rychlý přístup k požadované funkci.

| Druh provozu                                                      | Použití                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Druhy ohřevu                                                      | Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu. |
| Pokrmů → "Pokrmů" na straně 24                                    | Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.      |
| Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17                | Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmy.      |
| Kombinace s mikrovlnným ohřevem → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17 | Umožňuje k mikrovlnnému ohřevu zapnout navíc další druh ohřevu.                         |
| Nastavení → "Základní nastavení" na straně 16                     | Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.                |

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

|                                                                                  |                                  |           |                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Gril s cirkulací vzduchu + 90 W  | 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. |
|  | Gril s cirkulací vzduchu + 180 W | 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. |
|  | Gril s cirkulací vzduchu + 360 W | 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. |

### Navržené hodnoty

Ke každému druhu ohřevu navrhne spotřebič teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

### Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko **i**. Na několik sekund se zobrazí pokyn.

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

### Funkce pečicího prostoru

Některé funkce usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí 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. Můžete změnit příslušné základní nastavení.

#### Osvětlení pečicího prostoru

Po otevření dvířek spotřebiče se zapne osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvětlení pečicího prostoru zapne po spuštění provozu. Po skončení provozu se osvětlení vypne.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo.

#### Ventilátor

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

#### Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

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

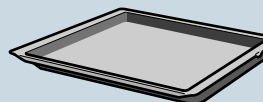
**Upozornění:** Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 16

## Příslušenství

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

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

|                                                                                      |                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Rošt</b><br>Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.                                  |
|  | <b>Univerzální vysoký plech</b><br>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.

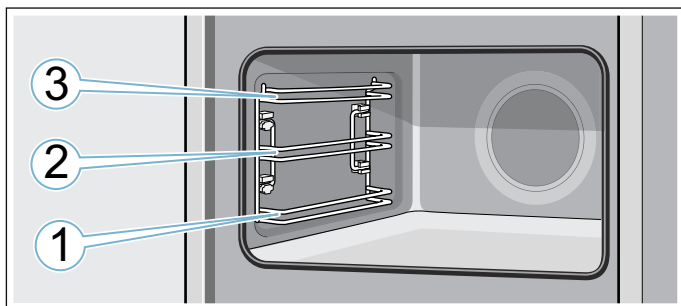
#### Mikrovlnný ohřev

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.

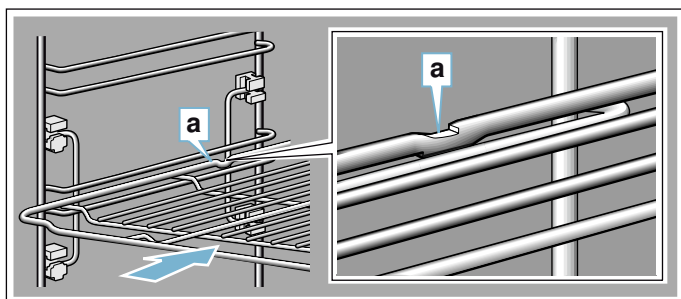
### Upozornění

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

### Funkce zaskočení

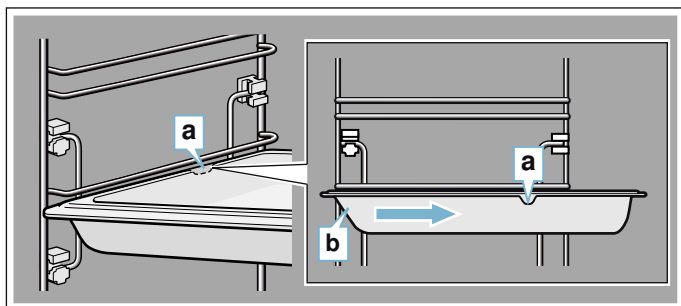
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu ve specializovaných prodejnách nebo na

internetu. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

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

**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 24

### Zvláštní příslušenství

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech

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

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

#### Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

#### 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 pečeně.

Pečivo a pečeně 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. Používejte 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

Na dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

#### Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

#### Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

#### 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.

**Upozornění:** Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 16

#### Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku >. Zobrazí se další nastavení.

#### Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku >.

#### Nastavení data

Přednastavené datum je „01.01.2014“.

1. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku >. Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole.

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 druh provozu.

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči.

Ukazatele na displeji nebo upozornění, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

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

#### Zapnutí spotřebiče

Spotřebič se zapíná tlačítkem on/off. On/off nad tlačítkem se rozsvítí modře.

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

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat.

#### Vypnutí spotřebiče

Spotřebič se vypíná tlačítkem on/off. Světlo nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas.

### Spouštění a přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Pokud chcete zrušit všechna nastavení, stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Pro pokračování provozu zavřete dvířka trouby.

## Nastavení druhu provozu

Pokud chcete nastavit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Otočným voličem zvolte požadovaný druh provozu.  
V závislosti na druhu provozu jsou k dispozici různé možnosti voleb.
3. Šipkou > přejdete na zvolený druh provozu.
4. Otočným voličem změníte výběr.  
V závislosti na výběru změníte další nastavení.
5. Tlačítkem start/stop spustíte spotřebič.

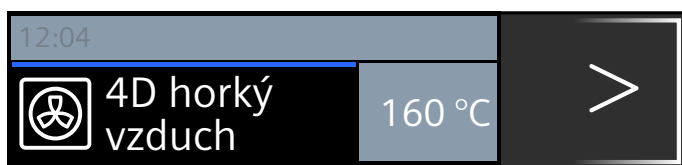
## Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí navržený druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop.

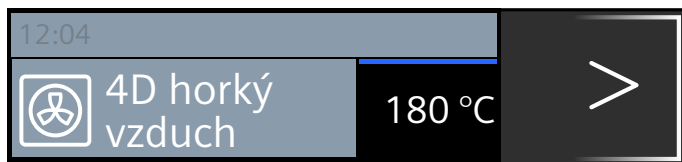
Pro jiné nastavení změňte hodnoty podle znázornění na obrázcích.

Příklad: 4D horký vzduch se 180 °C

1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



2. Šipkou > přejděte na teplotu.



3. Otočným voličem změňte teplotu.
4. Stiskněte tlačítko start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

## Rychloohřev

Tlačítkem »»» můžete pečicí troubu rozehtát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodný druh ohřevu:

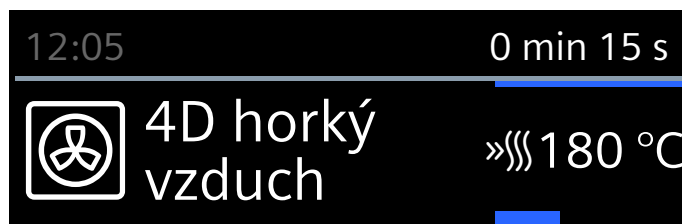


Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm a příslušenství do trouby až po skončení rychloohřevu.

## Nastavení

Zvolte vhodný druh ohřevu. Teplota musí být nastavená na více než 100 °C, jinak nelze rychloohřev spustit.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko »»».



Vlevo vedle teploty se zobrazí symbol »»». Časová osa se začne vyplňovat.

Po ukončení rychloohřevu zazní akustický signál. Symbol »»» zhasne. Vložte pokrm do trouby.

## Upozornění

- Když změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem **i** zjistit aktuální teplotu v troubě.

## Zrušení

Stiskněte tlačítko »»». Symbol »»» na displeji zhasne.

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

| Časová funkce | Použití                                                                                                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Budík         | Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál.                              |
| Doba trvání   | Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič se automaticky vypne.                   |
| Konec         | Nastavte dobu trvání a čas konce. Spotřebič se automaticky vypne, takže se ohřev ukončí v požadovanou dobu. |

## Upozornění

- Dobu trvání do jedné hodiny můžete nastavit po minutách.  
Dobu trvání přes jednu hodinu můžete nastavit v krocích po 5 minutách.
- Podle toho, jakým směrem otočný volič otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní akustický signál.
- Tlačítkem **i** můžete kdykoli zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

## Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Funguje paralelně s jinými časovými nastaveními a má vlastní akustický signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku, nebo nastavená doba trvání.

Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se políčko budíku.

2. Otočným voličem nastavte čas budíku.

Po několika sekundách se budík spustí.

Vlevo na stavovém řádku se zobrazí symbol  budíku a odměřovaná doba.

### Po uplynutí odměřované doby

zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „doba budíku uplynula“. Tlačítkem  můžete akustický signál předčasně vypnout.

### Zrušení nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu a zrušte nastavený čas. Zavřete menu tlačítkem .

### Změna nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a otočným voličem během několika sekund změňte nastavenou dobu budíku. Tlačítkem  spusťte budík.

## Doba trvání

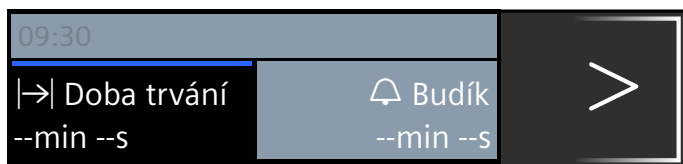
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečicí trouba přestane hřát.

Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

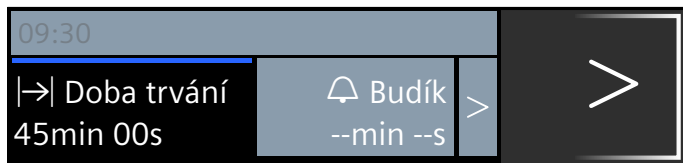
Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se menu Časové funkce.



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

## Zrušení doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Zrušte dobu trvání. Zobrazí se nastavený druh ohřevu a teplota.

### Změna doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Otočným voličem změňte dobu trvání.

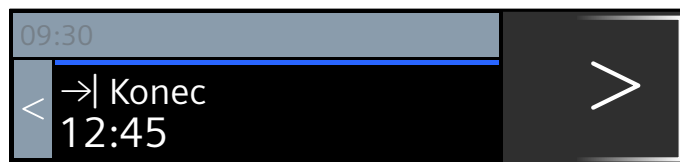
## Čas konce

Pokud posunete čas konce, respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

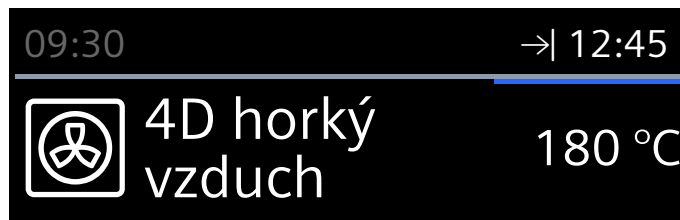
Předpoklad: Nastavený provoz není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .

Příklad na obrázku: V 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Pečení bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10.15 hod. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45 hod.

1. Klepnutím na šipku  další přejděte na „ konec“.
2. Otočným voličem nastavte čas konce.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



Pečicí trouba je ve vyčkávacím režimu. Na stavovém řádku se zobrazí symbol  a čas, kdy ohřev skončí. Ohřev se spustí ve správný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

### Oprava času konce

Je možná, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Šipkou  přejděte na „ konec“ a otočným voličem opravte čas konce.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Stiskněte tlačítko start/stop. Pečicí trouba je znovu ve vyčkávacím režimu.

## Zrušení času konce

Je možné, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko .  
Otevře se menu Časové funkce.
3. Šipkou > přejděte na „→I konec“ a otočným voličem zrušte čas konce.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Doba trvání se ihned začne odměřovat.

## Dětská pojistka

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

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

## Aktivace a deaktivace

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

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko . Na displeji se zobrazí upozornění pro potvrzení a na stavovém řádku se zobrazí symbol .

## Základní nastavení

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

## Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Klepněte na šipku >.
5. Otočným voličem změňte hodnoty.
6. Šipkou > vždy přejděte na další nastavení a v případě potřeby ho změňte.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

## Seznam nastavení

V seznamu najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují nastavení v závislosti na vybavení vašeho spotřebiče.

Můžete změnit následující nastavení:

| Nastavení | Volba                    |
|-----------|--------------------------|
| Jazyk     | K dispozici další jazyky |

|                               |                                                                     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Čas                           | Nastavení aktuálního času                                           |
| Datum                         | Nastavení aktuálního data                                           |
| Akustický signál              | Krátký (30 s)                                                       |
|                               | Střední (1 min)                                                     |
|                               | Dlouhý (5 min)                                                      |
| Zvuk tlačítek                 | Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) |
|                               | Zapnutý                                                             |
| Jas displeje                  | Nastavitelný v 5 stupních                                           |
| Ukazatel hodin                | Digitální                                                           |
|                               | Vyp.                                                                |
| Osvětlení                     | Při provozu zapnuté                                                 |
|                               | Při provozu vypnuté                                                 |
| Automaticky pokračovat        | Po zavření dvířek                                                   |
|                               | Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/stop)            |
| Provoz po zapnutí             | Hlavní menu                                                         |
|                               | Druhy ohřevu                                                        |
|                               | Mikrovlnný ohřev                                                    |
|                               | Kombinace s mikrovlnným ohřevem                                     |
|                               | Pokrmý*                                                             |
| Ztlumení v noci               | Vypnuté                                                             |
|                               | Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)                     |
| Varování Plech na pečení MW   | Zobrazovat                                                          |
|                               | Nezobrazovat                                                        |
| Logo značky                   | Zobrazit                                                            |
|                               | Nezobrazit                                                          |
| Sušení při mikrovlnném ohřevu | Zapnuté                                                             |
|                               | Vypnuté                                                             |
| Doba doběhu ventilátoru       | Doporučená                                                          |
|                               | Minimální                                                           |
| Výrobní nastavení             | Resetovat                                                           |

\*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

**Upozornění:** Změny nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje ihned vstoupí v platnost. Všechna ostatní nastavení až po uložení.

## Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Šipkou > klepněte na „Čas“.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.



## Výpadek elektrického proudu

Po dlouhém výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.



## 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. lžice 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 stupně mikrovlnného ohřevu vhodné pro různé druhy pokrmů a úprav.

Pro provoz s mikrovlnným ohřevem je vždy nutná doba trvání. Navrženou dobu trvání můžete převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

| Stupeň | Pokrmy                                     | Maximální doba trvání |
|--------|--------------------------------------------|-----------------------|
| 90 W   | k rozmrazování choulavých pokrmů           | 1 h 30 min            |
| 180 W  | k rozmrazování a dalšímu vaření            | 1 h 30 min            |
| 360 W  | k vaření masa a ohřívání choulavých 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 v kombinaci s jiným druhem ohřevu

Můžete nastavit výkon od 90 W do 360 W.

Pro kombinaci s mikrovlnným ohřevem nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhu provozu.
2. Otočným voličem zvolte „kombinace s mikrovlnným ohřevem“.
3. Klepněte na šipku >. Zobrazí se navržený druh ohřevu s výkonem mikrovlnného ohřevu, teplota a doba trvání.
4. Otočným voličem nastavte druh ohřevu. Šipkou > zvolte příslušné hodnoty a otočným voličem je změňte.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Po spuštění již nelze druh ohřevu změnit. Teplotu a dobu trvání můžete kdykoli změnit. Stiskněte tlačítko start/stop. Šipkou > nebo < přejděte na příslušné pole a otočným voličem změňte hodnoty.

Chcete-li změnit druh ohřevu, proveďte nové nastavení.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Trouba přestane hřát. Na displeji je 0min 00s. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ☹.

### Zastavení provozu

Stisknutí tlačítka start/stop: Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop bude provoz pokračovat.

Otevření dvířek spotřebiče: Provoz se přeruší. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko start/stop. Provoz bude pokračovat.

### Zrušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

## Nastavení mikrovlnného ohřevu

Pro dosažení optimálního výsledku s mikrovlnným ohřevem zasuňte rošt vždy do výšky zasunutí 1.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu druhu provozu.
2. Otočným voličem nastavte „mikrovlnný ohřev“.
3. Klepněte na šipku >.  
Zobrazí se navržený výkon mikrovlnného ohřevu a doba trvání.
4. Otočným voličem nastavte výkon mikrovlnného ohřevu.
5. Šipkou > přejděte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
6. Tlačítkem start/stop spusťte mikrovlnný ohřev.  
Doba trvání se viditelně odměřuje.

Po startu můžete hodnoty kdykoli změnit. Stiskněte tlačítko start/stop. Šipkou > nebo < přejděte na příslušné pole a otočným voličem změňte hodnoty.

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 16

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

### Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Mikrovlnný ohřev skončil. Na displeji je 0min 00s. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ☹.

## Zastavení provozu

Stisknutí tlačítka start/stop: Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop bude provoz pokračovat.

Otevření dvířek spotřebiče: Provoz se přeruší. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko start/stop. Provoz bude pokračovat.

**Upozornění:** Pokud jste příslušné základní nastavení změnili, dbejte na to, aby mikrovlnný ohřev neběžel dál bez pokrmu. → Strana 16

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

## Zrušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

## Funkce sušení

Po každém mikrovlnném ohřevu použijte funkci sušení ☹. Varný prostor se zahřívá a vlhkost v něm se vypaří.

Funkce sušení trvá 10 minut a dobu trvání nelze změnit.

1. Otevřete menu Druhy ohřevu.
2. Zvolte funkci sušení.
3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.

Otevřete na několik minut dvířka spotřebiče, až se varný prostor zcela vysuší.

### Pozor!

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

## 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.

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vnější plochy spotřebiče</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Čelo z ušlechtilé oceli         | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.<br><br>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:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Lakované plochy                 | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ovládací panel                  | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skleněné tabule                          | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Madlo dvířek                             | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Vnitřek spotřebiče</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Smaltované plochy                        | Horký mycí roztok nebo voda s octem:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.<br><br><b>Pozor!</b><br><br>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.<br><br>Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.<br><br><b>Upozornění:</b> Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci.<br><br>V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citronovou. |
| Skleněný kryt osvětlení varného prostoru | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Těsnění dvířek<br>Nesundávejte těsnění!  | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadrem.<br><br>Nedrhňte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Kryt dvířek                              | z ušlechtilé oceli:<br>Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.<br><br>z plastu:<br>Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.<br>Kryt dvířek před čištěním demontujte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli    | Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel:<br>Dodržujte pokyny výrobce.<br>Lze jím odstranit změny barvy.<br>Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rámy                                     | Horký mycí roztok:<br>Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                |                                                                                                                                                                          |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Výsuvný systém | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br>Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí. |
| Příslušenství  | Horký mycí roztok:<br>Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br>Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.                                        |

### Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. 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 šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

### Tipy

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

## Rámy

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

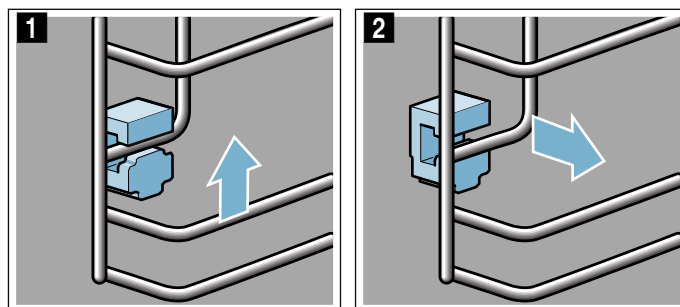
### Vysazení a zavěšení rámu

#### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

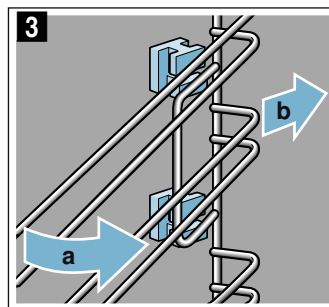
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### 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**).

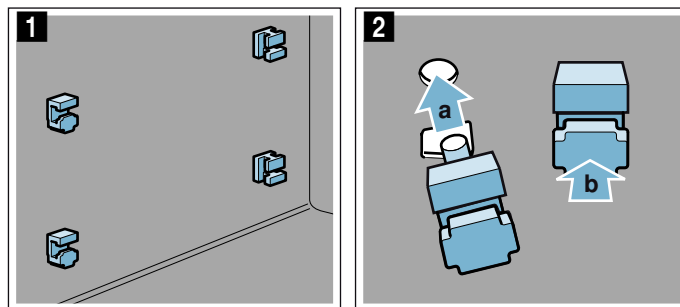


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

#### Zasunutí držáků

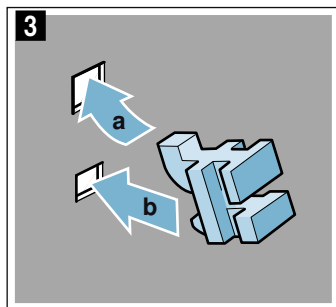
Pokud při vyjímání rámu vypadly držáky, musíte je znovu správně zasunout.

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**).



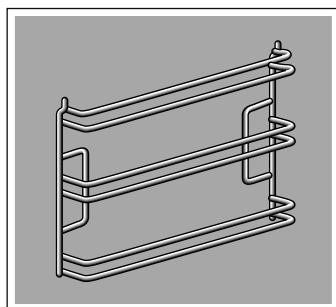


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek 3).



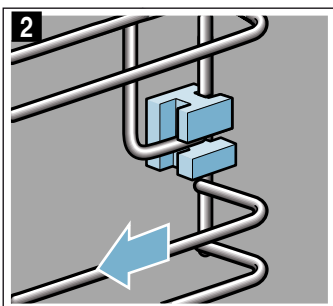
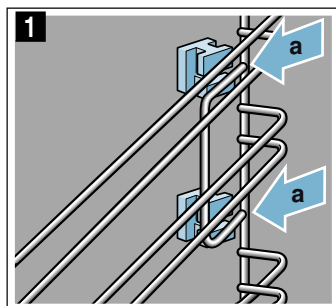
### Zavěšení rámu

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

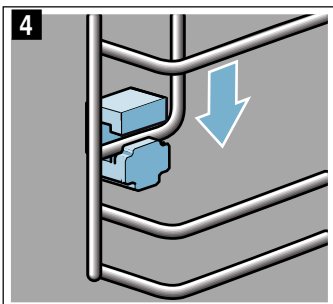
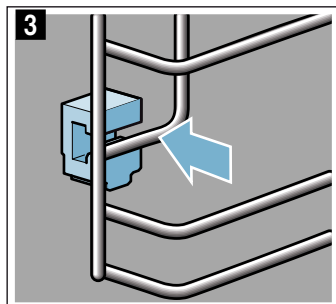


Rámy dosedají vpravo a vlevo.

1. Rám nasadíte vzadu šikmo a protáhněte 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).



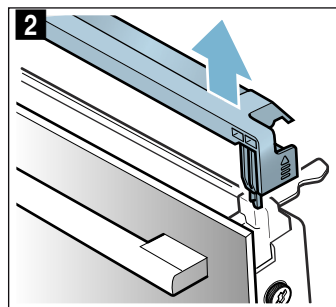
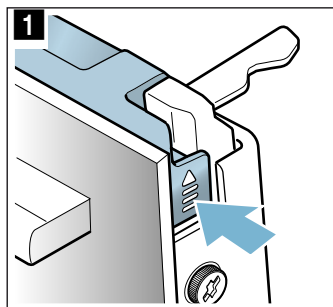
## Dvířka spotřebiče

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

### Demontáž krytu dvířek

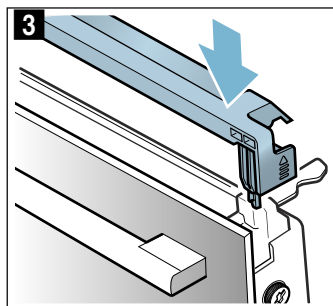
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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).



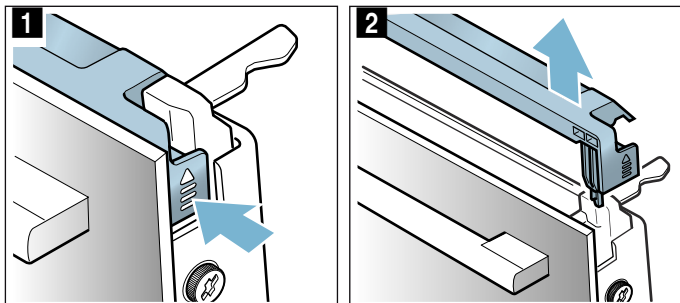
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

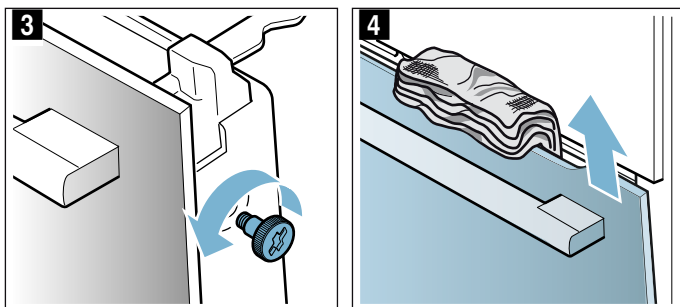
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

### Demontáž ze spotřebiče

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



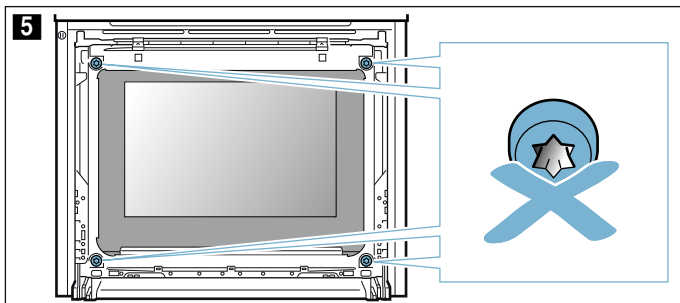
4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



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).



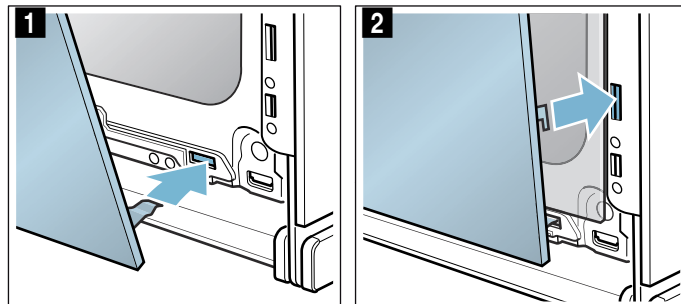
**⚠ Varování**  
**Nebezpečí úrazu!**

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

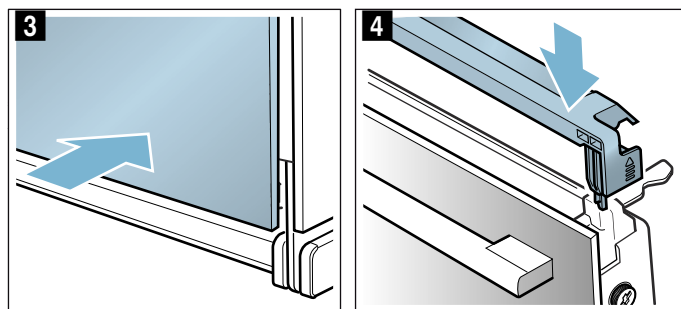
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

### Montáž na spotřebič

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. Dvířka 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 dvířka spotřebiče.

### Pozor!

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

## Co dělat v případě poruchy?

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

**Upozornění:** Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.

### Tabulka závad

U chybových hlášení s E, např. E0111, spotřebič vypněte a zapněte. Pokud se hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

| Závada                                                                                                                                               | Možná příčina                                                      | Pokyny/odstranění                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotřebič nefunguje.                                                                                                                                 | Vadná pojistka.                                                    | V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                      | Výpadek elektrického proudu                                        | Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  . | Je aktivovaná dětská pojistka.                                     | Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.                                                                                         |
| Trouba nehrřeje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.                                                                               | Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.                         | Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.                                                                                                                                                              |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Osvětlení varného prostoru nefunguje.                                                                                                                | Vadná LED žárovka.                                                 | Zavolejte servis.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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.<br>Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. Řiďte se údaji pro mikrovlnný ohřev. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17 |

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 25

### 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.

### Překročena maximální doba provozu

Pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení, spotřebič automaticky ukončí provoz.

Kdy k tomu dojde, závisí na nastavené teplotě nebo nastaveném stupni grilování.

Na displeji spotřebiče se zobrazí upozornění, že se provoz automaticky ukončí. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli spotřebič dále používat, nejprve ho vypněte. Poté spotřebič zase zapněte a nastavte požadovaný provoz.

**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.

Diagram of a label with the following fields: E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares for digit entry.

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 pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

**Objednávka opravy a poradenství při poruchách**  
**CZ** 251.095.546

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



## Pokrm

Pomocí druhu provozu „pokrm“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič za vás sám 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 uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás 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 17

### Volba pokrmu

V následující tabulce najdete vhodné hodnoty nastavení pro uvedené pokrmy.

| Pokrm                           |
|---------------------------------|
| 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. Vždy klepněte na šipku >.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Otočným voličem zvolte „Pokrm“.
3. Klepněte na šipku >.  
Zobrazí se první pokrm s navrženou hmotností.
4. Otočným voličem zvolte požadovaný pokrm.
5. Klepněte na šipku >.
6. Otočným voličem nastavte hmotnost.
7. Klepněte na šipku >.  
**Upozornění:** Zobrazí se informace o výšce zasunutí, nádobě atd.
8. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na šipku >.

**Nastavení skončilo**

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ⏸.

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu pečení ještě prodloužit. Klepněte na políčko „Dopéct“. Zobrazí se navržená doba trvání, kterou můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na „Konec“. Na displeji se zobrazí „Dobrou chuť“.

**Zrušení nastavení**

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou zrušená. Můžete provést nové nastavení.

**Posunutí času konce**

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → „Časové funkce“ na straně 14

Pokud jste nastavili čas konce, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém řádku je zobrazený čas, kdy ohřev skončí. Nelze měnit nastavení. Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

## 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 nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → „Mikrovlnný ohřev“ na straně 17

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

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

### 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. |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Koláče ve formě</b>                                 |                                       |                |                                                                                      |               |                                     |                    |
| 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              |
| * Předehřát                                            |                                       |                |                                                                                      |               |                                     |                    |
| ** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu   |                                       |                |                                                                                      |               |                                     |                    |

| Pokrm                                                | Příslušenství/nádoba                       | Výška za-<br>sunutí | Druh<br>ohřevu                                                                      | Teplota ve<br>°C | Výkon mikro-<br>vlnného<br>ohřevu ve<br>watttech | Doba tr-<br>vání<br>v min. |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------|----------------------------|
| Kynutý koláč v rozevírací formě                      | Rozevírací forma Ø 28 cm                   | 1                   |    | 150-160          | -                                                | 25-35                      |
| 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                      |
| <b>Koláče na plechu</b>                              |                                            |                     |                                                                                     |                  |                                                  |                            |
| 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 šťavnatou 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 šťavnatou horní vrstvou              | Univerzální vysoký plech                   | 1                   |    | 160-180          | -                                                | 50-60                      |
| Kynutý koláč se šťavnatou 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                      |
| <b>Drobné pečivo</b>                                 |                                            |                     |                                                                                     |                  |                                                  |                            |
| 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                      |
| <b>Cukroví</b>                                       |                                            |                     |                                                                                     |                  |                                                  |                            |
| Stříkané pečivo                                      | Plech na pečení                            | 1                   |  | 140-150**        | -                                                | 25-35                      |
| Cukroví                                              | Plech na pečení                            | 2                   |  | 140-160          | -                                                | 15-30                      |
| Cukroví, 2 úrovně                                    | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |  | 130-150          | -                                                | 20-35                      |
| * 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. |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|--------------------|
| 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            |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Štáva z ovoce přetéká.                                                         | Příště použijte univerzální vysoký plech.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.                                       | Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.                                                                                                                                                                                          |
| Koláč je příliš suchý.                                                         | Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Koláč je celkově příliš světlý.                                                | Pokud jste zvolili správnou výšku 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.<br>I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.<br>Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby.<br>Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku. |
| Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním. | Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.                                                                                                                                                                                  |
| Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.                                  | Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.                                                                                                                       |
| Koláč nelze vyklopit.                                                          | Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.                                                                               |

## Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### 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 zasuňte 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 zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

#### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro

zvolenou teplotu. Vždy ustříhněte správnou velikost papíru na pečení.

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé 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 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. 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 za-<br>sunutí | Druh<br>ohřevu                                                                        | Teplota ve °C /<br>stupeň grilování | Doba tr-<br>vání<br>v min. |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Chléb                 |                                                                 |                     |                                                                                       |                                     |                            |
| Bílý chléb, 750 g     | Univerzální vysoký plech nebo forma na bis-<br>kubský chlebiček | 1                   |  | 210-220*                            | 10-15                      |
|                       |                                                                 |                     |                                                                                       | 180-190                             | 25-35                      |
| Smišený chléb, 1,5 kg | Univerzální vysoký plech nebo forma na bis-<br>kubský chlebiček | 1                   |  | 210-220*                            | 10-15                      |
|                       |                                                                 |                     |                                                                                       | 180-190                             | 40-50                      |
| * Předehřát           |                                                                 |                     |                                                                                       |                                     |                            |



| Pokrm                                      | Příslušenství                              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------|----------------------------------|--------------------|
| Celozrnný chléb, 1 kg                      | Univerzální vysoký plech                   | 1              |             | 210-220*<br>180-190              | 10-15<br>40-50     |
| Chlebová placka                            | Univerzální vysoký plech                   | 1              |             | 220-240                          | 20-30              |
| <b>Housky</b>                              |                                            |                |             |                                  |                    |
| 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              |
| <b>Housky, zmrazené</b>                    |                                            |                |             |                                  |                    |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | Univerzální vysoký plech                   | 2              |             | 200-220                          | 15-25              |
| Louhované pečivo, syrové polotovary        | Rošt                                       | 1              |             | 200-220                          | 15-25              |
| Croissanty, syrové polotovary              | Plech na pečení                            | 1              |             | 150-170*                         | 20-35              |
| <b>Toasty</b>                              |                                            |                |             |                                  |                    |
| 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 čtyřmi druhy ohřevu pro pečení pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

### 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.

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 ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.

V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se 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 wattch | Doba trvání v min |
|---------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|-------------------|
| <b>Pizza</b>                    |                                            |                |                                                                                     |               |                                     |                   |
| 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             |
| <b>Pizza, zmrazená</b>          |                                            |                |                                                                                     |               |                                     |                   |
| 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             |
| <b>Pikantní koláče a quiche</b> |                                            |                |                                                                                     |               |                                     |                   |
| 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 četnými druhy ohřevu pro pečení nákypu a suflé. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

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

### Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

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 dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech

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

### Nádoba

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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. |
|------------------------------------------------|--------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------------------|
| Nákyp, pikantní, vařené přísady                | Nákypová forma           | 1              |  | 170-190       | -                                   | 40-55              |
| Nákyp, pikantní, vařené přísady                | Nákypová forma           | 1              |  | 140-160       | 360                                 | 20-30              |
| Nákyp, sladký                                  | Nákypová forma           | 1              |  | 160-180       | -                                   | 40-50              |
| Nákyp, sladký                                  | Nákypová forma           | 1              |  | 140-160       | 360                                 | 25-35              |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg                         | Nákypová forma           | 1              |  | 160-180       | -                                   | 50-60              |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg                         | Nákypová forma           | 1              |  | 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 zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuněte zkosením k dvířkům spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

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

### Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné

k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

### Grilování

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

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádivky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba 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 ustříhněte správnou velikost papíru na pečení.

### Tipy

- U kachny nebo husy propíchnete 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 obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

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

Použité druhy ohřevu:

■  4D horký vzduch

-  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. |
|--------------------------------------------------|--------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Kuře</b>                                      |                          |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| 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 (grilování)      | 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              |
| Pulard, 1,5 kg                                   | Nepřiklopená nádoba      | 1              |    | 200-220                          | -                                   | 70-90              |
| Pulard, 1,5 kg                                   | Přiklopená nádoba        | 1              |    | 200-220                          | 360                                 | 30                 |
|                                                  |                          |                |                                                                                     |                                  | 180                                 | 15-25              |
| <b>Kachna a husa</b>                             |                          |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| Kachna, 2 kg                                     | Nepřiklopená 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                                       | Nepřiklopená nádoba      | 1              |  | 160-170                          | -                                   | 120-150            |
| Husa, 3 kg                                       | Nepřiklopená 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              |
| <b>Krůta</b>                                     |                          |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| Mladá krůta, 2,5 kg                              | Nepřiklopená nádoba      | 1              |  | 180-190                          | -                                   | 70-90              |
| Mladá krůta, 2,5 kg                              | Přiklopená nádoba        | 1              |  | 210-230                          | 360                                 | 45-50              |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg                      | Přiklopená nádoba        | 1              |  | 240-260                          | -                                   | 80-100             |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg                | Nepřiklopená nádoba      | 1              |  | 180-200                          | -                                   | 80-100             |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg                | Přiklopená 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 plátky slaniny.

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

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

### Pečení na roštu

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

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

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.

### 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 nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 17*

### 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 uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

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

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

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

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

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

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. |
|---------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Vepřové maso</b>                                     |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| 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. přehřát)         | Rošt                 | 3              |  | 3*                               | -                                   | 8-12               |
| <b>Hovězí maso</b>                                      |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| 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              |
| <b>Telecí maso</b>                                      |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                                   | Nepřiklopená nádoba  | 1              |  | 160-170                          | -                                   | 100-120            |
| * Přehřát.                                              |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| ** Bez obrácení                                         |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| *** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| **** Po 2/3 celkové doby obraťte                        |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |

| Pokrm                                                                                                                          | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| 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              |
| <b>Jehněčí maso</b>                                                                                                            |                      |                |             |                                  |                                       |                    |
| 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              |
| <b>Klobásy</b>                                                                                                                 |                      |                |             |                                  |                                       |                    |
| Grilovací párky                                                                                                                | Rošt                 | 2              |             | 3                                | -                                     | 10-20              |
| <b>Pokrm z masa</b>                                                                                                            |                      |                |             |                                  |                                       |                    |
| 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              |
| * Předehřát.<br>** Bez obracení<br>*** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech<br>**** 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 přilévajte 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 šfavnaté. 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 peči 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 pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

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

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

I v přiklopeném pekáči lze rybu upéct dokrupava. 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 17

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

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Rybu, která není v poloze na břiše, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 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. |
|--------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Ryby</b>                                            |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| 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              |
| * Předehřátí                                           |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| ** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| *** Průběžně otočte                                    |                      |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |

| Pokrm                                                                                          | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh                                                         | Přiklopná nádoba     | 1              |    | -                                | 600<br>360                            | 3<br>2-7           |
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos                                                      | Nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 170-190                          | -                                     | 30-40              |
| Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos                                                         | Přiklopná nádoba     | 1              |    | -                                | 600<br>360                            | 10<br>10-15        |
| <b>Rybí filé</b>                                                                               |                      |                |                                                                                     |                                  |                                       |                    |
| Rybí filé, přírodní, grilované                                                                 | Rošt                 | 2              |    | 1*                               | -                                     | 15-25              |
| Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g                                                             | Přiklopná nádoba     | 1              |    | -                                | 600<br>360                            | 4<br>5-15          |
| <b>Rybí podkovy</b>                                                                            |                      |                |                                                                                     |                                  |                                       |                    |
| Rybí podkova, silná 3 cm**                                                                     | Rošt                 | 2              |    | 3                                | -                                     | 18-22              |
| <b>Ryba, zmrazená</b>                                                                          |                      |                |                                                                                     |                                  |                                       |                    |
| Ryba, celá 300 g, např. pstruh                                                                 | Přiklopná nádoba     | 1              |    | -                                | 600<br>360                            | 5<br>7-12          |
| Rybí filé, přírodní                                                                            | Přiklopná nádoba     | 1              |    | 210-230                          | -                                     | 30-45              |
| Rybí filé, přírodní, 400 g                                                                     | Přiklopná nádoba     | 1              |    | -                                | 600                                   | 10-15              |
| Rybí filé, zapečené                                                                            | Rošt                 | 2              |  | 220-240                          | -                                     | 35-45              |
| Rybí filé, zapečené, 400 g                                                                     | Nepřiklopná nádoba   | 1              |  | 200-220                          | 360                                   | 15-20              |
| Rybí prsty***                                                                                  | Plech na pečení      | 1              |  | 220-240                          | -                                     | 15-25              |
| <b>Pokrm z ryb</b>                                                                             |                      |                |                                                                                     |                                  |                                       |                    |
| Rybí terina, 1000 g                                                                            | Forma na terinu      | 1              |  | -                                | 360                                   | 20-25              |
| * Předehřátí<br>** Pod něj zasuněte do výšky 1 univerzální vysoký plech<br>*** 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 nádobí.

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

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

Nenajdete-li pro připravované množství pokrmu žádný údaj nastavení, prodlužte nebo zkráťte dobu 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 ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  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. |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Zelenina, čerstvá</b>                    |                                            |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| Zelenina, čerstvá, 250 g*                   | Přiklopaná nádoba                          | 1              |    | -                                | 600                                 | 8-12               |
| Zelenina, čerstvá, 500 g*                   | Přiklopaná nádoba                          | 1              |    | -                                | 600                                 | 10-15              |
| <b>Zelenina, zmrazená</b>                   |                                            |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| Špenát, 450 g*                              | Přiklopaná nádoba                          | 1              |  | -                                | 600                                 | 13-18              |
| Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*        | Přiklopaná nádoba                          | 1              |  | -                                | 600                                 | 10-14              |
| Zeleninová směs, 500 g + 25 ml vody*        | Přiklopaná nádoba                          | 1              |  | -                                | 600                                 | 15-20              |
| <b>Zeleninové pokrmy</b>                    |                                            |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| Grilovaná zelenina                          | Univerzální vysoký plech                   | 3              |  | 3                                | -                                   | 10-15              |
| <b>Brambory</b>                             |                                            |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| 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              |
| Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*     | Přiklopaná nádoba                          | 1              |  | -                                | 600                                 | 10-13              |
| Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g* | Přiklopaná nádoba                          | 1              |  | -                                | 600                                 | 12-15              |
| <b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>          |                                            |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |
| Bramborové placky (rösti)                   | 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              |
| * Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte     |                                            |                |                                                                                     |                                  |                                     |                    |

| Pokrm                                                | Příslušenství/nádoba | Výška za-<br>sunutí | Druh<br>ohřevu                                                                    | Teplota ve °C /<br>stupeň grilování | Výkon mikro-<br>vlnného<br>ohřevu ve<br>wattech | Doba tr-<br>vání<br>v min. |
|------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|
| Rýže                                                 |                      |                     |                                                                                   |                                     |                                                 |                            |
| Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml<br>voda             | Přiklopená nádoba    | 1                   |  | -                                   | 600                                             | 7-9                        |
|                                                      |                      |                     |                                                                                   |                                     | 180                                             | 13-16                      |
| Přírodní rýže, 250 g + 650 ml vody                   | Přiklopená nádoba    | 1                   |  | -                                   | 600                                             | 11-13                      |
|                                                      |                      |                     |                                                                                   |                                     | 180                                             | 25-30                      |
| Rizoto, 250 g + 900 ml vody                          | Přiklopená nádoba    | 1                   |  | -                                   | 600                                             | 12-14                      |
|                                                      |                      |                     |                                                                                   |                                     | 180                                             | 22-27                      |
| Obilné pokrmy                                        |                      |                     |                                                                                   |                                     |                                                 |                            |
| Kuskus, 250 g + 500 ml voda                          | Přiklopená nádoba    | 1                   |  | -                                   | 600                                             | 6-8                        |
| Jáhly, nemleté, 250 g + 600 ml<br>vody               | Přiklopená nádoba    | 1                   |  | -                                   | 600                                             | 8-10                       |
|                                                      |                      |                     |                                                                                   |                                     | 180                                             | 10-15                      |
| Polenta / kukuřičná krupice,<br>125 g + 500 ml vody* | Přiklopená nádoba    | 1                   |  | -                                   | 600                                             | 6-8                        |
| Kroupy, 250 g + 750 ml vody                          | Přiklopená nádoba    | 1                   |  | -                                   | 600                                             | 11-13                      |
|                                                      |                      |                     |                                                                                   |                                     | 180                                             | 15-20                      |
| Vejce                                                |                      |                     |                                                                                   |                                     |                                                 |                            |
| Vaječná sedlina ze 2 vajec                           | Přiklopená 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 nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Stavíte-li nádobu na rošt, zasuněte 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 nákykové formy. Nepoužívejte porcelán nebo silně zahnuté talíře.

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

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

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

**Doporučené hodnoty nastavení**

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Mikrovlnný ohřev

| Pokrm                                                              | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí       | Druh ohřevu                                                                        | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|-------------------|
| Pudink z prášku*                                                   | přiklopená nádoba    | 1                    |  | -             | 600                                 | 5-8               |
| Jogurt                                                             | formičky na 1 porci  | dno varného prostoru |  | 40-45         | -                                   | 8-9h              |
| Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*                                 | přiklopená nádoba    | 1                    |  | -             | 600<br>180                          | 10<br>20-25       |
| Kompot, 500 g                                                      | přiklopená nádoba    | 1                    |  | -             | 600                                 | 9-12              |
| Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček á 100 g** | nepřiklopená nádoba  | 1                    |  | -             | 600                                 | 4-6               |
| * průběžně jednou až dvakrát zamíchejte                            |                      |                      |                                                                                    |               |                                     |                   |
| ** Neotevřený sáček vložte do nádoby.                              |                      |                      |                                                                                    |               |                                     |                   |

**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. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

**Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení**

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

**Formy na pečení a nádoby**

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

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

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

**Papír na pečení**

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

**Doporučené hodnoty nastavení**

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  horký vzduch eco

| Pokrm                  | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                           | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|------------------------|--------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| <b>Koláče ve formě</b> |                          |                |                                                                                       |               |                   |
| Třený koláč ve formě   | věncová/truhlíková forma | 1              |  | 140-160       | 60-80             |

| Pokrm                                | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------------------|--------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| 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 vajec              | Rozevírací forma Ø 26 cm | 1              |  | 160-170       | 25-35             |
| Piškotový dort, 6 vajec              | Rozevírací forma Ø 28 cm | 1              |  | 150-160       | 50-60             |
| <b>Koláče na plechu</b>              |                          |                |                                                                                     |               |                   |
| 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             |
| <b>Drobné pečivo</b>                 |                          |                |                                                                                     |               |                   |
| 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             |
| Cukrovi                              | 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                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Používejte co nejkratší doby pečení.</li> <li>■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.</li> <li>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.</li> </ul> |
| Pečení                   | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.<br>Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.                                                                                                                         |
| Cukrovi                  | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.<br>Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C.<br>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, blanširovaná            | 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 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

### Ovoce

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

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

### Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic 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 mokry podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

■  4D horký vzduch

| Pokrm                 | Nádoby                        | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C | Doba trvání v min      |
|-----------------------|-------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------|
| <b>Zavařování</b>     |                               |                |                                                                                     |               |                        |
| Zelenina, např. mrkev | 1 litrové zavařovací sklenice | 1              |  | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
|                       |                               |                |                                                                                     | 120           | od probublávání: 30-40 |
|                       |                               |                |                                                                                     | -             | dojít: 30              |



| Pokrm                                  | Nádoby                       | Výška za-<br>sunutí | Druh<br>ohřevu                                                                    | Teplota ve<br>°C | Doba trvání v min      |
|----------------------------------------|------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
| Zelenina, např. okurky                 | 1litrové zavařovací sklenice | 1                   |  | 160-170          | do probublávání: 30-40 |
|                                        |                              |                     |                                                                                   | -                | dojít: 30              |
| Peckovité ovoce, např. třešně, švestky | 1litrové zavařovací sklenice | 1                   |  | 160-170          | do probublávání: 30-40 |
|                                        |                              |                     |                                                                                   | -                | dojít: 35              |
| Jádrové ovoce, např. jablka, jahody    | 1litrové zavařovací sklenice | 1                   |  | 160-170          | do probublávání: 30-40 |
|                                        |                              |                     |                                                                                   | -                | dojít: 25              |

## 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 17

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

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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-<br>sunutí | Druh<br>ohřevu                                                                      | Teplota ve<br>°C | Výkon mikro-<br>vlnného ohře-<br>vu ve wattch | Doba trvá-<br>ní v min. |
|-------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Chléb, housky</b>                            |                      |                     |                                                                                     |                  |                                               |                         |
| Chléb, 500 g                                    | Nepřiklopená nádoba  | 1                   |  | -                | 180                                           | 3                       |
|                                                 |                      |                     |                                                                                     | -                | 90                                            | 10-15                   |
| Housky                                          | Rošt                 | 1                   |  | 140-160          | 90                                            | 2-4                     |
| <b>Koláče</b>                                   |                      |                     |                                                                                     |                  |                                               |                         |
| Koláč, šfavnatý, 500 g                          | Nepřiklopená nádoba  | 1                   |  | -                | 180                                           | 2                       |
|                                                 |                      |                     |                                                                                     | -                | 90                                            | 10-15                   |
| Koláč, suchý, 750 g                             | Nepřiklopená nádoba  | 1                   |  | -                | 90                                            | 10-15                   |
| <b>Maso a drůbež</b>                            |                      |                     |                                                                                     |                  |                                               |                         |
| Kuře, celé, 1,2 kg*                             | Nepřiklopená nádoba  | 1                   |  | -                | 180                                           | 10                      |
|                                                 |                      |                     |                                                                                     | -                | 90                                            | 10-15                   |
| Části drůbeže, 250 g*                           | Nepřiklopená nádoba  | 1                   |  | -                | 180                                           | 10                      |
|                                                 |                      |                     |                                                                                     | -                | 90                                            | 10-15                   |
| Kachna, 2 kg*                                   | Nepřiklopená nádoba  | 1                   |  | -                | 180                                           | 10                      |
|                                                 |                      |                     |                                                                                     | -                | 90                                            | 40-50                   |
| Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g* | Nepřiklopená nádoba  | 1                   |  | -                | 180                                           | 15                      |
|                                                 |                      |                     |                                                                                     | -                | 90                                            | 10-15                   |
| Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*  | Nepřiklopená nádoba  | 1                   |  | -                | 180                                           | 15                      |
|                                                 |                      |                     |                                                                                     | -                | 90                                            | 20-30                   |

\* Po 1/2 doby obraťte.

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

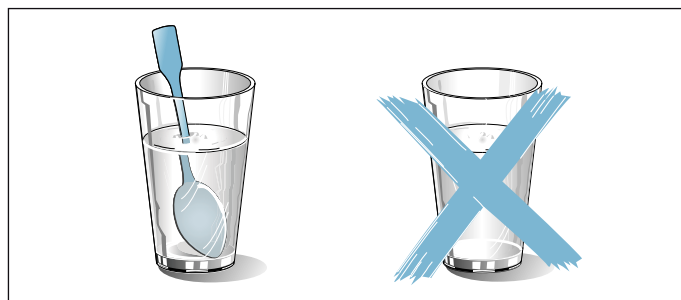
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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 lžici. Zabráníte tak utajenému varu.



## Pozor!

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

## Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete hodnoty nastavení pro různé nápoje a pokrmy pro mikrovlnný ohřev. Časové údaje jsou orientační hodnoty. Závisí na nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová

rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

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

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

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 watttech | Doba trvání v min |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Ohřívání nápojů</b>                                    |                     |                |                                                                                     |               |                                       |                   |
| 200 ml (dobře zamíchat)                                   | Nepřiklopená nádoba | 1              |    | -             | max                                   | 1-3               |
| 400 ml (dobře zamíchat)                                   | Nepřiklopená nádoba | 1              |    | -             | max                                   | 2-6               |
| <b>Ohřívání kojenecké stravy</b>                          |                     |                |                                                                                     |               |                                       |                   |
| Kojenecké lahve s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)         | Nepřiklopená nádoba | 1              |    | -             | 360                                   | 1-3               |
| <b>Zelenina, chlazená</b>                                 |                     |                |                                                                                     |               |                                       |                   |
| 250 g                                                     | Přiklopená nádoba   | 1              |    | -             | 600                                   | 3-8               |
| <b>Zelenina, zmrazená</b>                                 |                     |                |                                                                                     |               |                                       |                   |
| volná, 250 g                                              | Přiklopená nádoba   | 1              |    | -             | 600                                   | 8-12              |
| Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g                 | Přiklopená nádoba   | 1              |   | -             | 600                                   | 11-16             |
| <b>Pokrm, chlazené</b>                                    |                     |                |                                                                                     |               |                                       |                   |
| Pokrm na talíři, 1 porce                                  | Přiklopená nádoba   | 1              |  | -             | 600                                   | 4-8               |
| Polévka, Eintopf, 400 ml                                  | Přiklopená nádoba   | 1              |  | -             | 600                                   | 5-7               |
| Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže        | Přiklopená nádoba   | 1              |  | -             | 600                                   | 5-10              |
| Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory           | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | -             | 600                                   | 5-10              |
| <b>Pokrm, zmrazené</b>                                    |                     |                |                                                                                     |               |                                       |                   |
| Pokrm na talíři, 1 porce                                  | Přiklopená nádoba   | 1              |  | -             | 600                                   | 11-15             |
| Polévka, Eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)                 | Přiklopená nádoba   | 1              |  | -             | 600                                   | 4-6               |
| Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže | Přiklopená nádoba   | 1              |  | -             | 600                                   | 7-10              |
| Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory           | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 180-200       | 180                                   | 20-25             |

## Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu horní/dolní ohřev můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

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

## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, 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 předeřtí 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. |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|
| <b>Pečení</b>                                      |                                            |                |                                                                                      |               |                    |
| 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 předeřtí, nepoužívejte funkci rychloohřevu |                                            |                |                                                                                      |               |                    |
| ** Předeřtí, 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 |
|-------------------------------|---------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| <b>Grilování</b>              |               |                |                                                                                       |                  |                   |
| 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 nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Stavíte-li nádobu na rošt, zasuněte 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 16

Použité druhy ohřevu:

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

| Pokrm                                           | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min. |
|-------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu</b>  |                      |                |                                                                                     |               |                                     |                    |
| Maso                                            | Nepřiklopená nádoba  | 1              |    | -             | 180<br>90                           | 5<br>10-15         |
| <b>Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu</b>      |                      |                |                                                                                     |               |                                     |                    |
| Vaječné mléko                                   | Nepřiklopená nádoba  | 1              |    | -             | 360<br>180                          | 20<br>20-25        |
| Píškot                                          | Nepřiklopená nádoba  | 1              |    | -             | 600                                 | 7-9                |
| Sekaná pečeně                                   | Nepřiklopená nádoba  | 1              |    | -             | 600                                 | 22-27              |
| <b>Pečení kombinované s mikrovlnným ohřevem</b> |                      |                |                                                                                     |               |                                     |                    |
| 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.





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



## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

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

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS**

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

**<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.**

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

## Zabudovaná rúra na pečenie

CM633GB.1

[sk] Návod na používanie



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



# Obsah

|                                                                                    |                                          |                                                                                     |                                                                                     |                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|
|    | <b>Používanie podľa príkazov</b>         | <b>4</b>                                                                            |    | <b>Mikrovlnný ohrev</b>  | <b>17</b> |
|    | <b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> | <b>4</b>                                                                            | Riad                                                                                | 17                       |           |
| Všeobecne                                                                          | 4                                        | Stupne mikrovlnného ohrevu                                                          | 17                                                                                  |                          |           |
| Mikrovlnná rúra                                                                    | 5                                        | Nastavenie mikrovlnného ohrevu v kombinácii s iným druhom ohrevu                    | 18                                                                                  |                          |           |
|    | <b>Príčiny poškodenia</b>                | <b>7</b>                                                                            | Nastavenie mikrovlnnej rúry                                                         | 18                       |           |
| Všeobecne                                                                          | 7                                        | Funkcia sušenia                                                                     | 18                                                                                  |                          |           |
| Mikrovlnná rúra                                                                    | 7                                        |    | <b>Čistiace prostriedky</b>                                                         | <b>19</b>                |           |
|    | <b>Ochrana životného prostredia</b>      | <b>8</b>                                                                            | Vhodné čistiace prostriedky                                                         | 19                       |           |
| Úspora energie                                                                     | 8                                        | Spotrebič udržiavajte čistý                                                         | 20                                                                                  |                          |           |
| Ekologicky zlikvidujte odpad                                                       | 8                                        |    | <b>Rámy</b>                                                                         | <b>20</b>                |           |
|    | <b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b>     | <b>9</b>                                                                            | Vyvesenie a zavesenie rámov                                                         | 20                       |           |
| Ovládací panel                                                                     | 9                                        |    | <b>Dvierka spotrebiča</b>                                                           | <b>21</b>                |           |
| Ovládacie prvky                                                                    | 9                                        | Odoberanie krytu dvierok                                                            | 21                                                                                  |                          |           |
| Displej                                                                            | 9                                        | Demontáž a montáž skiel dvierok                                                     | 22                                                                                  |                          |           |
| Menu druhov prevádzky                                                              | 10                                       |    | <b>Poruchy, čo robiť?</b>                                                           | <b>23</b>                |           |
| Druhy ohrevu                                                                       | 10                                       | Tabuľka porúch                                                                      | 23                                                                                  |                          |           |
| Ďalšie informácie                                                                  | 11                                       | Prekročenie maximálnej doby prevádzky                                               | 23                                                                                  |                          |           |
| Funkcie varného priestoru                                                          | 11                                       | Osvetlenie varného priestoru                                                        | 23                                                                                  |                          |           |
|   | <b>Príslušenstvo</b>                     | <b>11</b>                                                                           |  | <b>Zákaznícky servis</b> | <b>24</b> |
| Dodané príslušenstvo                                                               | 11                                       | Číslo E-Nr. a číslo FD                                                              | 24                                                                                  |                          |           |
| Zasunutie príslušenstva                                                            | 12                                       |  | <b>Jedlá</b>                                                                        | <b>24</b>                |           |
| Zvláštne príslušenstvo                                                             | 12                                       | Upozornenia týkajúce sa nastavení                                                   | 24                                                                                  |                          |           |
|  | <b>Pred prvým použitím</b>               | <b>13</b>                                                                           | Výber jedla                                                                         | 24                       |           |
| Prvé uvedenie do prevádzky                                                         | 13                                       | Nastavenie jedla                                                                    | 25                                                                                  |                          |           |
| Čistenie varného priestoru a príslušenstva                                         | 13                                       |  | <b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b>                                  | <b>25</b>                |           |
|  | <b>Obsluha spotrebiča</b>                | <b>13</b>                                                                           | Silikónové formy                                                                    | 25                       |           |
| Zapnutie a vypnutie spotrebiča                                                     | 13                                       | Koláče a drobné pečivo                                                              | 25                                                                                  |                          |           |
| Spustenie alebo prerušenie prevádzky                                               | 13                                       | Chlieb a pečivo                                                                     | 28                                                                                  |                          |           |
| Nastavenie druhu prevádzky                                                         | 14                                       | Pizza, quiche a pikantné koláče                                                     | 30                                                                                  |                          |           |
| Nastavenie druhu ohrevu a teploty                                                  | 14                                       | Nákyp a suflé                                                                       | 31                                                                                  |                          |           |
| Rýchly ohrev                                                                       | 14                                       | Hydina                                                                              | 32                                                                                  |                          |           |
|  | <b>Časové funkcie</b>                    | <b>15</b>                                                                           | Mäso                                                                                | 34                       |           |
| Budík                                                                              | 15                                       | Ryba                                                                                | 37                                                                                  |                          |           |
| Čas trvania                                                                        | 15                                       | Zelenina a prílohy                                                                  | 39                                                                                  |                          |           |
| Čas skončenia                                                                      | 15                                       | Dezert                                                                              | 41                                                                                  |                          |           |
|  | <b>Detská poistka</b>                    | <b>16</b>                                                                           | Druh ohrevu eko                                                                     | 42                       |           |
| Aktivovanie a deaktivovanie                                                        | 16                                       | Akrylamid v potravinách                                                             | 43                                                                                  |                          |           |
|  | <b>Základné nastavenia</b>               | <b>16</b>                                                                           | Sušenie                                                                             | 43                       |           |
| Zmena nastavení                                                                    | 16                                       | Zaváranie                                                                           | 44                                                                                  |                          |           |
| Zoznam nastavení                                                                   | 16                                       | Rozmrazovanie                                                                       | 45                                                                                  |                          |           |
| Zmena času                                                                         | 17                                       | Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu                                        | 46                                                                                  |                          |           |
|                                                                                    |                                          | Udržiavanie teploty                                                                 | 47                                                                                  |                          |           |
|                                                                                    |                                          | Skušobné jedlá                                                                      | 48                                                                                  |                          |           |



Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na súkromné používanie v domácnosti a v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 4000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasunúť do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 11

## Dôležité bezpečnostné upozornenia

### Všeobecne

#### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Nikdy neuskladňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zaťažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad príslušenstvo.

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

#### Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!**

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

## **Mikrovlnná rúra**

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!**

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

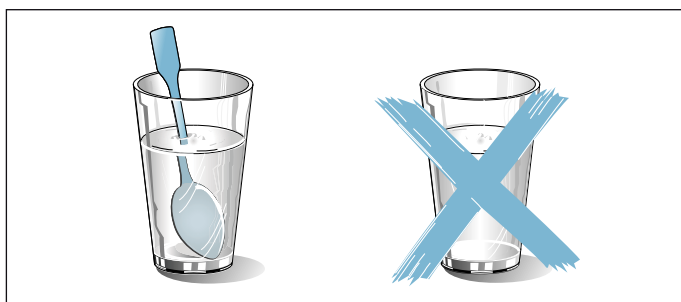
### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

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

- Teplo sa v dojčenskej výžive nerozdelí rovnomerne. Dojčenskú výživu nikdy nezohrievajte v uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumel. Po zohriatí ju dôkladne premiešajte alebo pretraste. Pred kŕmením dieťaťa skontrolujte teplotu.
- Zohriate jedlá odovzdávajú teplo. Riad sa môže rozhorúčiť. Riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.
- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Je nebezpečné používať spotrebič v rozpore s účelom použitia. Je zakázané sušenie potravín alebo odevov, zohrievanie papúč, terapeutických vankúšov, špongií, vlhých utierok na čistenie a pod. Napríklad môže dôjsť ku spáleniu prehriatych papúč, terapeutických vankúšov, špongií, vlhkých utierok na čistenie a pod.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!**

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



**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

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

- Riad a nádoby z kovu alebo riad s prímiesou kovu môžu pri mikrovlnnom ohreve spôsobovať iskrenie. Spotrebič sa poškodí. Pri mikrovlnnom ohreve nikdy nepoužívajte kovové nádoby.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

- Pri nedostatočnom čistení sa môže povrch spotrebiča poškodiť. Môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Varný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte v čistote.
- V dôsledku poškodených dvierok varného priestoru alebo tesnenia dverí môže unikať energia mikrovlnného ohrevu. Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dverí alebo plastový rámček dverí. Zavolajte zákaznícky servis.
- Zo spotrebičov bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt. V prípade prác údržby a opráv zavolajte servis.



## Príčiny poškodenia

### Všeobecne

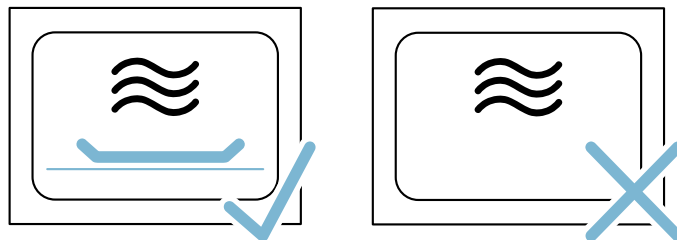
#### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dno varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore nechovávajúce dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore nechovávajúce potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškriabať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

### Mikrovlnná rúra

#### Pozor!

- Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: rošt nekombinujte s univerzálnym pekáčom. Pri zasunutí priamo na seba môže dochádzať k tvoreniu iskier. Zasúvajte vždy do vlastnej výšky.
- Prevádzka len s mikrovlnným ohrevom: Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je univerzálny pekáč alebo plech na pečenie nevhodný. Môže dôjsť k iskreniu a varný priestor sa poškodí. Použite ako plochu na polozenie dodaný rošt alebo použite mikrovlnný ohrev v kombinácii s iným ohrevom.
- Hliníkové misky: Nepoužívajte hliníkové misky v spotrebiči. Iskrením sa spotrebič poškodí.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez vloženého jedla: Prevádzka spotrebiča bez jedla vo varnom priestore spôsobuje preťaženie. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla vo varnom priestore. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu.  
→ "Mikrovlnný ohrev" na strane 17



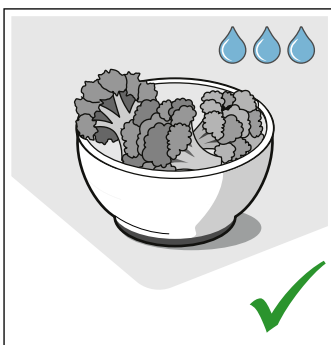
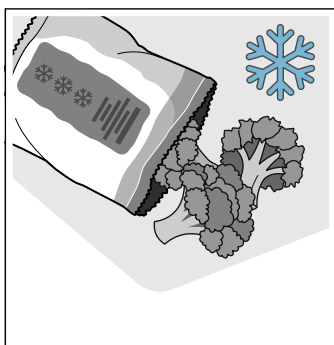
- Pukance do mikrovlnnej rúry: Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu. Používajte maximálne 600 W. Vrečko s pukancami položte vždy na sklenený tanier. Sklo dvierok môže pri preťažení prasknúť.

## Ochrana životného prostredia

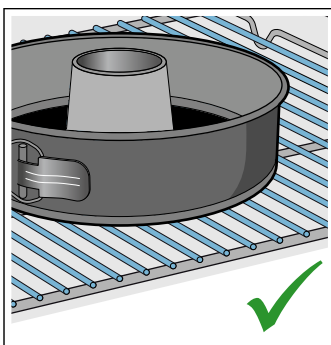
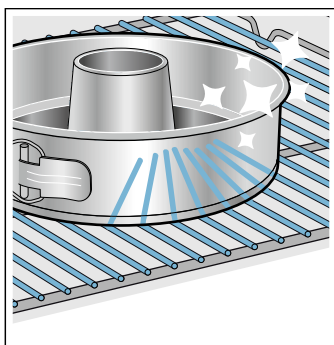
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

### Úspora energie

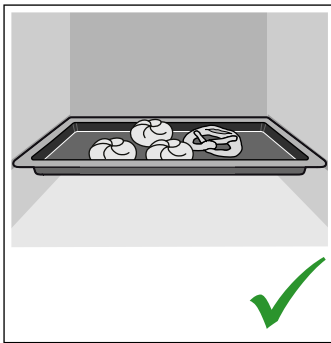
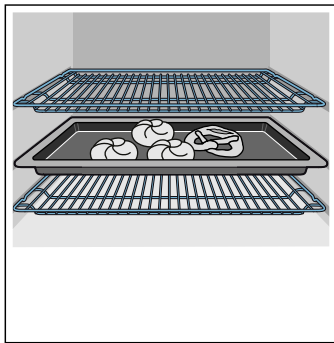
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



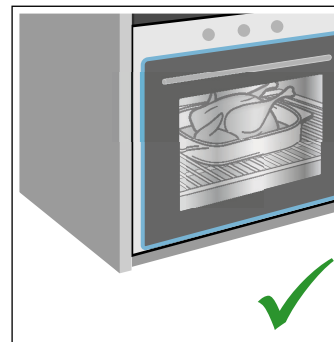
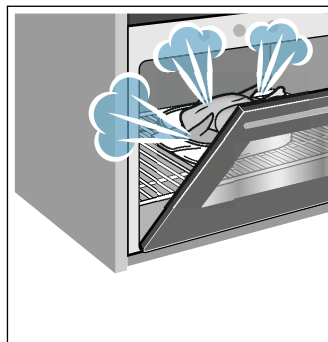
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



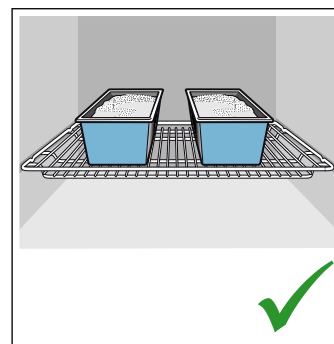
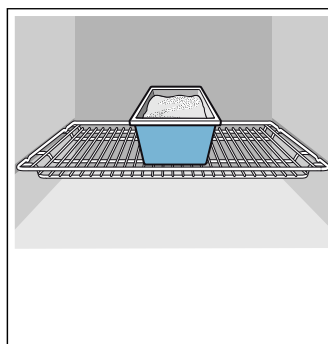
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

### Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

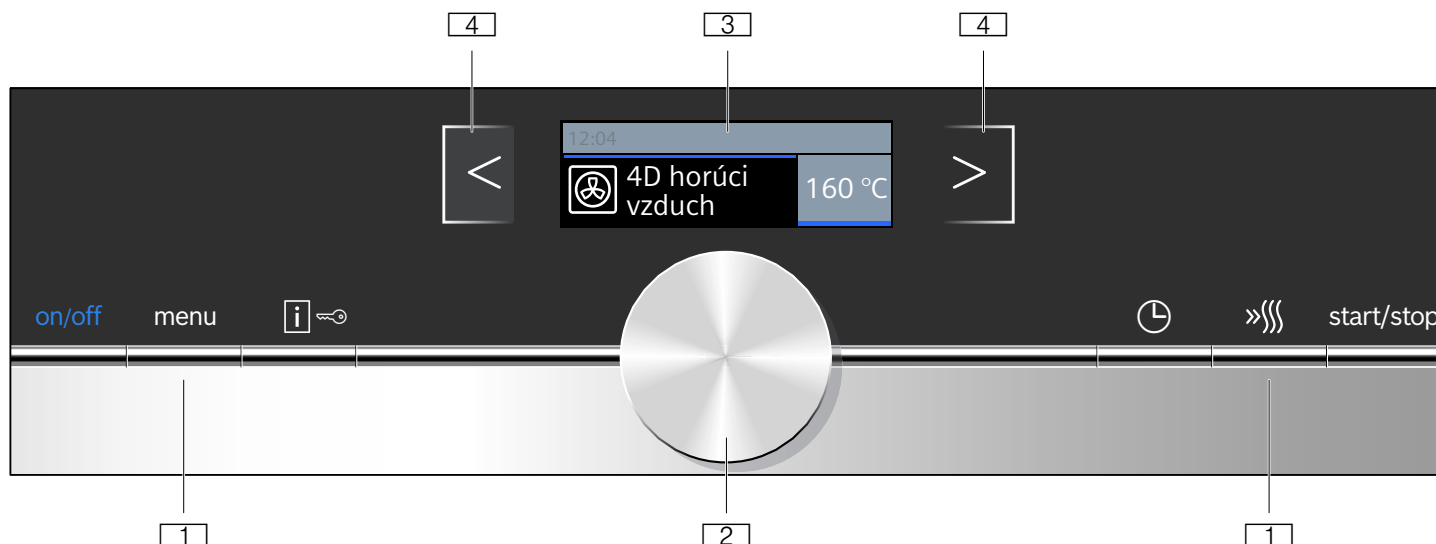
## Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

**Upozornenie:** V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.

### Ovládací panel

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



- 1 Tlačidlá**  
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujte stlačením.
- 2 Otočný volič**  
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Displej**  
Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.
- 4 Dotykové polia**  
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú vľavo < a vpravo > od displeja senzory. Funkciu vyberte stlačením príslušnej šípky.

|                |                         |                                            |
|----------------|-------------------------|--------------------------------------------|
| štart/stop     |                         | Pravádzku spustiť, zastaviť alebo prerušiť |
| Dotykové polia |                         |                                            |
| <              | Pole vľavo od displeja  | Navigácia doľava                           |
| >              | Pole vpravo od displeja | Navigácia doprava                          |

### Ovládacie prvky

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

#### Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

| Tlačidlá      | Význam                         |                                             |
|---------------|--------------------------------|---------------------------------------------|
| on/off        | Zapnutie a vypnutie spotrebiča |                                             |
| hlavná ponuka | Menu                           | Otvoriť menu druhov prevádzky               |
| i ↻           | Informácia                     | Zobraziť pokyny                             |
|               | Detská poistka                 | Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky |
| ⌚             | Časové funkcie                 | Otvorenie menu časových funkcií             |
| »             | Rýchly ohrev                   | Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu         |

#### Otočný volič

Otočným voličom zmeníte druhy ohrevu a nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Vo väčšine zoznamov výberu, napr. druhy ohrevu, začína po poslednej položke opäť prvá. Pri teplote musíte napríklad po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť.

#### Displej

Displej je štruktúrovaný tak, abyste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú môžete práve nastaviť, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom a podklad je tmavý.

#### Riadok zobrazenia stavu

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

#### Línia progresu

Línia progresu sa nachádza pod riadkom zobrazenia stavu. Na základe línie progresu uvidíte, ako plynie čas trvania. Línia progresu nad zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.

## Časový priebeh

Keď spotrebič spustíte bez času trvania, vpravo hore v riadku zobrazenia stavu môžete vidieť, ako dlho už prebieha prevádzka.

## Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania vo varnom priestore.

|                             |                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrola rozohrievania      | Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie jedla je dosiahnutý. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazujú. |
| Zobrazenie zvyškového tepla | Keď je spotrebič vypnutý, pod riadkom zobrazenia stavu sa objaví línia, ktorá indikuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zhasne.                                          |

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobrazíť aktuálnu teplotu rozohrievania.

## Druhy ohrevu

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

| Druhy ohrevu                                                                                                        | Teplota                                                      | Použitie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D horúci vzduch                 | 30 – 275 °C                                                  | Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.                                                                                                                                                                                                                            |
|  Horúci vzduch eco                | 30 – 275 °C                                                  | Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore spotrebiča. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 125 – 275 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. |
|  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu | 30 – 300 °C                                                  | Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.                                                                                                                                                                                                                |
|  Gril, veľká plocha               | Stupne grilovania:<br>1 = mierny<br>2 = stredný<br>3 = silný | Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha ohrevného telesa grilu.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Gril, malá plocha                | Stupne grilovania:<br>1 = mierny<br>2 = stredný<br>3 = silný | Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod ohrevným telesom grilu.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Predhrievanie riadu              | 30 – 70 °C                                                   | Na zohrievanie riadu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Druhy ohrevu s mikrovlnným ohrevom                                                                         | Teplota     | Použitie                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D horúci vzduch + 90 W | 30 – 275 °C | Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. |

## Menu druhov prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.

| Druh prevádzky                                                     | Použitie                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Druhy ohrevu                                                       | Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu. |
| Jedlá → "Jedlá" na strane 24                                       | Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.         |
| Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17                 | S mikrovlnným ohrevom môžete jedlá pripravovať, zohrievať a rozmrazovať rýchlejšie. |
| Kombinácia s mikrovlnným ohrevom → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17 | K mikrovlnnému ohrevu môžete navyše zapnúť aj iný druh ohrevu.                      |
| Nastavenia → "Základné nastavenie" na strane 16                    | Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôsobiť.            |

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

|                                                                                  |                                    |             |                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Gril s cirkuláciou vzduchu + 90 W  | 30 – 300 °C | Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla. |
|  | Gril s cirkuláciou vzduchu + 180 W | 30 – 300 °C | Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla. |
|  | Gril s cirkuláciou vzduchu + 360 W | 30 – 300 °C | Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla. |

### Navrhované hodnoty

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

### Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo . Upozornenie sa zobrazí na niekoľko sekúnd.

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

### Funkcie varného priestoru

Niektoré funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

### Otvorenie dvierok spotrebiča

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

**Upozornenie:** Pri druhu prevádzky „Mikrovlnný ohrev“ musíte po zatvorení dverí pokračovať v prevádzke tlačidlom start/stop. Základné nastavenie môžete meniť.

### Osvetlenie varného priestoru

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

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

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne.

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Nezakrývajte vetracie otvory. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

**Upozornenie:** Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.

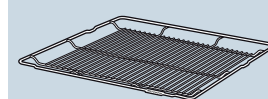
→ "Základné nastavenie" na strane 16

## Príslušenstvo

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

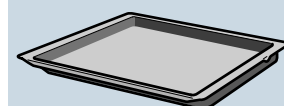
### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



#### Rošt

Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá. Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.



#### Univerzálny pekáč

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

### Mikrovlnný ohrev

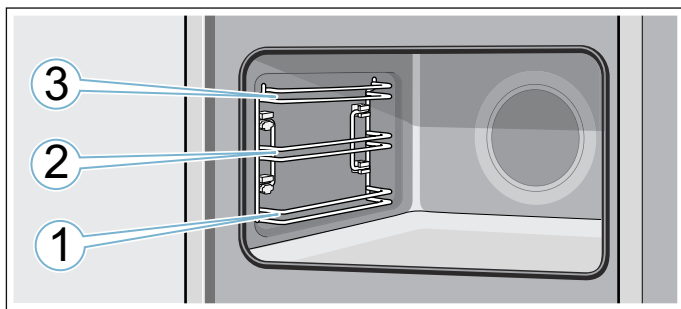
Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je určený výlučne dodaný rošt. Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie môžu spôsobiť iskrenie a poškodiť varný priestor.

Pri prevádzke v kombinácii s mikrovlnným ohrevom alebo iným druhom prevádzky sa môže používať univerzálny pekáč, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.



## Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 3 výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.



Vo výške zasunutia 1, 2 a 3 zasunúť príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

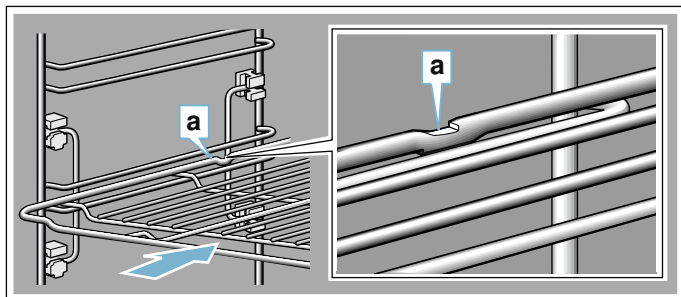
### Upozornenia

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

### Zaisťovacia funkcia

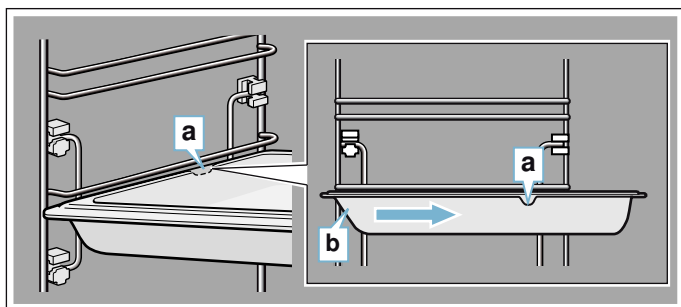
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabráňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



## Zvláštne príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

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

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča.  
→ "Zákaznícky servis" na strane 24

### Osobitné príslušenstvo

#### Rošt

Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.

#### Univerzálny plech

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

#### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného plecha na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

#### Univerzálny plech s nepriľnavým povrchom

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného plecha.

#### Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

#### Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

#### Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

#### Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

#### Grilovací plech

Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom plechu.

#### Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizzy, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

#### Sklenený pekáč

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

#### Sklenená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.

#### Sklená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

**Dekoračné lišty**

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.

## Pred prvým použitím

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

**Prvé uvedenie do prevádzky**

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 16

**Nastavenie jazyka**

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Stlačte šípku >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

**Nastavenie času**

Čas sa začína na „12:00“ hod.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte šípku >

**Nastavenie dátumu**

Prioritne je nastavený dátum „01.01.2014“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >. Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

**Čistenie varného priestoru a príslušenstva**

Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

**Čistenie varného priestoru**

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý varný priestor.

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu a odstráňte lepiacu pásku v spotrebiči a na ňom. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handrou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia.

**Nastavenia**

Druh ohrevu 4D horúci vzduch 

**Nastavenia**

|             |            |
|-------------|------------|
| Teplota     | maximálnej |
| Čas trvania | 1 hodina   |

Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, sa dozviete v nasledujúcej kapitole.

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania stlačením on/off.

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handrou.

**Čistenie príslušenstva**

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

## Obsluha spotrebiča

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

**Zapnutie a vypnutie spotrebiča**

Predtým ako začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a budík sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči.

Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvýšeného tepla vo varnom priestore, ostávajú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

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

**Zapnutie spotrebiča**

Tlačidlom on/off zapnete spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

Na displeji sa objaví logo Siemens potom druh ohrevu a teplota.

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

**Vypnutie spotrebiča**

Tlačidlom on/off vypnete spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.

**Spustenie alebo prerušenie prevádzky**

Na spustenie prevádzky alebo na prerušenie bežiackej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže chladiaci ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dvierka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dvierka varného priestoru.

## Nastavenie druhu prevádzky

Keď chcete nastaviť druh prevádzky, spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberte požadovaný druh prevádzky.  
Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Šípkou > sa dostanete k zvolenému druhu prevádzky.
4. Otočným voličom zmeňte výber.  
Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.

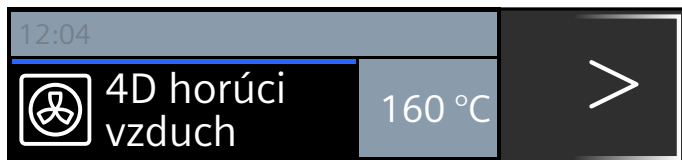
## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop.

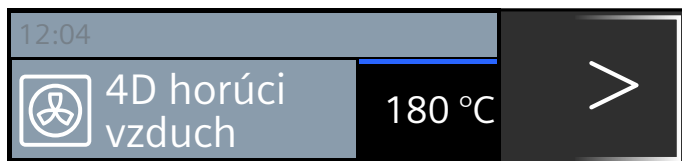
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte, ako je zobrazené na obrázku.

Príklad: 4D horúci vzduch na 180 °C

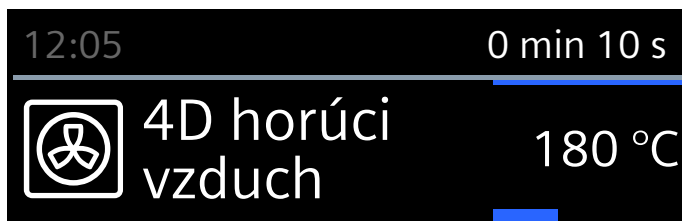
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Šípkou > prejdite na teplotu.



3. Otočným voličom zmeňte teplotu.
4. Stlačte tlačidlo štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

## Rýchly ohrev

Tlačidlom »»» môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchly ohrev nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodný druh ohrevu:

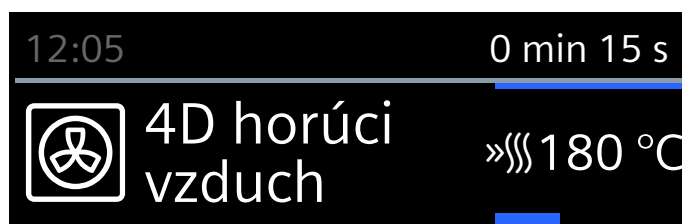
 4D horúci vzduch

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo a príslušenstvo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchle rozohrievanie skončí.

## Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, ináč sa rýchle rozohrievanie nedá spustiť.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »»».



Symbol »»» sa objaví vľavo vedľa teploty. Línia progresu sa začína vyplňať.

Po skončení rýchleho rozohrievania zaznie signál. Symbol »»» zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

## Upozornenia

- Keď zmeníte druh ohrevu, rýchle rozohrievanie sa zruší.
- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hneď po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom  zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

## Zrušiť

Stlačte tlačidlo »»». Symbol »»» na displeji zhasne.

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

| Časové funkcie                                                                               | Použitie                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Budík       | Budík funguje ako presýpacie hodiny. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.                                        |
|  Čas trvania | Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.                                     |
|  Koniec      | Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila. |

### Upozornenia

- Presne na minúty môžete nastaviť čas trvania až jednu hodinu. Čas trvania dlhší ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minút.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom  môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

### Budík

Budík môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Prebieha paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole budíka.
2. Otočným voličom nastavte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa budík spustí. Zobrazí sa symbol  pre budík a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.

### Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí "Budík skončil". Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

### Zrušenie budíka

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom  zatvorte menu.

### Zmena času budíka

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas budíka. Budík spustíte tlačidlom .

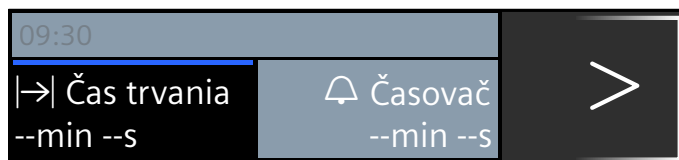
## Čas trvania

Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

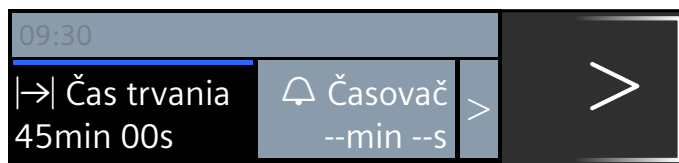
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

Príklad: nastavenie 4D horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.



3. Spustite tlačidlom štart/stop. Čas trvania  viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

### Zrušenie času trvania

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Čas trvania vráťte naspäť. Indikátor prejde na nastavený druh ohrevu a teplotu.

### Zmena doby trvania

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Otočným voličom zmeňte čas trvania.

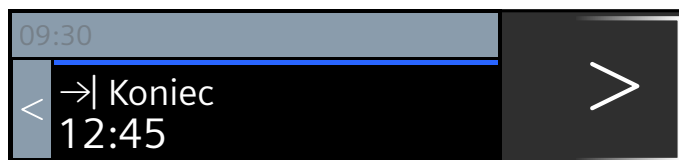
## Čas skončenia

Keď chcete posunúť čas skončenia, myslíte na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Šípkou  ťuknite ďalej na „→ Koniec“.
2. Otočným voličom nastavte čas skončenia.



## 3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol → a čas, kedy sa prevádzka skončí. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

**Čas trvania uplynul**

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

**Oprava času skončenia**

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
  2. Stlačte tlačidlo ☹.
  3. Šípkou > prejdite na „→| Koniec“ a otočným voličom opravte čas skončenia.
  4. Stlačte tlačidlo ☹.
  5. Stlačte tlačidlo štart/stop.
- Rúra je opäť v čakacej pozícii.

**Zrušenie času skončenia**

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
  2. Stlačte tlačidlo ☹.
  3. Šípkou > prejdite na „→| Koniec“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia.
  4. Stlačte tlačidlo ☹.
  5. Spustíte tlačidlom štart/stop.
- Čas trvania začne okamžite plynúť.

## Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jedine tlačidlom on/off sa dá spotrebič vypnúť.

**Aktivovanie a deaktivovanie**

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo ☹. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol ☹.

## Základné nastavenia

Aby ste váš spotrebič mohli optimálne a jednoducho ovládať, k dispozícii máte rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete podľa potreby meniť.

**Zmena nastavení**

1. Stlačte tlačidlo on/off.
  2. Stlačte tlačidlo menu.
  3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
  4. Stlačte šípku >.
  5. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
  6. Šípkou > prejdite vždy k ďalšiemu nastaveniu a v prípade potreby ho zmeňte.
  7. Uložte stlačením tlačidla menu.
- Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

**Zoznam nastavení**

V tabuľke nájdete zoznam všetkých základných nastavení a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

| Nastavenie               | Výber                                                                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jazyk                    | K dispozícii ďalšie jazyky                                                                    |
| Čas                      | Nastavenie aktuálneho času                                                                    |
| Dátum                    | Nastavenie aktuálneho dátumu                                                                  |
| Zvukový signál           | Krátky (30 s)<br>Stredný (1 min)<br>Dlhý (5 min)                                              |
| Zvukový signál tlačidiel | Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane)<br>Zapnuté    |
| Jas displeja             | Dá sa nastaviť v 5 stupňoch                                                                   |
| Zobrazenie času          | digitálne<br>vyp.                                                                             |
| Osvetlenie               | V prevádzke zapnutý<br>V prevádzke vypnutý                                                    |
| Automatické pokračovanie | Pri zatvorení dvierok<br>Bez automatického pokračovania (stlačíť tlačidlo štart/stop)         |
| Prevádzka po zapnutí     | Hlavné menu<br>Druhy ohrevu<br>Mikrovlnný ohrev<br>Kombinácia s mikrovlnným ohrevom<br>Jedlá* |
| Vypnutie displeja v noci | Vypnuté<br>Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 und 5:59 hod.)                                |



|                                        |                            |
|----------------------------------------|----------------------------|
| Varovanie Plech na pečenie MW          | Zobrazovať<br>Nezobrazovať |
| Logo značky                            | Indikátory<br>Nezobrazíť   |
| Sušenie pri mikrovlnnom ohreve         | Zapnuté<br>Vypnuté         |
| Čas dobehu ventilátora                 | Odporúčané<br>Minimálne    |
| Výrobné nastavenia                     | Obnovenie stavu            |
| *) K dispozícii, podľa typu spotrebiča |                            |

**Upozornenie:** Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejavajú. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

## Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Šípkou > prejdite na „Čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.

Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

## Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.



## Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše jedlá mimoriadne rýchlo uvariť, zohrievať a rozmrazovať. Mikrovlnný ohrev môžete používať samostatne alebo v kombinácii s druhom ohrevu.

Aby sa mikrovlnný ohrev používal optimálne, dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu a orientujte sa podľa údajov v tabuľkách o používaní na konci návodu na používanie.

## Riad

Nie všetok riad sa hodí na mikrovlnný ohrev. Aby sa vaše jedlá zohriali a spotrebič sa nepoškodil, používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Vhodný žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu alebo tepelne stabilného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny. Keramiku môžete používať aj vtedy, keď je celá glazovaná a keď je bez prasklín.

Môžete používať aj servírovací riad. Nebudete tak musieť jedlo zbytočne prekladať. Riad so zlatým alebo strieborným vzorom používajte len vtedy, keď výrobca garantuje, že je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Na pečenie v kombinovanom režime môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Koláč tak zhnedne aj zospodu.

Na iné použitie nie je kovový riad vhodný. Kov neprepúšťa mikrovlny. Jedlá zostanú v zakrytých kovových nádobách studené.

## Pozor!

Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.

## Test riadu

Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla. Jedinou výnimkou je krátky test riadu.

Ak si nie ste istý, či je váš riad vhodný pre mikrovlnný ohrev, urobte tento test.

1. Prázdnu nádobu postavte do varného priestoru na ½ – 1 minútu pri maximálnom výkone spotrebiča.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu. Riad by musí zostať studený alebo vlažný.

Keď je horúci alebo keď sa tvoria iskry, nie je nevhodný. Zrušte test.

## ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

## Dodané príslušenstvo

Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je určený výlučne dodaný rošt. Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie môžu spôsobiť iskrenie a poškodiť varný priestor.

Pri prevádzke v kombinácii s mikrovlnným ohrevom alebo iným druhom prevádzky sa môže používať univerzálny pekáč, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

Pri prevádzke s mikrovlnným ohrevom zasuňte príslušenstvo podľa možnosti do výšky 1, ak nie je uvedené inak.

## Stupne mikrovlnného ohrevu

K dispozícii máte rôzne výkony mikrovlnného ohrevu, ktoré sú vhodné pre rôzne druhy jedál a prípravy.

Prevádzka s mikrovlnným ohrevom vždy vyžaduje nastaviť čas ohrevu. Navrhnutý čas ohrevu môžete prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

| Stupeň | Jedlá                                              | Maximálny čas ohrevu |
|--------|----------------------------------------------------|----------------------|
| 90 W   | Na rozmrazovanie chýlostivých jedál                | 1 h 30 min           |
| 180 W  | Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu                 | 1 h 30 min           |
| 360 W  | Na dusenie mäsa a na ohrievanie chýlostivých jedál | 1 h 30 min           |

| Stupeň | Jedlá                          | Maximálny čas ohrevu |
|--------|--------------------------------|----------------------|
| 600 W  | Na zohrievanie a dusenie jedál | 1 h 30 min           |
| max.   | Na zohrievanie tekutín         | 30 min               |

Maximálne nastavenie je určené len na ohrievanie tekutín, nie na ohrievanie jedál. Na ochranu spotrebiča sa maximálny výkon mikrovlnného ohrevu v prvých minútach postupne zníži na 600 W. Po uplynutí času ochladzovania je k dispozícii znova plný výkon.

## Nastavenie mikrovlnného ohrevu v kombinácii s iným druhom ohrevu

Výkony môžete nastaviť v rozsahu 90 W až 360 W. Na kombinovanie s mikrovlnným ohrevom nie sú vhodné všetky druhy ohrevu.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberte „Kombinácia s mikrovlnným ohrevom“.
3. Stlačte šípku >.  
Zobrazí sa návrh druhu ohrevu s mikrovlnným výkonom, teploty, a času ohrevu.
4. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.  
Šípkou > vyberte príslušné hodnoty a zmeňte otočným voličom.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Čas trvania viditeľne plyní.

Po štarte sa už druh ohrevu nedá zmeniť. Teplotu a čas trvania môžete kedykoľvek zmeniť. Stlačte tlačidlo štart/stop. Šípkou > alebo < ťuknite na príslušné pole a hodnoty zmeňte otočným voličom. Keď chcete zmeniť druh ohrevu, znova vykonajte nastavenie.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Varný priestor už nehreje. Na displeji je 0min 00s. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ☹.

### Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave pauzy. Znova stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka pokračuje.

### Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

## Nastavenie mikrovlnnej rúry

Aby sa zachoval optimálny výsledok pri použití mikrovlnného ohrevu, zasunúť rošt vždy do výšky 1.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom nastavte „Mikrovlnný ohrev“.
3. Stlačte šípku >.

Zobrazí sa návrh výkonu mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.

4. Otočným voličom nastavte mikrovlnný výkon.
5. Šípkou > prejdite na čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania.
6. Mikrovlnný ohrev spustíte tlačidlom štart/stop.  
Čas trvania viditeľne plyní.

Po štarte môžete hodnoty kedykoľvek zmeniť. Stlačte tlačidlo štart/stop. Šípkou > alebo < prejdite na príslušné pole a otočným voličom zmeňte hodnoty.

Aby sa zabránilo vzniku kondenzátu pri samotnom mikrovlnnom ohreve, spotrebič pri stupňoch ohrevu 600 W a max automaticky zapne vyhrievacie teleso. Vnútny priestor a príslušenstvo sa rozhorúčia. Výsledok varenia sa tým neovplyvní.

**Upozornenie:** Túto funkciu môžete vypnúť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 16

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Prevádzka mikrovlnného ohrevu je ukončená. Na displeji je I→I 0min 00s. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ☹.

### Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave pauzy. Znova stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka pokračuje.

**Upozornenie:** Ak ste príslušné základné nastavenie zmenili, dbajte na to, aby mikrovlnný ohrev nebežal ďalej bez pokrmu. → Strana 16

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

### Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

## Funkcia sušenia

Po každom použití mikrovlnného ohrevu použite funkciu sušenia ☼. Varný priestor sa zohreje a vlhkosť vo varnom priestore sa odparí.

Funkcia sušenia trvá 10 minút a čas trvania sa nedá zmeniť.

1. Otvorte menu pre druhy ohrevu.
2. Vyberte funkciu sušenia.
3. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Na niekoľko minút otvorte dvierka spotrebiča, kým varný priestor úplne nevyschne.

### Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu zo dna varného priestoru spotrebiča.

### Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z varného priestoru.
3. Varný priestor vysušte hubkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor celkom vyschol.

## Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

### Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú všetky rozsahy k dispozícii.

### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálny čistič na tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

**Tip:** Prostredníctvom zákazníckeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktoré zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

| Oblasť                             | Čistenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vonkajšie plochy spotrebiča</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Čelo z nehrdzavejúcej ocele        | <p>Horúci čistiaci roztok:<br/>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať.</p> <p>V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Plast                              | <p>Horúci čistiaci roztok:<br/>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Lakované plochy                    | <p>Horúci umývací roztok:<br/>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ovládací panel                     | <p>Horúci umývací roztok:<br/>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sklá dvierok                       | <p>Horúci čistiaci roztok:<br/>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Dverová úchytka                    | <p>Horúci čistiaci roztok:<br/>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytку, okamžite úchytку utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Vnútro spotrebiča</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Smaltované plochy                  | <p>Horúci umývací roztok alebo voda s octom:<br/>Vyčistite handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou handričkou.</p> <p>Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.</p> <p><b>Pozor!</b><br/>Na teplý varný priestor nikdy nepoužívajte čistič na rúry. Mohol by sa poškodiť smalt. Pred ďalším rozohrievaním úplne odstráňte zvyšky z varného priestoru a dvierok spotrebiča.</p> <p>Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.</p> <p><b>Upozornenie:</b> Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť.</p> <p>V prípade potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.</p> |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru    | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tesnenie dvierok<br>Neodoberajte ho!          | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou.<br>Nepoužívajte abrazívne prostriedky.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Kryt dvierok                                  | Z ušľachtilej ocele:<br>Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ.<br>Z plastu:<br>Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.<br>Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok. |
| Vnútrotný rámček dverí z nehrdzavejúcej ocele | Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ:<br>Dodržiavajte pokyny výrobcov.<br>Je tým možné odstrániť zafarbenia.<br>Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.                                                                                                                                                                                                  |
| Rámy                                          | Horúci čistiaci roztok:<br>Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Výsuvný systém                                | Horúci čistiaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou alebo kefkou.<br>Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajníc, čistíte ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.                                                                                                                                                                                                           |
| Príslušenstvo                                 | Horúci umývací roztok:<br>Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.<br>Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.                                                                                                                                                                                                                                          |

### Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieni na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

### Spotrebič udržiavajte čistý

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstraňte.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa príslušenstva hrubé nečistoty.

### Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.

- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

## Rámy

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

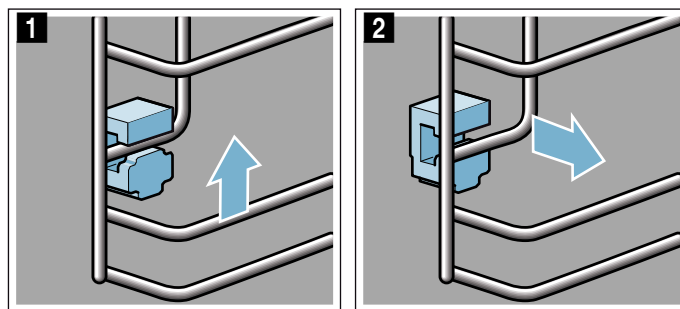
### Vyvesenie a zavesenie rámov

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

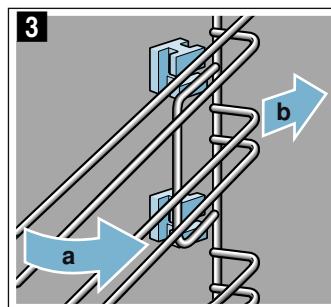
Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

#### Vyvesenie rámov

1. Rám zatlačte vpredu smerom hore (obrázok 1)
2. a vyveste ho (obrázok 2).



3. Potom celý rám otočte smerom von **a** a vyveste ho vzadu **b** (obrázok 3).



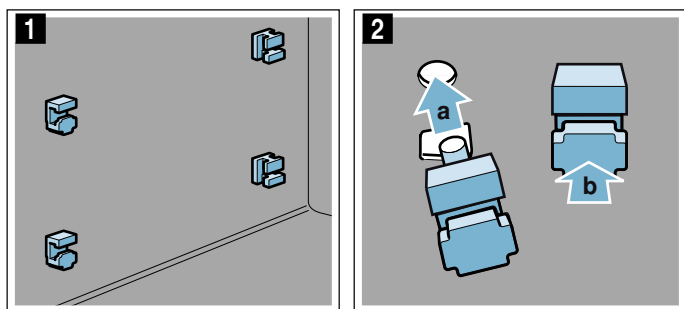
Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

#### Zasunutie držiakov

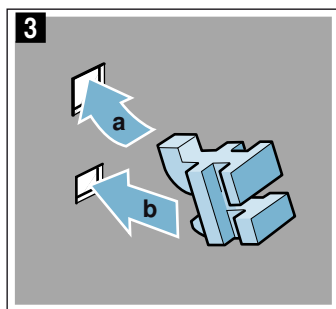
Ak pri vyberaní rámov vypadli držiaky, musia sa tieto opäť správne zasunúť.

1. Držiaky sú vpredu a vzadu rozdielne (obrázok 1).

2. Držiak vpredu zavedte háčikom hore do okrúhleho otvoru **a**, umiestnite ho do nepatrne šikmej polohy, zavesíte ho dole a vyrovnajte **b** (obrázok 2).

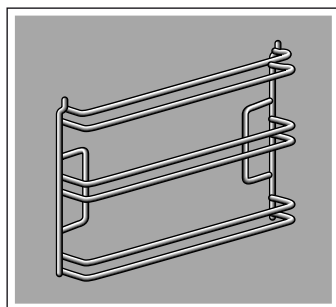


3. Držiak vzadu zaveste háčikom do horného otvoru **a** a zatlačíte do dolného otvoru **b** (obrázok 3).



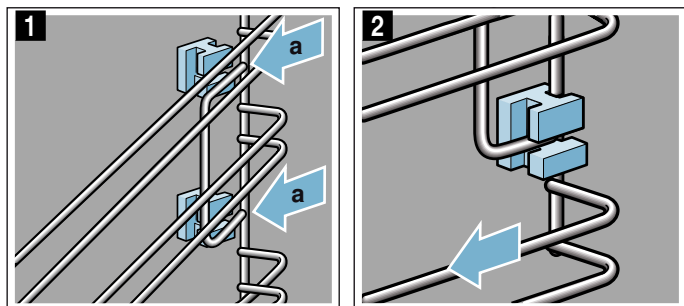
### Zavesenie rámov

Pri zavesovaní dávajte pozor na to, aby bolo zošíkmenie na ráme hore.

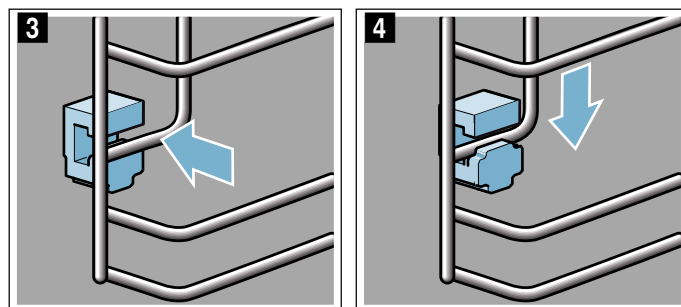


Rámy patria doprava a doľava.

1. Rám nasadíte vzadu šikmo hore a zavedíte dole **a** (obrázok 1).
2. Rám potiahnete dopredu (obrázok 2).



3. Potom ho priklopte vpredu a zasuňte (obrázok 3).
4. a zatlačíte nadol (obrázok 4).



## Dvierka spotrebiča

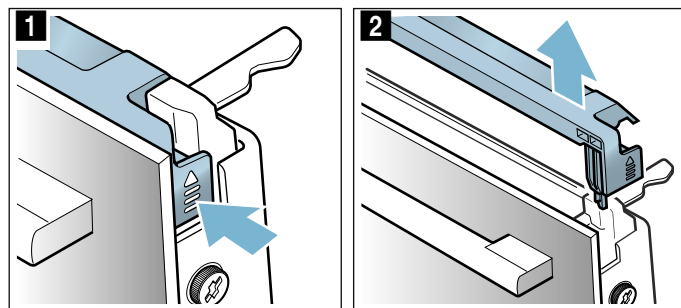
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

### Odoberanie krytu dvierok

Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

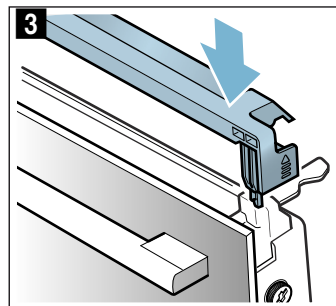
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).

Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistíte teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 3).



5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

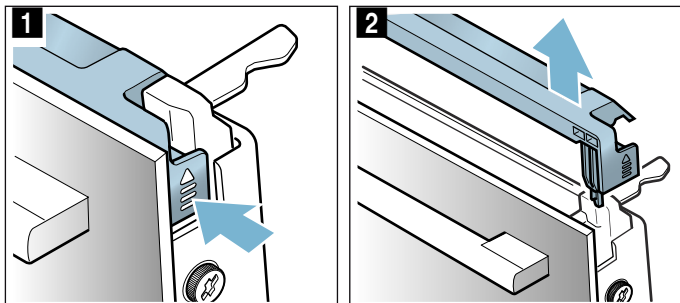


## Demontáž a montáž skiel dvierok

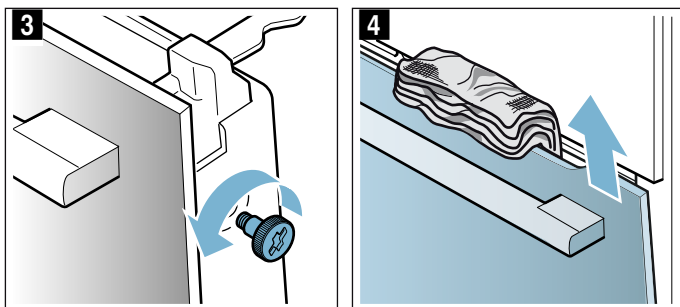
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

### Demontáž na spotrebiči

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Na dvierkach spotrebiča uvoľnite skrutky vľavo a vpravo a odstráňte ich (obrázok 3).
5. Prv než opäť zatvoríte dvierka, privrite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4). Čelné sklo vytiahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.

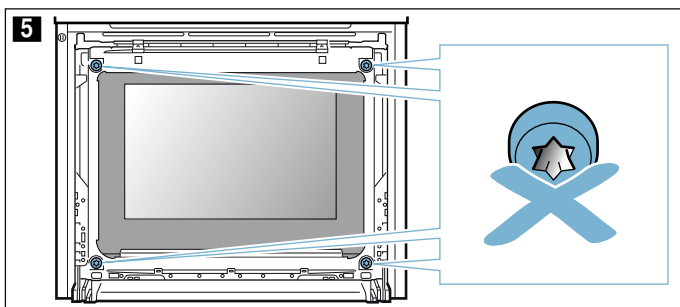


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Po uvoľnení skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť spotrebiča. Môže unikať energia mikrovlnného ohrevu. Skrutky nikdy neuvoľňujte.

Neodskrutkovávajte štyri čierne skrutky na ráme (obrázok 5).



### **⚠ Varovanie**

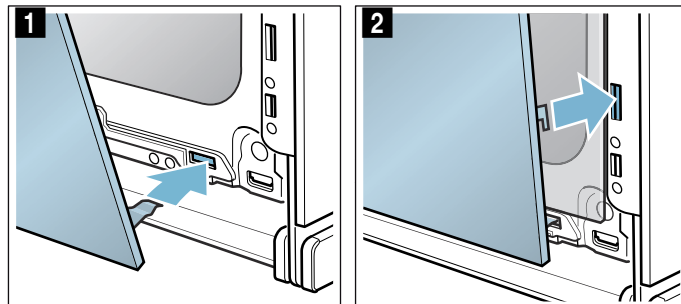
#### **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

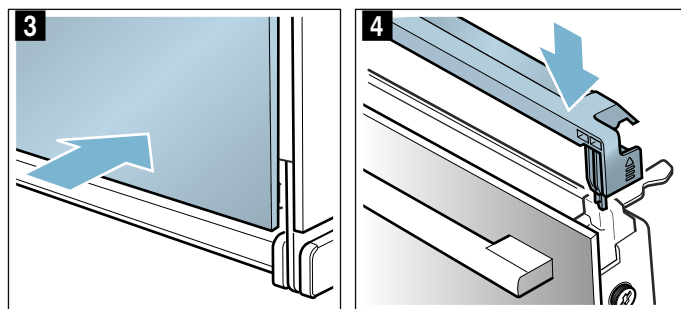
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Montáž na spotrebič

1. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok 2).



3. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 3).
4. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
6. Nasadte kryt a pritláčajte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### **Pozor!**

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

## Poruchy, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

**Upozornenie:** Keď sa jedlo nevydarí optimálne, pozrite sa do časti s tabuľkami na konci návodu na používanie. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení.

### Tabuľka porúch

Pri hláseniach chyby E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznícky servis.

| Porucha                                                                                                                                            | Možná príčina                                                       | Upozornenia/náprava                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotrebič nefunguje                                                                                                                                | Nefunkčná poistka                                                   | Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                    | Výpadok elektrického prúdu                                          | Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, symbol  sa zobrazí na displeji | Detská poistka je aktivovaná                                        | Stlačte tlačidlo  tak dlho, kým symbol  nezhasne                                                                                                              |
| Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demo režim zapnutý“                                                                              | Spotrebič sa nachádza v demo režime                                 | Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demo režim“.                                                                                                                                                                                              |
| Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“                                                                       | Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci | Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Osvetlenie varného priestoru vypadlo                                                                                                               | LED žiarovka je chybná                                              | Zavolajte zákaznícky servis                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Pri čisto mikrovlnnej prevádzke sa varný priestor zohreje na vysokú teplotu.                                                                       | Zapnutá je funkcia sušenia.                                         | Aby sa zabránilo vzniku kondenzátu pri čisto mikrovlnnej prevádzke, spotrebič zapne pri stupňoch ohrevu 600 W a max. automaticky horný ohrev. Výsledok varenia sa tým neovplyvní.<br>Túto funkciu môžete vypnúť v základných nastaveniach. Rešpektujte údaje týkajúce sa mikrovlnného ohrevu. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17 |

### Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, keď nie je nastavený čas trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené.

Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Spotrebič oznámi na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

Keď chcete spotrebič používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič znova zapnite a nastavte požadovanú prevádzku.

**Tip:** Aby sa spotrebič nevypol nežiaduco, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

→ „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 25

### Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

### Osvetlenie varného priestoru

Na osvetlenie varného priestoru má váš spotrebič jednu alebo viac LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED žiarovka alebo sklenený kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

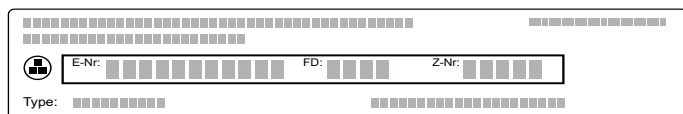
## Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

### Číslo E-Nr. a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo spotrebiča (E-č..) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.

Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok za krytom.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať telefónne číslo zákazníckeho servisu a údaje o vašom spotrebiči, môžete si ich sem zapísať.

E-č.

FD-č.

Zákaznícky servis 

Upozorňujeme vás, že návšteva technika zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

Spoliehajte sa na kompetencii výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

## Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá sám.

Aby ste docielili dobré výsledky, varný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Ak je príliš horúci, na displeji sa objaví upozornenie. Nechajte varný priestor vychladnúť a spotrebič ešte raz spustíte.

### Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie.

### Mikrovlnný ohrev

Spotrebič vám pre mikrovlnný ohrev ponúka programy, pomocou ktorých môžete vaše jedlá pripravovať rýchlo a jednoducho. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skráti čas prípravy, čas prípravy sa zníži takmer na polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aby ste používali riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry. V kapitole „Mikrovlnný ohrev“ nájdete upozornenia na vhodný riad.  
→ „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

### Výber jedla

V nasledujúcej tabuľke nájdete vhodné hodnoty nastavenia pre uvedené jedlá.

| Jedlá                            |
|----------------------------------|
| Pizza s tenkým korpusom, 1 kus   |
| Lasagne                          |
| Kurča, nepochutené               |
| Časti kurčatá                    |
| Fašírka z čerstvého mletého mäsa |
| Rybie filé, dusené               |
| Zelenina, čerstvá                |
| Zelenina, mrazená                |
| Zemiaky pečené v rúre, celé      |
| Varené zemiaky                   |

| Jedlá                  |
|------------------------|
| Dlhozrnná ryža         |
| Časti hydiny rozmraziť |
| Rozmraziť mäso         |
| Rybie filé rozmraziť   |

## Nastavenie jedla

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Ťuknite vždy na šípku >.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Otočným voličom vyberte „Jedlá“.
3. Ťuknite na šípku >.
 

Objaví sa prvé jedlo s návrhom hmotnosti.
4. Otočným voličom vyberte požadované jedlo.
5. Ťuknite na šípku >.
6. Otočným voličom nastavte hmotnosť.
7. Ťuknite na šípku >.
 

**Upozornenie:** Získate informácie o výške zasunutia, riade atď.
8. Spustíte tlačidlom štart/stop.

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Ťuknite vždy na šípku >.

## Nastavenie je ukončené

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dopieť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojní, ťuknite na „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

## Zrušiť nastavenie

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

## Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas skončenia, si pozrite pri časových funkciách. → „Časové funkcie“ na strane 15

Keď ste nastavili čas skončenia, displej prejde do čakacej polohy. V riadku zobrazenia stavu je zobrazený čas, kedy sa prevádzka skončí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslíte na to, prosím, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

**Upozornenie:** Pri príprave potravín môže vznikať vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

## Silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

## Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

## Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → „Mikrovlnný ohrev“ na strane 17

V kombinovanej prevádzke môžete použiť zvyčajné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavení. Koláč zhnedne zdola menej.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

## Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny plech: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
prvý rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

## Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šľavnatým obložením použite univerzálny plech, aby sa vytečenou šľavou neznečistil varný priestor.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne.

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie za tabuľkou nastavení.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo                                                                     | Príslušenstvo / riad                      | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                          | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch | Čas trvania v min. |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------------|
| <b>Koláče vo formách</b>                                                  |                                           |               |                                                                                      |              |                                      |                    |
| Jednoduchý trený koláč                                                    | Vencová / obdĺžniková forma               | 1             |  | 140-160      | -                                    | 55-70              |
| Jednoduchý trený koláč                                                    | Vencová / obdĺžniková forma               | 1             |  | 160-180      | 90                                   | 30-40              |
| Ovocný koláč z treného cesta, jemný                                       | Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom | 1             |  | 150-170      | -                                    | 45-60              |
| Ovocný koláč z treného cesta, jemný                                       | Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom | 1             |  | 170-190      | 90                                   | 35-45              |
| Tortový korpus z treného cesta                                            | Forma na tortový korpus                   | 1             |  | 140-160      | -                                    | 20-40              |
| Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta                   | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm            | 1             |  | 160-170      | -                                    | 65-85              |
| Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta                   | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm            | 1             |  | 160-180      | 90                                   | 45-55              |
| Švajčiarsky koláč                                                         | Plech na pizzu                            | 1             |  | 180-200      | -                                    | 50-60              |
| Koláč tarte                                                               | Forma na koláč tarte, čierny plech        | 1             |  | 190-200      | -                                    | 25-40              |
| * Predhrejte                                                              |                                           |               |                                                                                      |              |                                      |                    |
| ** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania |                                           |               |                                                                                      |              |                                      |                    |



| Jedlo                                                                     | Príslušenstvo / riad                 | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C | Výkon mikro-<br>vlnného<br>ohrevu vo<br>wattoch | Čas trva-<br>nia v min. |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|-------------------------|
| Kysnutá bábovka                                                           | Forma na bábovku                     | 1             |    | 150-160      | -                                               | 65-75                   |
| Kysnutý koláč vo forme s vyberacím dnom                                   | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm       | 1             |    | 150-160      | -                                               | 25-35                   |
| Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia                                      | Forma na tortový korpus              | 1             |    | 160-170*     | -                                               | 20-30                   |
| Piškótová torta, 3 vajcia                                                 | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm       | 1             |    | 160-170*     | -                                               | 30-45                   |
| Piškótová torta, 6 vajec                                                  | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm       | 1             |    | 150-170*     | -                                               | 30-50                   |
| <b>Koláče na plechu</b>                                                   |                                      |               |                                                                                     |              |                                                 |                         |
| Trený koláč s obložením                                                   | Plech na pečenie                     | 1             |    | 150-170      | -                                               | 20-40                   |
| Trený koláč, 2 úrovne                                                     | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |    | 150-170      | -                                               | 35-50                   |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením                                 | Plech na pečenie                     | 1             |    | 160-180      | -                                               | 30-45                   |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne                       | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |    | 150-170      | -                                               | 40-55                   |
| Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením                              | Univerzálny pekáč                    | 1             |    | 150-170      | -                                               | 65-85                   |
| Švajčiarsky koláč                                                         | Univerzálny pekáč                    | 1             |    | 180-200      | -                                               | 45-55                   |
| Kysnutý koláč so suchým obložením                                         | Plech na pečenie                     | 1             |    | 150-170      | -                                               | 20-35                   |
| Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne                               | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |    | 160-170      | -                                               | 25-35                   |
| Kysnutý koláč so šťavnatým obložením                                      | Univerzálny pekáč                    | 1             |  | 160-180      | -                                               | 50-60                   |
| Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne                            | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 150-160      | -                                               | 45-60                   |
| Vianočka, kysnutá pletenka                                                | Plech na pečenie                     | 1             |  | 150-160      | -                                               | 35-45                   |
| Štola z 500 g múky                                                        | Univerzálny pekáč                    | 1             |  | 150-160      | -                                               | 50-60                   |
| Závin, sladký                                                             | Univerzálny pekáč                    | 1             |  | 170-180      | -                                               | 40-60                   |
| Závin, zmrazený                                                           | Univerzálny pekáč                    | 1             |  | 190-210      | -                                               | 35-50                   |
| Závin, zmrazený                                                           | Univerzálny pekáč                    | 1             |  | 200-220      | 90                                              | 20-25                   |
| <b>Drobné pečivo</b>                                                      |                                      |               |                                                                                     |              |                                                 |                         |
| Koláčiky (small cakes)                                                    | Plech na pečenie                     | 1             |  | 150**        | -                                               | 20-30                   |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne                                          | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 140**        | -                                               | 30-40                   |
| Mafiny                                                                    | Plech na mafiny                      | 2             |  | 160-180*     | -                                               | 15-25                   |
| Mufiny, 2 úrovne                                                          | Plech na mafiny                      | 3+1           |  | 150-170*     | -                                               | 20-30                   |
| Drobné kysnuté pečivo                                                     | Plech na pečenie                     | 1             |  | 150-160      | -                                               | 30-40                   |
| Pečivo z lístkového cesta                                                 | Plech na pečenie                     | 2             |  | 170-190*     | -                                               | 20-45                   |
| Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne                                       | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 170-190*     | -                                               | 20-45                   |
| Pečivo z odpaľovaného cesta                                               | Plech na pečenie                     | 1             |  | 190-210      | -                                               | 30-40                   |
| Pfundrové pečivo                                                          | Plech na pečenie                     | 1             |  | 160-180      | -                                               | 20-30                   |
| <b>Suché pečivo</b>                                                       |                                      |               |                                                                                     |              |                                                 |                         |
| Striekané pečivo                                                          | Plech na pečenie                     | 1             |  | 140-150**    | -                                               | 25-35                   |
| Suché pečivo                                                              | Plech na pečenie                     | 2             |  | 140-160      | -                                               | 15-30                   |
| Suché pečivo, 2 úrovne                                                    | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 130-150      | -                                               | 20-35                   |
| * Predhrejte                                                              |                                      |               |                                                                                     |              |                                                 |                         |
| ** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania |                                      |               |                                                                                     |              |                                                 |                         |

| Jedlo                                                                     | Príslušenstvo / riad                 | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                        | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch | Čas trvania v min. |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------------|
| Penové zákusky                                                            | Plech na pečenie                     | 2             |  | 80-90*       | -                                    | 120-150            |
| Penové zákusky, 2 úrovne                                                  | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 80-90*       | -                                    | 120-180            |
| Makrónky                                                                  | Plech na pečenie                     | 2             |  | 90-110       | -                                    | 20-40              |
| Makrónky, 2 úrovne                                                        | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 90-110       | -                                    | 20-40              |
| * Predhrejte                                                              |                                      |               |                                                                                    |              |                                      |                    |
| ** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania |                                      |               |                                                                                    |              |                                      |                    |

## Tipy pre pečenie

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chcete zistiť, či je koláč prepečený.                                                           | Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na špajli, koláč je hotový.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Koláč je spľasnutý.                                                                             | Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.                                                                                                                                                                                         |
| Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.                                                     | Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Ovocná šfava preteká.                                                                           | Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepúje.                                                | Jednotlivé kusy pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.                                                                                                                                                                                           |
| Koláč je príliš suchý.                                                                          | Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Koláč je príliš svetlý.                                                                         | Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.                                            | Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.                                            | Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.                                     | Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Koláč je príliš tmavý.                                                                          | Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Pečivo hneď nerovnomerne.                                                                       | Zvoľte trochu nižšiu teplotu.<br>Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.<br>Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru.<br>Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka. |
| Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom. | Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.                                                                                                                                                                                 |
| Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečený vnútri.                                                | Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.                                                                                                                                                  |
| Koláč sa po potrasení neuvoľní.                                                                 | Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.                                                                                             |

## Chlieb a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny plech: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
prvý rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuníte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne.

#### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy

hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

#### Pozor!

Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Gril, malá plocha

| Jedlo                                                  | Príslušenstvo                          | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                           | Teplota v °C/stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Chlieb</b>                                          |                                        |               |                                                                                       |                                |                    |
| Biely chlieb, 750 g                                    | Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma | 1             |  | 210-220*                       | 10-15              |
|                                                        |                                        |               |                                                                                       | 180-190                        | 25-35              |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg                          | Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma | 1             |  | 210-220*                       | 10-15              |
|                                                        |                                        |               |                                                                                       | 180-190                        | 40-50              |
| Celozrnný chlieb, 1 kg                                 | Univerzálny pekáč                      | 1             |  | 210-220*                       | 10-15              |
|                                                        |                                        |               |                                                                                       | 180-190                        | 40-50              |
| Chlebová placka                                        | Univerzálny pekáč                      | 1             |  | 220-240                        | 20-30              |
| <b>Žemle</b>                                           |                                        |               |                                                                                       |                                |                    |
| Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené | Univerzálny pekáč                      | 2             |  | 200-220                        | 10-20              |
| Žemle, sladké, čerstvé                                 | Plech na pečenie                       | 1             |  | 160-170*                       | 15-25              |
| Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne                       | Univerzálny pekáč + plech na pečenie   | 3+1           |  | 150-160*                       | 20-30              |
| Žemle, čerstvé                                         | Plech na pečenie                       | 1             |  | 170-190                        | 25-35              |
| Bageta, predpečená, chladená                           | Univerzálny pekáč                      | 2             |  | 200-220                        | 10-20              |
| * Predhrejte                                           |                                        |               |                                                                                       |                                |                    |

| Jedlo                                                  | Príslušenstvo     | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C/stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--------------------------------------------------------|-------------------|---------------|-------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Žemle, zmrazené</b>                                 |                   |               |             |                                |                    |
| Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené | Univerzálny pekáč | 2             |             | 200-220                        | 15-25              |
| Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary    | Rošt              | 1             |             | 200-220                        | 15-25              |
| Croissanty, polotovary                                 | Plech na pečenie  | 1             |             | 150-170*                       | 20-35              |
| <b>Toasty</b>                                          |                   |               |             |                                |                    |
| Zapečené toasty, 4 kusy                                | Rošt              | 2             |             | 3                              | 5-15               |
| Zapečené toasty, 12 kusov                              | Rošt              | 2             |             | 250                            | 5-15               |
| Opečené toasty                                         | Rošt              | 3             |             | 3                              | 3-6                |
| * Predhrejte                                           |                   |               |             |                                |                    |

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizzy, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

V kombinovanej prevádzke môžete použiť bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predlži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavení. Pikantný koláč zhnedne zdola menej.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

#### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny plech: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
prvý rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizzy s bohatým obložením používajte univerzálny plech.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahnedne rovnomerne.

#### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo                           | Príslušenstvo                        | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Pizza</b>                    |                                      |                 |                                                                                     |              |                                |                    |
| Pizza, čerstvá                  | Plech na pečenie                     | 1               |    | 220-230      | -                              | 25-30              |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovne        | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |    | 180-200      | -                              | 35-45              |
| Pizza, čerstvá, tenký korpus    | Plech na pizzu                       | 1               |    | 230-240      | -                              | 20-30              |
| Pizza, chladená                 | Rošt                                 | 1               |    | 210-230      | -                              | 10-20              |
| <b>Pizza, mrazená</b>           |                                      |                 |                                                                                     |              |                                |                    |
| Pizza, tenký korpus, 1 kus      | Rošt                                 | 1               |    | 210-230      | -                              | 15-25              |
| Pizza, tenký korpus, 2 kusy     | Rošt + plech na pečenie              | 3+1             |    | 200-220      | -                              | 15-25              |
| Pizza, hrubý korpus, 1 kus      | Rošt                                 | 1               |    | 180-200      | -                              | 20-30              |
| Pizza, hrubý korpus, 2 kusy     | Univerzálny pekáč + rošt             | 3+1             |  | 160-180      | -                              | 25-35              |
| Pizzová bageta                  | Rošt                                 | 1               |  | 200-220      | -                              | 20-30              |
| Pizzová bageta, 2 kusy          | Univerzálny pekáč                    | 1               |  | 180-200      | 90                             | 10-20              |
| Mini pizza                      | Rošt                                 | 1               |  | 210-230      | -                              | 10-20              |
| <b>Pikantné koláče a quiche</b> |                                      |                 |                                                                                     |              |                                |                    |
| Pikantné koláče vo forme        | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm       | 1               |  | 170-190      | -                              | 50-60              |
| Koláč quiche                    | Forma na koláč, nízka, čierny plech  | 1               |  | 190-210      | -                              | 35-50              |
| Alsaský koláč                   | Univerzálny pekáč                    | 1               |  | 190-210*     | -                              | 15-25              |
| Pirohy                          | Nákypová forma                       | 1               |  | 170-190      | -                              | 50-70              |
| Empanada (plnené taštičky)      | Univerzálny pekáč                    | 1               |  | 180-190      | -                              | 35-45              |
| Burek                           | Univerzálny pekáč                    | 1               |  | 180-200      | -                              | 35-45              |
| * Predhriať                     |                                      |                 |                                                                                     |              |                                |                    |

## Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

### Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Ak jedlo pripravujete iba pomocou mikrovlnného ohrevu alebo v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

### Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 1

- Univerzálny pekáč: výška 2

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč na tento účel zasuniete do výšky 1.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.



## Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

### Univerzálny plech

Univerzálny plech opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

### Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať

najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Náky a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

| Jedlo                                           | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|-------------------------------------------------|--------------------|---------------|-------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| Náky, pikantný, varené přísady                  | Nákypová forma     | 1             |             | 170-190      | -                              | 40-55              |
| Náky, pikantný, varené přísady                  | Nákypová forma     | 1             |             | 140-160      | 360                            | 20-30              |
| Náky, sladký                                    | Nákypová forma     | 1             |             | 160-180      | -                              | 40-50              |
| Náky, 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                        | Univerzálny pekáč  | 1             |             | 210-230      | -                              | 30-40              |
| Gratinované zemiaky, surové přísady, výška 4 cm | Nákypová forma     | 1             |             | 170-180      | -                              | 55-65              |
| Gratinované zemiaky, surové přísady, výška 4 cm | Nákypová forma     | 1             |             | 170-190      | 360                            | 20-25              |
| Suflé                                           | Nákypová forma     | 1             |             | 160-170*     | -                              | 40-50              |
| * predhriať                                     |                    |               |             |              |                                |                    |

## Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

### Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunúť. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

### Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe

podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Hydinu môžete pripravovať mimoriadne dobre v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

### Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.

- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.

**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha

| Jedlo                                           | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|-------------------------------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Kurča</b>                                    |                    |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Kurča, 1 kg                                     | Nezakrytý riad     | 1             |  | 200-220                         | -                              | 60-70              |
| Kurča, 1 kg                                     | Zakrytý riad       | 1             |  | 230-250                         | 360                            | 25-35              |
| Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)        | Rošt               | 2             |  | 3*                              | -                              | 15-20              |
| Filé z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať) | Nezakrytý riad     | 1             |  | 190-210                         | 180                            | 25-30              |
| Malé porcie kurčatá, po 250 g                   | Rošt               | 2             |  | 220-230                         | -                              | 30-35              |
| * 5 min predhrievajte                           |                    |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |

| Jedlo                                  | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|----------------------------------------|--------------------|---------------|-------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| Malé porcie kurčafa, 4 kusy po 250 g   | Nezakrytý riad     | 1             |             | 190-210                         | 360                            | 20-30              |
| Kuracie prsty, nugety, zmrazené        | Univerzálny pekáč  | 2             |             | 200-220                         | -                              | 15-25              |
| Kuracie prsty, nugety, zmrazené, 250 g | Univerzálny pekáč  | 1             |             | 190-210                         | 360                            | 15-20              |
| Veľké kurča, 1,5 kg                    | Nezakrytý riad     | 1             |             | 200-220                         | -                              | 70-90              |
| Veľké kurča, 1,5 kg                    | Zakrytý riad       | 1             |             | 200-220                         | 360                            | 30                 |
|                                        |                    |               |             |                                 | 180                            | 15-25              |
| <b>Kačka a hus</b>                     |                    |               |             |                                 |                                |                    |
| Kačka, 2 kg                            | Nezakrytý riad     | 1             |             | 180-200                         | -                              | 90-110             |
| Kačka, 2 kg                            | Univerzálny pekáč  | 1             |             | 170-190                         | 180                            | 60-80              |
| Kačacie prsia, po 300 g                | Rošt               | 2             |             | 230-250                         | -                              | 25-30              |
| Hus, 3 kg                              | Nezakrytý riad     | 1             |             | 160-170                         | -                              | 120-150            |
| Hus, 3 kg                              | Nezakrytý riad     | 1             |             | 170-190                         | 180                            | 80-90              |
| Husacie stehná, po 350 g               | Rošt               | 2             |             | 210-230                         | -                              | 40-50              |
| Husacie stehná, po 350 g               | Univerzálny pekáč  | 1             |             | 170-190                         | 180                            | 30-40              |
| <b>Morka</b>                           |                    |               |             |                                 |                                |                    |
| Mladá morka, 2,5 kg                    | Nezakrytý riad     | 1             |             | 180-190                         | -                              | 70-90              |
| Mladá morka, 2,5 kg                    | Zakrytý riad       | 1             |             | 210-230                         | 360                            | 45-50              |
| Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg        | Zakrytý riad       | 1             |             | 240-260                         | -                              | 80-100             |
| Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg  | Nezakrytý riad     | 1             |             | 180-200                         | -                              | 80-100             |
| Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg  | Zakrytý riad       | 1             |             | 210-230                         | 360                            | 45-50              |
| * 5 min predhrievajte                  |                    |               |             |                                 |                                |                    |

## Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

### Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunúť. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunúť.

### Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K pečaniu mäsa bez tuku pridajte trochu tekutiny. V sklenenom riade by malo byť dno riadu zakryté do výšky cca 1/2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, je treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### **Nezakrytá nádoba**

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### **Zakrytá nádoba**

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### **Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom**

Určité jedlá je možné pripravovať v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

### **Pozor!**

Ak použijete vrečko na pečenie, neuzatvárajte ho pomocou kovových spôn. Použite kuchynskú niť. Na rolády nepoužívajte kovové ražne. Mohlo by dochádzať k tvoreniu iskier.

### **Grilovanie**

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkách spotrebiča.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč

skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Grilovanú potravinu osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

### **Upozornenia**

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

### **Odporúčané hodnoty nastavenia**

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                                   | Príslušenstvo/riadi | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|---------------------------------------------------------|---------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| Bravčové mäso                                           |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg       | Nezakrytý riad      | 1             |    | 180-200                         | -                              | 120-130            |
| Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg       | Zakrytý riad        | 1             |    | 180-200                         | 180                            | 40-50              |
| Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg            | Nezakrytý riad      | 1             |    | 190-200                         | -                              | 130-140            |
| Bravčová panenka, 1,5 kg                                | Nezakrytý riad      | 1             |    | 220-230                         | -                              | 70-80              |
| Bravčová panenka, 1,5 kg                                | Zakrytý riad        | 1             |    | 230-240                         | 90                             | 50-60              |
| Bravčové filé, 400 g                                    | Rošt                | 2             |    | 220-230                         | -                              | 20-25              |
| Údené karé s kosťou, 1 kg (s prídavným vodom)           | Zakrytý riad        | 1             |    | 210-220                         | -                              | 60-80              |
| Údené karé s kosťou, 1 kg                               | Nezakrytý riad      | 1             |    | -                               | 360                            | 40-50              |
| Bravčové steaky, hrúbka 2 cm                            | Rošt                | 3             |    | 2                               | -                              | 16-20              |
| Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)    | Rošt                | 3             |    | 3*                              | -                              | 8-12               |
| Hovädzie mäso                                           |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg                  | Nezakrytý riad      | 1             |  | 210-220                         | -                              | 40-50              |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg                            | Zakrytý riad        | 1             |  | 200-220                         | -                              | 130-140            |
| Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg                    | Nezakrytý riad      | 1             |  | 220-230                         | -                              | 60-70              |
| Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený                   | Rošt                | 2             |  | 3                               | -                              | 15-20              |
| Burger, výška 3 – 4 cm****                              | Rošt                | 2             |  | 3                               | -                              | 20-30              |
| Tefacie mäso                                            |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Tefacie pečené, 1,5 kg                                  | Nezakrytý riad      | 1             |  | 160-170                         | -                              | 100-120            |
| Tefacie pečené, 1,5 kg                                  | Zakrytý riad        | 1             |  | 200-210                         | 90                             | 70-80              |
| Tefacie koleno, 1,5 kg                                  | Nezakrytý riad      | 1             |  | 200-220                         | 180                            | 30                 |
|                                                         |                     |               |                                                                                     |                                 | 90                             | 30-40              |
| Jahňacie mäso                                           |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené 1,5 kg     | Nezakrytý riad      | 1             |  | 170-190                         | -                              | 50-70              |
| Jahňací chrbát s kosťou**                               | Nezakrytý riad      | 1             |  | 180-190                         | -                              | 40-50              |
| Jahňací chrbát s kosťou**                               | Nezakrytý riad      | 1             |  | 190-210                         | 90                             | 30-40              |
| Jahňacie kotlety***                                     | Rošt                | 2             |  | 3                               | -                              | 12-18              |
| Klobásy                                                 |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Grilovaná klobása                                       | Rošt                | 2             |  | 3                               | -                              | 10-20              |
| * Predhrejte                                            |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| ** Bez obracania                                        |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| *** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1 |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| **** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte             |                     |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |



| Jedlo                                                                                                                                                         | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|-------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Mäsové jedlá</b>                                                                                                                                           |                    |               |             |                                 |                                |                    |
| Fašírka, 1 kg                                                                                                                                                 | Nezakrytý riad     | 1             |             | 170-180                         | -                              | 70-80              |
| Fašírka, 1 kg + 50 ml vody                                                                                                                                    | Nezakrytý riad     | 1             |             | 170-190                         | 360                            | 30-40              |
| <p>* Predhrejte</p> <p>** Bez obracania</p> <p>*** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1</p> <p>**** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte</p> |                    |               |             |                                 |                                |                    |

## Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varný priestor je silno znečistený.                                              | Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo. |
| Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené. | Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.                                                                                        |
| Kôrka je príliš tenká.                                                           | Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.                                                                                                                            |
| Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.                                | Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.                                                                                                                  |
| Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.                  | Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.                                                                                                                 |
| Pri dusení za mäso pripáli.                                                      | Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.                                 |
| Pečené mäso nie je prepečené.                                                    | Nakrájajte pečené mäso. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky pečeného mäsa vložte do omáčky. Mäso nahotovo dokončíte iba pomocou mikrovlnného ohrevu.                                |
| Grilované potraviny sú príliš suché.                                             | Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.                                                            |

## Ryba

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

### Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovanne zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

### Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Lesklé pekáče z ušľachtilej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe

podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádoby postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Dusenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Ryby môžete dusiť aj pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry alebo si na zakrytie zoberte tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

Vlastná chuť ostane celkom zachovaná a vy môžete šetrne zaobchádzať so soľou a korením. Pri celých rybách pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po uvarení nechajte rybu ešte 2 – 3 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností

a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie ryby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                         | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|-----------------------------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Ryby</b>                                   |                    |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh    | Nezakrytý riad     | 1             |  | 170-190                         | -                              | 20-30              |
| Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh    | Rošt               | 2             |  | 230-250                         | 90                             | 15-20              |
| Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh        | Zakrytý riad       | 1             |  | -                               | 600<br>360                     | 3<br>2-7           |
| Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos | Nezakrytý riad     | 1             |  | 170-190                         | -                              | 30-40              |
| Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos        | Zakrytý riad       | 1             |  | -                               | 600<br>360                     | 10<br>10-15        |
| <b>Rybie filé</b>                             |                    |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Rybie filé, prírodné, grilované               | Rošt               | 2             |  | 1*                              | -                              | 15-25              |
| Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g           | Zakrytý riad       | 1             |  | -                               | 600<br>360                     | 4<br>5-15          |
| <b>Rybie kotlety</b>                          |                    |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**                  | Rošt               | 2             |  | 3                               | -                              | 18-22              |

\* predhriať

\*\* Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

\*\*\* priebežne obráťte

| Jedlo                                                                                                         | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                       | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Ryba, zmrazená</b>                                                                                         |                    |               |                                                                                   |                                 |                                |                    |
| Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh                                                                               | Zakrytý riad       | 1             |  | -                               | 600                            | 5                  |
|                                                                                                               |                    |               |                                                                                   |                                 | 360                            | 7-12               |
| Rybie filé, prírodné                                                                                          | Zakrytý riad       | 1             |  | 210-230                         | -                              | 30-45              |
| Rybie filé, prírodné, 400 g                                                                                   | Zakrytý riad       | 1             |  | -                               | 600                            | 10-15              |
| Rybie filé, zapečené                                                                                          | Rošt               | 2             |  | 220-240                         | -                              | 35-45              |
| Rybie filé, zapečené, 400 g                                                                                   | Nezakrytý riad     | 1             |  | 200-220                         | 360                            | 15-20              |
| Rybie prsty***                                                                                                | Plech na pečenie   | 1             |  | 220-240                         | -                              | 15-25              |
| <b>Jedlá z rýb</b>                                                                                            |                    |               |                                                                                   |                                 |                                |                    |
| Rybá terina, 1000 g                                                                                           | Forma terina       | 1             |  | -                               | 360                            | 20-25              |
| <p>* predhriať</p> <p>** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1</p> <p>*** priebežne obráťte</p> |                    |               |                                                                                   |                                 |                                |                    |

## Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

### Príprava v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak chcete dusiť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, používajte vždy zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho.

Obilie pri varení veľmi pení. Pre všetky obilné výrobky, ako napr. aj ryža, použite vysoký riad s pokrývkou.

Vlastná chuť jedál zostane výrazne zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zaobchádzať so soľou a s korením.

Ak pre vami pripravované množstvá jedla nenájdete údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho základného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Jedlá medzitým dva- až trikrát premiešajte alebo otočte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

### Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúť k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

#### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristihnite.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                              | Príslušenstvo/riad                   | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Zelenina, čerstvá</b>                           |                                      |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Zelenina, čerstvá, 250 g*                          | Zakrytý riad                         | 1             |    | -                               | 600                            | 8-12               |
| Zelenina, čerstvá, 500 g*                          | Zakrytý riad                         | 1             |    | -                               | 600                            | 10-15              |
| <b>Zelenina, mrazená</b>                           |                                      |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Špenát, 450 g*                                     | Zakrytý riad                         | 1             |    | -                               | 600                            | 13-18              |
| Miešaná zelenina, 250 g + 25 ml vody*              | Zakrytý riad                         | 1             |    | -                               | 600                            | 10-14              |
| Miešaná zelenina, 500 g + 25 ml vody*              | Zakrytý riad                         | 1             |    | -                               | 600                            | 15-20              |
| <b>Zeleninové jedlá</b>                            |                                      |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Grilovaná zelenina                                 | Univerzálny pekáč                    | 3             |    | 3                               | -                              | 10-15              |
| <b>Zemiaky</b>                                     |                                      |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Pečené zemiaky, polovice                           | Univerzálny pekáč                    | 1             |    | 160-180                         | -                              | 45-60              |
| Pečené zemiaky, polovice, 1 kg                     | Univerzálny pekáč                    | 2             |    | 200-220                         | 360                            | 15-20              |
| Zemiaky varené v šupke, celé, 250 g*               | Zakrytý riad                         | 1             |   | -                               | 600                            | 10-13              |
| Varené zemiaky, rozštvrtené, 500 g*                | Zakrytý riad                         | 1             |  | -                               | 600                            | 12-15              |
| <b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>                 |                                      |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Zemiakové rōsti (zemiakové placky)                 | Univerzálny pekáč                    | 2             |  | 180-200                         | -                              | 20-30              |
| Zemiakové taštičky, plnené                         | Univerzálny pekáč                    | 2             |  | 200-220                         | -                              | 18-28              |
| Krokety (priebežne obracať)                        | Plech na pečenie                     | 1             |  | 210-230                         | -                              | 15-25              |
| Zemiakové hranolčeky (priebežne obracať)           | Plech na pečenie                     | 1             |  | 200-210                         | -                              | 20-30              |
| Zemiakové hranolčeky, 500 g                        | Univerzálny pekáč                    | 2             |  | 250-270                         | 180                            | 15-20              |
| Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obracať) | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |  | 200-220                         | -                              | 30-40              |
| <b>Ryža</b>                                        |                                      |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Dlhohrnná ryža, 250 g + 500 ml vody                | Zakrytý riad                         | 1             |  | -                               | 600                            | 7-9                |
|                                                    |                                      |               |                                                                                     |                                 | 180                            | 13-16              |
| Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody                  | Zakrytý riad                         | 1             |  | -                               | 600                            | 11-13              |
|                                                    |                                      |               |                                                                                     |                                 | 180                            | 25-30              |
| Rizoto, 250 g + 900 ml vody                        | Zakrytý riad                         | 1             |  | -                               | 600                            | 12-14              |
|                                                    |                                      |               |                                                                                     |                                 | 180                            | 22-27              |
| <b>Obilniny</b>                                    |                                      |               |                                                                                     |                                 |                                |                    |
| Kuskus, 250 g + 500 ml vody                        | Zakrytý riad                         | 1             |  | -                               | 600                            | 6-8                |
| Proso, celé, 250 g + 600 ml vody                   | Zakrytý riad                         | 1             |  | -                               | 600                            | 8-10               |
|                                                    |                                      |               |                                                                                     |                                 | 180                            | 10-15              |
| Polenta/kukurličná krupica, 125 g + 500 ml vody*   | Zakrytý riad                         | 1             |  | -                               | 600                            | 6-8                |

\* Priebežne jedenkrát až dvakrát premiešajte

| Jedlo                                        | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                       | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|----------------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| Krúpy, 250 g + 750 ml vody                   | Zakrytý riad       | 1             |  | -                               | 600<br>180                     | 11-13<br>15-20     |
| <b>Vajce</b>                                 |                    |               |                                                                                   |                                 |                                |                    |
| Vajcová záverka do polievky z 2 vajec        | Zakrytý riad       | 1             |  | -                               | 360                            | 6-8                |
| * Priebežne jedenkrát až dvakrát premiešajte |                    |               |                                                                                   |                                 |                                |                    |

## Dezert

S vaším spotrebičom môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúť k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

## Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Priestor na pečenie musí byť prázdny. Dvierka spotrebiča počas prevádzky neotvárajte.

1. 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C.  
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. 150 g jogurtu zamiešajte (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno vnútorného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

## Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte. Toto zopakujte dva- až trikrát.

## Príprava ryže v mlieku

1. Ryžu odvážte a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.

2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
3. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
4. Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte a výkon mikrovlnného ohrevu znížte na, ako je to uvedené v tabuľke.  
Počas ďalšieho varenia jedlo viackrát premiešajte.

## Kompót

Odvážte ovocie v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry a na 100 g pridajte polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavenie vykonajte podľa údajov v tabuľke.

Počas varenia dva- až trikrát premiešajte.

## Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre

Použite žiaruvzdorný, plochý sklenený riad, napr. pokrievku nákyptovej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté tanier.

Vrečko s pukancami položte označenou stranou nadol na riad. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od produktu a množstva môže byť potrebné prispôbiť čas.

Aby sa pukance nepripálili, vyberte vrečko s pukancami po 1 ½ minúte a zatrasťe ním. Po príprave poumývajte varný priestor.

## ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                   | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia       | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|-----------------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| Puding z prášku*                        | Zakrytý riad       | 1                     |  | -            | 600                            | 5-8                |
| Jogurt                                  | Porciové formy     | Dno varného priestoru |  | 40-45        | -                              | 8-9h               |
| Ryža v mlieku, 125 g + 500 ml mlieka*   | Zakrytý riad       | 1                     |  | -            | 600<br>180                     | 10<br>20-25        |
| * medzitým jeden až dvakrát premiešajte |                    |                       |                                                                                     |              |                                |                    |
| ** Zatvorené vrečko položte na riad     |                    |                       |                                                                                     |              |                                |                    |



| Jedlo                                                      | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                        | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| Ovocný kompót, 500 g                                       | Zakrytý riad       | 1               |  | -            | 600                            | 9-12               |
| Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre, 1 vrečko á 100 g** | Nezakrytý riad     | 1               |  | -            | 600                            | 4-6                |
| * medzitým jeden až dvakrát premiešajte                    |                    |                 |                                                                                    |              |                                |                    |
| ** Zatvorené vrečko položte na riad                        |                    |                 |                                                                                    |              |                                |                    |

## Druh ohrevu eko

Horúci vzduch eko je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru. Jedlo sa pripraví vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené vnútornému priestoru spotrebiča a druhom prevádzky. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte teplotu v rozmedzí 125 °C až 275 °C. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Horúci vzduch eko sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.

## Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne

zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

### Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo zo smaltu, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezahnedne rovnomerne.

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristihnite.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje pre rôzne pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby druhý krát nastavte vyššiu hodnotu teploty.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče alebo pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použite druh ohrevu:

-  Horúci vzduch eco

| Jedlo                                     | Príslušenstvo/riad             | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                           | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|-------------------------------------------|--------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| <b>Koláče vo forme</b>                    |                                |               |                                                                                       |              |                    |
| Koláč z treného cesta vo forme            | Vencová/obdĺžniková forma      | 1             |  | 140-160      | 60-80              |
| Tortový korpus z treného cesta            | Forma na tortový korpus        | 1             |  | 140-160      | 20-40              |
| Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia      | Forma na tortový korpus        | 1             |  | 150-170      | 20-30              |
| Piškótová torta, 3 vajcia                 | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 1             |  | 160-170      | 25-35              |
| Piškótová torta, 6 vajec                  | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 1             |  | 150-160      | 50-60              |
| <b>Koláče na plechu</b>                   |                                |               |                                                                                       |              |                    |
| Koláč z treného cesta so suchým obložením | Plech na pečenie               | 1             |  | 160-180      | 20-40              |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením | Plech na pečenie               | 1             |  | 170-180      | 25-35              |
| <b>Drobné pečivo</b>                      |                                |               |                                                                                       |              |                    |
| Mufíny                                    | Plech na mufíny                | 2             |  | 160-180      | 15-30              |

| Jedlo                       | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|-----------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| Koláčiky (small cakes)      | Plech na pečenie   | 1             |  | 150-160      | 25-35              |
| Pečivo z lístkového cesta   | Plech na pečenie   | 2             |  | 170-190      | 25-50              |
| Pečivo z odpaľovaného cesta | Plech na pečenie   | 1             |  | 200-220      | 35-45              |
| Suché pečivo                | Plech na pečenie   | 2             |  | 140-160      | 15-30              |
| Striekané pečivo            | Plech na pečenie   | 2             |  | 140-150      | 25-40              |

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové chipsy, zemiakové hranolčky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

### Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

|                                                   |                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Všeobecne                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Časy ohrevu zachovávajúte čo najkratšie.</li> <li>Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hneda.</li> <li>Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul> |
| Pečenie                                           | S horným/dolným ohrevom max. 200 °C.<br>S horúcim vzduchom max. 180 °C.                                                                                                                                     |
| Sušienky                                          | S horným/dolným ohrevom max. 190 °C.<br>S horúcim vzduchom max. 170 °C.<br>Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.                                                                                   |
| Zemiakové hranolčky na prípravu v rúre na pečenie | V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčky nevysušili.                                                                                        |

## Sušenie

Vynikajúco sa dá sušiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšujte. Blanšovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo                                                        | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                           | Teplota v °C | Čas trvania v hodinách |
|--------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|
| Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g) | Rošt          | 2               |  | 80           | 4-7                    |
| Kôstkové ovocie (slivky)                                     | Rošt          | 2               |  | 80           | 8-10                   |
| Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanšovaná            | Rošt          | 2               |  | 80           | 4-7                    |
| Plátky húb                                                   | Rošt          | 2               |  | 60           | 6-8                    |
| Bylinky, očistené                                            | 1 – 2 rošty   | -               |  | 60           | 2-6                    |

## Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

### Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

### Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

### Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte

svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

### Ukončenie zavárania

#### Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

#### Zelenina

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo                                  | Riad                       | Výška za-<br>sunutia | Druh<br>ohrevu                                                                      | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|----------------------------------------|----------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| <b>Zaváranie</b>                       |                            |                      |                                                                                     |              |                    |
| Zelenina, napr. karotka                | 1-litrové zaváracie poháre | 1                    |  | 160-170      | Do perlenia: 30-40 |
|                                        |                            |                      |                                                                                     | 120          | Od perlenia: 30-40 |
|                                        |                            |                      |                                                                                     | -            | Zvyškové teplo: 30 |
| Zelenina, napr. uhorky                 | 1-litrové zaváracie poháre | 1                    |  | 160-170      | Do perlenia: 30-40 |
|                                        |                            |                      |                                                                                     | -            | Zvyškové teplo: 30 |
| Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky | 1-litrové zaváracie poháre | 1                    |  | 160-170      | Do perlenia: 30-40 |
|                                        |                            |                      |                                                                                     | -            | Zvyškové teplo: 35 |
| Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody   | 1-litrové zaváracie poháre | 1                    |  | 160-170      | Do perlenia: 30-40 |
|                                        |                            |                      |                                                                                     | -            | Zvyškové teplo: 25 |

## Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa, rýb a pečiva použite druh prevádzky „Mikrovlnný ohrev“.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a umiestnite na rošt v riade vhodnom do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to

potrebné. Rozmrazovanie sa často darí lepšie vo viacerých krokoch. V tabuľke sú uvedené pod sebou.

**Tip:** Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Použite druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                                       | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Chlieb, pečivo</b>                                       |                    |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Chlieb, 500 g                                               | Nezakrytý riad     | 1             |    | -            | 180                            | 3                  |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 10-15              |
| Žemle                                                       | Rošt               | 1             |  | 140-160      | 90                             | 2-4                |
| <b>Koláče</b>                                               |                    |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Koláč, šťavnatý, 500 g                                      | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 2                  |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 10-15              |
| Koláč, suchý, 750 g                                         | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 90                             | 10-15              |
| <b>Mäso a hydina</b>                                        |                    |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Kurča, celé, 1,2 kg                                         | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 10                 |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 10-15              |
| Časti hydiny, 250 g*                                        | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 10                 |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 10-15              |
| Kačka, 2 kg*                                                | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 10                 |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 40-50              |
| Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 800 g*        | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 15                 |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 10-15              |
| Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1 kg*         | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 15                 |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 20-30              |
| Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1,5 kg*       | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 15                 |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 25-35              |
| Mäso, kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g* | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 8                  |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 5-10               |
| Mleté mäso, zmes, 200 g*                                    | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 90                             | 8-15               |
| Mleté mäso, zmes, 500 g*                                    | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 5                  |
|                                                             |                    |               |                                                                                     | -            | 90                             | 10-15              |

\* Po uplynutí 1/2 času obráťte

| Jedlo                          | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                        | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|--------------------------------|--------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| Mleté mäso, zmes, 1 000 g*     | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 10                 |
|                                |                    |               |                                                                                    | -            | 90                             | 20-30              |
| Ryba                           |                    |               |                                                                                    |              |                                |                    |
| Ryby, v celku, 300 g*          | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 3                  |
|                                |                    |               |                                                                                    | -            | 90                             | 10-15              |
| Rybie filé, 400 g*             | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 5                  |
|                                |                    |               |                                                                                    | -            | 90                             | 10-15              |
| Ovocie, zelenina               |                    |               |                                                                                    |              |                                |                    |
| Bobuľové ovocie, 300 g         | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 5-10               |
| Zelenina, 600 g                | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 180                            | 10                 |
|                                |                    |               |                                                                                    | -            | 90                             | 8-13               |
| Ostatné                        |                    |               |                                                                                    |              |                                |                    |
| Zmäkčenie masla, 125 g         | Nezakrytý riad     | 1             |  | -            | 90                             | 7-9                |
| * Po uplynutí 1/2 času obráťte |                    |               |                                                                                    |              |                                |                    |

\* Po uplynutí 1/2 času obráťte

## Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete ohrievať jedlá alebo ich v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom pre mikrovlnnú rúru sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti jedla sa môžu zohrievať rozlične dlho.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho. Potraviny by sa nemali vrstviť na seba.

Jedlá zakryte. Získate tak lepšiu výsledok varenia/pečenia. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

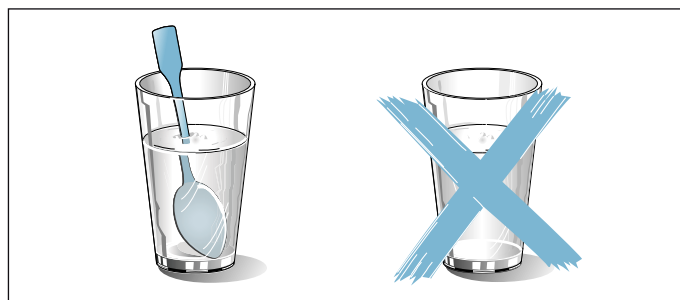
Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí dobre potraсте alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

### Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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



### Pozor!

Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje a jedlá hodnoty nastavenia na ohrev pomocou mikrovlnného ohrevu. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru.

Ak pre vaše hodnoty nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

Po príprave poumývajte varný priestor.



Použite druh ohrevu:

■  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                                     | Riad           | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|-----------------------------------------------------------|----------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Zohrievanie nápojov</b>                                |                |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| 200 ml (dobré premiešať)                                  | Nezakrytý riad | 1             |    | -            | max                            | 1-3                |
| 400 ml (dobré premiešať)                                  | Nezakrytý riad | 1             |    | -            | max                            | 2-6                |
| <b>Zohrievanie dojčenskej stravy</b>                      |                |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Fľaštičky s mliekom, 150 ml (dobré premiešať)             | Nezakrytý riad | 1             |    | -            | 360                            | 1-3                |
| <b>Zelenina, chladená</b>                                 |                |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| 250 g                                                     | Zakrytý riad   | 1             |    | -            | 600                            | 3-8                |
| <b>Zelenina, mrazená</b>                                  |                |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| voľná, 250 g                                              | Zakrytý riad   | 1             |    | -            | 600                            | 8-12               |
| Smotanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g                 | Zakrytý riad   | 1             |    | -            | 600                            | 11-16              |
| <b>Jedlá, chladené</b>                                    |                |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Jedlo na tanieri, 1 porcia                                | Zakrytý riad   | 1             |    | -            | 600                            | 4-8                |
| Polievka, Eintopf, 400 ml                                 | Zakrytý riad   | 1             |    | -            | 600                            | 5-7                |
| Prílohy, napr. cestoviny, knedlíčky, zemiaky, ryža        | Zakrytý riad   | 1             |   | -            | 600                            | 5-10               |
| Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky         | Nezakrytý riad | 1             |  | -            | 600                            | 5-10               |
| <b>Zmrazené jedlá</b>                                     |                |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Jedlo na tanieri, 1 porcia                                | Zakrytý riad   | 1             |  | -            | 600                            | 11-15              |
| Polievka, Eintopf (hustá), 200 ml (dobré premiešať)       | Zakrytý riad   | 1             |  | -            | 600                            | 4-6                |
| Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedlíčky, zemiaky, ryža | Zakrytý riad   | 1             |  | -            | 600                            | 7-10               |
| Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky         | Nezakrytý riad | 1             |  | 180-200      | 180                            | 20-25              |

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Horný/dolný ohrev môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

## Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

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

### Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

### Vodová piškóta

Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

### Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo                                                                    | Príslušenstvo/riad                   | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                          | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| <b>Pečenie</b>                                                           |                                      |               |                                                                                      |              |                    |
| Striekané pečivo                                                         | Plech na pečenie                     | 1             |   | 140-150*     | 25-35              |
| Koláčiky (small cakes)                                                   | Plech na pečenie                     | 1             |   | 150*         | 20-30              |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne                                         | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1           |   | 140*         | 30-40              |
| Vodová piškóta                                                           | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm       | 1             |   | 160-170**    | 30-45              |
| Zakrytý jablkový koláč                                                   | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm    | 1             |  | 160-170      | 70-80              |
| * 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania |                                      |               |                                                                                      |              |                    |
| ** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania       |                                      |               |                                                                                      |              |                    |

### Grilovanie

Navyše zasunúť univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použite druh ohrevu:

-  Gril, veľká plocha

| Jedlo                                    | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                           | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|------------------------------------------|---------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|
| <b>Grilovanie</b>                        |               |                 |                                                                                       |                   |                    |
| Opečené toasty                           | Rošt          | 3               |  | 3                 | 3-6                |
| Beefburger, 12 kusov*                    | Rošt          | 2               |  | 3                 | 20-30              |
| * Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte |               |                 |                                                                                       |                   |                    |

### Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúť k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

**Upozornenie:** Na skúšku v prevádzke len s mikrovlnným ohrevom vypnite funkciu sušenia v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 16

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                          | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|------------------------------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom</b>       |                    |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Mäso                                           | Nezakrytý riad     | 1             |    | -            | 180                            | 5                  |
|                                                |                    |               |                                                                                     |              | 90                             | 10-15              |
| <b>Varenie v mikrovlnnej rúre</b>              |                    |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Vaječné mlieko                                 | Nezakrytý riad     | 1             |    | -            | 360                            | 20                 |
|                                                |                    |               |                                                                                     |              | 180                            | 20-25              |
| Píškóta                                        | Nezakrytý riad     | 1             |    | -            | 600                            | 7-9                |
| Fašírka                                        | Nezakrytý riad     | 1             |    | -            | 600                            | 22-27              |
| <b>Varenie kombinované s mikrovlnnou rúrou</b> |                    |               |                                                                                     |              |                                |                    |
| Gratinované zemiaky                            | Nezakrytý riad     | 1             |    | 150-170      | 360                            | 25-30              |
| Koláče                                         | Nezakrytý riad     | 1             |   | 190-210      | 90                             | 18-23              |
| Kurča*                                         | Nezakrytý riad     | 1             |  | 180-200      | 360                            | 25-35              |
| * po uplynutí 2/3 celkového času obráťte       |                    |               |                                                                                     |              |                                |                    |



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





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

|                                 |                                                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Výrobok:                        | Produktové číslo:<br>E-Nr.<br><br>Poradové číslo:<br>FD |
| Dátum predaja, pečiatka, podpis | Dátum montáže, pečiatka, podpis                         |

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokazateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

*Zápisy o uskutočnených opravách:*

| Dátum objed. opravy | Dátum dokončenia | Číslo oprav. listu | Stručný opis poruchy |
|---------------------|------------------|--------------------|----------------------|
|                     |                  |                    |                      |
|                     |                  |                    |                      |
|                     |                  |                    |                      |
|                     |                  |                    |                      |
|                     |                  |                    |                      |

## Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

## Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamacii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

### Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

## Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

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

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808  
Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **dily@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

**<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.