



**Kompaktní pečicí trouba  
s mikrovlnným ohřevem**

**CMG633BS1**



**BOSCH**

[cs] Návod k použití



4 242002 789149



# Obsah

|                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                 |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  Použití podle určení.....                    | 4  |  <b>Základní nastavení.....</b>                                | 19 |
|  <b>Důležitá bezpečnostní upozornění.....</b> | 5  | Změna základních nastavení.....                                                                                                                 | 19 |
| Obecně.....                                                                                                                  | 5  | Seznam základních nastavení.....                                                                                                                | 19 |
| Mikrovlnný ohřev.....                                                                                                        | 5  | Výpadek elektrického proudu .....                                                                                                               | 20 |
|  <b>Příčiny poškození.....</b>                | 7  | Změna času .....                                                                                                                                | 20 |
| Obecně.....                                                                                                                  | 7  |  <b>Čistící prostředky.....</b>                                | 20 |
| Mikrovlnný ohřev.....                                                                                                        | 7  | Vhodné čisticí prostředky.....                                                                                                                  | 20 |
|  <b>Ochrana životního prostředí.....</b>      | 7  | Udržování spotřebiče v čistotě.....                                                                                                             | 21 |
| Úspora energie.....                                                                                                          | 7  |  <b>Rámy.....</b>                                              | 22 |
| Ekologická likvidace.....                                                                                                    | 7  | Vysazení a zavěšení ráků.....                                                                                                                   | 22 |
|  <b>Seznámení se spotřebičem.....</b>         | 8  |  <b>Dvířka spotřebiče.....</b>                                 | 23 |
| Ovládací panel.....                                                                                                          | 8  | Demontáž krytu dvířek.....                                                                                                                      | 23 |
| Ovládací prvky.....                                                                                                          | 8  | Demontáž a montáž skleněných tabulí.....                                                                                                        | 23 |
| Displej.....                                                                                                                 | 8  |  <b>Porucha, co je nutno udělat?.....</b>                      | 25 |
| Druhy provozu.....                                                                                                           | 9  | Samostatné odstraňování závad.....                                                                                                              | 25 |
| Způsoby topení.....                                                                                                          | 9  | Maximální doba provozu.....                                                                                                                     | 25 |
| Mikrovlnný ohřev.....                                                                                                        | 10 | Osvětlení varného prostoru.....                                                                                                                 | 25 |
| Další informace.....                                                                                                         | 10 |  <b>Zákaznický servis.....</b>                                 | 26 |
| Funkce varného prostoru.....                                                                                                 | 10 | Číslo výrobku a výrobní číslo.....                                                                                                              | 26 |
|  <b>Příslušenství.....</b>                    | 11 |  <b>Pokrmý.....</b>                                            | 26 |
| Dodávané příslušenství.....                                                                                                  | 11 | Upozornění k nastavením.....                                                                                                                    | 26 |
| Zasunutí příslušenství.....                                                                                                  | 11 | Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot.....                                                                                                   | 26 |
| Zvláštní příslušenství.....                                                                                                  | 12 |  <b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.....</b> | 27 |
|  <b>Před prvním použitím.....</b>             | 13 | Silikonové formy.....                                                                                                                           | 27 |
| První uvedení do provozu.....                                                                                                | 13 | Koláče a drobné pečivo.....                                                                                                                     | 27 |
| Čištění varného prostoru a příslušenství.....                                                                                | 13 | Chléb a housky.....                                                                                                                             | 30 |
|  <b>Obsluha spotřebiče.....</b>               | 13 | Pizza, quiche a pikantní koláče.....                                                                                                            | 32 |
| Zapnutí a vypnutí spotřebiče.....                                                                                            | 13 | Nákyp a suflé.....                                                                                                                              | 33 |
| Spuštění provozu.....                                                                                                        | 13 | Drůbež.....                                                                                                                                     | 34 |
| Nastavení druhu provozu.....                                                                                                 | 13 | Maso.....                                                                                                                                       | 36 |
| Rychlý ohřev.....                                                                                                            | 14 | Ryby.....                                                                                                                                       | 39 |
|  <b>Časové funkce.....</b>                  | 15 | Zelenina a přílohy.....                                                                                                                         | 41 |
| Nastavení doby trvání.....                                                                                                   | 15 | Dezerty.....                                                                                                                                    | 43 |
| Nastavení konce.....                                                                                                         | 15 | Úspora energie s druhu ohřevu eco.....                                                                                                          | 44 |
| Nastavení budíku.....                                                                                                        | 16 | Sušení.....                                                                                                                                     | 45 |
|  <b>Mikrovlnný ohřev.....</b>               | 17 | Zavařování.....                                                                                                                                 | 45 |
| Nádobí.....                                                                                                                  | 17 | Rozmrazování.....                                                                                                                               | 46 |
| Výkony mikrovlnného ohřevu.....                                                                                              | 17 | Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu.....                                                                                                 | 48 |
| Nastavení mikrovlnného ohřevu.....                                                                                           | 17 | Zkušební pokrmy.....                                                                                                                            | 50 |
| Nastavení Mikrokombi.....                                                                                                    | 18 |                                                                                                                                                 |    |
| Sušení.....                                                                                                                  | 18 |                                                                                                                                                 |    |
|  <b>Dětská pojistka.....</b>                | 19 |                                                                                                                                                 |    |
| Aktivace a deaktivace.....                                                                                                   | 19 |                                                                                                                                                 |    |

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

## Použití podle určení

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby. → "Příslušenství" na straně 11

## Důležitá bezpečnostní upozornění

### Obecně

#### Varování – Nebezpečí požáru!

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

#### Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby 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 přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

**⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!**

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

**Mikrovlnný ohřev****⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

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

**⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!**

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

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

## 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.
- Alabal: Alabal 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 šřavnaté 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 zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

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

### Varování – Nebezpečí opaření!

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

### Varování – Nebezpečí úrazu!

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

### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

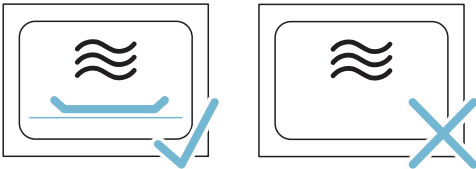
### Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

- 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.

## Mikrovlnný ohřev

### Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasuňte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí.  
→ "Obsluha spotřebiče" na straně 13



- 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 předehtvívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

### Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

## Seznámení se spotřebičem

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

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



### 1 Tlačítka

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

### 2 Dotyková pole

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

### 3 Otočný volič

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

### 4 Displej

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

## Ovládací prvky

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

### Tlačítka a dotyková pole

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

| Symbol          | Význam     |
|-----------------|------------|
| <b>Tlačítka</b> |            |
| ⓪               | on/off     |
| ▶               | start/stop |

## Ovládací panel

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

Náhled zobrazuje ovládací panel na zapnutém spotřebiči s ukazatelem menu.

### Dotyková pole venku

|    |                            |                                                                  |
|----|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| ⌚  | Časovač                    | Výběr časovače                                                   |
| 🔒  | Dětská pojistka            | Aktivace a deaktivace dětské pojistky dlouhým stiskem (cca 4 s)  |
| ℹ️ | Informace                  | Zobrazení pokynů<br>Základní nastavení dlouhým stiskem (cca 3 s) |
| 💡  | Osvětlení varného prostoru | Zapnutí a vypnutí osvětlení varného prostoru                     |

### Dotyková pole uvnitř

|    |                    |                                                          |
|----|--------------------|----------------------------------------------------------|
| 🍲  | Druhy ohřevu       | Výběr druhu provozu / Druhy ohřevu                       |
| 🌡️ | Teplota            | Výběr teploty varného prostoru                           |
| 👤  | AutoPilot          | Výběr druhu provozu<br>Jídla s programy pečení           |
| 📏  | Hmotnost           | Výběr hmotnosti při druhu provozu<br>Jídla               |
| 🌀  | Mikrovlnný ohřev   | Výběr druhu provozu „Mikrovlnný ohřev“                   |
| 🕒  | Časové funkce      | Výběr časových funkcí                                    |
| 🍳  | Ohřev Mikro-kombi  | Výběr druhu provozu „Ohřev Mikro-kombi“                  |
| 🔥  | Rychlé rozehrívání | Spuštění a zrušení rychlého rozehrívání varného prostoru |

Dotykové pole, kterého hodnota se může změnit nebo je zobrazená v popředí, svítí červeně.



## Otočný volič

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

Pro listování v nabídkách dotykových displejů používejte rovněž otočný volič.

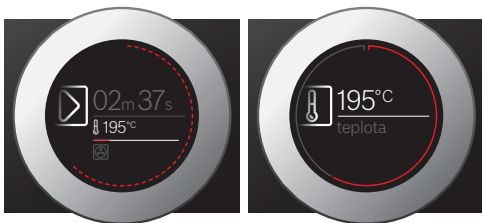
Ve většině nabídek musíte opět točit zpět, když je dosaženo prvního nebo posledního bodu.

## Displej

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

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

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zvýraznění | Zvýrazněná hodnota se dá přímo změnit bez toho, aby se předtím musela zvolit. Po spuštění provozu je vždy v popředí teplota nebo stupeň. Bílá čára je současně čarou rozehrívání a vyplňuje se červeně.<br><b>Upozornění:</b> Při mikrovlnném ohřevu je čas zvýrazněný. Čára rozehrívání se neobjeví. |
| Zvětšení   | Když otočným voličem změníte zvýrazněnou teplotu, zvětšení se zobrazí jen tato hodnota.                                                                                                                                                                                                               |



## Prsteneč

Na vnějším okraji displeje se nachází prsteneč.

Pokud měníte hodnotu, prsteneč indikuje, v které části menu se nacházíte.

## Druhy ohřevu

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

Symby jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

| Druh ohřevu      | Teplota     | Použití                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4D horký vzduch  | 30 – 275 °C | Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.                                                                         |
| Horký vzduch Eco | 30 – 275 °C | Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby. |

V závislosti na oblasti nastavení

a délce menu je prsteneč buď spojitý, nebo rozdělen do segmentů.

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

## Ukazatel teploty

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

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

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






## Druhy provozu

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

Přesný popis najdete v příslušné kapitole.

| Druh provozu                                       | Použití                                                                             |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Způsoby topení → "Obsluha spotřebiče" na straně 13 | Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé jemně nastavené druhy provozu. |
| AutoPilot → "Pokrmý" na straně 26                  | Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované.         |
| Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17 | Díky mikrovlnnému ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmý.    |

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

|                                                                                  |                          |                                                            |                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 pod grilovacím topným tělesem.                    |
|  | 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 střední plocha pod grilovacím topným tělesem.                            |
|  | Předeohřívání nádobí     | 30-70 °C                                                   | Pro ohřívání nádobí.                                                                                                                                                |
|  | Sušení                   | 150 °C                                                     | Po provozu s mikrovlnným ohřevem vysušte varný prostor, aby v něm nezůstala vlhkost.                                                                                |

### Navržené hodnoty

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

### Mikrovlnný ohřev

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

| Výkon mikrovlnného ohřevu | Maximální doba trvání | Použití                                          |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| 90 W                      | 1 h 30 min            | Pro rozmrazování choulostivých pokrmů.           |
| 180 W                     | 1 h 30 min            | Pro rozmrazování a další vaření.                 |
| 360 W                     | 1 h 30 min            | Pro vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů. |
| 600 W                     | 1 h 30 min            | Pro ohřívání a vaření pokrmů.                    |
| 1 000 W                   | 30 minut              | Pro ohřívání tekutin.                            |


### Ohřev Mikrokombi

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

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

### Další informace

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

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


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

### Funkce varného prostoru

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

### Otevření dvířek spotřebiče

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

**Upozornění:** Při druhu provozu mikrovlnný ohřev musíte po zavření dvířek pokračovat v provozu tlačítkem start/ stop . Můžete změnit příslušné základní nastavení. → "Základní nastavení" na straně 19

## Osvětlení varného prostoru

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

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

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" na straně 19

## Ventilátor

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

## Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbinu. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

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

**Upozornění:** Doba doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení" na straně 19

## Příslušenství

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

## Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Rošt</b><br/>Pro nádoby, koláčové a zapékací formy.<br/>Pro pečené a grilované pokrmy.<br/>Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.</p>                                               |
|  | <p><b>Univerzální vysoký plech</b><br/>Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně.<br/>Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p> |

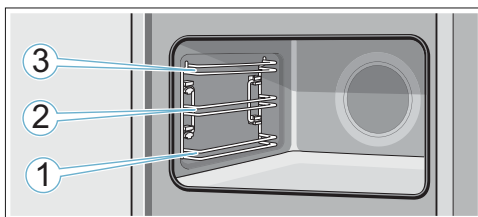
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

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

## 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.

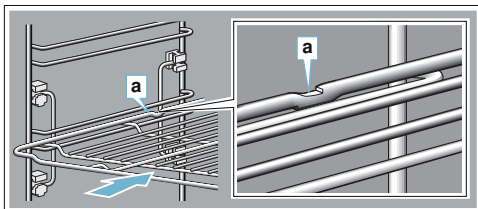
## Upozornění

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

## Funkce zaskočení

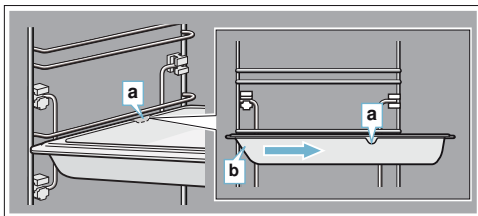
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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

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

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 26

| Zvláštní příslušenství                                                                                                                                                                | Objednací číslo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Rošt</b><br>Pro nádoby, koláčové a zapékačí formy a pro pečené a grilované pokrmy.                                                                                                 | HEZ634080       |
| <b>Univerzální vysoký plech</b><br>Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.     | HEZ632070       |
| <b>Plech na pečení</b><br>Pro koláče na plechu a drobné pečivo.                                                                                                                       | HEZ631070       |
| <b>Vkládací rošt</b><br>Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťavy z masa.                                     | HEZ324000       |
| <b>Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou</b><br>Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Pečivo a pečené se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí. | HEZ632010       |
| <b>Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou</b><br>Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.                                                        | HEZ631010       |
| <b>Profesionální vysoký plech</b><br>Pro přípravu velkého množství.                                                                                                                   | HEZ633070       |
| <b>Poklice pro profesionální vysoký plech</b><br>Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.                                                         | HEZ633070       |
| <b>Plech na pizzu</b><br>Pro pizzu a velké kulaté koláče.                                                                                                                             | HEZ617000       |
| <b>Grilovací plech</b><br>Pro grilování místo roštu nebo nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.                                       | HEZ625071       |
| <b>Pečicí kámen pro pečení chleba</b><br>Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.                    | HEZ327000       |
| <b>Skleněný pekáč (5,1 l)</b><br>Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.                                                                               | HEZ915001       |
| <b>Skleněná mísa</b><br>Pro velké pečené, šťavnaté koláče a nákypy.                                                                                                                   | HEZ864000       |
| <b>Skleněný plech</b><br>Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.                                                                                                                      | HEZ636000       |



## Před prvním použitím

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

### První uvedení do provozu

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

**Upozornění:** Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit.

→ "Základní nastavení" na straně 19

### Nastavení jazyka

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

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

### Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Klepněte na textové políčko „Čas“.
2. Otočným voličem nastavte čas .

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

Abyste odstranili vůně novoty, rozehejte uzavřený a prázdný varný prostor.

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

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole.

→ "Obsluha spotřebiče" na straně 13

#### Nastavení

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Druh ohřevu | 4D horký vzduch |
| Teplota     | 240 °C          |
| Doba trvání | 1 hodina        |

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypnete tlačítkem on/off .

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

#### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.



## Obsluha spotřebiče

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

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli nastavit spotřebič, musíte ho zapnout.

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

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

### Zapnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off zapněte spotřebič.

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

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat.  
→ "Základní nastavení" na straně 19

### Vypnutí spotřebiče

Tlačítkem on/off vypněte spotřebič.

Případně probíhající funkce se ukončí.

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

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas.  
→ "Základní nastavení" na straně 19

### Spuštění provozu

Každý provoz musí být spuštěn tlačítkem start/stop .

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


### Zastavení provozu


Tlačítkem start/stop můžete zastavit a znovu spustit provoz.

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

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

## Nastavení druhu ohřevu a teploty

Klepněte na políčko , pro zvolení druhů provozu. Symbol svítí červeně a na displeji objeví první druh ohřevu s návrhem teploty.

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Klepněte na pole . Na displeji je v popředí bíle zobrazená teplota.


3. Otočným voličem nastavte teplotu.



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





Spotřebič začne ohřívát.

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

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

## Změna

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

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

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

## Rychlý ohřev

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


Vhodnými druhy ohřevu pro rychlý ohřev jsou:

-  4D horký vzduch

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

## Nastavení


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

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

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




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



## Přerušit


Pro přerušení rychlého ohřevu klepněte znovu na políčko . Symbol už nesvítí.

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

| Časová funkce                                                                               | Použití                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Doba trvání | Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.                                                                                                  |
|  Konec       | Zadejte dobrou trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, aby se ohřev ukončil v požadovanou dobu.                                                 |
|  Budík       | Časovač funguje jako kuchyňský budík. Beží nezávisle od převádky a ostatných časových funkcí. Po uplynutí nastaveného času sa spot-rebič nevypne a nezapne automaticky. |

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

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

**Upozornění:** Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení" na straně 19.

### Nastavení doby trvání

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


#### Nastavení

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


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


Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Doba trvání 45 minut.

- Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
- Před spuštěním klepněte na políčko . Na displeji je doba trvání zvýrazněna bíle.
- Otočným voličem nastavte dobu trvání.



Po několika sekundách se hodnota převezme nebo dvakrát ťkněte na políčko . Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm zobrazená doba trvání.

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





Spotřebič začne ohřívat.

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

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

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

### Změnit a přerušit

Pokud chcete změnit dobu trvání, klepněte na políčko . Doba trvání je zobrazena v popředí bíle a můžete ji kdykoliv změnit pomocí otočného voliče. Klepnutím na pole  převezmete změnu.

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

### Nastavení konce

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

#### Upozornění


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

#### Nastavení


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


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

- Nastavení druhu provozu a teploty nebo stupně
- Nastavte dobu trvání.

- Před spuštěním klepněte znovu na políčko . Na displeji je vypočítaný čas konce zvýrazněn bíle.
- Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.





Hodnota se převezme po několika sekundách nebo znovu klepněte na pole . Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm zobrazený čas ukončení.

- Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič. Na displeji je pod druhem provozu a teplotou nebo stupněm čas, ve kterém se spotřebič spustí.






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


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

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

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

### Změnit a přerušit

Chcete-li smazat dobu trvání a konec, přerušte předtím provoz tlačítkem start/stop  a dvakrát klepněte na pole . Čas konce se v popředí zobrazí bíle a můžete ji změnit pomocí otočného voliče. Po stisknutí tlačítka start/stop  bude provoz pokračovat.

Když chcete čas konce zrušit, nastavte čas konce zpět na nulu. Tlačítkem start/stop  můžete spustit nastavenou dobu trvání.

**Upozornění:** Změna času konce je možná jen tehdy, když doba trvání ještě probíhá. Výsledek pečení by pak už nebyl dobrý.

## Nastavení budíku



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

### Nastavení

Doba budíku začíná vždy na hodnotě nula minut.


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

Lze nastavit maximálně 24 hodin.

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

**Upozornění:** Po několika sekundách se budík automaticky spustí.


Čas na budíku začne ubíhat.

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

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

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

### Změnit a přerušit

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

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





## Mikrovlinný ohřev

Díky mikrovlinnému ohřevu můžete velmi rychle vařit, ohřívát nebo rozmrazovat vaše pokrmy. Mikrovlinný ohřev můžete používat samostatně nebo v kombinaci s druhem ohřevu.

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

### Nádobí

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

#### Vhodné nádoby

Vhodné je teplovzdušné nádobí ze skla, skleněné keramiky, porcelánu, keramiky nebo teplotně odolného plastu. Tyto materiály propouštějí mikrovlinné impulzy. Používat můžete také servírovací nádobí. Ušetříte si tak předávání. Nádobí se zlatou nebo stříbrnou dekorací používejte jen tehdy, pokud výrobce zaručuje, že je vhodné pro mikrovlinný ohřev.

#### Nevhodné nádoby

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští mikrovlno. 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 nádoby

Nikdy nezapínejte mikrovlinný ohřev bez pokrmu. Jediná výjimka je krátký test nádoby.

Nejste-li si jisti, zda je vaše nádoba vhodná pro mikrovlinný 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 nádoby. Nádoba musí zůstat studená, popř. vlažná. Je-li horká, nebo vznikají-li jiskry, není nádoba vhodná. Ukončete test.

### Výkony mikrovlinného ohřevu

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

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

| Výkon  | Použití                                       | Maximální doba trvání |
|--------|-----------------------------------------------|-----------------------|
| 90 W   | K rozmrazování choulolistých pokrmů           | 1 h 30 min            |
| 180 W  | K rozmrazování a dalšímu vaření               | 1 h 30 min            |
| 360 W  | K vaření masa a ohřívání choulolistých pokrmů | 1 h 30 min            |
| 600 W  | K ohřívání a vaření pokrmů                    | 1 h 30 min            |
| 1000 W | Na zohrievanie tekutín                        | 30 min                |

### Nastavení mikrovlinného ohřevu

Dodržujte pokyny pro vhodnou nádobu, než nastavíte mikrovlinný ohřev.

1. Klepněte na pole . Na displeji je v popředí bílou barvou zobrazený výkon mikrovlinného ohřevu.
2. Otočným voličem nastavte výkon mikrovlinného ohřevu.
3. Klepněte na pole . Na displeji je v popředí bílou barvou zobrazený čas trvání.
4. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazuje zbývající doba. Linie ohřevu se u mikrovlinného ohřevu neobjeví. Spotřebič se zapne.

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

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

### Změnit a přerušit

Po spuštění je vždy zvýrazněná doba trvání. Pomocí otočného voliče lze dobu trvání přímo změnit a uložit. Pro změnu výkonu mikrovlinného ohřevu přerušte provoz tlačítkem start/stop . Klepněte na textové políčko požadovaného výkonu a pokračujte v provozu tlačítkem start/stop . Doba trvání je zachována.

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





## Nastavení ohřevu Mikrokombi

U některých druhů ohřevu můžete zapnout mikrovlnný ohřev.

Vhodné druhy ohřevu:

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

Dodržujte pokyny pro vhodnou nádobu, než nastavíte Mikrokombi.

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


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

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


### Změnit a přerušit

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

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

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

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





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

## Sušení

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

### Spuštění sušení

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


1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/ off .
4. Klepněte na políčko .  
Na displeji se objeví první druh ohřevu
5. Otočným knoflíkem nastavte druh ohřevu sušení .  
**Upozornění:** Teplota a doba trvání jsou pevně přednastavené a nedají se měnit.
6. Tlačítkem start/stop  spusťte spotřebič.  
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
7. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.

### Ruční vysušení varného prostoru

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

## Dětská pojistka

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



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

### Aktivace a deaktivace

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

Pole  stiskněte vždy po dobu cca 4 sekund.

Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.






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

## Základní nastavení

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


### Změna základních nastavení

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Pole  stiskněte asi na 3 sekundy. Na displeji se objeví upozornění týkající se průběhu.
2. Upozornění potvrďte stisknutím pole . Na displeji se objeví první nastavení Jazyk.
3. Hodnotu podle potřeby změňte otočným voličem.
4. Stiskněte pole . Na displeji se zobrazí další nastavení, které můžete otočným voličem změnit.
5. Polem  procházejte všechna nastavení a podle potřeby je měňte otočným voličem.
6. Nakonec pro potvrzení stiskněte pole  asi na 3 vteřiny.

Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

### Přerušit

Nechcete-li změny uložit, můžete je zrušit tlačítkem on/off . Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení nebyla uložena.

### Seznam základních nastavení

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

| Nastavení               | Volba                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Jazyk                   | K dispozici další jazyky                                                             |
| Čas                     | Čas ve formátu 24 h                                                                  |
| Akustický signál        | Krátká doba trvání (30 s) Střední doba trvání (1 min)* Dlouhá doba trvání (5 min)    |
| Zvuk tlačítek           | Zapnutý Vypnutý* (zvuk u on/off ů zůstává )                                          |
| Jas displeje            | Stupnice s 5 stupni                                                                  |
| Zobrazení hodin         | Vyp. Digitální*                                                                      |
| Osvětlení               | Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté*                                             |
| Dětská pojistka         | Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek a zablokování tlačítek                  |
| Automatické pokračování | Nepokračovat automaticky* Při Zavřít dvířka (Pouze pro druh provoz mikrovlnný ohřev) |

|                         |                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Provoz po zapnutí       | Druhy ohřevu*<br>Mikrovlonný ohřev<br>Ohřev Mikrokombi<br>AutoPilot |
| Ztlumení v noci         | Vypnutý*<br>Zapnutý                                                 |
| Logo značky             | Zobrazit**<br>Nezobrazit                                            |
| Doba doběhu ventilátoru | Doporučená*<br>Minimální                                            |
| Nastavení program sabat | Zapnutý<br>Vypnutý *                                                |
| Výrobní nastavení       | Obnovení stavu<br>Neobnovit*                                        |

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

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

## Výpadek elektrického proudu

Vámi provedené změny nastavení zůstanou zachovány i po výpadku proudu.

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

## Změna času

Pokud chcete změnit nastavení času, např. z letního času na zimní, změňte základní nastavení. Spotřebič musí být zapnutý.

1. Stiskněte po dobu asi 3 sekund pole . Na displeji se objeví upozornění týkající se průběhu.
2. Upozornění potvrďte stisknutím pole . Na displeji se objeví první nastavení „Jazyk“.
3. Stiskněte pole . Objeví se nastavení času.
4. Pomocí otočného voliče změňte nastavení času.
5. Pro potvrzení stiskněte po dobu asi 3 sekund pole . Na displeji se zobrazí upozornění, že nastavení byla uložena.

## Čisticí prostředky

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

### Vhodné čisticí prostředky

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

#### Pozor!

#### Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

#### Varování – Nebezpečí popálení!

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

| Oblast | Čištění |
|--------|---------|
|--------|---------|

#### Vnější plochy spotřebiče

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

|              |                                                                                                                                                                                           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skla dvířek  | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte škrabky na sklo ani ocelové drátěnky.                                                               |
| Dveřní úchyt | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Pokud se odvápňovací prostředek dostane na ruku, okamžitě ji utřete. Takové skvrny se jinak už nedají odstranit. |

### Vnitřek spotřebiče

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smaltované plochy                        | Horký mycí roztok nebo voda s octem:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Připálené zbytky jídla namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.<br>Varný prostor nechte po čištění otevřený. |
| Skleněný kryt osvětlení varného prostoru | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.                                                                                                                                                      |
| Těsnění dvířek<br>Nesundávejte těsnění!  | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem.<br>Nedrhňte.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kryt dvířek z ušlechtilé oceli           | Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel:<br>Dodržujte pokyny výrobce.<br>Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel.<br>Kryt dvířek před čištěním opatrně demontujte.                                                                                                                  |
| Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli    | Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel:<br>Dodržujte pokyny výrobce.<br>Lze jím odstranit změny barvy.<br>Nepoužívejte ošetrovací 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.<br>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 nevytvářely úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

### Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrabkové 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.

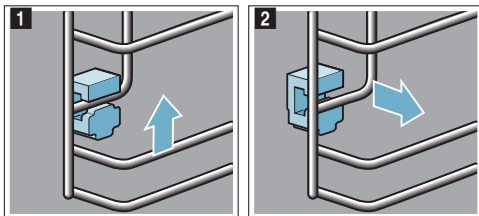
### Vysazení a zavěšení rámu

#### Varování – Nebezpečí popálení!

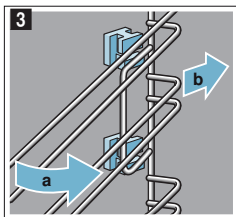
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### 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).

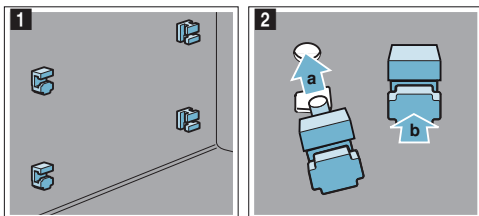


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

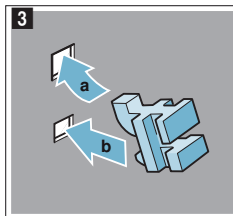
#### Zasunutí držáků

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 nahore do kulatého otvoru **a** nastavte jej trochu šikmo, zavěste dole a postavte rovně **b** (obrázek 2).

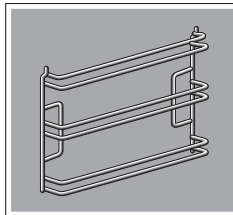


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek 3).



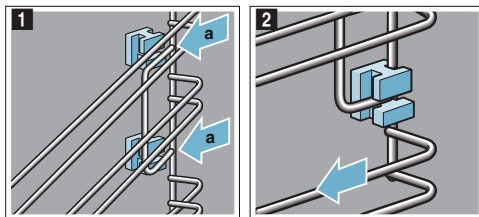
#### Zavěšení rámu

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

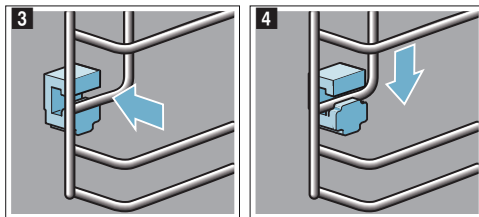


Rámy dosedají vpravo a vlevo.

1. Rám nasadte vzadu šikmo a protáhněte nahore 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).



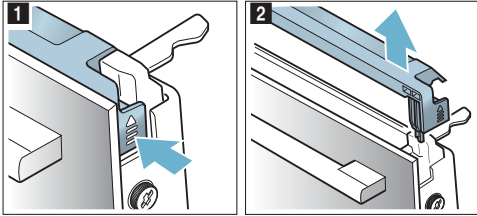
## Dvířka spotřebiče

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

### Demontáž krytu dvířek

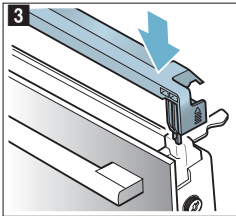
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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 čistícím prostředkem na ušlechtilou ocel. Zbývající části krytu dvířek vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

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



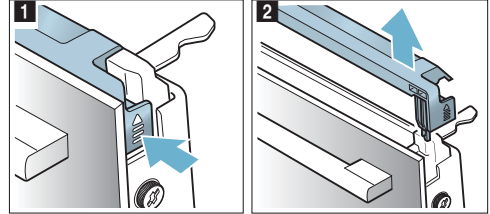
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

### Demontáž a montáž skleněných tabulí

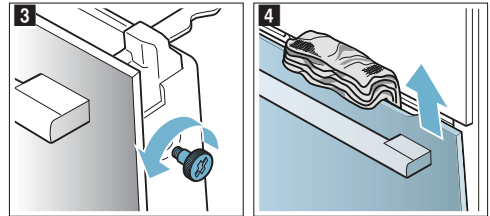
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

#### Demontáž ze spotřebiče

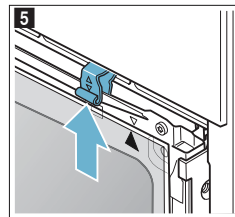
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



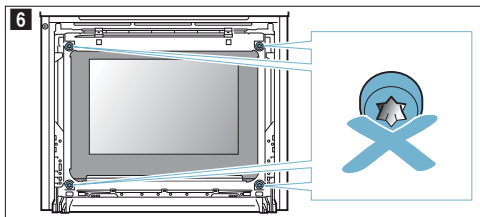
6. Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržujte tabuli. Tabuli vyjměte.



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

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

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).



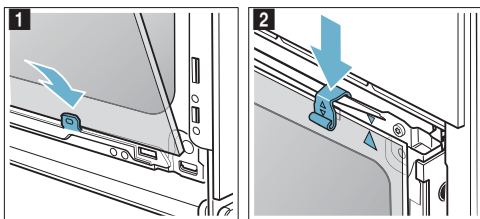
**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!**

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

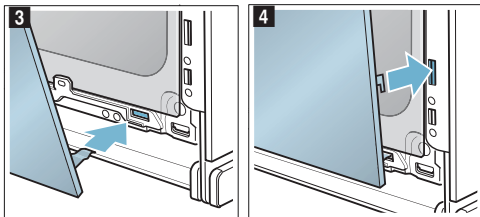
**Montáž na spotřebič**

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

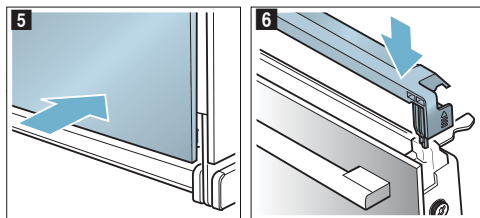
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

**Pozor!**

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




## Porucha, co je nutno udělat? Samostatné odstraňování závad

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

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.


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

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 29

| Závada                                                                                                                              | Možná příčina                                           | Odstranění/pokyny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotřebič nefunguje.                                                                                                                | Vadná pojistka.                                         | Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                     | Výpadek elektrického proudu                             | Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Na displeji je „Sprache Deutsch“.                                                                                                   | Výpadek elektrického proudu                             | Znovu nastavte jazyk a čas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Je-li spotřebič vypnutý, čas se neobjeví.                                                                                           | Základní nastavení změněno.                             | Změňte základní nastavení ukazatele hodin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Spotřebič se neohřeje, na displeji svítí symbol  . | V základních nastaveních je aktivován předváděcí režim. | Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skřínce) a následně do 3 minut deaktivujte v základních nastaveních předváděcí režim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Otočný volič vypadl z uložení na ovládacím panelu.                                                                                  | Otočný volič byl omylem uvolněn.                        | Otočný volič je odnímatelný. Jednoduše vložte otočný volič do jeho uložení a přitlačte ho, až zaklapne a může se otáčet obvyklým způsobem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Otočný volič se otáčí obtížně.                                                                                                      | Nečistoty pod otočným voličem.                          | Otočný volič je odnímatelný. Uvolněte otočný volič tím, že ho jednoduše vytáhnete z uložení. Nebo přitlačte okraj otočného voliče, takže se vykloupí a lze ho snadno uchopit.<br>Otočný volič a jeho uložení ve spotřebiči opatrně vyčistěte mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo brusné prostředky. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. Nevýjímajte otočný volič příliš často, aby jeho uložení zůstalo stabilní. |


**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**  
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

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

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej tlačítkem on/off .

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

### Chybová hlášení na displeji

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

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

### 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.

### Maximální doba provozu

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

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

### Maximální doba provozu dosaženo

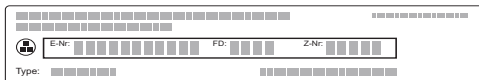
Na displeji se objeví upozornění, že je dosaženo maximální doby provozu.

## Zákaznický servis

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

### Číslo E-Nr. a FD-Nr.


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



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

| Číslo výrobku (E-Nr.) | Výrobní číslo (FD-Nr.) |
|-----------------------|------------------------|
|                       |                        |

---

Zákaznický servis 

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

### Objednávka opravy a porada v případě poruch

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

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

## Pokrmy

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

### Upozornění týkající se programů

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

### Mikrovlnný ohřev



U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Mikrovlnným ohřevem se výrazně zkracuje doba vaření, sníží se téměř na polovinu. Spotřebič vás upozorní, abyste použili nádobu, která je vhodná pro mikrovlnný ohřev. V kapitole Mikrovlnný ohřev najdete pokyny ke vhodné nádobě. → *“Mikrovlnný ohřev” na straně 17*

### Nastavení jídla s AutoPilot

Otočným voličem projděte všechny pokrmy, abyste viděli, které jsou k dispozici s funkcí AutoPilot.

Než dáte pokrm do varného prostoru, zvažte ho, abyste mohli nastavit správnou hmotnost.

Doba trvání se vypočítá podle hmotnosti a nedá se změnit.

1. Stiskněte pole . Na displeji je v popředí první jídlo zobrazené bílou barvou.
2. Otočným knoflíkem nastavte požadovaný pokrm.
3. Stiskněte pole . Na displeji je v popředí hmotnost zobrazená bílou barvou.
4. Otočným knoflíkem nastavte hmotnost vašeho pokrmu. Doba trvání se vypočítá automaticky.

5. Potvrďte tlačítkem start/stop ▷.  
Zobrazí se upozornění týkající se příslušenství a výšky zasunutí
6. Tlačítkem start/stop ▷ spusťte spotřebič.  
Na displeji se zobrazuje zbývající doba.  
Linie rozehrívání se u jídel neobjeví.  
Spotřebič začne ohřívat.

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


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

### Dopečení

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


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

**Upozornění:** Dopečení můžete provádět libovolně často.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na pole .

Tlačítkem on/off ① vypněte spotřebič.

### Posunutí času konce

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

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

### Změnit a přerušit

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

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

## Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

**Upozornění:** Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára. Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněný fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehráváním 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.

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U šťavnatých koláčů použijte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťavy 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 nezhnedne rovnoměrně.

### Papír na pečení

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

## Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a drobné pečivo. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě 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 přehřívání se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.












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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch

| Pokrm                                                  | Příslušenství/nádoba       | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C | Výkon mikrovln. ohřevu ve wattch | Doba trvání v min. |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|--------------------|
| Jednoduchý třený koláč                                 | věncová/truhliková forma   | 1              |  | 140-160       | -                                | 55-70              |
| Jednoduchý třený koláč                                 | věncová/truhliková forma   | 1              |  | 160-180       | 90                               | 30-40              |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný                    | bábovková forma            | 1              |  | 150-170       | -                                | 45-60              |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný                    | bábovková 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       | 180                              | 30-40              |
|                                                        |                            |                |                                                                                     | 100           | -                                | 20                 |
| Švýcarský koláč                                        | plech na pizzu             | 1              |  | 180-200       | -                                | 50-60              |
| Koláč tarta                                            | koláčová forma, bílý plech | 1              |  | 190-200       | -                                | 40-55              |
| Kynutá bábovka                                         | bábovková forma            | 1              |  | 150-160       | -                                | 65-75              |
| Kynutý koláč v rozevírací formě                        | rozevírací forma Ø 28 cm   | 1              |  | 150-160       | -                                | 25-35              |

\* přehřívát

\*\* 5 min přehřívávejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

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

### Koláče na plechu

|                                                   |                                            |     |  |         |    |       |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----|--|---------|----|-------|
| Těný koláč s horní vrstvou                        | plech na pečení                            | 1   |  | 150-170 | -  | 20-40 |
| Těný 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 |
| Křehké těsto 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                                   | plech na pečení                            | 1   |  | 190-210 | -  | 30-45 |
| Závin, zmrazený                                   | univerzální vysoký plech                   | 1   |  | 200-220 | 90 | 20-25 |

### Drobné pečivo

|                                   |                                            |     |  |          |   |       |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|-----|--|----------|---|-------|
| Koláčky**                         | plech na pečení                            | 1   |  | 150*     | - | 25-40 |
| Koláčky, 2 úrovně**               | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 140*     | - | 35-45 |
| Muffiny                           | plech na muffiny                           | 2   |  | 160-180* | - | 15-25 |
| Muffiny, 2 úrovně                 | plech na muffiny                           | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Drobné kynuté pečivo              | plech na pečení                            | 1   |  | 150-160  | - | 30-40 |
| Pečivo z listového těsta          | plech na pečení                            | 2   |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Pečivo z listového těsta 2 úrovně | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Pečivo z odpalovaného těsta       | plech na pečení                            | 1   |  | 190-210  | - | 30-40 |
| Plundrové pečivo                  | plech na pečení                            | 1   |  | 160-180  | - | 20-30 |

### Cukroví

|                          |                                            |     |  |          |   |         |
|--------------------------|--------------------------------------------|-----|--|----------|---|---------|
| 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   |
| Pěnové cukroví           | plech na pečení                            | 2   |  | 80-90*   | - | 120-150 |
| Pěnové cukroví, 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 předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

## Tipy na koláče a drobné pečivo

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chcete zjistit, zda je koláč propečený.                                        | Pichněte 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.                       | Nabuduce vložte koláč na vyšší úroveň.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.                       | Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.                  | Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Koláč je celkově příliš tmavý.                                                 | Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pečivo hnědne nerovnoměrně.                                                    | Zvolte o něco nižší teplotu.<br>I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby.<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 pleších 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 šfavatou 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 okraj uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vmažte tukem a vysypte 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 pečící 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.

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

**Formy na pečení**

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

**Papír na pečení**

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

**Zmrazené potraviny**

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

**Doporučené hodnoty nastavení**

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

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

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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





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














Příslušenství, které nepoužíváte, vydejte 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 mohly poškodit smalt.

Použití druhů ohřevu:

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

| Pokrm                                      | Příslušenství                                  | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve°C / stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| <b>Chléb</b>                               |                                                |                |                                                                                     |                                 |                    |
| Bílý chléb, 750 g                          | univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma | 1              |    | 190-200                         | 20-30              |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg               | truhlíková forma                               | 1              |    | 220*                            | 10                 |
|                                            |                                                |                |                                                                                     | 180                             | 20-30              |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg               | univerzální vysoký plech                       | 1              |    | 190-200*                        | 35-45              |
| Celozrnný chléb, 1 kg                      | univerzální vysoký plech                       | 1              |    | 220*                            | 10                 |
|                                            |                                                |                |                                                                                     | 180                             | 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              |
| Malé pečivo z kynutého těsta, polotovary   | plech na pečení                                | 1              |  | 200-220                         | 15-25              |
| Croissant, polotovary                      | plech na pečení                                | 1              |  | 150-170*                        | 20-35              |
| * předehřát                                |                                                |                |                                                                                     |                                 |                    |

| Pokrm                  | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|------------------------|---------------|----------------|-------------|----------------------------------|--------------------|
| <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                |
| * předeheat            |               |                |             |                                  |                    |

## Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečení 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.

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkením 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 ustrhněte 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 předeheatu se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předeheat nutný, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

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



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

Použité druhy ohřevu:

- ☼ 4D horký vzduch

| Pokrm                           | Příslušenství                              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Výkon mikrovln. ohřevu ve W | 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        | rošt + univerzální vysoký plech            | 3+1            | ☼           | 160-180       | -                           | 25-35              |
| Pizzová bageta                  | rošt                                       | 1              | ☼           | 200-220       | -                           | 20-30              |
| Pizzová bageta, 2 ks            | univerzální vysoký plech                   | 1              | ☼           | 180-200       | 90                          | 10-20              |
| Mini pizza                      | 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              |
| Koláč Quiche                    | koláčová forma, bílý plech                 | 1              | ☼           | 190-210       | -                           | 40-55              |
| Alsaský koláč                   | univerzální vysoký plech                   | 1              | ☼           | 190-210*      | -                           | 15-25              |
| Pirohy                          | zapékací forma                             | 1              | ☼           | 170-190       | -                           | 50-70              |
| Empanada (plněné taštičky)      | univerzální vysoký plech                   | 1              | ☼           | 180-190       | -                           | 35-45              |
| Burek                           | univerzální vysoký plech                   | 1              | ☼           | 180-200       | -                           | 35-45              |
| * předehtát                     |                                            |                |             |               |                             |                    |

## 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 pečící 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.

### Univerzální vysoký plech

Univerzální vysoký plech zasuňte opatrně až nadoraz zkosněním 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 přistě 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 uvedenou dobou pečení zkrátí o několik minut.

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

Příslušenství, které nepoužíváte, vydejte 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            | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                       | Teplota ve°C | Výkon mikrovln. ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|------------------------------------------------|--------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|--------------------|
| Nákyp, pikantní, vařené přísady                | zapékačská forma         | 1              |  | 170-190      | -                           | 40-55              |
| Nákyp, pikantní, vařené přísady                | zapékačská forma         | 1              |  | 140-160      | 360                         | 20-30              |
| Nákyp, sladký                                  | zapékačská forma         | 1              |  | 160-180      | -                           | 40-50              |
| Nákyp, sladký                                  | zapékačská forma         | 1              |  | 140-160      | 360                         | 25-35              |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg                         | zapékačská forma         | 1              |  | 160-180      | -                           | 50-60              |
| Lasagne, mražené, 400 g                        | univerzální vysoký plech | 1              |  | 210-230      | -                           | 30-40              |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | zapékačská forma         | 1              |  | 170-180      | -                           | 55-65              |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | zapékačská forma         | 1              |  | 170-190      | 360                         | 20-25              |
| Suflé                                          | zapékačská forma         | 1              |  | 160-170*     | -                           | 40-50              |

\* Predhriat

## Drůbež

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

### Pečení na roštu

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

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

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

### Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopaná nádoba

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

### Přiklopaná nádoba

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

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

I v přiklopaném pekáči lze drůbež upéct dokřupava. 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 hmec 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 zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče do nižší výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk.

**Upozornění:** V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

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 obraťte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propichnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

### Upozornění

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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




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

### Tipy

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

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

Použitě druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril

| Pokrm                                                        | Príslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C/ stupeň grilování | Výkon mikro-vlnného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| <b>Kuře</b>                                                  |                          |                |                                                                                     |                                 |                                 |                    |
| Kuře, 1 kg                                                   | nádoba otevřená          | 1              |  | 200-220                         | -                               | 60-70              |
| Kuře, 1 kg                                                   | nádoba uzavřená          | 1              |  | 230-250                         | 360                             | 25-35              |
| Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování, 5 min předehřát) | rošt                     | 3              |  | 3*                              | -                               | 15-20              |
| Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování)             | nádoba otevřená          | 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                             | nádoba otevřená          | 1              |  | 190-210                         | 360                             | 20-30              |
| Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené                             | univerzální vysoký plech | 2              |  | 200-220                         | -                               | 15-25              |
| Kuřecí kousky, nugetky, zmrazené, 250g                       | univerzální vysoký plech | 1              |  | 190-210                         | 360                             | 15-20              |
| Brojler, 1,5 kg                                              | nádoba otevřená          | 1              |  | 200-220                         | -                               | 70-90              |
| Brojler, 1,5 kg                                              | nádoba uzavřená          | 1              |  | 200-220                         | 360                             | 30                 |
|                                                              |                          |                |                                                                                     |                                 | 180                             | 15-25              |

\* předehřát

| Pokrm                 | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C/ stupeň grilování | Výkon mikro- vlnného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|-----------------------|--------------------------|----------------|-------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Kachna a husa</b>  |                          |                |             |                                 |                                  |                    |
| Kachna, 2 kg          | nádoba otevřená          | 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                         | -                                | 17-20              |
| Husa, 3 kg            | nádoba otevřená          | 1              |             | 160-170                         | -                                | 120-150            |
| Husa, 3 kg            | nádoba otevřená          | 1              |             | 170-190                         | 180                              | 30-40              |
| Husí stehna, po 350 g | rošt                     | 2              |             | 210-230                         | -                                | 40-50              |
| Husí stehna, po 350 g | univerzální vysoký plech | 1              |             | 170-190                         | 180                              | 60-80              |

|                                  |                 |   |  |         |     |        |
|----------------------------------|-----------------|---|--|---------|-----|--------|
| <b>Krůta</b>                     |                 |   |  |         |     |        |
| Mladá krůta, 2,5 kg              | nádoba otevřená | 1 |  | 180-190 | -   | 70-90  |
| Mladá krůta, 2,5 kg              | nádoba uzavřená | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50  |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg      | nádoba uzavřená | 1 |  | 240-260 | -   | 80-100 |
| Krůtí homí stehno, s kostí, 1 kg | nádoba otevřená | 1 |  | 180-200 | -   | 80-100 |
| Krůtí homí stehno, s kostí, 1 kg | nádoba uzavřená | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50  |

\* předehřát

## Maso

Váš spotřebič je vybavený čtmi 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 plátkami slaniny.

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

Když je pečené hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva 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 štáva z pečené. 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 mokřý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

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

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

Ridte 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: dvojnásobek množství odpovídá téměř dvojnásobku 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 do nižší výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk.

**Upozornění:** V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

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

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

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



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

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{2}{3}$  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                                             | Príslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C/ stupeň grilování | Výkon mikro- vlnného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|---------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Vepřové maso</b>                               |                      |                |                                                                                     |                                 |                                  |                    |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg   | nádoba otevřená      | 1              |    | 180-200                         | -                                | 120-130            |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg   | nádoba uzavřená      | 1              |    | 180-200                         | 180                              | 40-50              |
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg           | nádoba otevřená      | 1              |    | 190-200                         | -                                | 130-140            |
| Vepřová panenka, 1,5 kg                           | nádoba otevřená      | 1              |    | 220-230                         | -                                | 70-80              |
| Vepřová panenka, 1,5 kg                           | nádoba uzavřená      | 1              |    | 210-230                         | 90                               | 50-60              |
| Vepřová pečeně, 400 g                             | rošt                 | 2              |    | 220-230                         | -                                | 20-25              |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)  | nádoba uzavřená      | 1              |    | 210-220                         | -                                | 60-80              |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg                       | nádoba otevřená      | 1              |    | -                               | 360                              | 40-50              |
| Vepřové steaky, silné 2 cm                        | rošt                 | 3              |    | 2                               | -                                | 16-20              |
| Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát)  | rošt                 | 3              |    | 3*                              | -                                | 8-12               |
| <b>Hovězí maso</b>                                |                      |                |                                                                                     |                                 |                                  |                    |
| Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg          | nádoba otevřená      | 1              |    | 210-220                         | -                                | 40-50              |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg                      | nádoba uzavřená      | 1              |    | 200-220                         | -                                | 130-140            |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg              | nádoba otevřená      | 1              |    | 220-230                         | -                                | 60-70              |
| Steak, silný 3 cm, středně propečený              | rošt                 | 3              |    | 3                               | -                                | 15-20              |
| Burger, vysoký 3–4 cm                             | rošt                 | 2              |    | 3                               | -                                | 20-30              |
| <b>Telecí maso</b>                                |                      |                |                                                                                     |                                 |                                  |                    |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                             | nádoba otevřená      | 1              |  | 160-170                         | -                                | 100-120            |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                             | nádoba uzavřená      | 1              |  | 200-210                         | 90                               | 70-80              |
| Telecí nožička, 1,5 kg                            | nádoba otevřená      | 1              |  | 180-200                         | 90                               | 60-70              |
| <b>Jehněčí maso</b>                               |                      |                |                                                                                     |                                 |                                  |                    |
| Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5 kg | nádoba otevřená      | 1              |  | 170-190                         | -                                | 50-70              |
| Jehněčí hřbet s kostí**                           | nádoba otevřená      | 1              |  | 180-190                         | -                                | 40-50              |
| Jehněčí hřbet s kostí**                           | nádoba otevřená      | 1              |  | 190-210                         | 90                               | 30-40              |
| Jehněčí kotlety***                                | rošt                 | 3              |  | 3                               | -                                | 12-18              |
| <b>Klobásy</b>                                    |                      |                |                                                                                     |                                 |                                  |                    |
| Grilovací párek                                   | rošt                 | 2              |  | 3                               | -                                | 10-20              |
| <b>Pokrm z masa</b>                               |                      |                |                                                                                     |                                 |                                  |                    |
| Sekaná, 1 kg                                      | nádoba otevřená      | 1              |  | 170-180                         | -                                | 70-80              |
| Sekaná, 1 kg                                      | nádoba otevřená      | 1              |  | 170-190                         | 360                              | 30-40              |

\* předehřát

\*\*\* bez obrácení

\*\*\* pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech

## Tipy pro pečení, dušení a grilování

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varný prostor je silně znečištěný.                                      | Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství. |
| Pečené je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečené 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.                                                                                                                                           |
| Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.                             | Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.                                                                                                                         |
| Pečené 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.                                                         |
| Pečené není propečená.                                                  | Pečení nakrájete. Omáčku připravujte v nádobě na pečení a přidejte k ní plátky pečené. Maso upravujte pouze s mikrovlnným ohřevem.                                                                         |
| Grilovaný pokrm je vysušený.                                            | Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Použijte 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 břiše, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

### Pečení a grilování na roštu

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

**Upozornění:** V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 1.

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

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

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

Grilované kousky obračete 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 pečici 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

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

### 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 přístře nastavte vyšší hodnotu.

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

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

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

Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

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

Příslušenství, které nepoužíváte, vydejte 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 mikro-vlnného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|-------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| <b>Ryby</b>                               |                      |                |             |                                 |                                 |                    |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh | nádoba otevřená      | 1              |             | 170-190                         | -                               | 20-30              |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh | rošt                 | 2              |             | 2                               | 90                              | 15-20              |
| Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh    | nádoba uzavřená      | 1              |             | -                               | 600                             | 3                  |
|                                           |                      |                |             |                                 | 360                             | 2-7                |
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos | nádoba otevřená      | 1              |             | 170-190                         | -                               | 30-40              |
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos | nádoba otevřená      | 1              |             | 230-250                         | 360                             | 30-40              |
| Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos    | nádoba uzavřená      | 1              |             | -                               | 600                             | 10                 |
|                                           |                      |                |             |                                 | 360                             | 10-15              |
| <b>Rybí filé</b>                          |                      |                |             |                                 |                                 |                    |
| Rybí filé, přírodní, grilované            | rošt                 | 2              |             | 1*                              | -                               | 15-25              |
| Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g        | nádoba uzavřená      | 1              |             | -                               | 600                             | 4                  |
|                                           |                      |                |             |                                 | 360                             | 3-8                |
| <b>Rybí podkova</b>                       |                      |                |             |                                 |                                 |                    |
| Rybí podkova, silná 3 cm**                | rošt                 | 2              |             | 3                               | -                               | 18-22              |
| <b>Ryba, zmrazená</b>                     |                      |                |             |                                 |                                 |                    |
| Ryba, celá 300 g, např. pstruh            | nádoba uzavřená      | 1              |             | -                               | 600                             | 5                  |
|                                           |                      |                |             |                                 | 360                             | 7-12               |
| Rybí filé, přírodní                       | nádoba uzavřená      | 1              |             | 210-230                         | -                               | 30-45              |
| Rybí filé, přírodní, 400 g                | nádoba uzavřená      | 1              |             | -                               | 600                             | 10-15              |
| Rybí filé, zapečené                       | rošt                 | 2              |             | 220-240                         | -                               | 35-45              |
| Rybí filé, zapečené, 400 g                | nádoba otevřená      | 1              |             | 3                               | 360                             | 15-20              |
| Rybí prsty (průběžně obraťte)             | Plech na pečení      | 1              |             | 220-240                         | -                               | 15-25              |

\* předehřát

\*\* pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech



| Pokrm                                                  | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C/ stupeň grilování | Výkon mikro- vlnného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|--------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Rybí pokrmy</b>                                     |                      |                |             |                                 |                                  |                    |
| Rybí terina, 1 000 g                                   | forma na terinu      | 1              |             | -                               | 360                              | 20-25              |
| * předeheřtát                                          |                      |                |             |                                 |                                  |                    |
| ** pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech |                      |                |             |                                 |                                  |                    |

## Zelenina a přílohy

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

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

### Vaření v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

Nenajdete-li pro připravované množství pokrmu žádný údaj nastavení, prodlužte nebo zkrátte 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

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C/ stupeň grilování | Výkon mikro- vlnného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|-------|----------------------|----------------|-------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------|
|-------|----------------------|----------------|-------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------|

## Zelenina, čerstvá

|                           |                 |   |  |   |     |       |
|---------------------------|-----------------|---|--|---|-----|-------|
| Zelenina, čerstvá, 250 g* | nádoba uzavřená | 1 |  | - | 600 | 8-12  |
| Zelenina, čerstvá, 500 g* | nádoba uzavřená | 1 |  | - | 600 | 12-17 |

\* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

### Příslušenství

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

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy 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 přistě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předeheřtání se uvedeně 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 mikro- vlnného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Zelenina, zmrazená</b>                         |                                            |                |             |                                 |                                  |                    |
| Špenát, 450 g*                                    | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 13-18              |
| Zeleninová směs, 250 g*                           | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 10-14              |
| Zeleninová směs, 500 g*                           | nádoba uzavřená                            | 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                   | 1              |             | 200-220                         | 360                              | 15-20              |
| Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*           | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 10-13              |
| Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*       | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 13-17              |
| <b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>                |                                            |                |             |                                 |                                  |                    |
| Rosti (bramborové placky) (průběžně obračejte)    | univerzální vysoký plech                   | 2              |             | 180-200                         | -                                | 20-30              |
| Bramborové taštičky, plněné (obračejte)           | univerzální vysoký plech                   | 2              |             | 200-220                         | -                                | 18-28              |
| Krokety                                           | plech na pečení                            | 1              |             | 210-230                         | -                                | 15-25              |
| Bramborové hranolky (průběžně obračejte)          | plech na pečení                            | 1              |             | 200-210                         | -                                | 20-30              |
| Hranolky, 500 g                                   | univerzální vysoký plech                   | 1              |             | 250-270                         | 180                              | 15-20              |
| Hranolky, 2 úrovně (průběžně obračejte)           | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |             | 200-220                         | -                                | 30-40              |
| <b>Rýže</b>                                       |                                            |                |             |                                 |                                  |                    |
| Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml voda              | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 7-9                |
|                                                   |                                            |                |             |                                 | 180                              | 13-16              |
| Přírodní rýže, 250 g + 650 ml voda                | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 11-13              |
|                                                   |                                            |                |             |                                 | 180                              | 25-30              |
| Rizoto, 250 g + 900 ml voda                       | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 12-14              |
|                                                   |                                            |                |             |                                 | 180                              | 22-27              |
| <b>Obilné pokrmy</b>                              |                                            |                |             |                                 |                                  |                    |
| Kuskus, 250 g + 500 ml voda                       | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 6-8                |
| Jáhly nemleté, 250 g + 600 ml voda                | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 8-10               |
|                                                   |                                            |                |             |                                 | 180                              | 10-15              |
| Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml voda* | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 6-8                |
|                                                   |                                            |                |             |                                 | 180                              | 4-7                |
| Kroupy, 250 g + 750 ml voda                       | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 600                              | 11-13              |
|                                                   |                                            |                |             |                                 | 180                              | 25-30              |
| <b>Vejce</b>                                      |                                            |                |             |                                 |                                  |                    |
| Vaječná sedlina ze 2 vajec                        | nádoba uzavřená                            | 1              |             | -                               | 360                              | 6-8                |

\* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

## Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

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

### Příprava jogurtu

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

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

### Puding z pudingového prášku

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

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

### Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 4násobné množství mléka.
2. Rýži a mléko vložte do vysoké nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

3. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.
4. Jakmile mléko vystoupí, silně promíchejte a snižte výkon mikrovlnného ohřevu podle údajů v tabulce. Během vaření vícekrát promíchejte.

### Kompot

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

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

### Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

Použijte tepelně odolnou, plochou skleněnou nádobu, např. víko nákypané 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 vyfťete.






### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vydávající 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/ stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve W | Doba trvání v mín. |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| Puding z pudingového prášku*                                       | nádoba uzavřená      | 1                    |  | -                               | 600                            | 5-8                |
| Jogurt                                                             | formičky na 1 porci  | Dno varného prostoru |  | 40-45                           | -                              | 480-540            |
| Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*                                 | nádoba uzavřená      | 1                    |  | -                               | 600                            | 10                 |
|                                                                    |                      |                      |                                                                                     |                                 | 180                            | 20-25              |
| Kompot, 500 g                                                      | nádoba uzavřená      | 1                    |  | -                               | 600                            | 9-12               |
| Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček á 100 g** | nádoba otevřená      | 1                    |  | -                               | 600                            | 4-6                |

\* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

\*\* uzavřené sáčky položte na nádobu

## Úspora energie s druhy ohřevu eco

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

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

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

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

### Příslušenství

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

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

### Formy na pečení a nádoby

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

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

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

### Papír na pečení


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














### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch Eco

| Pokrm                                | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|--------------------------------------|--------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|
| <b>Koláče ve formě</b>               |                          |                |                                                                                     |               |                    |
| Třený koláč ve formě                 | věcnová/truhlíková forma | 1              |    | 140-160       | 60-80              |
| Dortový korpus z třeného těsta       | dortová forma            | 1              |    | 140-160       | 20-40              |
| Piškotový korpus, 2 vejce            | dortová forma            | 1              |    | 150-170       | 20-30              |
| Piškotový dort, 3 vejce              | rozevírací forma Ø 26 cm | 1              |    | 160-170       | 25-35              |
| Piškotový dort, 6 vajec              | rozevírací forma Ø 28 cm | 1              |    | 150-160       | 50-60              |
| <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              |
| Cukroví                              | plech na pečení          | 2              |  | 140-160       | 15-30              |
| Stříkané pečivo                      | plech na pečení          | 2              |  | 140-150       | 25-40              |

## Sušení

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

Použijte 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 stejné 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. Blanširovanou 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

| Pokrm                                                          | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hod. |
|----------------------------------------------------------------|---------------|----------------|-------------|---------------|--------------------|
| 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.

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 uvedené rozpětí nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

## Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omýjte.

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 oťete, 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).

Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

## Konec zavařování

### Ovoce

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

### Zelenina

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


Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo





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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

## Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny, drůbeže, masa, ryb a pečiva použijte 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 zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

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

## Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (–18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte. Rozmrazení se často daří lépe ve více krocích. Jsou společně uvedeny v tabulce.


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




















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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  mikrovlnný ohřev

| Pokrm                                                       | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                         | Výkon mikro-<br>vlnného<br>ohřevu ve W | Doba trvání<br>v min. |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|
| <b>Chléb, housky</b>                                        |                      |                |                                                                                     |                                        |                       |
| Chléb, 500 g                                                | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 3                     |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 10-15                 |
| Housky                                                      | rošt                 | 1              |    | 180                                    | 5-10                  |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 5-10                  |
| <b>Koláč</b>                                                |                      |                |                                                                                     |                                        |                       |
| Koláč, šfavnatý, 500 g                                      | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 5                     |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 15-20                 |
| Koláč, suchý, 750 g                                         | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 2                     |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 10-15                 |
| <b>Maso a drůbež</b>                                        |                      |                |                                                                                     |                                        |                       |
| kuře, celé, 1,2 kg*                                         | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 10                    |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 10-15                 |
| části drůbeže, 250 g*                                       | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 3                     |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 5-10                  |
| Kachna, 2 kg*                                               | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 10                    |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 30-40                 |
| Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 800 g*             | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 15                    |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 10-15                 |
| Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1 kg*              | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 15                    |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 20-30                 |
| Maso, vcelku, např. pečené (syrové maso) 1,5 kg*            | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 15                    |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 25-35                 |
| Maso, kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g* | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 8                     |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 5-10                  |
| Mleté maso, míchané, 200 g*                                 | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 90                                     | 8-15                  |
| Mleté maso, míchané, 500 g*                                 | nepřiklopná nádoba   | 1              |    | 180                                    | 5                     |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 10-15                 |
| Mleté maso, míchané, 800 g*                                 | nepřiklopná nádoba   | 1              |  | 180                                    | 10                    |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 15-20                 |
| <b>Ryby</b>                                                 |                      |                |                                                                                     |                                        |                       |
| Ryba, celá, 300 g*                                          | nepřiklopná nádoba   | 1              |  | 180                                    | 3                     |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 10-15                 |
| Rybí filé, 400 g*                                           | nepřiklopná nádoba   | 1              |  | 180                                    | 5                     |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 10-15                 |
| <b>Ovoce, zelenina</b>                                      |                      |                |                                                                                     |                                        |                       |
| Bobulovité ovoce, 300 g                                     | nepřiklopná nádoba   | 1              |  | 180                                    | 5-10                  |
| Zelenina, 600 g                                             | nepřiklopná nádoba   | 1              |  | 180                                    | 10                    |
|                                                             |                      |                |                                                                                     | 90                                     | 8-13                  |
| <b>Ostatní</b>                                              |                      |                |                                                                                     |                                        |                       |
| Máslu částečně rozmrazit, 125 g                             | nepřiklopná nádoba   | 1              |  | 90                                     | 7-9                   |

\* po uplynutí 1/2 času 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 rozmístíte pokrmy po celé ploše nádoby. Potraviny by neměly být navrstvené na sobě.

Pokrmy vždy zakryvejte. 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.

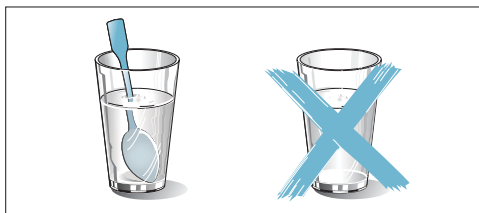
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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                                                                         | Výkon mikro- vlnného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|-------------------------------------------|-----------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Ohřívání nápojů</b>                    |                 |                |                                                                                     |                                  |                    |
| 200 ml (dobře zamíchat)                   | nádoba otevřená | 1              |  | 1000                             | 1-3                |
| 400 ml (dobře zamíchat)                   | nádoba otevřená | 1              |  | 1000                             | 2-6                |
| <b>Ohřívání kojenecké stravy</b>          |                 |                |                                                                                     |                                  |                    |
| Lahev s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)   | nádoba otevřená | 1              |  | 360                              | 1-3                |
| <b>Zelenina, chlazená</b>                 |                 |                |                                                                                     |                                  |                    |
| 250 g                                     | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                              | 3-8                |
| <b>Zelenina, zmrazená</b>                 |                 |                |                                                                                     |                                  |                    |
| volná, 250 g                              | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                              | 8-12               |
| Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                              | 11-16              |



| Pokrm                                                     | Nádoba          | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                       | Výkon mikrovlákného ohřevu ve W | Doba trvání v min. |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| <b>Pokrm, chlazené</b>                                    |                 |                |                                                                                   |                                 |                    |
| Pokrm na talíři, 1 porce                                  | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                             | 4-8                |
| Polévka, eintopf, 400 ml                                  | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                             | 5-7                |
| Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže        | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                             | 5-10               |
| Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory           | nádoba otevřená | 1              |  | 600                             | 5-10               |
| <b>Pokrm, zmrazené</b>                                    |                 |                |                                                                                   |                                 |                    |
| Pokrm na talíři, 1 porce                                  | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                             | 11-15              |
| Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)                 | nádoba uzavřená | 1              |  | 1000                            | 2-4                |
| Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                             | 7-10               |
| Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory           | nádoba uzavřená | 1              |  | 600                             | 11-15              |

## Zkušební pokrm

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

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

### Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch



| Pokrm                                                       | Příslušenství/Nádoba                       | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                       | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|
| <b>Pečení</b>                                               |                                            |                |                                                                                   |               |                    |
| Sťíkané pečivo                                              | plech na pečení                            | 1              |  | 140-150*      | 25-35              |
| Koláčky                                                     | plech na pečení                            | 1              |  | 150*          | 25-40              |
| Koláčky, 2 úrovně                                           | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 140*          | 35-45              |
| 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 předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu |                                            |                |                                                                                   |               |                    |
| ** předehřívajte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu       |                                            |                |                                                                                   |               |                    |

### Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril




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







**Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu**

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy použijte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

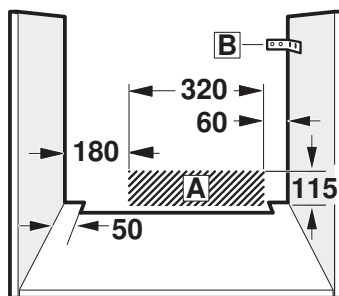
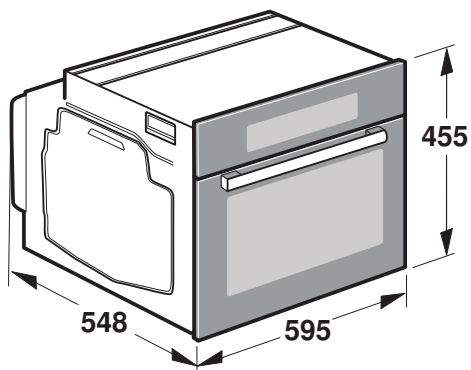
Stavíte-li nádobu na rošt, zasuňte jej vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Použité druhy ohřevu:

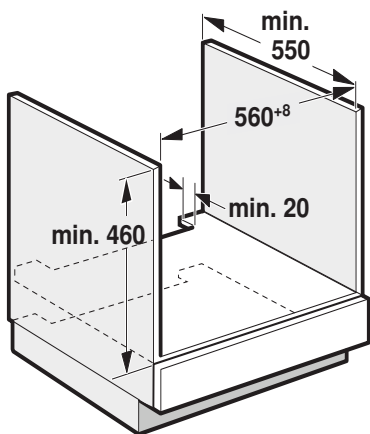
-  4D horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  mikrovlnný ohřev

| Pokrm                                           | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu                                                                       | Teplota v °C | Výkon mikro-<br>vlnného<br>ohřevu ve W | Doba trvání<br>v min. |
|-------------------------------------------------|----------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|-----------------------|
| <b>Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu</b>  |                      |                |                                                                                   |              |                                        |                       |
| Maso                                            | nepřiklopená nádoba  | 1              |  | -            | 180                                    | 5                     |
|                                                 |                      |                |                                                                                   |              | 90                                     | 10-15                 |
| <b>Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu</b>        |                      |                |                                                                                   |              |                                        |                       |
| Vaječné mléko                                   | nepřiklopená nádoba  | 1              |  | -            | 360                                    | 15                    |
|                                                 |                      |                |                                                                                   |              | 180                                    | 20-25                 |
| Piškot                                          | nádoba otevřená      | 1              |  | -            | 600                                    | 7-9                   |
| Sekaná                                          | nádoba otevřená      | 1              |  | -            | 600                                    | 22-27                 |
| <b>Vaření kombinované s mikrovlnným ohřevem</b> |                      |                |                                                                                   |              |                                        |                       |
| Zapékané brambory                               | nádoba otevřená      | 1              |  | 150-170      | 360                                    | 25-30                 |
| Koláč                                           | nádoba otevřená      | 1              |  | 190-210      | 180                                    | 12-18                 |
| Kuře                                            | nádoba otevřená      | 1              |  | 180-200      | 360                                    | 25-35                 |

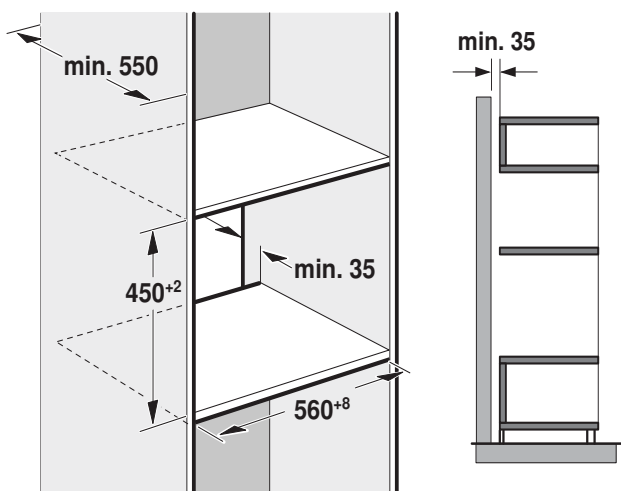
1



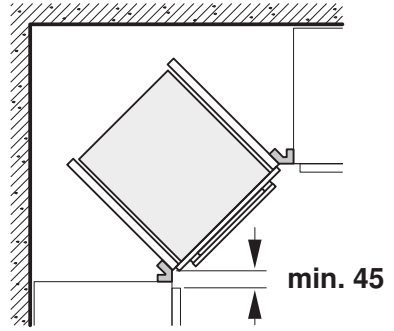
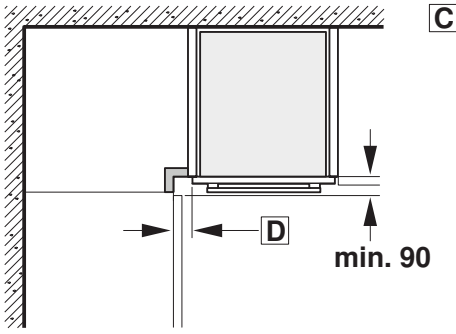
2



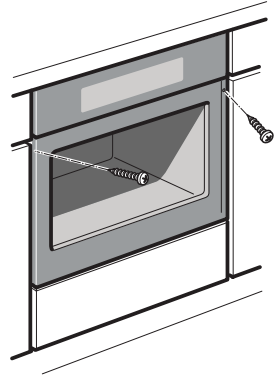
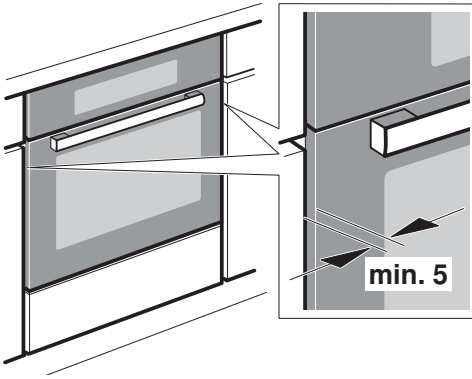
3



4



5



## Důležité pokyny – obrázek 1

- Vestavná skříňka nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky umístěné výše, musí být zachována vzdálenost minimálně 35 mm.
- Vestavná skříňka musí mít na přední straně větrací otvor 50 cm<sup>2</sup>. U nábytkových korpusů bez větracího výřezu v zadní části postranních stěn 200 cm<sup>2</sup>. Za tímto účelem seřízněte kryt soku nebo namontujte větrací mřížku.
- Větrací drážky a sací otvory nesmí být zakryté.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili požezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklopným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

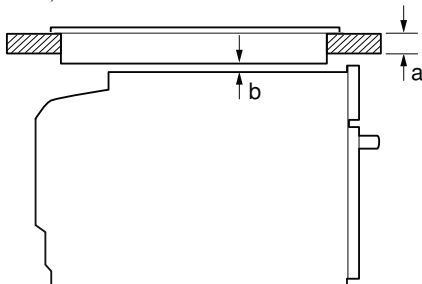
### ▲ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Proto při montáži dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od elektronických implantátů.

### Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Je-li spotřebič vestaven pod varnou deskou, musí být dodrženy následující minimální rozměry (případně včetně nosné konstrukce):



| Druh varné desky                | a        | a        | b    |
|---------------------------------|----------|----------|------|
|                                 | nasazená | v rovině |      |
| Indukční varná deska            | 42 mm    | 44 mm    | 5 mm |
| Celoplošná indukční varná deska | 48 mm    | 53 mm    | 5 mm |
| Plynová varná deska             | 37 mm    | 47 mm    | 5 mm |
| Elektrická varná deska          | 28 mm    | 30 mm    | 2 mm |

Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

### Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

### Vestavba do rohu – obrázek 4

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **C**. Rozměr **D** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

### Připojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany 1 a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!).

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

### Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

### Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutá = ochranný vodič ⊕, modrá = nulový vodič, hnědá = fáze (krajní vodič).

### Pouze Velká Británie a Austrálie

Připojte minimálně pomocí 16A zástrčky nebo použijte jistič 16 A.

### Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

### Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněny tepelněizolační lišty.

### Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

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

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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



# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH**

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)**.  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



**Kompaktná rúra na pečenie s funkciou  
mikrovlnného ohrevu  
CMG633BS1**



**BOSCH**

[sk] Návod na používanie

# Obsah

|                                                                                   |                                                                        |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----|
|    | <b>Použitie k určenému účelu</b> .....                                 | 4  |
|    | <b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....                              | 4  |
|                                                                                   | Všeobecne .....                                                        | 4  |
|                                                                                   | Mikrovlnná rúra .....                                                  | 5  |
|    | <b>Príčiny škôd</b> .....                                              | 6  |
|                                                                                   | Všeobecne .....                                                        | 6  |
|                                                                                   | Mikrovlnná rúra .....                                                  | 7  |
|    | <b>Ochrana životného prostredia</b> .....                              | 7  |
|                                                                                   | Úspora energie .....                                                   | 7  |
|                                                                                   | Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia ..... | 7  |
|    | <b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....                             | 8  |
|                                                                                   | Ovládací panel .....                                                   | 8  |
|                                                                                   | Ovládacie prvky .....                                                  | 8  |
|                                                                                   | Displej .....                                                          | 9  |
|                                                                                   | Druhy prevádzky .....                                                  | 9  |
|                                                                                   | Druhy ohrevu .....                                                     | 9  |
|                                                                                   | Mikrovlnný ohrev .....                                                 | 10 |
|                                                                                   | Ďalšie informácie .....                                                | 10 |
|                                                                                   | Funkcie varného priestoru .....                                        | 10 |
|    | <b>Príslušenstvo</b> .....                                             | 11 |
|                                                                                   | Dodané príslušenstvo .....                                             | 11 |
|                                                                                   | Zasunutie príslušenstva .....                                          | 11 |
|                                                                                   | Osobitné príslušenstvo .....                                           | 12 |
|    | <b>Pred prvým použitím</b> .....                                       | 13 |
|                                                                                   | Prvé uvedenie do prevádzky .....                                       | 13 |
|                                                                                   | Čistenie varného priestoru a príslušenstva .....                       | 13 |
|   | <b>Ovládanie spotrebiča</b> .....                                      | 13 |
|                                                                                   | Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....                                   | 13 |
|                                                                                   | Spustenie prevádzky .....                                              | 13 |
|                                                                                   | Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....                                | 14 |
|                                                                                   | Rýchle rozohrievanie .....                                             | 14 |
|  | <b>Časové funkcie</b> .....                                            | 15 |
|                                                                                   | Nastavenie času trvania .....                                          | 15 |
|                                                                                   | Nastavenie konca .....                                                 | 15 |
|                                                                                   | Nastavenie časovača .....                                              | 16 |
|  | <b>Mikrovlnný ohrev</b> .....                                          | 17 |
|                                                                                   | Riadi .....                                                            | 17 |
|                                                                                   | Výkony mikrovlnného ohrevu .....                                       | 17 |
|                                                                                   | Nastavenie mikrovlnného ohrevu .....                                   | 17 |
|                                                                                   | Nastavenie ohrevu Mikrokombi .....                                     | 18 |
|                                                                                   | Sušenie .....                                                          | 18 |
|  | <b>Detická poistka</b> .....                                           | 19 |
|                                                                                   | Aktivovanie a deaktivovanie .....                                      | 19 |
|  | <b>Základné nastavenia</b> .....                                       | 19 |
|                                                                                   | Zmena základných nastavení .....                                       | 19 |
|                                                                                   | Zoznam základných nastavení .....                                      | 19 |
|                                                                                   | Výpadok elektrického prúdu .....                                       | 20 |
|                                                                                   | Zmena času .....                                                       | 20 |
|  | <b>Čistiace prostriedky</b> .....                                      | 20 |
|                                                                                   | Vhodné čistiace prostriedky .....                                      | 20 |
|                                                                                   | Udržiavanie čistoty spotrebiča .....                                   | 21 |
|  | <b>Rámy</b> .....                                                      | 22 |
|                                                                                   | Vyvesenie a zavesenie rámov .....                                      | 22 |
|  | <b>Dvierka spotrebiča</b> .....                                        | 23 |
|                                                                                   | Odoberanie krytu dvierok .....                                         | 23 |
|                                                                                   | Demontáž a montáž skiel dvierok .....                                  | 23 |
|  | <b>Porucha - čo robiť?</b> .....                                       | 25 |
|                                                                                   | Poruchy odstránite sami .....                                          | 25 |
|                                                                                   | Maximálny čas prevádzky .....                                          | 25 |
|                                                                                   | Osvetlenie varného priestoru .....                                     | 25 |
|  | <b>Služba zákazníkom</b> .....                                         | 26 |
|                                                                                   | Číslo E a číslo FD .....                                               | 26 |
|  | <b>Jedlá</b> .....                                                     | 26 |
|                                                                                   | Upozornenia týkajúce sa programov .....                                | 26 |
|                                                                                   | Nastavenie jedla s AutoPilot .....                                     | 26 |
|  | <b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....               | 27 |
|                                                                                   | Silkónové formy .....                                                  | 27 |
|                                                                                   | Koláče a drobné pečivo .....                                           | 27 |
|                                                                                   | Chlieb a pečivo .....                                                  | 30 |
|                                                                                   | Pizza, quiche a pikantné koláče .....                                  | 32 |
|                                                                                   | Nákyp a suflé .....                                                    | 33 |
|                                                                                   | Hydina .....                                                           | 34 |
|                                                                                   | Mäso .....                                                             | 36 |
|                                                                                   | Ryby .....                                                             | 39 |
|                                                                                   | Zelenina a prílohy .....                                               | 41 |
|                                                                                   | Dezert .....                                                           | 43 |
|                                                                                   | Úspora energie s druhom ohrevu eco .....                               | 44 |
|                                                                                   | Sušenie .....                                                          | 45 |
|                                                                                   | Zaváranie .....                                                        | 45 |
|                                                                                   | Rozmrazovanie .....                                                    | 46 |
|                                                                                   | Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu .....                     | 48 |
|                                                                                   | Skúšobné jedlá .....                                                   | 50 |

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: [www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)

## Použitie k určenému účelu

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

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

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Všeobecne

#### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárate jeho dverka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zatažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

#### Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dveriek spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko spotrebiča. Dverka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky 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 elektrického výboja!**

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákaznického servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom 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 papuč, vankúšikov s obilnými alebo inými zrnkami, handier na čistenie, vlhkých odevov a podobne. Ešte po niekoľkých hodinách sa môžu napríklad zohriaťe 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 nesušte v mikrovlnnej rúre. Potraviny s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, nikdy nezomrazujte 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 zohriatí výbušným spôsobom prasknúť. Nikdy nevarujte vajcia alebo nezohrievajte vajcia uvarené natvrdo v škrupinke. Nikdy nevarujte 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 rozhorčiť. 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.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!**

Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k utajenému varu. To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez toho, že by došlo k vypustovaniu typických bublín. Už pri malom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko vykipieť a rozstreknúť 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.

### **⚠ 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 unikáť 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 unikáť 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 škôd

### Všeobecne

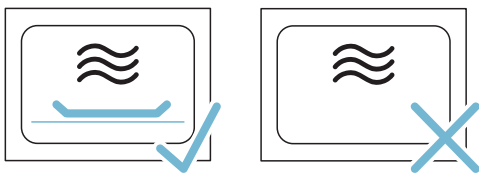
#### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Allobal: Allobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty 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 neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprívrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šľava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplníte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šľava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej 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 sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte ane vešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatvorení spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by 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.
- 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. → "Ovládanie spotrebiča" na strane 13



- 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 predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- 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.

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



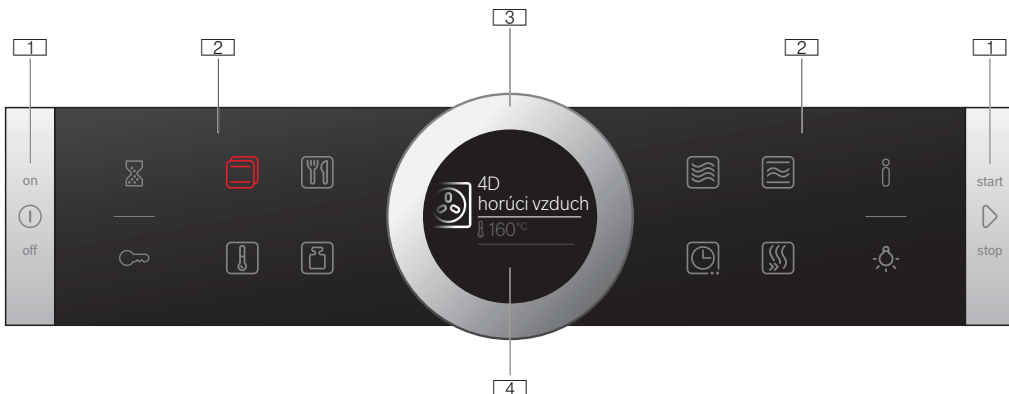
Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

## 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.



### 1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo na ovládacom paneli majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením. Na spotrebičoch, ktoré nemajú čelá z nehrdzavejúcej ocele, sú aj tieto obidve tlačidlá dotykové polia bez tlakového bodu.

### 2 Dotykové polia

Pod dotykovými poľami sa nachádzajú senzory. Pri výbere funkcie stlačte len príslušný symbol.

### 3 Otočný volič

Otočný volič je umiestnený tak, že ho môžete bez obmedzenia otáčať doľava alebo doprava. Zľahka ho stlačte a prstom ním pohybujte požadovaným smerom.

### 4 Displej

Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.

## Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôbené 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 poľí.

| Symbol          | Význam     |                                                                                     |
|-----------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tlačidlá</b> |            |                                                                                     |
| ⓪               | on/off     | Zapnutie a vypnutie spotrebiča                                                      |
| ▷               | start/stop | Spustenie a zastavenie prevádzky alebo dlhým stlačením (cca 3 s) zrušenie prevádzky |

## Ovládací panel

Cez ovládací panel nastavte pomocou tlačidiel, dotykových poľí a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia. Prehľad ukazuje ovládací panel zapnutého spotrebiča so zvoleným druhom ohrevu.

### Dotykové polia vonku

|    |                              |                                                                            |
|----|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| ⌚  | Časovač                      | Výber časovača                                                             |
| 🔑  | Detská poistka               | Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky dlhým stlačením (cca 4 s)      |
| ℹ️ | Informácia                   | Zobrazí pokyny<br>Vyvolanie základných nastavení dlhým stlačením (cca 3 s) |
| 💡  | Osvetlenie varného priestoru | Zapnutie a vypnutie osvetlenia varného priestoru                           |

### Dotykové polia vnútri

|    |                      |                                                               |
|----|----------------------|---------------------------------------------------------------|
| 📄  | Druhy ohrevu         | Výber druhu prevádzky Druhy ohrevu                            |
| 🌡️ | teplota              | Výber teploty varného priestoru                               |
| 🍷  | AutoPilot            | Výber druhu prevádzky Jedlá s programami pečenia              |
| 📦  | Hmotnosť             | Výber hmotnosti pri druhu prevádzky Jedlá                     |
| 🌀  | Mikrovlnný ohrev     | Výber druhu prevádzky „Mikrovlnný ohrev“                      |
| 🕒  | Časové funkcie       | Výber časových funkcií                                        |
| 🍳  | Ohrev Mikro-kombi    | Výber druhu prevádzky „Ohrev Mikro-kombi“                     |
| 🔥  | Rýchle rozohrievanie | Spustenie a zrušenie rýchleho rozohrievania varného priestoru |

Dotykové pole, ktorého hodnota sa môže zmeniť alebo je zobrazená v popredí, svieti červeným svetlom.



## Otočný volič

Otočným voličom zmeníte nastavené hodnoty, ktoré sa zobrazia na displeji.

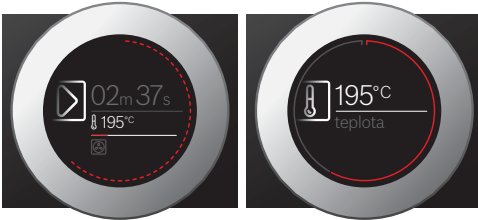
Pri väčšine zoznamoch výberu, napr. pri teplote, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť. Pri druhoch ohrevu napríklad začína po poslednej položke opäť prvá.

## Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom, vhodne na každú situáciu.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom s bielou čiarou pod ňou. Hodnota má sivé pozadie.

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zvýraznenie | Zvýraznená hodnota sa dá priamo zmeniť bez toho, aby sa predtým musela voliť.<br>Po štarte prevádzky je vždy v popredí teplota alebo stupeň. Biela línia je súčasne línia rozohrievania a vyplní sa načerveno.<br><b>Upozornenie:</b> Pri mikrovlnnom ohreve je čas zvýraznený. Línia rozohrievania sa neobjaví. |
| Zväčšenie   | Keď otočným voličom zmeníte zvýraznenú hodnotu, zväčšene sa zobrazí len táto hodnota.                                                                                                                                                                                                                            |



## Obvodová línia



Vonku na displeji sa nachádza obvodová línia.

Keď zmeníte hodnotu, obvodová línia vám ukáže, kde sa nachádzate v zozname výberu. Podľa oblasti

## Druhy ohrevu

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

Symboly jednotlivých druhov ohrevu pomáhajú pri orientácii.

| Druh ohrevu                                                                                         | Teplota     | Použitie                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D horúci vzduch  | 30 – 275 °C | Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach.<br>Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.                                       |
|  Horúci vzduch eco | 30 – 275 °C | Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania.<br>Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. |

nastavenia je obvodová línia súvislá alebo rozdelená na segmenty a závisí od dĺžky zoznamu výberu.

Počas prevádzky sa obvodová línia v sekundovom takte vyplní načerveno. Po každej celej minúte sa segmenty vyplňajú znova spredu. Pri plynúcom čase trvania zhasne každú sekundu jeden segment.

## Indikácia teploty

Po spustení prevádzky sa vám na displeji graficky zobrazí aktuálna teplota varného priestoru.

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Línia rozohrievania        | Biela línia pod teplotou sa plní zľava doprava načerveno, čím viac sa varný priestor rozohrieva. Keď použijete predhrievanie, optimálny časový bod na zasunutie jedla je dosiahnutý, keď je celá línia po obvode vyplnená.<br>Pri stupňoch nastavenia, napr. stupňoch grilovania je línia rozohrievania hneď vyplnená načerveno. |
| Indikátor zvyškového tepla | Keď je spotrebič vypnutý, obvodová línia zobrazuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Čím je zvyškové teplo menšie, tým tmavšia je obvodová línia a napokon celkom zmizne.                                                                                                                                                      |

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.






## Druhy prevádzky

Váš spotrebič má rôzne druhy prevádzky, ktoré vám uľahčia používanie spotrebiča.

Presný opis nájdete v príslušných kapitolách.

| Druh prevádzky                                           | Použitie                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Druhy ohrevu<br>→ "Ovládanie spotrebiča"<br>na strane 13 | Na optimálnu prípravu vašich jedál sú k dispozícii rôzne, presne prispôsobené druhy ohrevu. |
| AutoPilot<br>→ "Jedlá" na strane 26                      | Pre veľa jedál sú už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia.                              |
| Mikrovlnný ohrev<br>→ "Mikrovlnný ohrev"<br>na strane 17 | Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše jedlá rýchlejšie uvariť, zohrievať a rozmrazovať.   |

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

|                                                                                  |                                  |                                                             |                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 vŕtí horúci vzduch okolo jedla. |
|  | Gril, veľká plocha               | Stupne grilovania:<br>1 = slabo<br>2 = stredne<br>3 = silno | Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.                                     |
|  | Gril, malá plocha                | Stupne grilovania:<br>1 = slabo<br>2 = stredne<br>3 = silno | Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov alebo toastov a na zapekanie. Rozohreje sa stredná plocha pod vyhrievacím telesom grilu.                                 |
|  | Predhrievanie riadu              | 30 – 70 °C                                                  | Na zohrievanie riadu.                                                                                                                                                   |
|  | Sušenie                          | 150 °C                                                      | Po prevádzke s mikrovlnným ohrevom vysušte varný priestor, aby v ňom nezostala vlhkosť.                                                                                 |

### Navrhované hodnoty

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

### Mikrovlnný ohrev

Aby ste vždy použili správny výkon mikrovlnného ohrevu, nájdete tu prehľad rôznych oblastí použitia.

| Výkon mikrovlnného ohrevu | Maximálny čas trvania | Použitie                                            |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------|
| 90 W                      | 1 hodina 30 minút     | Na rozmrazovanie chúlостivých jedál.                |
| 180 W                     | 1 hodina 30 minút     | Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu.                 |
| 360 W                     | 1 hodina 30 minút     | Na dusenie mäsa a na ohrievanie chúlостivých jedál. |
| 600 W                     | 1 hodina 30 minút     | Na zohrievanie a varenie jedál.                     |
| 1 000 W                   | 30 minút              | Na zohrievanie tekutín.                             |

### Ohrev Mikrokombi

Výber druhov ohrevu môžete kombinovať s mikrovlnným ohrevom. Spotrebič ohrieva a súčasne sa pripojí mikrovlnný ohrev. Takto bude vaše jedlo rýchlejšie hotové.

Na to sú vhodné výkony mikrovlnných rúr medzi 90 a 360 W.

### Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia a ďalšie informácie o aktuálnej akcii.

Stlačte pole **i**. Upozornenie sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji. Keď sú upozornenia dlhšie, otočným vľočom listujte až na koniec.

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

### Funkcie varného priestoru

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. → "Základné nastavenia" na strane 19

## Osvetlenie varného priestoru

Keď otvoríte dverka spotrebiča, osvetlenie varného priestoru sa zapne. Ak zostanú dverka otvorené dlhšie ako cca 15 minút, svetlenie 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. → "Základné nastavenia" na strane 19

## Chladiaci ventilátor

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

## Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa spotrebič preheje.

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

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

→ "Základné nastavenia" na strane 19

## Príslušenstvo

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

### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Rošt</b><br/>Na riad, na formy na koláče a nákypy.<br/>Na pečené mäso a grilované kusky.<br/>Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.</p>                                                      |
|  | <p><b>Univerzálny pekáč</b><br/>Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.<br/>Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p> |

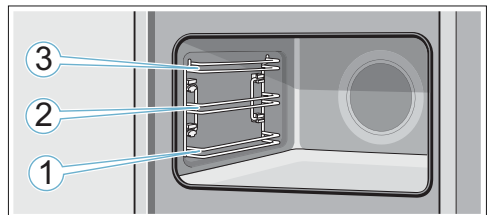
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

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

### Zasunutie príslušenstva

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




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

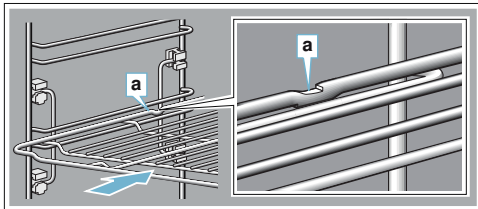
### Upozornenia

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

## Zaisťovacia funkcia

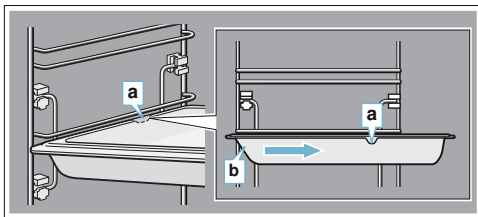
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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. Zošíknenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dverkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



## Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise alebo v špecializovaných predajniach. 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.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.

→ "Služba zákazníkom" na strane 26

| Osobitné príslušenstvo                                                                                                                                                                              | Objednávacie číslo |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Rošt</b><br>Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.                                                                                                                | HEZ634080          |
| <b>Univerzálny pekáč</b><br>Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť aj ako záchytnú nádobu na tuk.   | HEZ632070          |
| <b>Plech na pečenie</b><br>Na koláče na plechu a drobné pečivo.                                                                                                                                     | HEZ631070          |
| <b>Vkladací rošt</b><br>Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.                                                               | HEZ324000          |
| <b>Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom</b><br>Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dá ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča. | HEZ632010          |
| <b>Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom</b><br>Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.                                                                            | HEZ631010          |
| <b>Profesionálna panvica</b><br>Na prípravu veľkých množstiev.                                                                                                                                      | HEZ633070          |
| <b>Pokrievka na profesionálnu panvicu</b><br>Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.                                                                                                        | HEZ633001          |
| <b>Plech na pizzu</b><br>Na pizzu a veľké okrúhle koláče.                                                                                                                                           | HEZ617000          |
| <b>Grilovací plech</b><br>Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.                                                                    | HEZ625071          |
| <b>Kameň na pečenie chleba</b><br>Na prípravu domáceho chleba, zemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.         | HEZ327000          |
| <b>Sklený pekáč (5,1 l)</b><br>Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.                                                                                       | HEZ915001          |
| <b>Sklená miska</b><br>Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.                                                                                                                | HEZ864000          |
| <b>Sklená panvica</b><br>Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.                                                                                                                                      | HEZ636000          |

## Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte 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. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa objaví výzva.

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť na základné nastavenia. → "Základné nastavenia" na strane 19


### Nastavenie jazyka

Ako prvý sa objaví jazyk. Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Na potvrdenie ťuknite na pole . Objaví sa ďalšie nastavenie.

### Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00 hod.“.

1. Otočným voličom nastavte čas.
2. Na potvrdenie stlačte pole .

Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené. Zobrazí sa aktuálny čas.

### Čistenie varného priestoru a príslušenstva


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

#### Čistenie varného priestoru

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

Dbajte pritom na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handričkou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole. → "Ovládanie spotrebiča" na strane 13

| Nastavenia  |                                                                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Druh ohrevu | 4D horúci vzduch  |
| Teplota     | 240 °C                                                                                               |
| Čas trvania | 1 hodina                                                                                             |

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania tlačidlom on/off .

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

#### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

## Ovládanie 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

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

**Upozornenie:** Detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči. Určité zobrazenia a upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné aj vtedy, 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  zapnite spotrebič.

Všetky dotykové polia sa rozsvietia na červeno. Na displeji sa objaví logo Bosch a potom prvý druh ohrevu zoznamu výberu.

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 19

### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off  vypnite spotrebič.

Prípadne prebiehajúca funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas alebo príp. ukazovateľ zvyškového tepla.


**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie. → "Základné nastavenia" na strane 19


### Spustenie prevádzky

Každú prevádzku musíte spustiť tlačidlom start/stop .

Po spustení sa na displeji okrem nastavení objaví zobrazenie času. Okrem toho sa objaví kruhová obvodová línia a línia rozohrievania.


### Zastavenie prevádzky

Tlačidlom start/stop  môžete prevádzku aj prerušiť a znova spustiť.

Keď tlačidlo start/stop  podržíte cca 3 sekundy stlačené, prevádzka sa celkom zruší a všetky nastavenia sa vynulujú.

**Upozornenie:** Po prerušení alebo zrušení prevádzky môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.


## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Ťknite na pole , aby ste zvolili druh prevádzky. Symbol svieti načerveno a na displeji sa objaví prvý druh ohrevu s návrhom teploty.


Príklad na obrázku: grilovanie s cirkuláciou vzduchu  pri 195 °C.

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.




2. Ťknite na pole . Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazená teplota.
3. Otočným voličom nastavte teplotu.



4. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas na displeji zobrazuje, ako dlho už prevádzka beží.





Spotrebič začne hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off  vypnete spotrebič.

**Upozornenie:** Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → *Strana 15*

## Zmena

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohybuje otočným voličom, teplota sa priamo zmení a uloží.


Keď chcete zmeniť druh ohrevu, prerušte predtým prevádzku tlačidlom start/stop  a ťknite na pole . Objaví sa prvý druh ohrevu s príslušným návrhom teploty. Druh ohrevu zmeňte otočným voličom.

**Upozornenie:** Keď zmeníte druh ohrevu, aj ostatné nastavenia sa vynulujú.

## Rýchle rozohrievanie

Pomocou rýchleho rozohrievania môžete skrátiť čas rozohrievania.


Vhodný druh ohrevu pre rýchle rozohrievanie je:

-  4D horúci vzduch

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď je rýchle rozohrievanie skončené.

## Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu a nastavenú teplotu minimálne 100 °C. Ináč sa rýchle rozohrievanie nedá aktivovať.


1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte pole .

Symbol svieti červenou farbou. Na displeji sa objaví upozornenia na potvrdenie.

Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti. Vložte jedlo do varného priestoru.




**Upozornenie:** Časová funkcia Čas trvania sa spustí hneď s rýchlym rozohrievaním. Čas trvania nastavte až vtedy, keď rýchle rozohrievanie skončené.



## Zrušenie


Na zrušenie rýchleho rozohrievania ťknite znova na pole . Symbol už nesvieti.

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

| Časové funkcie                                                                              | Použitie                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Čas trvania | Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.                                                                                          |
|  Koniec      | Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.                                     |
|  Časovač     | Časovač funguje ako kuchynský budík. Beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič vypne a nezapne automaticky. |

Čas trvania a koniec sa po nastavení prevádzky dajú vyvolať prostredníctvom poľa . Časovač má vlastné pole  a dá sa kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na časovači zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť ťuknutím na pole .

**Upozornenie:** To, ako dlho znie signál, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 19

### Nastavenie času trvania

Čas prípravy vášho jedla môžete nastaviť na spotrebiči. Vďaka tomu sa čas prípravy nechcene neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.


#### Nastavenie

Podľa toho, ktorým smerom najprv otočíte otočný vlnič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.


Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch.


Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením ťuknite na pole . Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený čas trvania.
3. Otočným vlničom nastavte požadovaný čas trvania.





Po niekoľkých sekundách sa hodnota prevezme alebo dvakrát ťuknite na pole . Na displeji je pod druhom prevádzky a teplotou alebo stupňom zobrazený čas trvania.


4. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plynie.





Spotrebič začne hriať.


Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s.

Prostredníctvom poľa  môžete znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop  pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off .

### Zmena a zrušenie

Čas trvania zmeníte ťuknutím na pole . Čas trvania je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným vlničom. Ťuknutím na pole  prevezmite zmenu.

Keď chcete zrušiť čas trvania, nastavte čas trvania celkom naspäť na nulu. Po prevzatí zmeny môžete v prevádzke pokračovať tlačidlom start/stop  bez času trvania.

### Nastavenie konca

Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vložiť jedlo do varného priestoru a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

#### Upozornenia


- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, keď bolo prevádzka spustená. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

#### Nastavenie


Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.


Príklad na obrázku: Nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:00 hod.

1. Nastavte druh prevádzky a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte čas trvania.

3. Pred spustením znova ťuknite na pole . Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený koniec.
4. Otočným voličom posuňte koniec na neskôr.





Hodnota sa prevezme po niekoľkých sekundách alebo znova ťuknite na pole . Na displeji je pod druhom prevádzky a teplotou alebo stupňom zobrazený čas skončenia.


5. Spustíte tlačidlom start/stop . Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa má spotrebič spustiť.






Spotrebič je v čakacej pozícii. Keď sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.


Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s.

Prostredníctvom poľa  môžete znova nastaviť čas trvania alebo tlačidlom start/stop  pokračovať v prevádzke bez času trvania.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off .

### Zmena a zrušenie

Keď chcete zmeniť čas skončenia, prerušte predtým prevádzku tlačidlom start/stop  a dvakrát ťuknite na pole . Čas skončenia je v popredí zobrazený bielou farbou a môže sa zmeniť otočným voličom. Po stlačení tlačidla start/stop  bude prevádzka pokračovať.

Keď chcete zrušiť čas skončenia, nastavte čas skončenia celkom naspäť na nulu. Tlačidlom štart/stop  môžete priamo spustiť nastavený čas trvania.

**Upozornenie:** Zmena času skončenia je možná len vtedy, keď čas trvania ešte prebieha. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.

## Nastavenie časovača



Časovač beží paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ho kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul časovač alebo čas trvania.

### Nastavenie

Čas nastavený na časovači začína vždy na nula minútach.


Čím je vyššia hodnota, tým väčšie časové kroky budú pri nastavení.

Nastaviť sa dá maximálne 24 hodín.

1. Stlačte pole . Symbol svieti červenou farbou. Na displeji je v popredí čas nastavený na časovači biely.
2. Otočným voličom nastavte čas na časovači.
3. Spustíte stlačením poľa .

**Upozornenie:** Po niekoľkých sekundách sa automaticky spustí časovač.


Čas na časovači sa odpočítava.

Časovač zostane na displeji viditeľný, keď je spotrebič vypnutý. Pri prebiehajúcej prevádzke sú nastavenia prevádzky v popredí. Keď ťuknete na pole , zobrazí sa na niekoľko sekúnd čas nastavený na časovači.

Keď uplynie čas nastavený na časovači, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Symbol už nesvieti.

**Tip:** Keď sa čas nastavený na časovači vzťahuje na prevádzku spotrebiča, použite čas trvania. Čas je v popredí viditeľný a spotrebič sa automaticky vypne.

### Zmena a zrušenie

Čas na časovači zmeníte stlačením poľa . Čas časovača je biely a zvýraznený a môže sa zmeniť otočným voličom.

Keď chcete zrušiť časovač, nastavte časovač znova úplne naspäť. Po prevzatí zmien už symbol nesvieti.



## Mikrovlnný ohrev

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

Abyste 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 riad

Vhodný žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky alebo tepelne stabilného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny.

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.

### Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad. 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.

## Výkony mikrovlnného ohrevu




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

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


| Výkon   | Použitie                                           | Maximálny čas trvania |
|---------|----------------------------------------------------|-----------------------|
| 90 W    | Na rozmrazovanie chúlolistých jedál                | 1 h 30 min            |
| 180 W   | Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu                 | 1 h 30 min            |
| 360 W   | Na dusenie mäsa a na ohrievanie chúlolistých jedál | 1 h 30 min            |
| 600 W   | Na zohrievanie a dusenie jedál                     | 1 h 30 min            |
| 1 000 W | Na zohrievanie tekutín                             | 30 min                |

## Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Prihliadajte na údaje k vhodnému riadu, skôr ako nastavíte mikrovlnný ohrev.



1. Ťknite na pole . Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený výkon mikrovlnného ohrevu.
2. Otočným voličom nastavte výkon mikrovlnného ohrevu.
3. Ťknite na pole . Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený čas trvania.
4. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
5. Spustíte tlačidlom start/stop . Čas prevádzky na displeji plynie. Lína rozohrievania sa neobjaví pri mikrovlnnom ohreve. Spotrebič sa spustí.


Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off .

### Zmena a zrušenie

Po štarte zostane v popredí čas trvania. Keď pohnete otočným voličom, priamo sa zmení a uloží čas trvania.

Na zmenu výkonu mikrovlnného ohrevu zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop  a otočným voličom zmeňte výkon mikrovlnného ohrevu. Po stlačení tlačidla start/stop  bude prevádzka pokračovať. Čas trvania ostane zachovaný.

Ak chcete zrušiť mikrovlnný ohrev, zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop  a zvolte iný druh prevádzky.





## Nastavenie ohrevu Mikrokombi

Druh ohrevu môžete použiť aj kombinovane s mikrovlnným ohrevom.

Možné kombinácie sú:


- 90 W + 4D horúci vzduch
- 90 W + gril s cirkuláciou vzduchu
- 180 W + gril s cirkuláciou vzduchu
- 360 W + gril s cirkuláciou vzduchu

Prihliadajte na údaje k vhodnému riadiu, skôr ako nastavíte ohrev Mikrokombi.

1. Ťuknite na pole .  
Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazená kombinácia.
2. Otočným voličom nastavte požadovanú kombináciu.
3. Ťuknite na pole .  
Na displeji je teplota v popredí zobrazená bielou farbou.
4. Otočným voličom nastavte teplotu.
5. Ťuknite na pole .  
Na displeji je v popredí bielou farbou zobrazený čas trvania.
6. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
7. Spustíte tlačidlom start/stop .  
Čas prevádzky na displeji plynie.

Spotrebič sa spustí.


Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič ukončí prevádzku. Na displeji je zobrazený čas trvania 00m 00s.

Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič tlačidlom on/off .


### Zmena a zrušenie

Po štarte zostane v popredí teplota. Keď pohnete otočným voličom, teplota, resp. stupeň sa priamo zmení a uloží.

Keď chcete zmeniť čas trvania, ťuknite na textové pole „Čas trvania“ a otočným voličom zmeňte hodnotu. Zmena sa priamo prevezme.

Na zmenu druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu najskôr zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop . Ťuknite na textové pole druhu ohrevu alebo výkonu mikrovlnného ohrevu a zmeňte ho.

**Upozornenie:** Keď zmeníte druh ohrevu alebo výkon mikrovlnného ohrevu, zrušia sa aj ostatné nastavenia.





Ak chcete zrušiť ohrev Mikrokombi, zastavte prevádzku pomocou tlačidla start/stop  a zvolte iný druh prevádzky.

## Sušenie

Vysušte varný priestor po ukončení prevádzky, aby v ňom neostala žiadna vlhkosť.

### Spustenie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zohreje, takže sa vlhkosť vo varnom priestore odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z varného priestoru.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
3. V prípade potreby tlačidlom on/off  zapnite spotrebič.
4. Stlačte pole .  
Na displeji sa zobrazí prvý druh ohrevu.
5. Otočným voličom nastavte druh ohrevu sušenia .  
**Upozornenie:** Teplota a čas trvania sú pevne prednastavené a nedajú sa zmeniť.
6. Spustíte tlačidlom start/stop .
7. Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

### Ručné vysušenie varného priestoru

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

## 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 alebo deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Cca 4 sekundy podržte pole  stlačené.

Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.






Keď je zapnutý spotrebič, svieti pole  načerveno. Keď je spotrebič vypnutý, pole  nesvieti.

## Základné nastavenia

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


### Zmena základných nastavení

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Pole  stlačte cca na 3 sekundy. Na displeji sa objaví upozornenie týkajúce sa priebehu.
2. Upozornenia potvrdte stlačením poľa . Na displeji sa objaví prvé nastavenie „Jazyk“.
3. V prípade potreby nastavenie zmeníte otočným voličom.
4. Stlačte pole . Objaví sa ďalšie nastavenie na displeji a môže sa zmeniť otočným voličom.
5. Poľom  prechádzajte všetkými nastaveniami a v prípade potreby ich zmeníte otočným voličom.
6. Nakoniec na potvrdenie stlačte pole  cca na 3 sekundy.


Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

### Zrušenie

Keď zmeny nechcete uložiť, môžete ich zrušiť tlačidlom on/off . Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia neuložili.

### Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

| Nastavenie               | Výber                                                                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jazyk                    | Ďalšie jazyky k dispozícii                                                                                                        |
| Čas                      | Čas v 24 h formáte                                                                                                                |
| Zvukový signál           | Krátke trvanie (30 s)<br>Stredné trvanie (1 min)*<br>Dlhé trvanie (5 min)                                                         |
| Zvukový signál tlačidiel | zapnuté<br>Vypnuté* (zvuk pri on/off  zostane) |
| Jas displeja             | Stupnica s 5 stupňami                                                                                                             |
| Zobrazenie času          | vyp.<br>Digitálne*                                                                                                                |
| Osvetlenie               | V prevádzke vyp.<br>V prevádzke zap.*                                                                                             |
| Detská poistka           | Len blokovanie tlačidiel*<br>Zaistenie dvierok a blokovanie tlačidiel                                                             |
| Automatické pokračovanie | Nepokračovať automaticky*<br>Pri zatvorení dvierok<br>(Iba pre druh prevádzky Mikrovlnný ohrev)                                   |

|                                                                                         |                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Prevádzka po zapnutí                                                                    | Druhy ohrevu*<br>Mikrovlnný ohrev<br>Ohrev Mikrokombi<br>AutoPilot |
| Vypnutie displeja v noci                                                                | vypnuté*<br>zapnuté                                                |
| Logo značky                                                                             | zobrazíť*<br>nezobrazíť                                            |
| Čas dobehu ventilátora                                                                  | Odporúča sa*<br>Minimálne                                          |
| Nastavenie programu sabat                                                               | zapnuté<br>vypnuté*                                                |
| Výrobné nastavenia                                                                      | Obnovenie stavu<br>neobnovíť*                                      |
| * Výrobné nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môžu výrobné nastavenia líšiť) |                                                                    |

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

## Výpadok elektrického prúdu





Vami uskutočnené zmeny nastavení zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

Len nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky sa musia po dlhšom prerušení dodávky prúdu nanovo vykonať. Krátke prerušenie dodávky prúdu dokáže spotrebič premostiť.

## Zmena času

Keď chcete prispôsobiť čas, napr. z letného času na zimný, zmeňte základné nastavenie.

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Pole  stlačte cca na 3 sekundy. Na displeji sa objavia upozornenia týkajúce sa priebehu.
2. Upozornenia potvrdíte stlačením poľa . Na displeji sa objaví prvé nastavenie „Jazyk“.
3. Stlačte pole .
4. Objaví sa nastavenie času.
5. Čas zmeníte otočným voličom.
5. Na potvrdenie stlačte pole  cca na 3 sekundy. Na displeji sa objaví upozornenie, že sa nastavenia uložili.

## 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 na vašom spotrebiči nie sú k dispozícii všetky rozsahy.

### 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,
- špeciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

**Tip:** Prostredníctvom zákazničkeho servisu si môžete kúpiť súpravu na čistenie a ošetrovanie, ktorú zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zožehne. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

| Oblasť                             | Čistenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vonkajšie plochy spotrebiča</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Čelo z nehrdzavejúcej ocele        | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať.<br>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. |
| Plast                              | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Lakované plochy                    | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ovládací panel                     | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|               |                                                                                                                                                                                                     |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skla dvierok  | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.                                               |
| Dverová rúčka | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť. |

### Vnútro spotrebiča

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smaltované plochy                          | Horúci umývaci roztok alebo voda s octom:<br>Vyčistíte handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou handričkou.<br>Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.<br>Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. |
| Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.                                                                                                                                                                                                                  |
| Tesnenie dvierok<br>Neodoberajte ho!       | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou.<br>Nepoužívajte abrazívne prostriedky.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele        | Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu ocel:<br>Dodržiavajte pokyny výrobcov.<br>Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu ocel.<br>Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.                                                                                                                                                                     |
| Vnútny rámček dverí z nehrdzavejúcej ocele | Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu ocel:<br>Dodržiavajte pokyny výrobcov.<br>Je tým možné odstrániť zafarbenia.<br>Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu ocel.                                                                                                                                                                               |
| Rámy                                       | Horúci umývaci roztok:<br>Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Systém vytahovacích koľajničiek            | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistíte handričkou alebo kefkou.<br>Neodstraňujte mastiaci tuk z vytahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.                                                                                                                                                                                      |
| Príslušenstvo                              | Horúci umývaci 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.
- Tiene 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 smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

### Udržiavanie čistoty spotrebiča

Aby sa nevytvorila nepoddajná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstráňte.

### Tipy

- Vyčistíte varný priestor po každom použití. Nečistoty sa tak nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

## Rámy

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

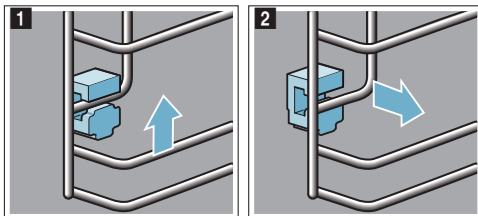
### Vyvesenie a zavesenie rámov

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

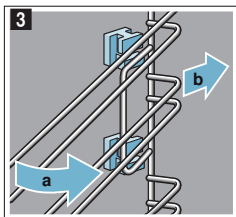
Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

#### Vyvesenie rámov

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



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

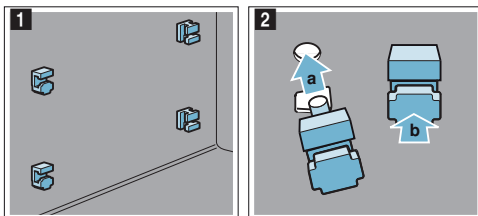


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

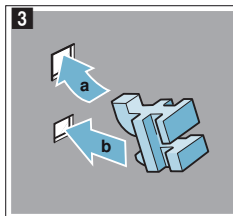
#### Zasunutie držiakov

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).

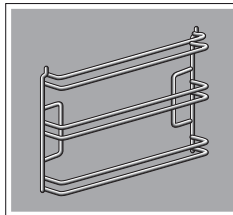


3. Držiak vzadu zavesíte háčikom do horného otvoru a a zatlačíte do dolného otvoru b (obrázok 3).



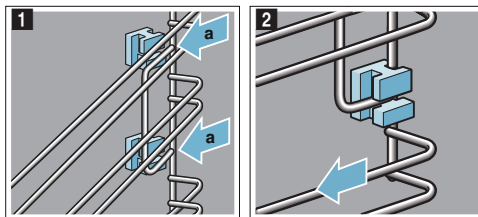
#### Zavesenie rámov

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

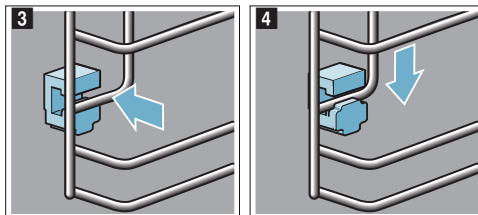


Rámy patria doprava a doľava.

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



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



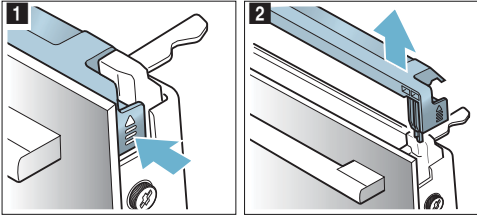
## Dvierka spotrebiča

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

### Odoberanie krytu dvierok

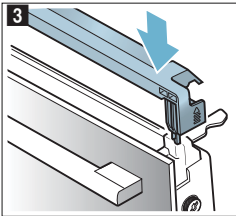
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

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 vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistíte teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritláčajte ho, kým sa počutелne nezaistí (obrázok 3).



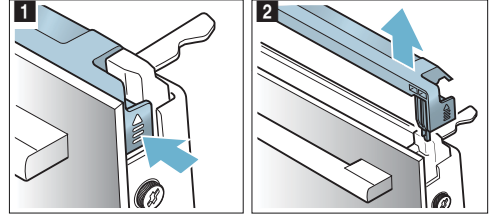
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### Demontáž a montáž skiel dvierok

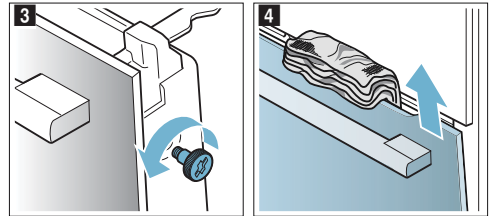
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

#### Demontáž na spotrebiči

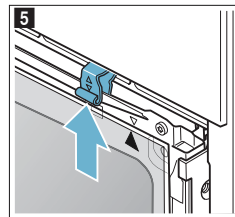
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



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.



6. Na medziskle potlačte obidva držiaky nahor, neodoberajte ich (obrázok 5). Sklo držte pevne rukou. Vyberte sklo.

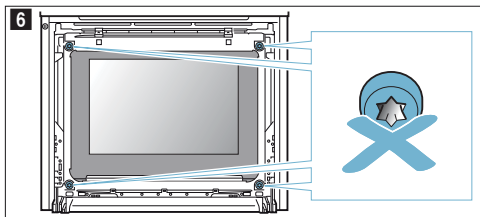


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

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

Uvoľnením skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť spotrebiča. Môže unikáť energia mikrovlnného ohrevu. Skrutky nikdy neuvolňujte.

Neodsrutkovávajte štyri čierne skrutky (obrázok 6).



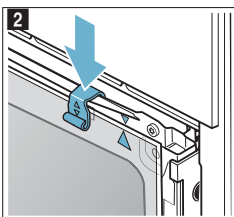
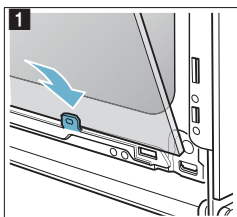
**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

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

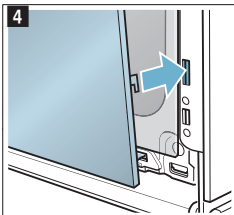
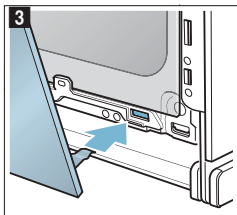
**Montáž na spotrebič**

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

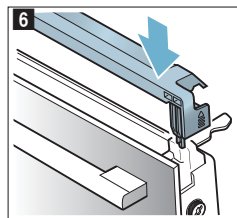
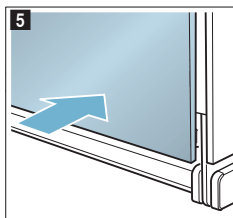
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



3. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 3).
4. Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok 4).



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



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

**Pozor!**

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



## ? Porucha - čo robiť?

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

### Poruchy odstránite sami


Technické poruchy na spotrebiču si môžete často veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

| Porucha                                                   | Možná príčina                                               | Náprava/upozornenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotrebič nefunguje.                                      | Chybná poistka.<br>Výpadok elektrického prúdu               | Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.<br>Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Na displeji je „Sprache Deutsch“.                         | Výpadok elektrického prúdu                                  | Nastavte jazyk a čas znova.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Čas sa neobjaví, keď je spotrebič vypnutý.                | Základné nastavenie je zmenené.                             | Zmerajte základné nastavenia zobrazenia času.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Spotrebič sa nerozohrieva, na displeji svieti symbol [Z]. | Demonštračný režim v základných nastaveniach je aktivovaný. | Odpojte na chvíľu spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do 3 minút deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Otočný volič vypadol z uloženia na ovládacom poli.        | Otočný volič omylom vypadol zo zaistenia.                   | Otočný volič je odoberateľný. Jednoducho vložte otočný volič naspäť do jeho uloženia na ovládacom paneli a vtlačte ho dovnútra tak, aby zapadol a dal sa otáčať ako zvyčajne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Otočný volič sa už nedá ľahko otáčať.                     | Nečistoty pod otočným voličom.                              | Otočný volič je odoberateľný. Otočný volič jednoducho vytiahnite z jeho uloženia. Alebo stlačte vonkajší okraj otočného voliča tak, aby sa preklopil a aby sa dal ľahko uchopiť.<br>Otočný volič a jeho uloženie na spotrebiči opatrne vyčistite umývacím roztokom a handričkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad.<br>Otočný volič nevťahujte príliš často, aby jeho uloženie zostalo stabilné. |

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!**  
Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

### Hlásenia chýb na displeji

Keď sa na displeji objaví hlásenie chyby „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, vypnite a znova zapnite spotrebič tlačidlom on/off .

Ak išlo o jednorazovú poruchu, zobrazenie zhasne. Ak sa hlásenie chyby znova objaví, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie chyby.

### Maximálny čas prevádzky


Keď ste nastavenia vášho spotrebiča zmenili niekoľko hodín, spotrebič automaticky prestane hriať. Zabráni sa tak neželanej trvalej prevádzke.

Kedy sa dosiahne maximálna doba prevádzky, to sa riadi podľa príslušných nastavení druhu prevádzky.

### Maximálny čas prevádzky dosiahnutý

Na displeji sa objaví upozornenie, je dosiahnutý maximálny čas prevádzky.

Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, ťuknite na ľubovoľné pole alebo otočte otočný volič.

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho tlačidlom on/off .

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

### Osvetlenie varného priestoru

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

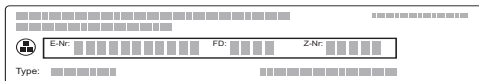
Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED žiarovka alebo kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

## Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítek s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.


### Číslo E a číslo FD

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



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains three main sections: 'E-Nr.' followed by a row of 12 squares, 'FD-Nr.' followed by a row of 12 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 12 squares. Below these sections is a 'Type:' label followed by a row of 12 squares.

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

| Číslo výrobku<br>(E-Nr.)                                                                            | Výrobné číslo<br>(FD-Nr.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|                                                                                                     |                           |
| Zákaznícky servis  |                           |
|                                                                                                     |                           |

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

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tím, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

## Jedlá

S druhom prevádzky „AutoPilot“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá samostatne.

### Upozornenia týkajúce sa programov

- 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 použitie.

### Mikrovlnný ohrev



Spotrebič vám pre mikrovlnný ohrev ponúka programy, pomocou ktorých môžete vaše jedlá pripravovať rýchlo a jednoducho. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skrátí 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

### Nastavenie jedla s AutoPilot

Otočným vlničkom prejdite všetky jedlá, aby ste videli, ktoré jedlá sú k dispozícii s funkciou AutoPilot.

Prv než dáte jedlo do varného priestoru, odvážite ho, aby ste mohli nastaviť správnu hmotnosť.

Čas trvania sa vypočíta v závislosti od hmotnosti a nedá sa zmeniť.

1. Stlačte pole .  
Na displeji je v popredí prvé jedlo zobrazené bielou farbou.
2. Otočným vlničkom nastavte požadované jedlo.
3. Stlačte pole .  
Na displeji je v popredí hmotnosť zobrazená bielou farbou.
4. Otočným vlničkom nastavte hmotnosť vášho jedla.  
Čas trvania sa vypočíta automaticky.

5. Potvrďte tlačidlom štart/stop ▷. Zobrazí sa upozornenie týkajúce sa príslušenstva a výšky zasunutia.
6. Spustíte tlačidlom start/stop ▷. Čas prevádzky na displeji plynú. Línia rozohrievania sa pri jedlách neobjaví. Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.

Keď je jedlo hotové, tlačidlom on/off ① vypnete spotrebič.

### Dopečenie

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, po skončení času pečenia môžete jedlo ešte dopečiť.


Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete dopečenie. Keď chcete jedlo dopečiť, ťuknite na tlačidlo start/stop ▷. Navrhne sa čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Spustíte tlačidlom štart/stop ▷.

**Upozornenie:** Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na pole .

Tlačidlom on/off ① vypnete spotrebič.

### Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred spustením ťuknite na pole  a otočným voličom posuňte koniec na neskôr.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície. Čas skončenia sa už nedá zmeniť.

### Zmena a zrušenie

Po spustení sa už nastavenia nedajú zmeniť.

Keď chcete zrušiť, vypnite spotrebič tlačidlom on/off ①. Tlačidlom start/stop ▷ prevádzku už nemôžete pozastaviť.

## 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 vzniknúť vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútro 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 vašmu 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.

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 predlží.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavení. Koláč zhradne 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 použijete 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 pekáč: 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.

### 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 šťavnatým obložením použijete univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šťavou 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 nezhdne rovnomerne.

### Papier na pečenie

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

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a drobné 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. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie 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.

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

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


Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch
















| Jedlo                                                    | Príslušenstvo / riad           | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Koláče vo forme</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               | 1               |  | 150-170      | -                              | 45-60              |
| Ovocný koláč, z treného cesta, jemný                     | Forma na bábovku               | 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 krehkého cesta | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 1               |  | 160-170      | -                              | 65-85              |
| Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 1               |  | 160-180      | 180                            | 30-40              |
|                                                          |                                |                 |                                                                                     | 100          | -                              | 20                 |
| Švajčiarsky koláč                                        | Plech na pizzu                 | 1               |  | 180-200      | -                              | 50-60              |
| Koláč tarta                                              | Forma na tartu, biely plech    | 1               |  | 190-200      | -                              | 40-55              |
| Kysnutá bábovka                                          | Forma na bábovku               | 1               |  | 150-160      | -                              | 65-75              |
| Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom                    | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 1               |  | 150-160      | -                              | 25-35              |

\* Predhriat

\*\* 5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

| Jedlo                               | Príslušenstvo / riad           | Výška za-<br>sunutia | Druh<br>ohrevu                                                                    | Teplota v °C | Výkon mikro-<br>vlnného<br>ohrevu vo W | Čas trva-<br>nia v min. |
|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|-------------------------|
| Korpus z piškótového cesta, 2 vajec | Forma na tortový korpus        | 1                    |  | 160-170*     | -                                      | 20-30                   |
| Torta z piškótového cesta, 3 vajec  | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 1                    |  | 160-170*     | -                                      | 30-45                   |
| Torta z piškótového cesta, 6 vajec  | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 1                    |  | 150-170*     | -                                      | 30-50                   |

#### Koláče na plechu

|                                                     |                                      |     |                                                                                   |         |    |       |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|----|-------|
| Koláč z treného cesta s obložením                   | Plech na pečenie                     | 1   |  | 150-170 | -  | 20-40 |
| Koláč z treného cesta, 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 šľavnatým 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 šľavnatým obložením                | Univerzálny pekáč                    | 1   |  | 160-180 | -  | 50-60 |
| Kysnutý koláč so šľavnatým 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 |
| Štrúďľa, zmrazená                                   | Plech na pečenie                     | 1   |  | 190-210 | -  | 30-45 |
| Štrúďľa, zmrazená                                   | Univerzálny pekáč                    | 1   |  | 200-220 | 90 | 20-25 |

#### Drobné pečivo

|                                     |                                      |     |                                                                                     |          |   |       |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|-------|
| Koláčiky (small cakes)**            | Plech na pečenie                     | 1   |    | 150*     | - | 25-40 |
| Koláčiky Small, 2 úrovne**          | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |    | 140*     | - | 35-45 |
| Mufiny                              | Plech na mufiny                      | 2   |    | 160-180* | - | 15-25 |
| Mufiny, 2 úrovne                    | Plech na mufiny                      | 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 páleného cesta             | Plech na pečenie                     | 1   |  | 190-210  | - | 30-40 |
| Pfundrové pečivo                    | Plech na pečenie                     | 1   |  | 160-180  | - | 20-30 |

#### Placky

|                          |                                      |     |                                                                                     |          |   |         |
|--------------------------|--------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|---------|
| Striekané pečivo**       | Plech na pečenie                     | 1   |  | 140-150* | - | 25-35   |
| Placky                   | Plech na pečenie                     | 2   |  | 140-160  | - | 15-30   |
| Suché pečivo, 2 úrovne   | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 130-150  | - | 20-35   |
| 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   |

\* Predhriat

\*\* 5 min. predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

## Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chcete zistiť, či je koláč prepečený.                                                           | Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Koláč je sľasnutý.                                                                              | 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 okrajoch nižší.                                                   | Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ovocná šťava preteká.                                                                           | Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepje.                                                 | Jednotlivé kúsky 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 pristihnite.<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 zasunutých 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 šľavým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.                                                                                                                                                    |
| Koláč sa po potrasení neuvolní.                                                                 | 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 vám spotrebič 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 prispôbené 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 zasunutých súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: 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.

#### 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 nezhdne rovnomerne.

### Papier na pečenie

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

### Zmrazené výrobky

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

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhdnutie 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 zaisťuje rovnomernejšie zhdnutie. V prípade potreby nabadúce 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 vsunutie 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. 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 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                          | Výška za-sunutia | Druh ohrevu                                                                         | Teplota v °C / stu-peň grilovania | Čas trva-nia v min. |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| <b>Chlieb</b>                                           |                                        |                  |                                                                                     |                                   |                     |
| Bielý chlieb, 750 g                                     | Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma | 1                |    | 190-200                           | 20-30               |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg                           | Pozdĺžna forma                         | 1                |    | 220*                              | 10                  |
|                                                         |                                        |                  |                                                                                     | 180                               | 20-30               |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg                           | Univerzálny pekáč                      | 1                |    | 190-200*                          | 35-45               |
| Celozrnný chlieb, 1 kg                                  | Univerzálny pekáč                      | 1                |    | 220*                              | 10                  |
|                                                         |                                        |                  |                                                                                     | 180                               | 40-50               |
| Chlebová placka                                         | Univerzálny pekáč                      | 1                |   | 220-240                           | 20-30               |
| <b>Žemle</b>                                            |                                        |                  |                                                                                     |                                   |                     |
| Žemle alebo bageta pripravená na zapeče-nie, 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               |
| <b>Žemle, zmrazené</b>                                  |                                        |                  |                                                                                     |                                   |                     |
| Žemle alebo bageta pripravená na zapeče-nie, predpečené | Univerzálny pekáč                      | 2                |  | 200-220                           | 15-25               |
| Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary               | Plech na pečenie                       | 1                |  | 200-220                           | 15-25               |
| Croissanty, polotovary                                  | Plech na pečenie                       | 1                |  | 150-170*                          | 20-35               |
| * Predhriat                                             |                                        |                  |                                                                                     |                                   |                     |

| Jedlo                     | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---------------------------|---------------|-----------------|-------------|----------------------------------|--------------------|
| <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                |
| * Predhriat               |               |                 |             |                                  |                    |

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, 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 predlží.

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 pekáč: 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.

#### 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 pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

#### 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 pristrhnite.

### Zmrazené výrobky

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

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnedenie 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 zhnedenie. V prípade potreby nabadúce 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 vsunutie 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.


















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 pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo                           | Príslušenstvo                        | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                       | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu v 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     | Rošt + univerzálny pekáč             | 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 tartu, biely plech          | 1               |  | 190-210      | -                             | 40-55              |
| Alsaský koláč                   | Univerzálny pekáč                    | 1               |  | 190-210*     | -                             | 15-25              |
| Pirohy                          | Nákyповá forma                       | 1               |  | 170-190      | -                             | 50-70              |
| Empanada (plnené taštičky)      | Univerzálny pekáč                    | 1               |  | 180-190      | -                             | 35-45              |
| Burek                           | Univerzálny pekáč                    | 1               |  | 180-200      | -                             | 35-45              |
| * Predhriat                     |                                      |                 |                                                                                   |              |                               |                    |

## Nákyp a suflé

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

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené 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 udušia 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 zasuňte 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.

#### Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč 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. Náryp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.


Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie 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 nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

| Jedlo                                                | Príslušenstvo / riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                       | Teplota v °C | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|
| Náryp, pikantný, varené prísady                      | Nárypová forma       | 1               |  | 170-190      | -                              | 40-55              |
| Náryp, pikantný, varené prísady                      | Nárypová forma       | 1               |  | 140-160      | 360                            | 20-30              |
| Náryp, sladký                                        | Nárypová forma       | 1               |  | 160-180      | -                              | 40-50              |
| Náryp, sladký                                        | Nárypová forma       | 1               |  | 140-160      | 360                            | 25-35              |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg                               | Nárypová forma       | 1               |  | 160-180      | -                              | 50-60              |
| Lasagne, zmrazené, 400 g                             | Univerzálny pekáč    | 1               |  | 210-230      | -                              | 30-40              |
| Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm | Nárypová forma       | 1               |  | 170-180      | -                              | 55-65              |
| Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm | Nárypová forma       | 1               |  | 170-190      | 360                            | 20-25              |
| Suflé                                                | Nárypová forma       | 1               |  | 160-170*     | -                              | 40-50              |

\* Predhriat

## 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 zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až ½ 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 nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina 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 hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

### 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 skrátia.

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 vyzrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

**Upozornenie:** Ak sú grilované kusky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1.

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

Grilované kusky 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. Častost zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť 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 ½ až ¾ uvedeného času.




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











### 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 bude hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumková, 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 pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

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

| Jedlo                                                      | Príslušenstvo / riad | Výška zasunutia | 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, 5 min. predhriat) | Rošt                 | 3               |  | 3*                              | -                              | 15-20              |
| Filé z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať)            | Nezakrytý riad       | 1               |  | 190-210                         | 180                            | 25-30              |
| Malé porcie kurčáta, po 250 g                              | Rošt                 | 2               |  | 220-230                         | -                              | 30-35              |
| Malé porcie kurčáta, 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              |

\* Predhriat

| Jedlo                    | Príslušenstvo / riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C/ stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|--------------------------|----------------------|-----------------|-------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <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                         | -                              | 17-20              |
| Hus, 3 kg                | Nezakrytý riad       | 1               |             | 160-170                         | -                              | 120-150            |
| Hus, 3 kg                | Nezakrytý riad       | 1               |             | 170-190                         | 180                            | 30-40              |
| Husacie stehná, po 350 g | Rošt                 | 2               |             | 210-230                         | -                              | 40-50              |
| Husacie stehná, po 350 g | Univerzálny pekáč    | 1               |             | 170-190                         | 180                            | 60-80              |

|                                       |                |   |  |         |     |        |
|---------------------------------------|----------------|---|--|---------|-----|--------|
| <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 kostou, 1 kg | Nezakrytý riad | 1 |  | 180-200 | -   | 80-100 |
| Morčacie horné stehno, s kostou, 1 kg | Zakrytý riad   | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50  |

\* Predhriat

## 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 upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálného pekáča až ½ 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 zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

### 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 chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca ½ 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, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej 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, použijete univerzálny pekáč.

**Zakrytá nádoba**

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na rošt, 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 sklenenou 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 iskiev.

**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 nadol so zošikmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi masťné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa možnosti použijete 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 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 použijete nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, 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 ½ až ¾ 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 nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok 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 | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                       | Teplota v °C / stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Bravčové mäso</b>                                 |                      |                 |                                                                                   |                                  |                                |                    |
| 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               |  | 210-230                          | 90                             | 50-60              |
| Bravčové filé, 400 g                                 | Rošt                 | 2               |  | 220-230                          | -                              | 20-25              |
| Údené karé s kosťou, 1 kg (s prídavným vodou)        | Zakrytý riad         | 1               |  | 210-220                          | -                              | 60-80              |
| Údené karé s kosťou, 1 kg                            | Nezakrytý riad       | 1               |  | -                                | 360                            | 40-50              |
| Bravčové steak, 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           | 3 |  | 3       | - | 15-20   |
| Burger, výška 3 - 4 cm                 | Rošt           | 2 |  | 3       | - | 20-30   |

#### Teľacie mäso

|                        |                |   |                                                                                     |         |    |         |
|------------------------|----------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|---------|
| Teľacie pečené, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 1 |    | 160-170 | -  | 100-120 |
| Teľacie pečené, 1,5 kg | Zakrytý riad   | 1 |  | 200-210 | 90 | 70-80   |
| Teľacie koleno, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 1 |  | 180-200 | 90 | 60-70   |



#### 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           | 3 |  | 3       | -  | 12-18 |

#### Klobásy

|                   |      |   |                                                                                     |   |   |       |
|-------------------|------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------|
| Grilovaná klobása | Rošt | 2 |  | 3 | - | 10-20 |
|-------------------|------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------|

#### Mäsové jedlá

|               |                |   |                                                                                     |         |     |       |
|---------------|----------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------|
| Fašírka, 1 kg | Nezakrytý riad | 1 |  | 170-180 | -   | 70-80 |
| Fašírka, 1 kg | Nezakrytý riad | 1 |  | 170-190 | 360 | 30-40 |

\* Predhriať

\*\*\* bez obracania

\*\*\* Dolu zasunite univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1

**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 prispôbené 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.                                                            |

**Ryby**

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 (plávajúca poloha), 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 nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi masné, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 1.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až ½ 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 kúsky 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 opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častotť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť 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 nehrdzavejúcej 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 pekáč.

**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.

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 vzaďu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou 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 pred vsunutie rúry 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 rybu 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 (plávajúca poloha), 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 pristríhajte.

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

Použitý druh ohrevu:

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

| Jedlo                                                  | Príslušenstvo / riad | Výška zasunutia | 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               |             | 2                                | 90                             | 15-20              |
| Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh                 | Zakrytý riad         | 1               |             | -                                | 600                            | 3                  |
|                                                        |                      |                 |             |                                  | 360                            | 2-7                |
| Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos             | Nezakrytý riad       | 1               |             | 170-190                          | -                              | 30-40              |
| Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos             | Nezakrytý riad       | 1               |             | 230-250                          | 360                            | 30-40              |
| Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos                 | Zakrytý riad         | 1               |             | -                                | 600                            | 10                 |
|                                                        |                      |                 |             |                                  | 360                            | 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                            | 4                  |
|                                                        |                      |                 |             |                                  | 360                            | 3-8                |
| <b>Rybie kottlety</b>                                  |                      |                 |             |                                  |                                |                    |
| Rybie kottlety, hrúbka 3 cm**                          | Rošt                 | 2               |             | 3                                | -                              | 18-22              |
| <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               |             | 3                                | 360                            | 15-20              |
| Rybie prsty (priebežne obráťte)                        | Plech na pečenie     | 1               |             | 220-240                          | -                              | 15-25              |
| * Predhriať                                            |                      |                 |             |                                  |                                |                    |
| ** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1 |                      |                 |             |                                  |                                |                    |



| Jedlo                                                   | Príslušenstvo / riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|---------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Jedlá z rýb</b>                                      |                      |                 |             |                                  |                                |                    |
| Rybía terina, 1 000 g                                   | Forma terina         | 1               |             | -                                | 360                            | 20-25              |
| * Predhriat                                             |                      |                 |             |                                  |                                |                    |
| ** Dolu zasuníte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 1 |                      |                 |             |                                  |                                |                    |

## Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakom 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“ zasuníte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### 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 pristrihnite.

### 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 zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce 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.

Použitie druhov ohrevu:

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

| Jedlo                     | Príslušenstvo / riad | Výška zasunutia | 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                            | 12-17              |

\* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

| Jedlo                                              | Príslušenstvo / riad                 | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C / stupeň grilovania | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Zelenina, mrazená</b>                           |                                      |                 |             |                                  |                                |                    |
| Špenát, 450 g*                                     | Zakrytý riad                         | 1               |             | -                                | 600                            | 13-18              |
| Miešaná zelenina, 250 g*                           | Zakrytý riad                         | 1               |             | -                                | 600                            | 10-14              |
| Miešaná zelenina, 500 g*                           | Zakrytý riad                         | 1               |             | -                                | 600                            | 15-20              |
| <b>Zeleninové jedlá</b>                            |                                      |                 |             |                                  |                                |                    |
| Grilované jedlá                                    | 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                    | 1               |             | 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                            | 13-17              |
| <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 obráťte)           | Plech na pečenie                     | 1               |             | 200-210                          | -                              | 20-30              |
| Zemiakové hranolčeky, 500 g                        | Univerzálny pekáč                    | 1               |             | 250-270                          | 180                            | 15-20              |
| Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obráťte) | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |             | 200-220                          | -                              | 30-40              |
| <b>Ryža</b>                                        |                                      |                 |             |                                  |                                |                    |
| Dlhozrnná 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                |
|                                                    |                                      |                 |             |                                  | 180                            | 4-7                |
| Krúpy, 250 g + 750 ml vody                         | Zakrytý riad                         | 1               |             | -                                | 600                            | 11-13              |
|                                                    |                                      |                 |             |                                  | 180                            | 25-30              |
| <b>Vajce</b>                                       |                                      |                 |             |                                  |                                |                    |
| Vajcová závarka do polievky z 2 vajec              | Zakrytý riad                         | 1               |             | -                                | 360                            | 6-8                |

\* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

## Dezert

S vašim 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“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdny.

1. 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C.  
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladíť 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 nákypovej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté taniere.

Vrečko s pukancami položte označenou stranou nadol na riad. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od produktu a množstva môže byť potrebné prispôsobiť čas.



Aby sa pukance nepripáliili, vyberte vrečko s pukancami po 1 ½ minúte a zatrasťte 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

Použitý druh 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 pudingového prášku*                               | Zakrytý riad         | 1                     |  | -            | 600                            | 5-8                |
| Jogurt                                                     | Porciové formy       | dno varného priestoru |  | 40-45        | -                              | 480-540            |
| Ryža v mlieku, 125 g + 500 ml mlieka*                      | Zakrytý riad         | 1                     |  | -            | 600<br>180                     | 10<br>20-25        |
| 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

## Úspora energie s druhom ohrevu eco

S energeticky účinným druhom ohrevu „horúci vzduch eco“ môžete pri varení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

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

### Príslušenstvo

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

### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dverkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dverkam 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 z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhnede rovnomerne.

### Papier na pečenie


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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych jedlách pripravovaných. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zhnedenutie. 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.

Použitie druh ohrevu:







-  Horúci vzduch eco

| Jedlo                               | Príslušenstvo / riad           | Výška zasunutia | 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 piškútového cesta, 2 vajec | Forma na tortový korpus        | 1               |  | 150-170      | 20-30              |
| Torta z piškútového cesta, 3 vajec  | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 1               |  | 160-170      | 25-35              |
| Torta z piškútového cesta, 6 vajec  | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 1               |  | 150-160      | 50-60              |

### Koláče na plechu

|                                           |                  |   |                                                                                     |         |       |
|-------------------------------------------|------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| 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 |

### Drobné pečivo

|                           |                  |   |                                                                                     |         |       |
|---------------------------|------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Mufíny                    | Plech na mufíny  | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| 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 páleného cesta   | Plech na pečenie | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Placky                    | Plech na pečenie | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Striekané pečivo          | Plech na pečenie | 2 |  | 140-150 | 25-40 |

## 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 ostruhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú 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

| 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, blanširovaná          | 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 potravínou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Veľmi šľavnaté 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.

Použitie druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

## Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia osušte, 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 tabuľke.

## 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 zavorte 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 perliť. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo                                  | Riad                       | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                       | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|----------------------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| 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.

Použitý druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                                          | Príslušenstvo / riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                         | 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               |    | 180                            | 5-10               |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 5-10               |
| <b>Koláče</b>                                                  |                      |                 |                                                                                     |                                |                    |
| Koláč, šfavnatý, 500 g                                         | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 5                  |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 15-20              |
| Koláč, suchý, 750 g*                                           | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 2                  |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 10-15              |
| <b>Mäso &amp; hydina</b>                                       |                      |                 |                                                                                     |                                |                    |
| Kura, celé, 1,2 kg*                                            | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 10                 |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 10-15              |
| Časti hydiny, 250 g*                                           | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 3                  |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 5-10               |
| Kačka, 2 kg*                                                   | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 10                 |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 30-40              |
| Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 800 g*          | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 15                 |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 10-15              |
| Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 1 kg*           | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 15                 |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 20-30              |
| Mäso, v celku, napr. pečené mäso (surové mäso) 1,5 kg*         | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 15                 |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 25-35              |
| Mäso, na kúsky alebo plátky, napr. guláš (surové mäso), 500 g* | Nezakrytý riad       | 1               |    | 180                            | 8                  |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 5-10               |
| Zmes mletého mäsa, 200 g*                                      | Nezakrytý riad       | 1               |    | 90                             | 8-15               |
| Zmes mletého mäsa, 500 g*                                      | Nezakrytý riad       | 1               |   | 180                            | 5                  |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 10-15              |
| Zmes mletého mäsa, 800 g*                                      | Nezakrytý riad       | 1               |  | 180                            | 10                 |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 15-20              |
| <b>Ryby</b>                                                    |                      |                 |                                                                                     |                                |                    |
| 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              |
| <b>Ovocie, zelenina</b>                                        |                      |                 |                                                                                     |                                |                    |
| Bobuľové ovocie, 300 g                                         | Nezakrytý riad       | 1               |  | 180                            | 5-10               |
| Zelenina, 600 g                                                | Nezakrytý riad       | 1               |  | 180                            | 10                 |
|                                                                |                      |                 |                                                                                     | 90                             | 8-13               |
| <b>Iné</b>                                                     |                      |                 |                                                                                     |                                |                    |
| Zmäčkanie masla, 125 g                                         | Nezakrytý riad       | 1               |  | 90                             | 7-9                |

\* 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 lepší 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.

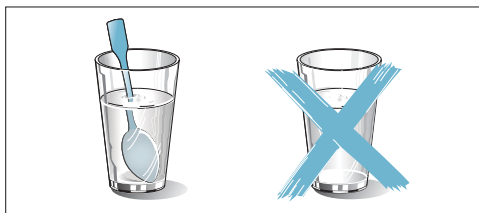
Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohratí dobre potraсте alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

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 rozstreknúť 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 nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.









Po príprave poumývajte varný priestor.

Použitý druh ohrevu:

- Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                     | Riad           | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|-------------------------------------------|----------------|-----------------|-------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Ohrievanie nápojov</b>                 |                |                 |             |                                |                    |
| 200 ml (dobře premiešať)                  | Nezakrytý riad | 1               |             | 1000                           | 1-3                |
| 400 ml (dobře premiešať)                  | Nezakrytý riad | 1               |             | 1000                           | 2-6                |
| <b>Zohriatie detskej stravy</b>           |                |                 |             |                                |                    |
| Kojenecké fľaše, 150 ml (dobře 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              |



| Jedlo                                                    | Riad           | Výška zasunutia | Druh ohrevu                                                                       | Výkon mikrovlnného ohrevu vo W | Čas trvania v min. |
|----------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Jedlá, chladené</b>                                   |                |                 |                                                                                   |                                |                    |
| Jedlo na tanieri, 1 porcia                               | Zakrytý riad   | 1               |  | 600                            | 4-8                |
| Polievka, eintopf (hustá), 400 ml                        | Zakrytý riad   | 1               |  | 600                            | 5-7                |
| Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža       | Zakrytý riad   | 1               |  | 600                            | 5-10               |
| Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky        | Nezakrytý riad | 1               |  | 600                            | 5-10               |
| <b>Jedlá, zmrazené</b>                                   |                |                 |                                                                                   |                                |                    |
| Jedlo na tanieri, 1 porcia                               | Zakrytý riad   | 1               |  | 600                            | 11-15              |
| Polievka, eintopf (hustá), 200 ml (dobře premiešať)      | Zakrytý riad   | 1               |  | 1000                           | 2-4                |
| Prílohy, 500 g napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža | Zakrytý riad   | 1               |  | 600                            | 7-10               |
| Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky        | Zakrytý riad   | 1               |  | 600                            | 11-15              |

## 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 pekáč: 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 použijete najprv nižšie uvedené teploty.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch



| Jedlo                                                            | Príslušenstvo / riad                 | Výška zasunutia | 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*         | 25-40              |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne                                 | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1             |  | 140*         | 35-45              |
| 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. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania |                                      |                 |                                                                                   |              |                    |
| ** predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania        |                                      |                 |                                                                                   |              |                    |

### Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použitie 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

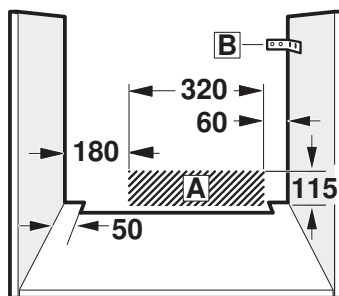
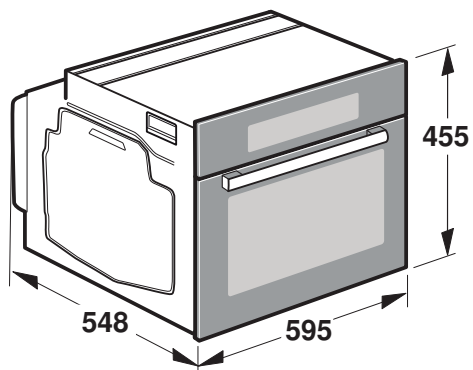
Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Použitie druhov ohrevu:

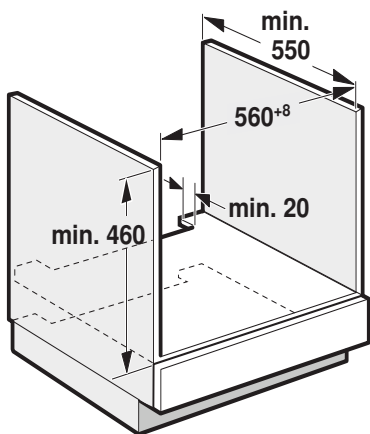
-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

| Jedlo                                          | Príslušenstvo / riad | Výška zasunutia | 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                            | 15                 |
|                                                |                      |                 |                                                                                   |              | 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      | 180                            | 12-18              |
| Kurča                                          | Nezakrytý riad       | 1               |  | 180-200      | 360                            | 25-35              |

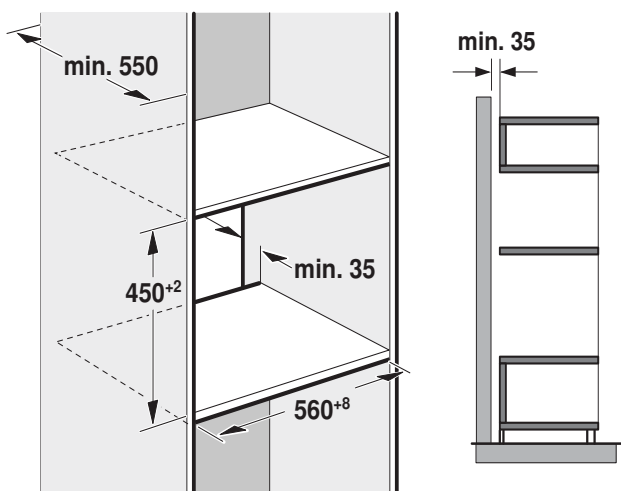
1



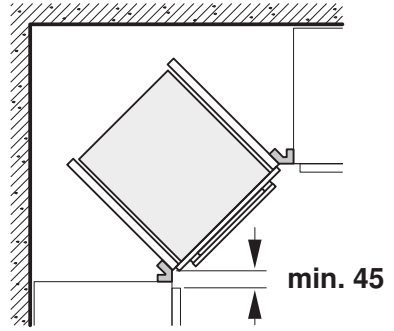
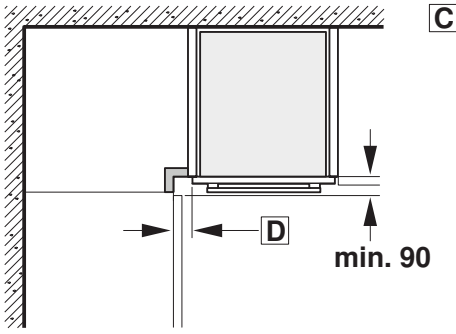
2



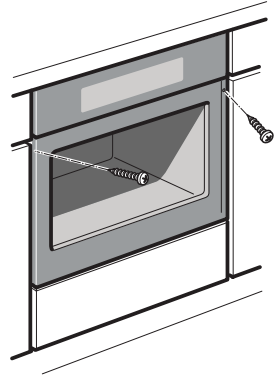
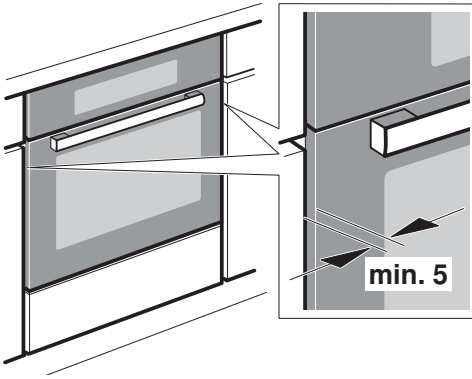
3



4



5



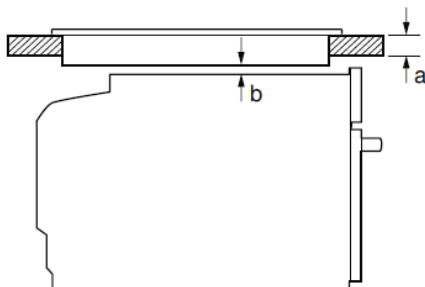
## Dôležité pokyny – obrázok 1

- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm . Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm<sup>2</sup>. S týmto cieľom zreže kryt sokla alebo namontujte vetráciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, príhľadé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku zhotovte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovannej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

### ▲ Nositeľia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnú dosku – obrázok 2. Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidine odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



| Druh varnej dosky               | a<br>nasadená | a<br>v rovine | b    |
|---------------------------------|---------------|---------------|------|
| Indukčná varná doska            | 42 mm         | 44 mm         | 5 mm |
| Celoplošná indukčná varná doska | 48 mm         | 53 mm         | 5 mm |
| Plynová varná doska             | 37 mm         | 47 mm         | 5 mm |
| Elektrická varná doska          | 28 mm         | 30 mm         | 2 mm |

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

### Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzinách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

### Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držiadlom.

### Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavcaknúť!).

Prívodný kábel dĺžky 3,0 m je možné dostať v zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise.

Ochrana proti dotyku musí byť zaisťovaná zabudovaním.

### Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

### Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny.

Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej pripojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

### Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

### Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

### Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne navdihnite a celkom vytiahnite.

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Výrobok:                        | Produktové číslo:<br>E-Nr.      |
|                                 | 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 dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

**Zápisy o uskutočnených opravách:**

| Dátum objed. opravy | Dátum dokončenia | Číslo oprav. listu | Stručný opis poruchy |
|---------------------|------------------|--------------------|----------------------|
|                     |                  |                    |                      |
|                     |                  |                    |                      |
|                     |                  |                    |                      |
|                     |                  |                    |                      |
|                     |                  |                    |                      |

## Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

### Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

### Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.





## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

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

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808  
Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **dily@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.