

on/off

menu



start/stop

# SIEMENS

## SIEMENS

### Vestavná pečící trouba

CM636GN.1

[cs] Návod k použití



Register your product on My Siemens and discover  
exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



# Obsah

	<b>Použití dle určení</b>	4
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b>	5
Obecně	5	
Mikrovlnný ohřev	6	
	<b>Příčiny poškození</b>	7
Obecně	7	
Mikrovlnný ohřev	7	
	<b>Ochrana životního prostředí</b>	8
Úspora energie	8	
Ekologická likvidace	8	
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b>	9
Ovládací panel	9	
Ovládací prvky	9	
Displej	9	
Menu Druhy provozu	10	
Druhy ohřevu	10	
Další informace	11	
Funkce pečícího prostoru	11	
	<b>Příslušenství</b>	11
Dodávané příslušenství	11	
Zasunutí příslušenství	12	
Zvláštní příslušenství	12	
	<b>Před prvním použitím</b>	13
První uvedení do provozu	13	
Čištění varného prostoru a příslušenství	13	
	<b>Obsluha spotřebiče</b>	13
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	13	
Spouštění a přerušení provozu	14	
Nastavení druhu provozu	14	
Nastavení druhu ohřevu a teploty	14	
Rychloohřev	14	
	<b>Casové funkce</b>	15
Budík	15	
Doba trvání	15	
Čas konce	15	
	<b>Dětská pojistka</b>	16
Aktivace a deaktivace	16	
	<b>Základní nastavení</b>	16
Změna nastavení	16	
Seznam nastavení	16	
Změna času	17	
	<b>Mikrovlnný ohřev</b>	17
Nádoby	17	
Stupně mikrovlnného ohřevu	18	
Nastavení mikrovlnného ohřevu v kombinaci s jiným druhem ohřevu	18	
Nastavení mikrovlnného ohřevu	18	
Sušení	19	
	<b>Program sabat</b>	19
Spouštění programu sabat	19	
	<b>Čisticí prostředky</b>	20
Vhodné čisticí prostředky	20	
Plochy v pečicím prostoru	21	
Udržování spotřebiče v čistotě	21	
	<b>Rámy</b>	21
Vysazení a zavěšení rámu	21	
	<b>Dvířka spotřebiče</b>	22
Demontáž krytu dvírek	22	
Demontáž a montáž skleněných tabulí	23	
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b>	24
Tabulkova závad	24	
Překročena maximální doba provozu	24	
Osvětlení varného prostoru	24	
	<b>Zákaznický servis</b>	25
Číslo E-Nr. a číslo FD	25	
	<b>Pokrmy</b>	25
Upozornění k nastavením	25	
Volba pokrmu	26	
Nastavení pokrmu	26	
	<b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b>	27
Silikonové formy	27	
Koláče a drobné pečivo	27	
Chléb a housky	30	
Pizza, quiche a pikantní koláče	31	
Nákyp a suflé	33	
Drůbež	34	
Maso	36	
Ryby	39	
Zelenina a přílohy	41	
Dezerty	43	
Druhy ohřevu eco	44	
Akrylamid v potravinách	45	
Mírný ohřev	46	
Sušení	47	

Zavařování .....	48
Kynutí těsta .....	49
Rozmrazování .....	49
Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu .....	50
Udržování teploty .....	52
Zkušební pokrmy .....	52

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

## Použití dle určení

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

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řídte 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 prostorách.

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

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

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

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

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

## Důležité bezpečnostní pokyny

### Obecně

#### Varování – Nebezpečí požáru!

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

#### Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavajte 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 otevřívání 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.
- Závesy dvířek spotřebiče se během otevřívání 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 skřínce. 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 do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.

#### Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

## Mikrovlnný ohřev

### ⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

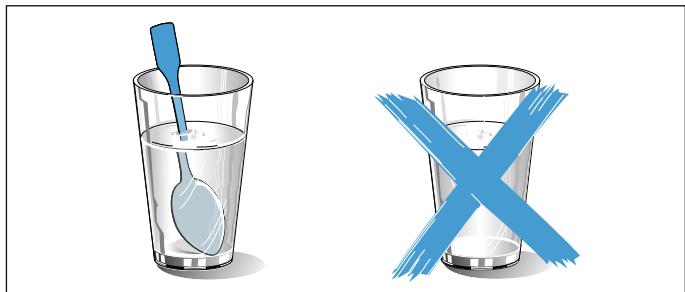
### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

- Kojenecká výživa se ohřívá nerovnoměrně. Nikdy neohřívejte kojeneckou výživu v uzavřených nádobách. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík. Po ohřátí dobře zamíchejte nebo protřepte. Než dáte dítěti výživu, překontrolujte její teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být horká. Nádoby a příslušenství vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout. Vždy dodržujte pokyny uvedené na obale. Pokrmy vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Funkce sušení zapne při nejvyšších stupních při samotném mikrovlnném ohřevu automaticky topné těleso a ohřívá varný prostor. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru nebo topných těles. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Je nebezpečné používat spotřebič v rozporu s účelem použití.  
Nepřípustné je sušení potravin nebo oblečení, ohřívání bačkor, polštářků plněných peckami nebo obilninami, mycích hub, vlhkých hadrů a podobně.  
Například přehřáté bačkory, polštářky plněné obilninami nebo peckami, mycí houby, vlhké hadry a podobné předměty mohou způsobit popáleniny.

### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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



## Varování – Nebezpečí úrazu!

- Nevhodná nádoba může prasknout. Porcelánové a keramické nádoby mohou mít v držadlech a pokličkách drobné dírky. Za těmito dírkami mohou být skryty dutinky. Vnikne-li do této dutiny vlhkost, může dojít k prasknutí nádoby. Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
- Nádobí a nádoby z kovu nebo nádobí s kovovým lemem mohou při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem způsobit jiskření. Hrozí poškození spotřebiče. Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem nikdy nepoužívejte kovové nádoby.

## Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

## Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

## Příčiny poškození

### Obecně

#### Pozor!

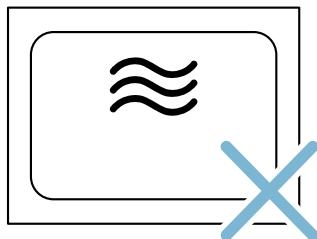
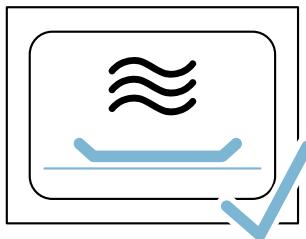
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólie jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.

- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladěte 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 sedátka nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšte. 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 nepřenásejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

### Mikrovlnný ohřev

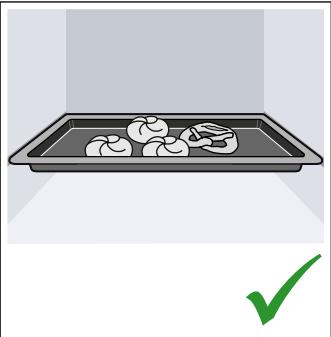
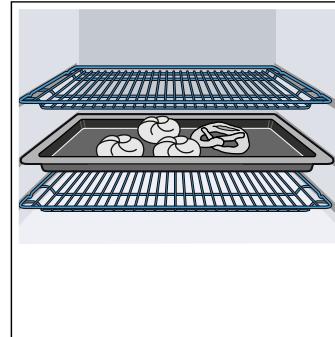
#### Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžíce ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvejte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Samotný mikrovlnný ohřev: Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem není vhodný univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Může dojít k jiskření a poškození varného prostoru. Používejte jako plochu pro položení nádoby dodaný rošt nebo používejte mikrovlnný ohřev v kombinaci s druhem ohrevu.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

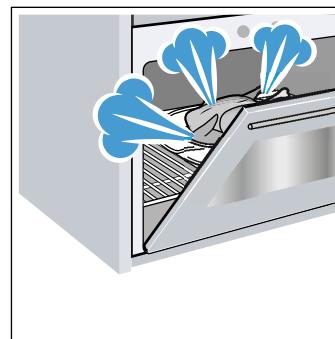


- Popcorn do mikrovlnné trouby: Nikdy nenastavujte vysoký výkon mikrovlnného ohřevu. Použijte maximální výkon 600 W. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Skleněná tabule může následkem přetížení prasknout.

- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvírka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.

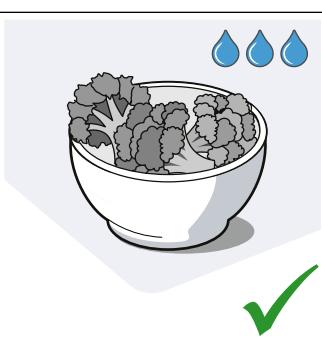
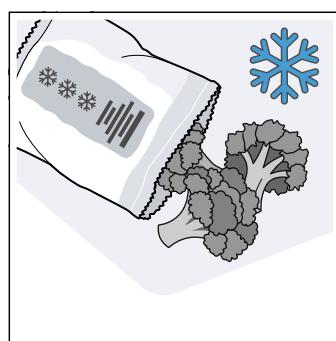


## Ochrana životního prostředí

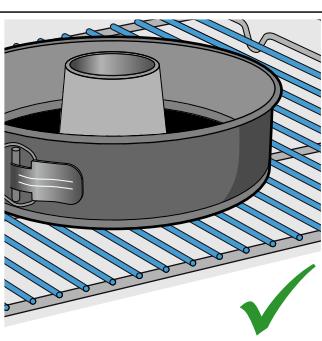
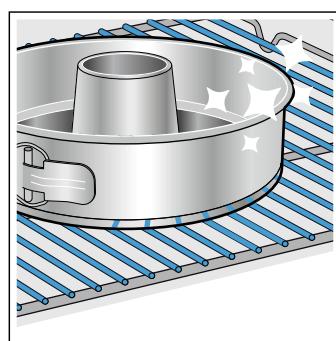
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

### Úspora energie

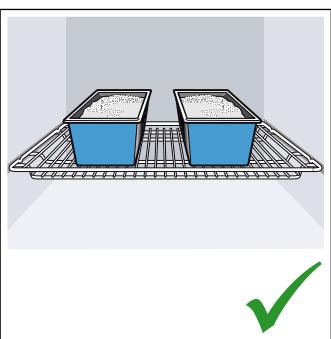
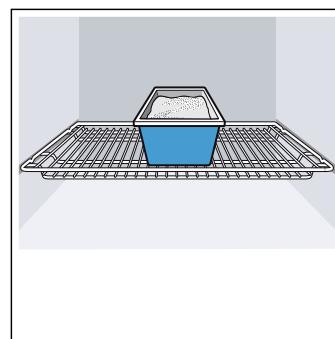
- Spotřebič předeďřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrzařené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



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



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



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

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

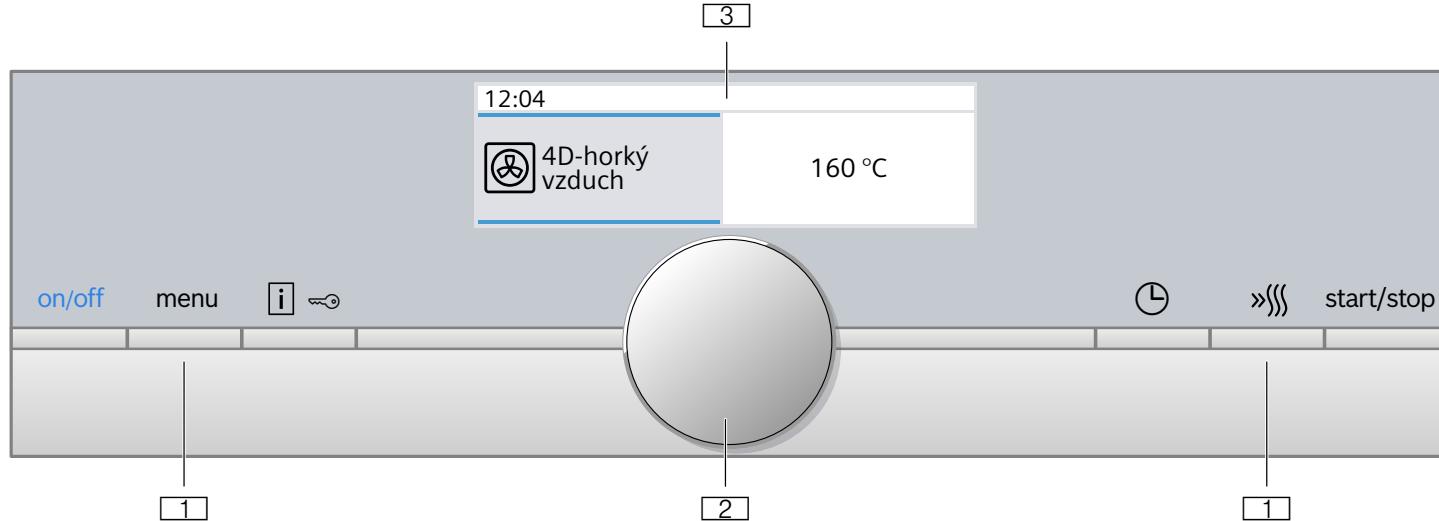
# Seznámení se se spotřebičem

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

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

## Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete pomocí tlačítka a otočného voliče nastavovat různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.



### 1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka proveděte požadovanou činnost.

### 2 Otočný volič

Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.

### 3 Dotykový displej

Na dotykovém displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení, možnosti výběru nebo také informační texty. Pro nastavení klepněte na příslušné textové políčko. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.

## Ovládací prvky

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

### Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.

Tlačítka	Význam
on (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Otevřít menu Druhy provozu
 Informace	Zobrazení pokynů
Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
 Časové funkce	Otevření menu Časové funkce
 Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu

### Start/stop

Spuštění, pozastavení nebo přerušení provozu

### Otočný volič

Otočným voličem můžete změnit hodnoty nastavení, které jsou zobrazené na displeji.

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

## Displej

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

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

### Stavový řádek

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

### Časová osa

Podle časové osy můžete sledovat, jak dalece je např. pečící trouba již rozechřátá nebo jak probíhá doba trvání. Přímka pod zvýrazněnou hodnotou se v průběhu provozu vyplňuje zleva doprava.

### Odměřování času

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

Pokud jste nastavili dobu trvání a pak jste ji zrušili, do odměřovaného času se převezme již uplynulá doba

trvání a počítá se dále od tohoto času. Tak můžete neustále kontrolovat, jak dlouho již ohřev běží.

### Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty indikují fáze zahřívání nebo zbytkové teplo v troubě.

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

**Upozornění:** Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě. Během zahřívání můžete tlačítkem zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

### Menu Druhy provozu

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

Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Pokrmy → "Pokrmy" na straně 25	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívat nebo rozmrazovat pokrmy.
Kombinace s mikrovlnným ohřevem → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	Umožňuje k mikrovlnnému ohřevu zapnout navíc další druh ohřevu.
Funkce sušení → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	Použijte po každém provozu s mikrovlnným ohřevem.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 16	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

### Druhy ohřevu

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

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

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
	4D horký vzduch	30–275 °C Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnomořně po celé troubě.
	Horní/dolní ohřev	30–300 °C Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnomořně shora i zdola.
	Horký vzduch eco	30–275 °C Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejfektivnější je tento druh ohřevu při 125–275 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
	Horní/dolní ohřev eco	30–300 °C Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni. Teplo sálá shora i zdola. Nejfektivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
	Gril s cirkulací vzduchu	30–300 °C Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu	30–275 °C Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.

	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Udržování teploty	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.
	Funkce coolStart	30–275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 1. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné předehřátí.

## Navržené hodnoty

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

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

## Další informace

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

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

## Funkce pečícího prostoru

Některé funkce usnadňují provoz spotřebiče. Pečící prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

### Otevření dvírek spotřebiče

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

**Upozornění:** Při druhu provozu mikrovlnný ohřev musíte po zavření dvírek pokračovat v provozu tlačítkem start/stop. Můžete změnit příslušné základní nastavení.

### Osvětlení pečícího prostoru

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

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

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

### Ventilátor

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

### Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbiny. Jinak by se pečící trouba přehrála.

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

## Příslušenství

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

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

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

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

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

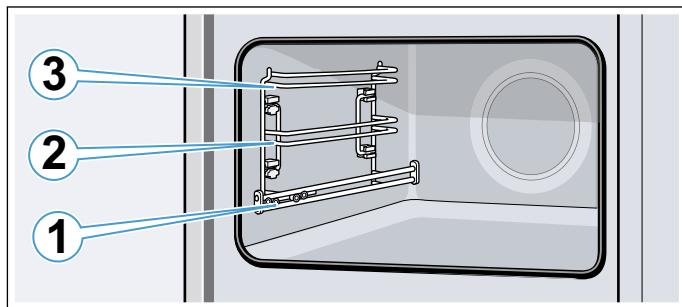
### Mikrovlnný ohřev

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

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

## Zasunutí příslušenství

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

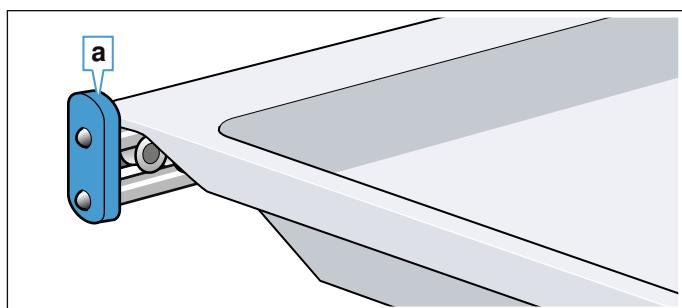


Do výšek zasunutí 2 a 3 zasouvezte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 1 můžete příslušenství vytáhnout dále.

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



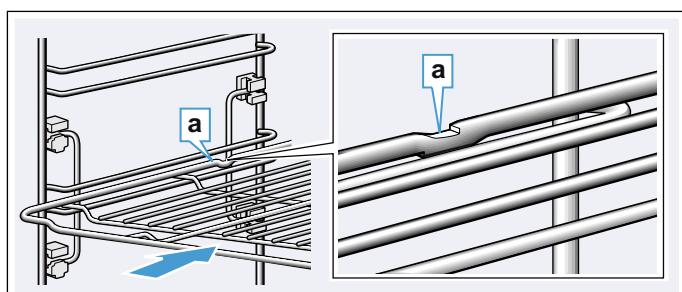
### Upozornění

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

### Funkce zaskočení

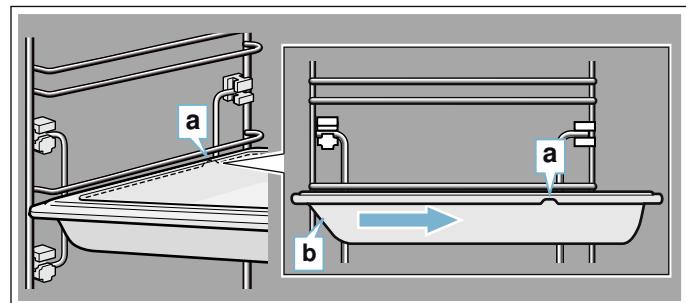
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje převrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



## Zvláštní příslušenství

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

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

**Upozornění:** Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveděte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.  
→ "Zákaznický servis" na straně 25

### Zvláštní příslušenství

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech

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

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

#### Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

#### Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

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

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

#### Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečícímu plechu nepřichytí.

#### Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

#### Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

#### Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

#### Grilovací plech

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

**Pečící kámen**

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečící kámen musí být předehráty na doporučenou teplotu.

**Skleněný pekák**

Na dušené pokrmy a nákupy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

**Skleněná mísa**

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákupy.

**Skleněný plech**

Pro nákupy, zeleninové pokrmy a pečivo.

**Dekorační lišty**

Pro zakrytí dna příhrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.

## Před prvním použitím

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

**První uvedení do provozu**

Po připojení k elektrické sítí nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

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

**Nastavení jazyka**

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

**Nastavení času**

Čas začíná 12:00 h.

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

**Nastavení data**

Přednastavené datum je „1. 1. 2014“.

1. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Klepejte na šipku >, dokud se všechna nastavení neaktualizují.  
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 pečící prostor a příslušenství.

**Čištění varného prostoru**

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou prázdnou troubu.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky, a odstraňte lepicí pásku ve spotřebiči a na něm. Před zahřátím otřete měkkým a vlhkým hadrem hladké plochy v pečicím prostoru. Dokud se spotřebič zahřívá, v kuchyni větrejte.

Proveďte uvedená nastavení.

**Nastavení**

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole.

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off.

Jakmile trouba vychladne, mycím roztokem a hadrem vyčistěte hladké plochy.

**Čištění příslušenství**

Příslušenství důkladně vyčistěte mycí 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 spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

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

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

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

**Zapnutí spotřebiče**

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

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

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

## Vypnutí spotřebiče

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

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

## Spouštění a přerušení provozu

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

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

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

## Nastavení druhu provozu

Pokud chcete zvolit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Klepněte na požadovaný druh provozu.  
V závislosti na druhu provozu jsou k dispozici různé možnosti voleb.
3. Otočným voličem změňte výběr.  
V závislosti na výběru změňte další nastavení.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazena jsou nastavení a časová osa.

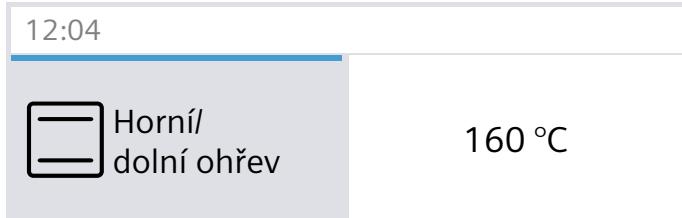
## Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí nastavený navržený druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop. Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu, postupujte následovně.

Pro jiné nastavení následujícím způsobem změňte nastavení:

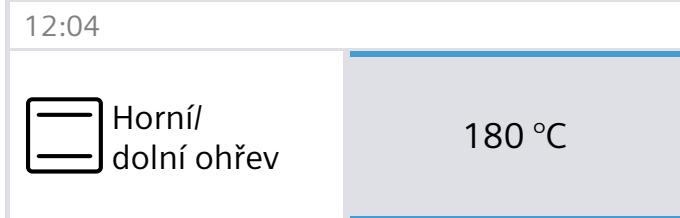
Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev na 180 °C.

1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.

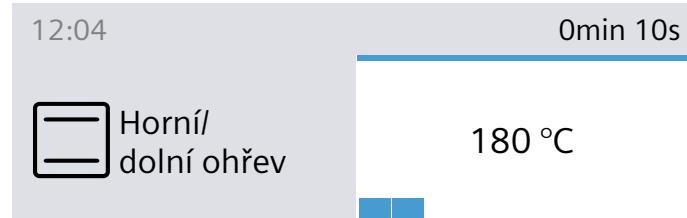


2. Klepněte na navrženou teplotu.

3. Otočným voličem změňte teplotu.



4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

## Rychloohřev

Tlačítkem »»» můžete pečicí troubu rozebrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

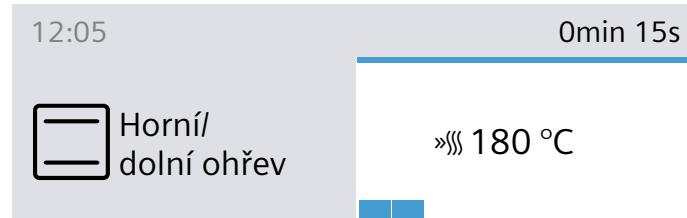
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev

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

## Nastavení

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

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



Vlevo vedle teploty se zobrazí symbol »»». Ukazatel kontroly teploty se začne vyplňovat.

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

## Upozornění

- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem [i]zjistit aktuální teplotu v troubě.

## Zrušení

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

# ⌚ Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

## Upozornění

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

## Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Funguje paralelně s jinými časovými nastaveními a má vlastní akustický signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku, nebo nastavená doba trvání. Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko ⏱. Otevře se políčko budíku.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí. Vlevo na stavovém řádku se zobrazí se symbol ☛ budíku a odměrovaná doba.

## Po uplynutí odměrované doby

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

## Zrušení nastavené doby budíku

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

## Změna nastavené doby budíku

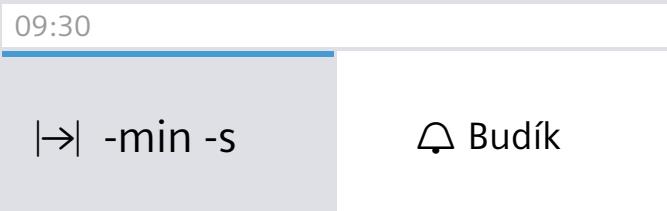
Tlačítkem ⏱ otevřete menu Časové funkce a otočným voličem během několika sekund změňte nastavenou dobu budíku. Tlačítkem ⏱ spusťte budík.

## Doba trvání

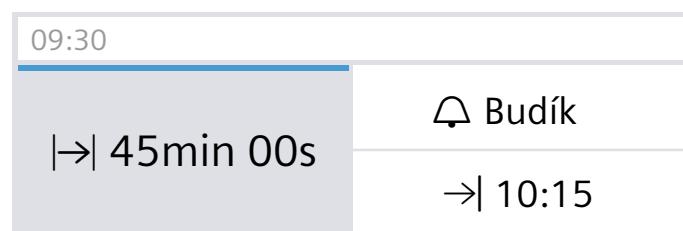
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečící trouba nehřeje.

Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota. Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko ⏱. Otevře se menu Časové funkce.



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



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

## Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ⏱.

## Zrušení doby trvání

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

## Změna doby trvání

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

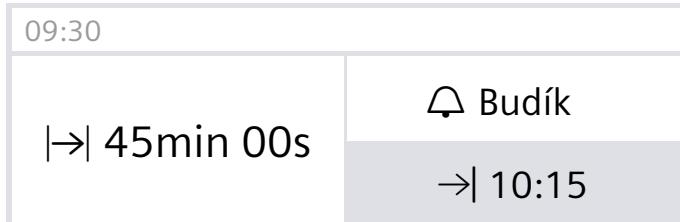
## Čas konce

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

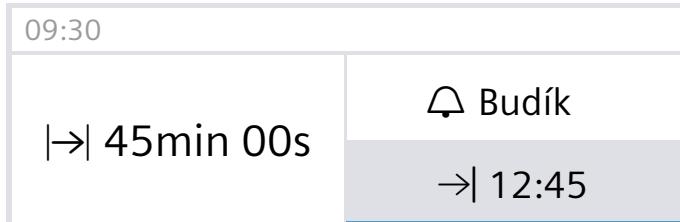
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu Časové funkce ⏱.

Příklad na obrázku: v 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Pečení bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10:15 h. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12:45 h.

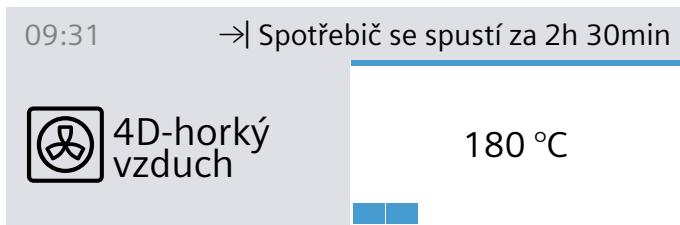
- Klepněte na políčko „konec →!“. Zobrazí se čas konce.



- Otočným voličem posuňte čas konce na později.



- Potvrďte tlačítkem start/stop.



Pečící trouba je ve vyčkávacím režimu. Ohřev se spustí ve správný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

#### Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ⓧ.

#### Oprava času konce

Je možná, dokud je pečící trouba ve vyčkávacím režimu. Tlačítkem ⓧ otevřete menu Časové funkce, klepněte na „konec →!“ a otočným voličem opravte čas konce. Zavřete menu tlačítkem ⓧ.

#### Zrušení času konce

Je možné, dokud je pečící trouba ve vyčkávacím režimu. Tlačítkem ⓧ otevřete menu Časové funkce. Klepněte na „konec →!“ a otočným voličem čas konce zrušte. Doba trvání se začne viditelně odměřovat.

## Dětská pojistka

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

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

#### Aktivace a deaktivace

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

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

## Základní nastavení

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

#### Změna nastavení

- Stiskněte tlačítko on/off.
- Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
- Zvolte druh provozu „nastavení“. Zobrazí se první základní nastavení, které můžete změnit otočným voličem.
- Klepněte na šipku >.
- Otočným voličem změňte hodnoty.
- Šípkou > přejděte na další základní nastavení.
- Pro uložení stiskněte tlačítko menu. Na displeji se zobrazí odmítout nebo uložit.

#### Seznam nastavení

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

Můžete změnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Akustický signál	Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Zvuk tlačítka	Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních

Zobrazení hodin	Digitální s datem Analogový Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Automaticky pokračovat	Po zavření dveřek Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/stop)
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Mikrovlnný ohřev Kombinace s mikrovlnným ohřevem Pokrmy*
Varování Plech na pečení MW	Zobrazovat Nezobrazovat
Ztlumení v noci	Vypnuté Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit Nezobrazit
Sušení při mikrovlnném ohřevu	Zapnuté Vypnuté
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Program sabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobní nastavení	Resetovat

\*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

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

## Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Klepněte na „nastavení“.
4. Šípkou > přejděte na „čas“.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

## Výpadek elektrického proudu

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

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.

# Mikrovlnný ohřev

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

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

## Nádoby

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

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

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

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

Pro jiné druhy použití nejsou kovové nádoby vhodné. Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmy v uzavřených kovových nádobách zůstanou studené.

## Pozor!

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

## Test nádobí

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

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

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

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

## ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

## Dodané příslušenství

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

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

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

## Stupně mikrovlnného ohřevu

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

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

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

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

## Nastavení mikrovlnného ohřevu v kombinaci s jiným druhem ohřevu

Pro kombinaci s mikrovlnným ohřevem nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Můžete nastavit výkon od 90 W do 360 W.

Vhodné druhy ohřevu:

<input checked="" type="checkbox"/>	4D horký vzduch
<input type="checkbox"/>	horní/dolní ohřev
<input checked="" type="checkbox"/>	gril s cirkulací vzduchu
<input checked="" type="checkbox"/>	velkoplošný gril
<input checked="" type="checkbox"/>	maloplošný gril

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhy provozu.
2. Zvolte políčko „kombinace s mikrovlnným ohřevem“. Zobrazí se navržený druh ohřevu, výkon mikrovlnného ohřevu, a doba trvání.
3. Klepněte na příslušné políčko a otočným voličem zvolte požadované hodnoty.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Hodnoty můžete kdykoli změnit. Za tímto účelem klepněte na příslušné políčko a otočným voličem změňte hodnoty.

## Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Mikrovlnný ohřev skončil. Na displeji se zobrazí 0 min 00 s a na stavovém rádku je zobrazeno „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnného ohřevu, klepněte na příslušné políčko a zadejte dobu trvání. Ohřev se znova spustí.

## Zastavení provozu

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

Otevření dvírek spotřebiče: Provoz se přeruší. Zavření dvírek spotřebiče: Provoz pokračuje.

## Zrušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

## Nastavení mikrovlnného ohřevu

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

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhy provozu.
2. Zvolte políčko „mikrovlnný ohřev“. Zobrazí se navržený výkon mikrovlnného ohřevu a doba trvání.
3. Otočným voličem nastavte výkon mikrovlnného ohřevu a/nebo dobu trvání.
4. Tlačítkem start/stop spusťte mikrovlnný ohřev. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Hodnoty můžete kdykoli změnit. Za tímto účelem klepněte na příslušné políčko a otočným voličem změňte hodnoty.

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

**Upozornění:** Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 16

## ⚠️ Varování – Nebezpečí popálení!

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

## Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Mikrovlnný ohřev skončil. Na displeji se zobrazí 0 min 00 s a na stavovém rádku je zobrazeno „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnného ohřevu, klepněte na příslušné políčko a zadejte dobu trvání. Ohřev se znova spustí.

## Zastavení provozu

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

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

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

### ⚠️ Varování – Nebezpečí popálení!

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

## Zrušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

## Sušení

Pomocí druhu provozu „funkce sušení“ se pečící prostor zahřeje a vlhkost v něm se vypaří. Po každém mikrovlnném ohřevu použijte funkci sušení.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu druhů provozu.
2. Zvolte druh provozu „funkce sušení“.
3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.

Na 1 až 2 minuty otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla uniknout vlhkost.

### Pozor!

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

## Ruční vysušení varného prostoru

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



## Program sabat

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

### Spouštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → "Základní nastavení" na straně 16

Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.  
Na displeji se zobrazí navržený druh ohřevu a navržená teplota.
2. Otočte otočným voličem doleva a zvolte druh ohřevu „program sabat“.
3. Klepněte na navrženou teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem ⏺ otevřete menu Časové funkce a klepněte na políčko „doba trvání“. Zobrazí se 25:00 hodin jako navržená hodnota.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

### Po po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“.

### Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

### Zrušení programu sabat

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení se zruší. Můžete provést nové nastavení.

# 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. Řídte se pokyny výrobce.

### ⚠️ Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
<b>Vnitřek spotřebiče</b>	
Smaltované a samočisticí plochy	Řídte se pokyny pro plochy pečícího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečící trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.  Nedrhněte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.  z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.  Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Lze jím odstranit změny barvy.  Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.  Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišť, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.  Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

### Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíný na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečící 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.

## Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

### Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

### Pozor!

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozechrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

**Upozornění:** Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

### Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným rozechrátím.

### Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

- Nastavte druh ohřevu 4D horký vzduch.
- Nastavte maximální teplotu.
- Spusťte ohřev a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

**Upozornění:** Během provozu se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

### Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí

prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbou utěrkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

## Udržování spotřebiče v čistotě

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

### ⚠️ Varování – Nebezpečí požáru!

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

### Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílků.
- 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.

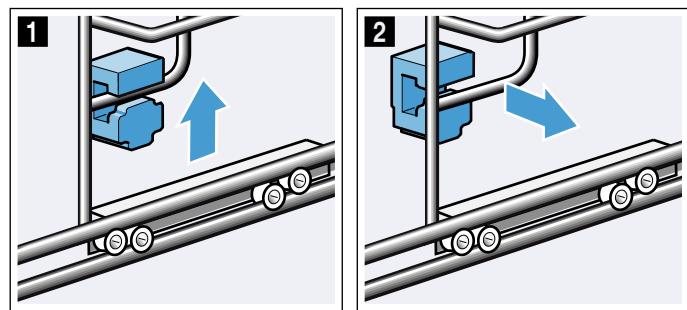
## Vysazení a zavěšení rámů

### ⚠️ Varování – Nebezpečí popálení!

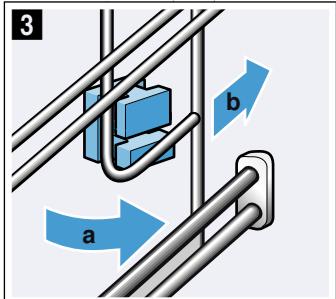
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Vyjmutí rámů

- Výsuv vytáhněte dopředu.
- Rám vpředu zatlačte nahoru (obrázek 1) a vyhákněte (obrázek 2).



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

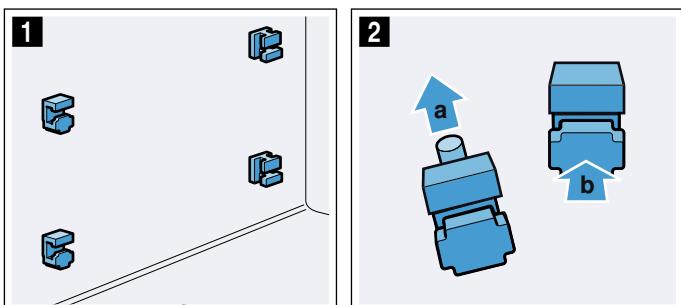


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

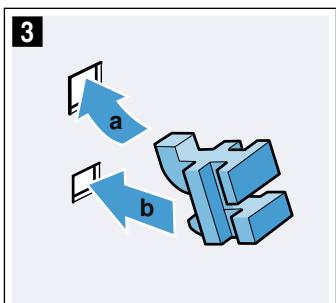
#### Zasunutí držáků

Pokud při vyjmání rámu vypadly držáky, musíte je znova správně zasunout.

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

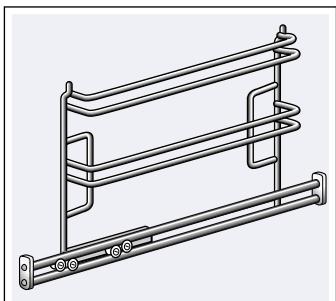


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek 3).



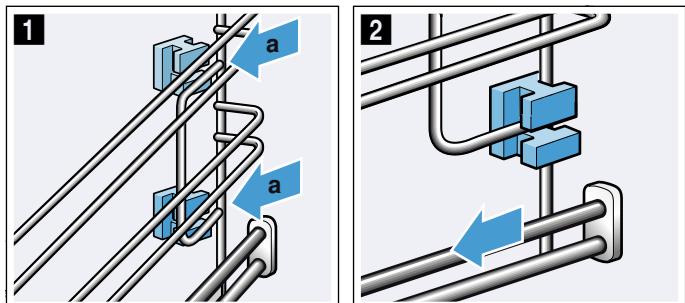
#### Zavěšení rámu

Při zavěšení dbejte na to, aby byl výsuv dole.

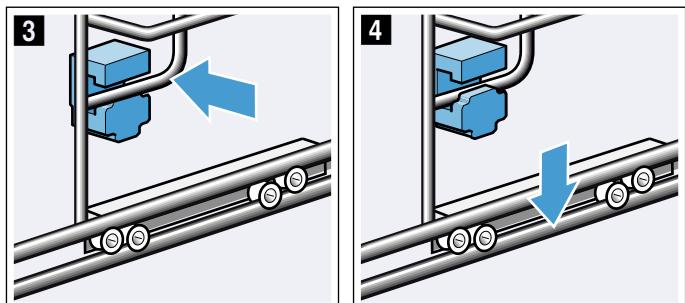


Rámy odpovídají pouze vpravo nebo vlevo. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

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



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



5. Výsuvy opět zcela zasuňte.

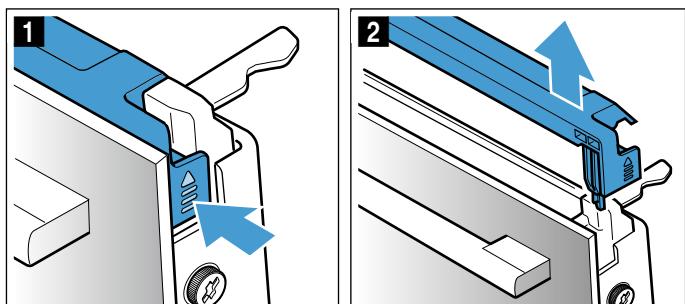
## Dvířka spotřebiče

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

#### Demontáž krytu dvířek

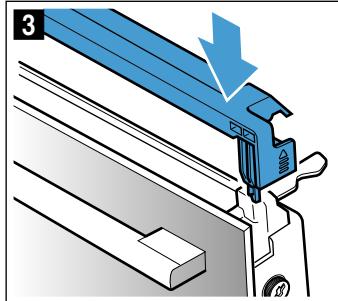
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



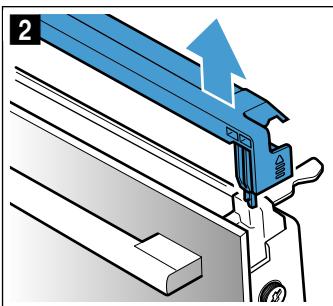
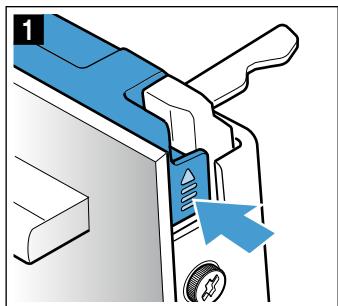
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

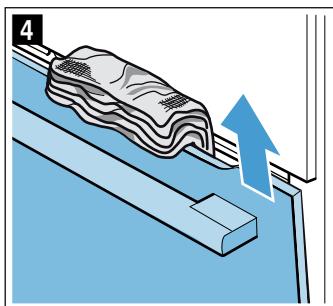
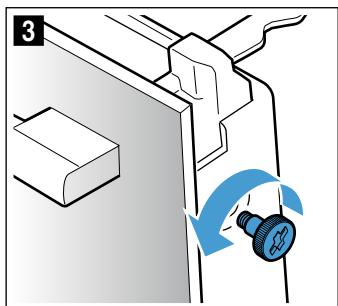
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečící trouby demontovat.

### Demontáž ze spotřebiče

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



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

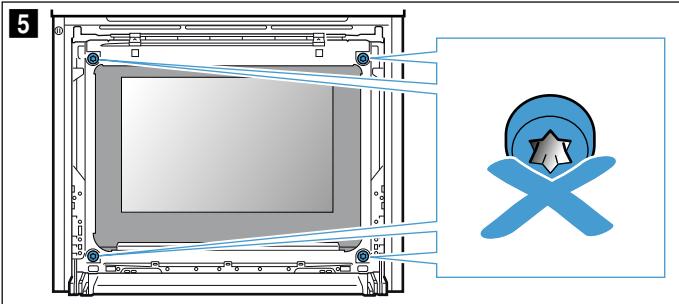


Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

### ⚠️ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Při povolení šroubů již není bezpečnost spotřebiče zaručena. Může unikat energie mikrovlnného ohřevu. Šrouby nikdy nepovolujte.

Nepovolujte čtyři černé šrouby na rámu (obrázek 5).



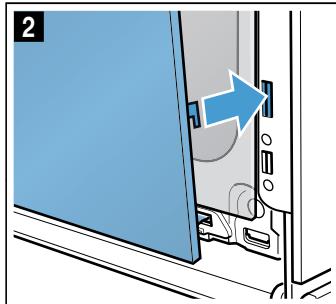
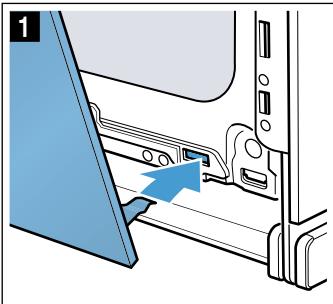
### ⚠️ Varování

#### Nebezpečí úrazu!

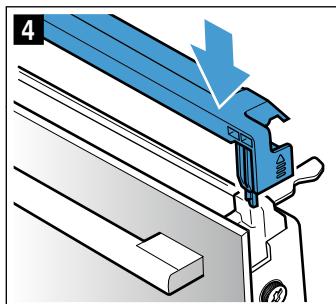
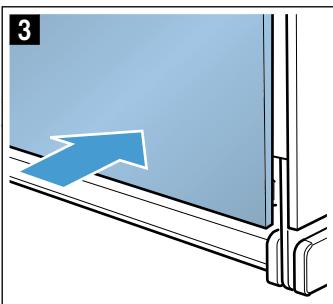
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

### Montáž na spotřebič

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



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



- Zavřete dvířka spotřebiče.

### Pozor!

Pečící prostor používejte znova teprve tehdy, když jsou tabule rádně namontované.

## Co dělat v případě poruchy?

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

**Upozornění:** Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.  
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 27

### Tabulka závad

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

Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkонтrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol ☹.	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko ☺, dokud symbol ☺ nezhasne.
Trouba nehřeje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znova zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnuty“.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečící prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte servis.
Při samotném mikrovlnném ohřevu je vnitřek trouby horký.	Je zapnutá funkce sušení.	Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapněte spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky horní ohřev. Na výsledek vaření to nemá vliv. Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. Říďte se údaji pro mikrovlnný ohřev. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

### Překročena maximální doba provozu

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

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

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

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

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

### ⚠ 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.

### ⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

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

### Osvětlení varného prostoru

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

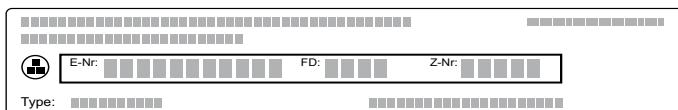
Pokud LED žárovka nebo skleněný kryt světla jsou přece jenom poškozené, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla se nesmí odstraňovat.

## Zákaznický servis

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

### Číslo E-Nr. a číslo FD

Při telefonátu uveděte úplné číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče. U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.



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

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)
<b>Zákaznický servis </b>	

Mějte na paměti, že návštěva technika zákaznického servisu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, řípadně v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

## Pokrmy

Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení. Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečící prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečící prostor vychladnout a spusťte spotřebič znova.

### Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložená teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výše zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.  
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 27

### 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

## Volba pokrmu

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Jídlo

V následující tabulce jsou uvedené kategorie s příslušnými pokrmami. Za každým pokrmem najdete jeden nebo více jídel.

Kategorie	Pokrmy
Koláče	Koláče ve formě
	Koláče na plechu
	Drobné pečivo
	Cukroví
Chléb, housky	Chléb
	Housky
Pizza, slané koláče	Pizza
	Pikantrní koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Zapékání brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé ve formičkách na 1 porci
Zmrzařené potraviny	Pizza
	Housky
	Nákypy
	Výrobky z brambor
	Drůbež, ryby
Drůbež	Kuře
	Kachna, husa
	Krůta
Maso	Vepřové maso
	Hovězí maso
	Telecí maso
	Jehněčí maso
	Zvěřina
Ryby	Pokrmy z masa
	Ryby
	Rybí filé
Přílohy, zelenina	Zelenina
	Brambory
	Rýže
	Obilné pokrmy
Rozmrazování pokrmů	Chléb, housky
	Koláče
	Maso, drůbež
	Ryby

## Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na políčko „Další“.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Zvolte druh provozu „Pokrmy“. Na displeji se zobrazí první kategorie.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Klepněte na políčko „Další“.
5. Otočným voličem zvolte pokrm.
6. Klepněte na políčko „Další“.
7. Otočným voličem zvolte pokrm.
8. Klepněte na políčko „Další“.
9. Otočným voličem nastavte hmotnost.
- Upozornění:** Když klepnete na políčko „Tip“, zobrazí se informace o výše zasunutí, nádobě atd.
10. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

## Nastavení skončilo

Zazní akustický signál. Na stavovém řádku se zobrazí „Konec“. Pečící trouba nehřeje. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ⊖.

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

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

## Zrušení nastavení

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

## Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → "Časové funkce" na straně 15

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

# Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nevhodnější 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 dvírkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněný fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit přede hřátím nebo opatrným otevřením dvírek.

## Silikonové formy

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

Pokud přesto chcete používat silikonové formy, řídte 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.

Řídte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

## Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

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

## Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

### Pečení na dvou úrovních

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

- univerzální vysoký plech: výška 3 plech na pečení: výška 1
- formy na rošt  
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 dvírkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nedoraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

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

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

### Papír na pečení

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve wattech	Doba tr-vání v min.
<b>Koláče ve formě</b>						
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		160-180	90	30-40
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		160-180	-	45-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		170-190	90	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	-	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		200-220	-	40-50
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		190-210	-	25-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	65-75
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	-	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		150-170*	-	30-50
<b>Koláče na plechu</b>						
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	35-50
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		180-200	-	25-30
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1		200-210	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	-	15-25
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		180-200	-	30-45
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	-	45-60

\* Předehřát

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min.
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1	Ⓐ	150-160	-	35-45
Piškotová roláda	Plech na pečení	1	Ⓑ	190-210*	-	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1	Ⓐ	150-160	-	50-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1	Ⓐ	170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1	Ⓐ	190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1	Ⓐ	200-220	90	20-25
<b>Drobné pečivo</b>						
Koláčky	Plech na pečení	1	Ⓑ	160**	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1	Ⓐ	150**	-	20-30
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	Ⓐ	140**	-	30-40
Muffiny	Plech na muffiny	1	Ⓑ	170-190	-	15-30
Muffiny, 2 úrovně	Plechy na muffiny	3+1	Ⓐ	150-170*	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1	Ⓑ	160-170	-	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	Ⓑ	200-220	-	30-45
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1	Ⓐ	160-180	-	20-30
<b>Cukroví</b>						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1	Ⓑ	150-160**	-	20-30
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
Sněhové cukroví, bezé	Plech na pečení	2	Ⓐ	80-90*	-	120-150
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	Ⓐ	80-90*	-	120-180
Makrónky	Plech na pečení	2	Ⓐ	90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	Ⓐ	90-110	-	20-40

\* Předehřát

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

### Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Šťáva 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 hezký zvětšit svůj objem a opěti se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkráťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.

Koláč je nahore příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahore příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň niže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Peče o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpeče korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obrátte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhanou.

## 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.

Rídte 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 rošt  
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 dvírkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nedoraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

#### Formy na pečení

Nevhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

#### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrzené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrzené 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 uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhněte rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

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

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

nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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

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

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

### Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- Maloplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplofa ve °C / stupeň grilování	Doba tr-vání v min.
<b>Chléb</b>					
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na bílý kubský chlebíček	1 180-190		210-220* 180-190	10-15 25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na bílý kubský chlebíček	1 180-190		210-220* 180-190	10-15 40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1 180-190		210-220* 180-190	10-15 40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1		250-270	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		170-180*	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		180-200	25-35
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	2		200-220	10-20
<b>Housky, zmrazené</b>					
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Rošt	1		220-240	15-25
Croissants, syrové polotovary	Plech na pečení	1		150-170*	20-35
<b>Toasty</b>					
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	2		3	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	2		250	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6

\* Předehřát

## Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Rídte 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.

## 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 pečící formy. Tvoří-li se mezi pečící formou a roštem jískry, zkонтrolujte, 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 rošt  
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 dvírkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvírkům 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 ustříhněte správnou velikost papíru na pečení.

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrzené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrzené 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 předebehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

Pokud chcete pečit podle vlastního receptu, řídte se podle podobného pečiva v tabulce.

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min
<b>Pizza</b>						
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	-	10-20
<b>Pizza, zmrzená</b>						
Pizza, tenké těsto, 1 ks**	Rošt	1		-	-	-
Pizza, tenké těsto, 1 ks	Univerzální vysoký plech	1		210-230	90	10-20

\* Předebehřátí

\*\* Řídte se údaji na obale

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve wattech	Doba tr-vání v min
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Rošt + plech na pečení	3+1	Ⓐ	200-220	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	Rošt	1	Ⓑ	-	-	-
Pizza, silné těsto, 1 ks	Univerzální vysoký plech	1	□	180-200	90	15-25
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1	Ⓐ	160-180	-	25-35
Pizza-bagetka	Rošt	1	Ⓐ	200-220	-	20-30
Pizza-bagetka, 2 ks	Univerzální vysoký plech	1	Ⓐ	180-200	90	10-20
Minipizza**	Univerzální vysoký plech	1	Ⓑ	-	-	-
Minipizzy, 9 ks	Univerzální vysoký plech	1	□	210-230	90	10-20
<b>Pikantní koláče a quiche</b>						
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1	□	170-190	-	60-70
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 26 cm	1	□	180-200	90	35-40
Quiche	Dortová forma, černý plech	1	□	190-210	-	35-55
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1	□	280-300*	-	8-18
Pirohy	Nákypová forma	1	□	190-200	-	40-50
Empanada	Univerzální vysoký plech	1	Ⓐ	180-190	-	35-45
Burek	Univerzální vysoký plech	1	□	180-200	-	35-45

\* Předehřátí

\*\* Řídte se údaji na obale

## 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 druh 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 nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

Vyměte 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 rošt: 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 dvírkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech

Univerzální vysoký plech zasuňte opatrně až nadraz k zkosení ke dvírkám spotřebiče.

### Nádoba

Na nákypy a zapékání 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 uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

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

Pokud chcete pečit podle vlastního receptu, řídte se podle podobných pokrmů v tabulce.

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

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min
Nákyp, pikantní, vařené přípravy	nákypová forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantní, vařené přípravy	nákypová forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	nákypová forma	1		170-190	-	45-60
Nákyp, sladký	nákypová forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	nákypová forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	nákypová forma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, zmrzlé, 400 g	Univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Lasagne, zmrzlé, 400 g	nepřiklopená nádoba	1		200-210	180	20-25
Zapékání brambory, syrové přípravy, vysoké 4 cm	nákypová forma	1		170-180	-	50-65
Zapékání brambory, syrové přípravy, vysoké 4 cm	nákypová forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	nákypová forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	formičky na 1 porci	1		170-190	-	65-75

\* Předehřát.

\*\* Řídte se údaji na obale

## 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 dvírkám spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvírkám spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

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

### Pečení v nádobě

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

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

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

Řídte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Drůbež můžete obzvlášť dobře páci 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 pečící formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

## Grilování

Během grilování nechte dvírka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvírkami spotřebiče.

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

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

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

## Upozornění

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

## Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí

nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přiště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádívky 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 řídte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

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

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

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

## Tipy

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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- funkce coolStart

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

\* 5 min. předehřát

\*\* Řídte se údaji na obale

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve wattech	Doba tr-vání v min.
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené, 250g	Univerzální vysoký plech	1		190-210	360	15-20
Pulard, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		200-220	360	30
						180
						15-25
<b>Kachna a husa</b>						
Kachna, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180	60-80
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	25-30
Husa, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	1		160-170	-	120-150
Husa, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	180	80-90
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180	30-40
<b>Krůta</b>						
Mladá krůta, 2,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-190	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Přiklopená nádoba	1		210-230	360	45-50
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		210-230	360	45-50

\* 5 min. předehřát

\*\* Řídte se údají na obale

## Maso

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

### Pečení a dušení

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

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

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

### Pečení na rostu

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

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až  $\frac{1}{2}$  l vody. Zachytí se odkapávající tuk a šťáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené

výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkám spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca  $\frac{1}{2}$  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.

Řídte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohrevem

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

Na rozdíl od konvenčního provozu se doba pečení v kombinaci s mikrovlnným ohrevem 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 ohrev. Kovové pečící formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohrevu. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohrevu. → "Mikrovlnný ohrev" na straně 17

### Pozor!

Používáte-li pečící 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 dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkám spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

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

### Upozornění

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přiště 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 řídte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

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

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řídte 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. Dosáhněte tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev

- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve wattech	Doba tr-vání v min.
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		180-200	180	40-50
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		190-200	-	130-140
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		220-230	-	70-80
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		230-240	90	50-60
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Přiklopená nádoba	1		210-220	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	360	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předehřát)	Rošt	3		3*	-	8-12
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		210-220	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		180-200	90	30-40
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		240-260	180	30-40
Steak, silný 3 cm, středně propečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm****	Rošt	2		3	-	20-30
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		200-210	90	70-80
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-210	-	100-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	180	30
					90	30-40
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	50-70

\* Předehřát.

\*\* Bez obracení

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

\*\*\*\* Po 2/3 celkové doby obrátte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikro-vlnného ohrevu ve wattech	Doba tr-vání v min.
Jehněčí kyta bez kosti, středně pro-pečená, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		240-260 180	360 180	30 35-40
Jehněčí hřbet s kostí**	Nepřiklopená nádoba	1		180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí**	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	90	30-40
Jehněčí kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18
<b>Klobásy</b>						
Grilovací párky	Rošt	2		3	-	10-20
<b>Pokrmy z masa</b>						
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-180	-	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg + 50 ml vody	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	360	30-40

\* Předehřát.

\*\* Bez obracení

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

\*\*\*\* Po 2/3 celkové doby obratě

## Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

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

## Pečení a grilování na roště

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

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

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

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

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

## Upozornění

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

## Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Říďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžíce tekutiny a trochu citronové šlávy 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

Rybou 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 nádobí 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 lžíce vody nebo citrónové šlávy.

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

## 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 uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete pečit rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení říďte podle hmotnosti nejtežší 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 bříše, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- stupeň pro pizzu
- funkce coolStart
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	30-40

\* Předehřát

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

\*\*\* Říďte se údaji na obale

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohrevu ve wattech	Doba trvání v min.
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Přiklopená nádoba	1		-	600 360	10 10-15
<b>Rybí filé</b>						
Rybí filé, přírodní, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	Přiklopená nádoba	1		-	600 360	4 5-15
<b>Rybí podkovy</b>						
Rybí podkova, silná 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
<b>Ryba, zmrazená</b>						
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	1		-	600 360	5 7-12
Rybí filé, přírodní	Přiklopená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filé, přírodní, 400 g	Přiklopená nádoba	1		-	600	10-15
Rybí filé, zapečené***	Univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Rybí filé, zapečené, 400 g	Nepřiklopená nádoba	1		3	360	15-20
Rybí prsty***	Plech na pečení	1		-	-	-
<b>Pokrmy z ryb</b>						
Rybí terina, 1000 g	Forma na terinu	1		-	360	20-25

\* Předehřát

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

\*\*\* Řídte se údaji na obale

## Zelenina a přílohy

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

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

## Vaření v kombinaci s mikrovlnným ohrevem

Chcete-li vařit v kombinaci s mikrovlnným ohrevem, používejte vždy uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohrevu. Pokud nemáte vhodnou pokličku na nádobí, použijte talíř nebo speciální fólie pro mikrovlnný ohrev. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohrevu.

Ploché pokrmy se uvaří rychleji než vysoké. Proto pokud možno rozmištěte pokrmy po celé ploše nádobí.

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

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

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

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

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

## Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

## Pečení na jedné úrovni

Řídte se údaji v tabulce.

## Pečení na dvou úrovních

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

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

## Příslušenství

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

## Rošt

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

## Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

**Papír na pečení**

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

**Doporučené hodnoty nastavení**

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplova ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min.
<b>Zelenina, čerstvá</b>						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Přiklopená nádoba	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Přiklopená nádoba	1		-	600	10-15
<b>Zelenina, zmrazená</b>						
Špenát, 450 g*	Přiklopená nádoba	1		-	600	13-18
Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*	Přiklopená nádoba	1		-	600	10-14
Zeleninová směs, 500 g + 25 ml vody*	Přiklopená nádoba	1		-	600	15-20
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzální vysoký plech	3		3	-	10-15
<b>Brambory</b>						
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		200-220	360	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	Přiklopená nádoba	1		-	600	10-13
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*	Přiklopená nádoba	1		-	600	12-15
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>						
Bramborové placky (rösti)**	Univerzální vysoký plech	2		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	Univerzální vysoký plech	1		-	-	-
Krokety**	Plech na pečení	1		-	-	-
Hranolky**	Plech na pečení	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obraťte)	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	30-40
<b>Rýže</b>						
Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml voda	Přiklopená nádoba	1		-	600	7-9
					180	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml vody	Přiklopená nádoba	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Přiklopená nádoba	1		-	600	12-14
					180	22-27

\* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

\*\* Řídte se údaji na obale

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

Pokud chcete pečit podle vlastního receptu, řídte se podle podobných pokrmů v tabulce.

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- funkce coolStart
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min.
<b>Obilné pokrmy</b>						
Kuskus, 250 g + 500 ml voda	Přiklopená nádoba	1		-	600	6-8
Jáhly, nemleté, 250 g + 600 ml vody	Přiklopená nádoba	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody*	Přiklopená nádoba	1		-	600	6-8
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Přiklopená nádoba	1		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Vejce</b>						
Vaječná sedlina ze 2 vajec	Přiklopená nádoba	1		-	360	6-8

\* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

\*\* Řídte se údaji na obale

## Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

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

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

### Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný. Během provozu neotevřejte dvírka spotřebiče.

- 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.
- Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
- Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
- Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveděte nastavení podle tabulky.
- Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v ledniči.

### Puding z puddingového prášku

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

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

### Příprava mléčné rýže

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

**3.** Proveděte 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 lžíci vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Nádobu zakryjte a nastavte podle údajů v tabulce.

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

### Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

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

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

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

### Varování – Nebezpečí popálení!

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

## Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

- horní/dolní ohřev
- Mikrovlnný ohřev

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

\* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

\*\* Neotevřený sáček vložte do nádoby.

## Druhy ohřevu eco

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

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

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

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

## Příslušenství

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

## Rošt

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

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

## Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nedoraz zkosením ke dveřkům spotřebiče.

## Formy na pečení a nádoby

Nevhodnější 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 nezahnědou rovnomořně.

## Papír na pečení

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:

- horký vzduch eco
- horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr-vání v min
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vajec	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	65-75
<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
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		150-170	20-35
<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
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		150-160	30-40
<b>Chléb a housky</b>					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	Forma na biskubský chlebíček	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1		250-270	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		180-200	25-35
<b>Maso</b>					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopená nádoba	1		190-210	15-35

## Akrylamid v potravinách

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

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

## Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně

- Používejte co nejkratší dobu pečení.
- Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.
- Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.  
Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.

**Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu**

Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnomořně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

**Mírný ohřev**

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

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

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

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

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

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

**Nádoby**

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

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

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte varný prostor s nádobou cca 10 minut prohřát.

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

**Doporučené hodnoty nastavení**

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

Použitý druh ohřevu:

- mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Drůbež</b>						
Kachní prsa, růžová, 300 g	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	95*	45-60
Plátky kuřecích prsou, 200 g	Nepřiklopená nádoba	1		4	120*	45-60
Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	120*	100-130
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	130-180
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	45-70
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	100*	150-190
Hovězí maso, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, silný 5-6 cm	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	120-180
Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	1		4	85*	40-60
<b>Telcí maso</b>						
Telcí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	100-130

\* předehřejte

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Telcí pečeně, silná 7–10 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1	[grid]	6-8	85*	150-210
Telcí panenka, celá, 800 g	Nepřiklopená nádoba	1	[grid]	4-6	85*	70-120
Telcí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	1	[grid]	4	80*	40-60
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g	Nepřiklopená nádoba	1	[grid]	4	85*	30-45
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1	[grid]	6-8	95*	120-180

\* předehřejte

## Tipy pro mírný ohřev

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

## Sušení

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

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

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

## Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

- [grid] 4D horký vzduch

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

## Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### Varování – Nebezpečí poranění!

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

### Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejně velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu  $\frac{1}{2}$ , 1 nebo  $1\frac{1}{2}$  l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

### Ovoce

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

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

### Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (80 °C). 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 dálé probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkového tepla, 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 pečící troubu přepnete, příp. vypněte, ujistěte se, že to ve sklenicích rádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

## Kynutí těsta

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

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

## Kynutí těsta

Proveďte nastavení podle údajů v tabulce a nechte spotřebič rozechrát. Postavte mísu s těstem na rošt.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto, lehké	mísa	1		35-40	25-30
	Plech na pečení	1		35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	mísa	1		35-40	20-40
	Plech na pečení	1		35-40	15-25

## Rozmrazování

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

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu postavte na rošt. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.  
→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

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

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhněte 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 uvedená časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min.
<b>Chléb, housky</b>						
Chléb, 500 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
<b>Koláče</b>						
Koláč, šťavnatý, 500 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	2
				-	90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	90	10-15

\* Po 1/2 doby obratěte.

## Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohrevu	Teplota ve °C	Výkon mikro-vlnného ohře-vu ve wattech	Doba trvá-ní v min.
<b>Maso a drůbež</b>						
Kuře, celé, 1,2 kg*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	10 10-15
Části drůbeže, 250 g*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	10 10-15
Kachna, 2 kg*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	10 40-50
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	15 10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	15 20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	15 25-35
Maso, na kousky nebo na plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	8 5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	Nepřiklopená nádoba	1		-	90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	5 10-15
Mleté maso, míchané, 1000 g*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	10 20-30
<b>Ryby</b>						
Ryba, celá, 300 g*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	3 10-15
Rybí filé, 400 g*	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	5 10-15
<b>Ovoce, zelenina</b>						
Bobulovité ovoce, 300 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Nepřiklopená nádoba	1		- -	180 90	10 8-13
<b>Ostatní</b>						
Rozpuštění másla, 125 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	90	7-9

\* Po 1/2 doby obratře.

## Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete ohřívat pokrmy nebo je v jednom kroku rozmrzavat a ohřívat.

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

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

Pokrmy vždy zakrývejte. Tak docílíte stejnoměrného výsledku vaření. Pokud nemáte vhodnou pokličku na

nádobí, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.

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

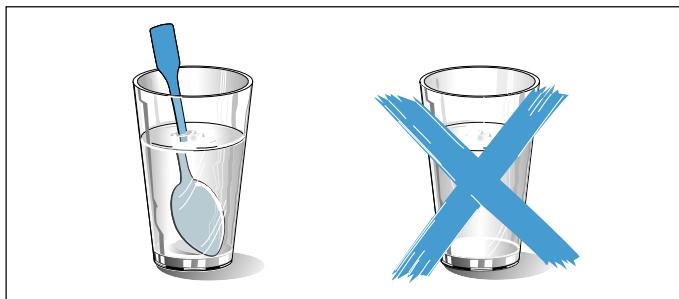
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkонтrolujte teplotu.

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, pomůžete vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

## **⚠️ Varování – Nebezpečí opaření!**

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



## **Pozor!**

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

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

## **Doporučené hodnoty nastavení**

V tabulce najdete hodnoty nastavení pro různé nápoje a pokrmy pro mikrovlnný ohřev. Časové údaje jsou orientační hodnoty. Závisejí na nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedená 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, řídte se podle podobných pokrmů v tabulce.

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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použitý druh ohřevu:

- Mikrovlnný ohřev

## Udržování teploty

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

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

## Zkušební pokrmy

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

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

### Pečení

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr-vání v min.
<b>Pečení</b>					
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1	<input type="checkbox"/>	150-160*	20-30
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1	<input type="checkbox"/>	160*	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150*	20-30
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140*	30-40
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1	<input type="checkbox"/>	160-170**	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170**	30-45
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	180-200	60-70
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	60-80

\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

\*\* Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

### Grilování

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

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba tr-vání v min
<b>Grilování</b>					
Opečené toasty	rošt	3	<input type="checkbox"/>	3	3-6
Hovězí burger, 12 ks*	rošt	2	<input type="checkbox"/>	3	20-30
* po 2/3 celkové doby obratče					

**Příprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu**

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

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

**Upozornění:** Pro kontrolu se samotným mikrovlnným ohřevem vypněte funkci sušení v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 16

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikro-vlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min.
<b>Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu</b>						
Maso	Nepřiklopená nádoba	1		-	180 90	5 10-15
<b>Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu</b>						
Vaječné mléko	Nepřiklopená nádoba	1		-	360 180	20 20-25
Piškot	Nepřiklopená nádoba	1		-	600	7-9
Sekaná pečeně	Nepřiklopená nádoba	1		-	600	22-27
<b>Pečení kombinované s mikrovlnným ohřevem</b>						
Zapékané brambory	Nepřiklopená nádoba	1		150-170	360	25-30
Koláče	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	180	12-18
Kuře*	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	360	25-35

\* Po 2/3 celkové doby obrátě.





## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násł. 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 zkонтrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán záitel.

### 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. Tako vzniklé vady je opravněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejdpozději však do konce záruční doby. Zvolil zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

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

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tu 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 opravného listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravného listu zkонтrolovat jeho obsah a kopii opravného 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.

# B/S/H/

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhkost, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
  - transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbití skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spináče apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barev 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 všechno druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebitel 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 rádně 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 zárukky 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 ujištěujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. naším obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

**B/S/H/**

**Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

Příjem oprav

Tel.: +420 251 095 546

Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

Tel.: +420 251 095 556

Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství

Tel.: +420 251 095 555

Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

on/off

menu



start/stop

# SIEMENS

## SIEMENS

### Zabudovaná rúra na pečenie

CM636GN.1

[sk] Návod na používanie



Register your product on **My Siemens** and discover  
exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



# Obsah

	<b>Používanie podľa príkazov</b>	4
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b>	4
Všeobecne	4	
Mikrovlnná rúra	5	
	<b>Príčiny poškodenia</b>	7
Všeobecne	7	
Mikrovlnná rúra	7	
	<b>Ochrana životného prostredia</b>	8
Úspora energie	8	
Ekologicky zlikvidujte odpad	8	
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b>	9
Ovládací panel	9	
Ovládacie prvky	9	
Displej	9	
Menu druhov prevádzky	10	
Druhy ohrevu	10	
Ďalšie informácie	11	
Funkcie varného priestoru	11	
	<b>Príslušenstvo</b>	11
Dodané príslušenstvo	11	
Zasunutie príslušenstva	12	
Zvláštne príslušenstvo	12	
	<b>Pred prvým použitím</b>	13
Prvé uvedenie do prevádzky	13	
Čistenie varného priestoru a príslušenstva	13	
	<b>Obsluha spotrebiča</b>	13
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	13	
Spustenie alebo prerušenie prevádzky	14	
Nastavenie druhu prevádzky	14	
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	14	
Rýchly ohrev	14	
	<b>Časové funkcie</b>	15
Budík	15	
Čas trvania	15	
Čas skončenia	16	
	<b>Detská poistka</b>	16
Aktivovanie a deaktivovanie	16	
	<b>Základné nastavenia</b>	16
Zmena nastavenia	16	
Zoznam nastavení	16	
Zmeniť denný čas	17	
	<b>Mikrovlnný ohrev</b>	17
Riad	17	
Stupeň mikrovlnného ohrevu	18	
Nastavenie mikrovlnného ohrevu v kombinácii s iným druhom ohrevu	18	
Nastavenie mikrovlnnej rúry	18	
Sušenie	19	
	<b>Nastavenie sabat</b>	19
Spustenie programu sabat	19	
	<b>Cistiace prostriedky</b>	19
Vhodné čistiace prostriedky	19	
Plochy varného priestoru	20	
Spotrebič udržiavajte čistý	21	
	<b>Rámy</b>	21
Vyvesenie a zavesenie rámov	21	
	<b>Dvierka spotrebiča</b>	22
Odoberanie krytu dverok	22	
Demontáž a montáž skiel dverok	23	
	<b>Poruchy, čo robiť?</b>	24
Tabuľka porúch	24	
Prekročenie maximálnej doby prevádzky	24	
Osvetlenie varného priestoru	24	
	<b>Zákaznícky servis</b>	25
Číslo E-Nr. a číslo FD	25	
	<b>Jedlá</b>	25
Upozornenia týkajúce sa nastavení	25	
Výber jedla	26	
Nastavenie jedla	26	
	<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b>	27
Silikónové formy	27	
Koláče a drobné pečivo	27	
Chlieb a pečivo	30	
Pizza, quiche a pikantné koláče	31	
Nákyp a suflé	33	
Hydina	34	
Mäso	36	
Ryba	39	
Zelenina a prílohy	41	
Deszert	43	
Druhy ohrevu eko	44	
Akrylamid v potravinách	45	
Mierny ohrev	46	

Sušenie . . . . .	47
Zaváranie . . . . .	48
Kysnutie cesta . . . . .	49
Rozmrzovanie. . . . .	49
Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu . . . . .	50
Udržiavanie teploty. . . . .	52
Skúšobné jedlá . . . . .	52

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

## Používanie podľa príkazov

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Dôležité bezpečnostné upozornenia

### Všeobecne

#### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialnosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznieť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

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

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorenia nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

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

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

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

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

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

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

### **Mikrovlnná rúra**

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

- Použitie spotrebiča, ktoré nie je v súlade s určením, je nebezpečné a môže spôsobiť škody. Nie je prípustné sušenie pokrmov alebo odevov, zohrievanie papúč, vankúšikov s obilnými alebo inými zrnkami, handier na čistenie, vlhkých odevov a podobne. Ešte po niekoľkých hodinách sa môžu napríklad zohriate papuče alebo vankúšiky so zrnkami alebo obilím vznieť. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.
- Potraviny sa môžu vznieť. 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 nerozmrazujte ani nezohrievajte príliš dlho alebo na príliš vysokom výkone.
- Olej sa môže zapáliť. V mikrovlnnej rúre nikdy nezohrievajte samotný olej.

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

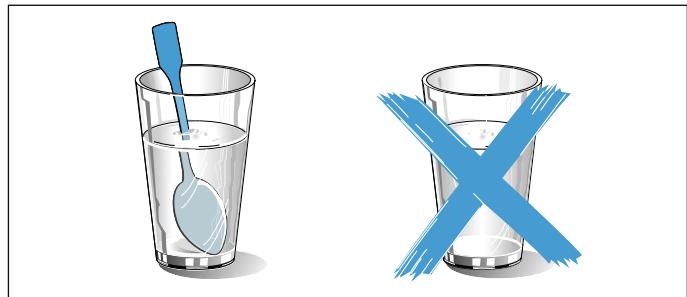
Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách môžu explodovať. Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách nikdy nezohrievajte.

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

- Potraviny s pevnou šupkou alebo kožkou môžu počas zohrievania, ale ešte aj po zohriatí výbušným spôsobom prasknúť. Nikdy nevarite vajcia alebo nezohrievajte vajcia uvarené natvrdo v škrupinke. Nikdy nevarite živočíchy s ultiou a kôrovce. Pri príprave volského oka alebo vajec do skla musíte najprv prepichnúť žltok. V prípade potratín s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo páry, môže šupka prasknúť. Šupku, resp. kožu pred zohrievaním prepichnite.
- Teplo sa v dojčenskej výžive nerozdelí rovnomerne. Dojčenskú výživu nikdy nezohrievajte v uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumel. Po zohriatí ju dôkladne premiešajte alebo pretraste. Pred kŕmením dieťaťa skontrolujte teplotu.
- Zohriate jedlá odovzdávajú teplo. Riad sa môže rozhorúčiť. Riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- V prípade potratín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.
- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialosti.
- Funkcia sušenia na najvyšších stupňoch pri samotnom mikrovlnnom ohreve automaticky zapne vyhrievacie teleso a ohrieva varný priestor. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo ohrevných telies. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialnosti.
- Je nebezpečné používať spotrebič v rozpore s účelom použitia. Je zakázané sušenie potratín alebo odevov, zohrievanie papúč, terapeutických vankúšov, špongií, vlhých utierok na čistenie a pod. Napríklad môže dôjsť ku spáleniu prehriatych papúč, terapeutických vankúšov, špongií, vlhých utierok na čistenie a pod.

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

- Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k utajenému varu. To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez toho, že by došlo k vystupovaniu typických bublín. Už pri malom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko vykypieť a 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.
- Riad a nádoby z kovu alebo riad s prímesou kovu môžu pri mikrovlnnom ohrevu spôsobať iskrenie. Spotrebič sa poškodí. Pri mikrovlnnom ohrevu nikdy nepoužívajte kovové nádoby.

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

Spotrebič pracuje s vysokým napäťom. Nikdy neodstraňujte kryt.

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

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

# Príčiny poškodenia

## Všeobecne

### Pozor!

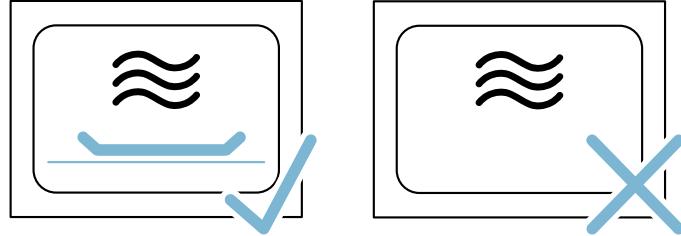
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota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

## Mikrovlnná rúra

### Pozor!

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

→ "Mikrovlnný ohrev" na strane 17



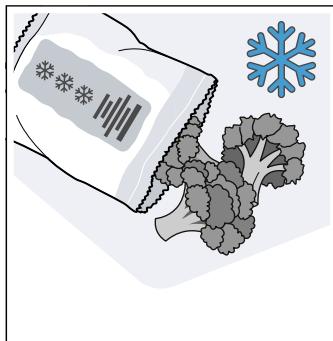
- Pukance do mikrovlnnej rúry: Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu. Používajte maximálne 600 W. Vrecko s pukancami položte vždy na sklenený tanier. Sklo dvierok môže pri preťažení prasknúť.

## Ochrana životného prostredia

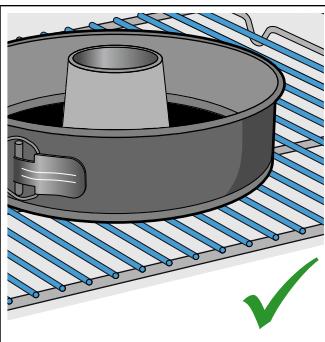
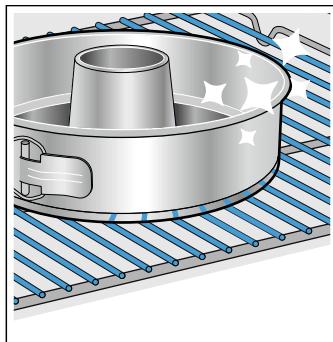
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

### Úspora energie

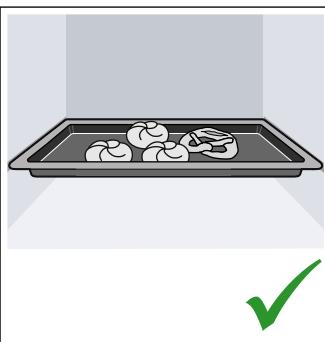
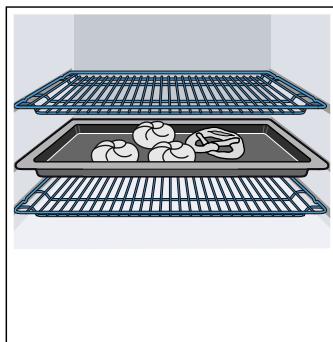
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztoipiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



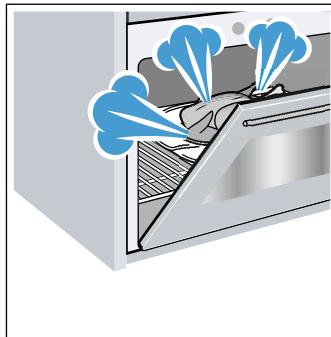
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



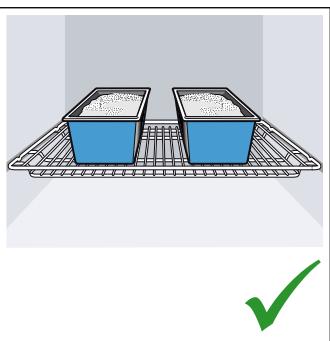
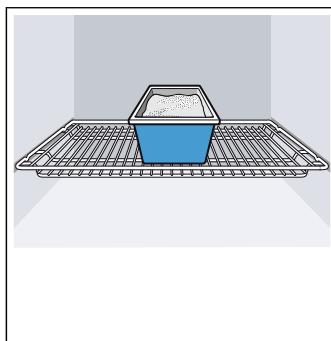
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



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



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

### Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

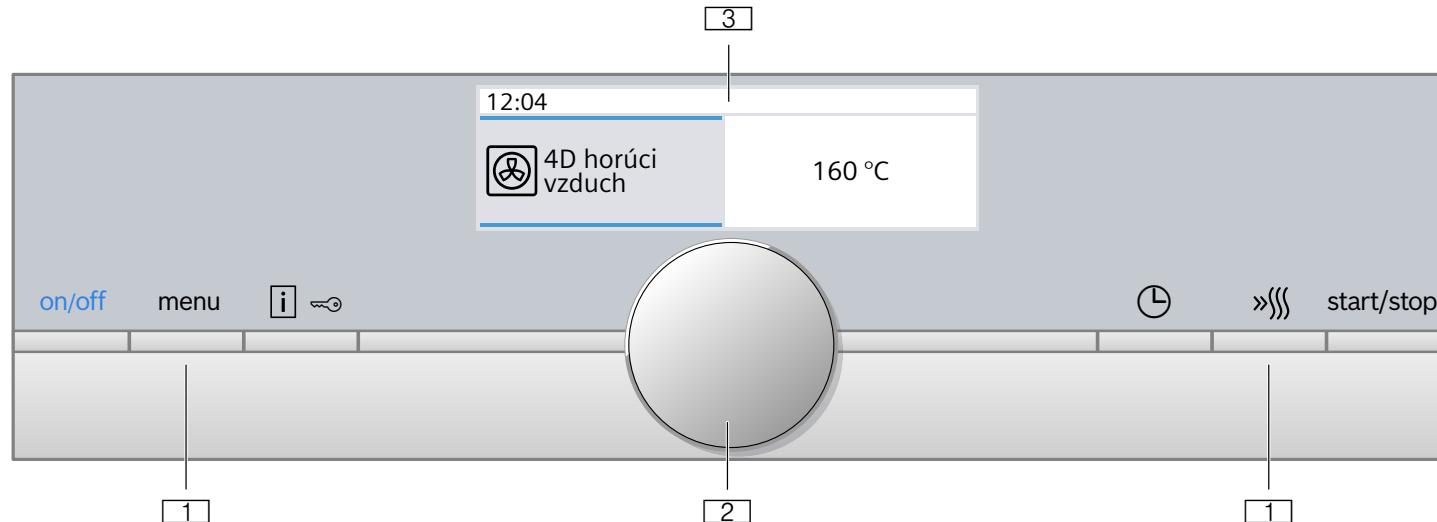
# Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

## Ovládací panel

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



### 1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujte stlačením.

### 2 Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.

### 3 Dotykový displej

Na dotykovom displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení. Keď chcete vykonať nastavenie, stlačte príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa zmenia textové polia.

## Ovládacie prvky

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

### Tlačidlá

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

Tlačidlá		Význam
on/off		Zapnutie a vypnutie spotrebiča
hlavná ponuka	Menu	Otvorí menu druhov prevádzky
	Informácia	Zobrazí pokyny
	Detská poistka	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky
	Časové funkcie	Otvorenie menu časových funkcií
	Rýchly ohrev	Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu
start/stop		Prvádzku spustiť, zastaviť alebo prerušíť

### Otočný volič

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

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

## Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

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

### Riadok zobrazenia stavu

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

### Línia progresu

Na základe línie progresu uvidíte, ako ďaleko je napr. rozhrievanie rúry na pečenie alebo ako plynie čas trvania. Rovná línia pod zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.

### Časový priebeh

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

Keď ste nastavili čas trvania a potom bol vymazaný, časový priebeh prevezme čas trvania, ktorý už uplynul a odpočítava ďalej od toho času. Tak môžete kontrolovať, ako dlho už prevádzka beží.

## Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania alebo zvyškové teplo vo varnom priestore.

Kontrola rozohrievania	Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhы vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie jedla je dosiahnutý. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhы nezobrazia.
Zobrazenie zvyškového tepla	Ked' je spotrebič vypnutý, pruhы kontroly teploty ukazujú zvyškové teplo vo varnom priestore. Ked' teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.

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

## Menu druhov prevádzky

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

Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôsobených druhov ohrevu.
Jedlá → "Jedlá" na strane 25	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17	S mikrovlnným ohrevom môžete jedlá pripravovať, zohrievať a rozmrazať rýchlejšie.
Kombinácia s mikrovlnným ohrevom → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17	K mikrovlnnému ohrevu môžete navyše zapnúť aj iný druh ohrevu.
Funkcia sušenia → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17	Použite po každej prevádzke s mikrovlnným ohrevom.
Nastavenia → "Základné nastavenie" na strane 16	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôsobiť.

## Druhy ohrevu

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

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

Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
	4D horúci vzduch	30 – 275 °C Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozráňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
	Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Horúci vzduch eco	30 – 275 °C Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozráňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore spotrebiča. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 125 – 275 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
	Horný/dolný ohrev eko	30 – 300 °C Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni. Teplo prichádza zhora a zdola. Najefektívnejší je druh ohrevu v rozmedzí 150 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30 – 300 °C Na pečenie hydin a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
	Gril, veľká plocha	Stupeň grilovania: 1 = mierny 2 = stredný 3 = silný Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha ohrevného telesa grilu.
	Gril, malá plocha	Stupeň grilovania: 1 = mierny 2 = stredný 3 = silný Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod ohrevným telesom grilu.
	Stupeň pečenia pizze	30 – 275 °C Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.

	Mierny ohrev	70 - 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplô prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplô prichádza zdola.
	Udržiavanie teploty	60 - 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Predhrievanie riadu	30 - 70 °C	Na zohrievanie riadu.
	Funkcia coolStart	30 - 275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 1. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.

## Navrhované hodnoty

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

## Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo . Upozornenie sa zobrazí na niekoľko sekúnd. Niektoré upozornenia sa objavia automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzva alebo varovanie.

## Funkcie varného priestoru

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

### Otvorenie dvierok spotrebiča

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

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

### Osvetlenie varného priestoru

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

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

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

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Nezakrývajte vetricie otvory. Ináč sa rúra na pečenie prebreje.

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

**Upozornenie:** Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.  
→ "Základné nastavenie" na strane 16

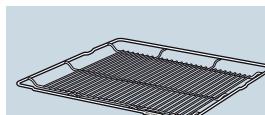


## Príslušenstvo

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

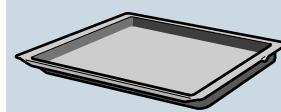
### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



#### Rošt

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



#### Univerzálny pekáč

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

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené vášmu spotrebiču.

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

**Upozornenie:** Ked' sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiadnený vplyv na funkciu. Ked' znova vychladne, deformácia zmizne.

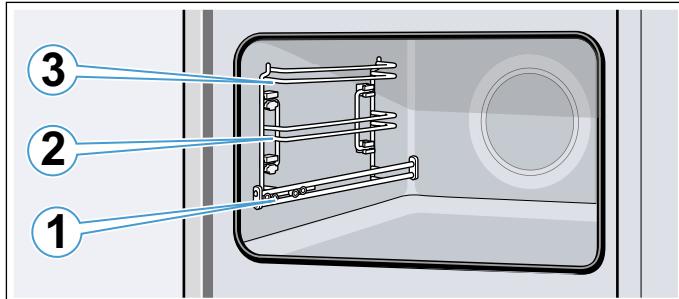
### Mikrovlnný ohrev

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

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

## Zasunutie príslušenstva

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

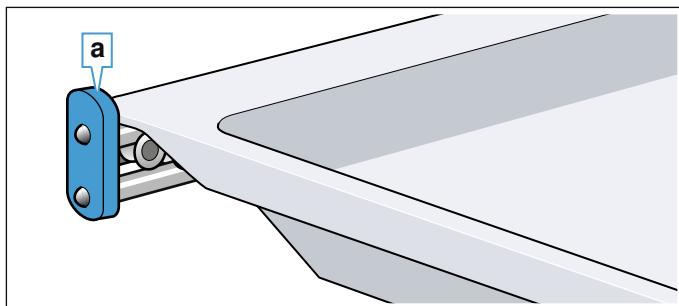


Vo výške zasunutia 2 a 3 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích kolajničiek vo výške 1 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo na vyťahovacej kolajničke.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



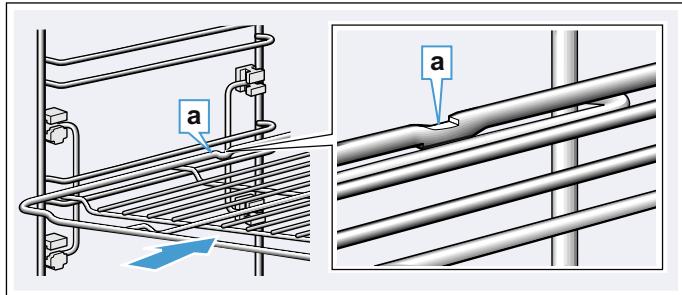
### Upozornenia

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

### Zaistovacia funkcia

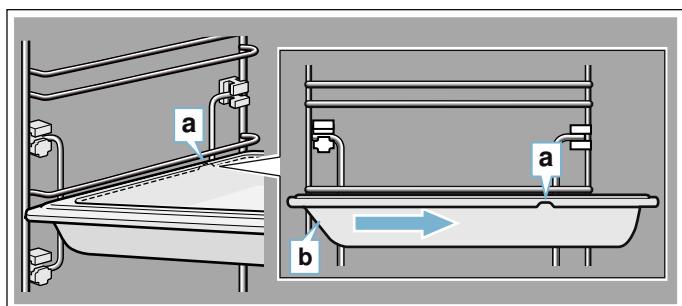
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaistovacia funkcia zabráňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do vnútorného priestoru rúry, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do vnútorného priestoru bol zárez **a** vždy vzadu a smeroval nadol. Zošikmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkom spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



## Zvláštne príslušenstvo

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

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

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča.  
→ "Zákaznícky servis" na strane 25

### Osobitné príslušenstvo

#### Rošt

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

#### Univerzálny plech

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

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

#### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

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

**Univerzálny plech s nepriľnavým povrhom**

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

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho plecha.

**Plech na pečenie s nepriľnavým povrhom**

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

**Profesionálna panvica** s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

**Pokrívka na profesionálnu panvicu**

Pokrívka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

**Plech na pizzu**

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

**Grilovací plech**

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

**Kameň na pečenie**

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

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

**Sklenený pekáč**

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

**Sklenená miska**

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.

**Sklená panvica**

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

**Dekoračné lišty**

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky.

**2. Stlačte > šípkou****Nastavenie dátumu**

Prioritne je nastavený dátum „1.1.2014“.

- Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

- Ťukajte na šípkou >, kým sa nastavenie neaktualizuje. Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

**Čistenie varného priestoru a príslušenstva**

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

**Čistenie varného priestoru**

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

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

**Nastavenia**

Druh ohrevu	4D horúci vzduch	
-------------	------------------	--

Teplota	maximálnej
---------	------------

Čas trvania	1 hodina
-------------	----------

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

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania stlačením on/off.

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

**Čistenie príslušenstva**

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

 **Pred prvým použitím**

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

**Prvé uvedenie do prevádzky**

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

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

**Nastavenie jazyka**

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

- Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
- Stlačte šípkou >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

**Nastavte si čas**

Čas sa začína o 12:00 hod.

- Otočným voličom nastavte aktuálny čas.

 **Obsluha spotrebiča**

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

**Zapnutie a vypnutie spotrebiča**

Predtým ako začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

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

Zobrazenia alebo upozornenia ma displeji, napr. ukazovateľ zvyšného tepla vo varnom priestore, ostatné viditeľné na displeji, aj ked' je spotrebič vypnutý.

Ked' spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Ked' dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebič sa automaticky vypne.

### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.  
On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.  
Na displeji sa objaví logo Siemens potom druh ohrevu a teplota.

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

### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.  
Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.  
Nastavená funkcia sa zruší.  
Na displeji sa zobrazí čas.

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

### Spustenie alebo prerušenie prevádzky

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

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Ked' počas prevádzky otvoríte dverka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Ked' chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dverka varného priestoru.

### Nastavenie druhu prevádzky

Pri vol'be druhu prevádzky musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Hlavná ponuka druhov prevádzky sa otvorí.
2. Stlačte požadovaný druh prevádzky.  
Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Otočným voličom zmeňte výber.  
Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
4. Spustite tlačidlom štart/stop.  
Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Nastavenia a línia progresu sú viditeľné.

### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop. Ked' chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne.

Ked' chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte nasledovne:

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C.

1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.

12:04

Horný/dol.  
ohrev

160 °C

2. Ťuknite na navrhovanú teplotu.  
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.

12:04

Horný/dol.  
ohrev

180 °C

4. Spustite tlačidlom štart/stop.

12:04

Horný/dol.  
ohrev

180 °C

Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

### Rýchly ohrev

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

- ④ 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

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

### Nastavenie

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

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

12:05

Horný/dol.  
ohrev

»»» 180 °C

0min 15s

Symbol »»» sa objaví vľavo vedľa teploty. Kontrola teploty sa začína vypĺňať.

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

### Upozornenia

- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hned po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

### Zrušiť

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

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
Časovač	Časovač funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
Čas skončenia	Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.

### Upozornenia

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

### Budík

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

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

### Po uplynutí času

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

### Zrušenie budíka

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

### Zmena času budíka

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

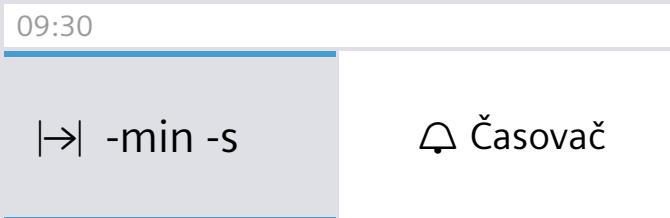
### Čas trvania

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

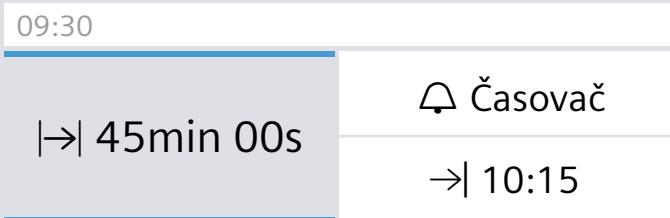
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

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

- Stlačte tlačidlo .
- Otvorí sa menu časových funkcií.



- Otočným voličom nastavte čas trvania.



- Spustite tlačidlom štart/stop.  
Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

### Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

### Zrušenie času trvania

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

### Zmena doby trvania

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

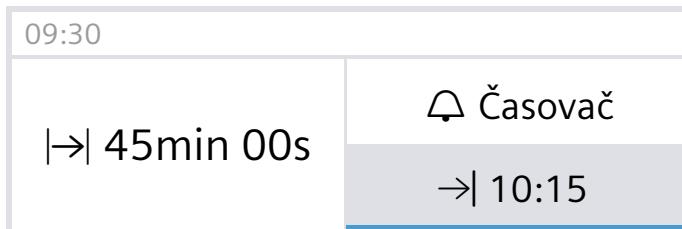
## Čas skončenia

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

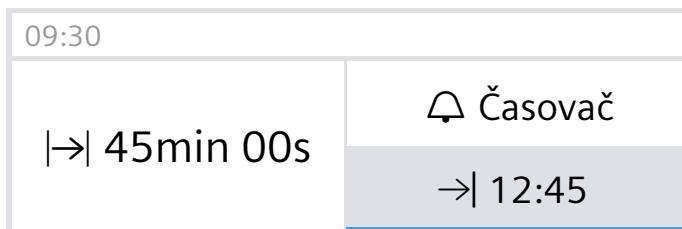
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií ⊞ je otvorené.

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

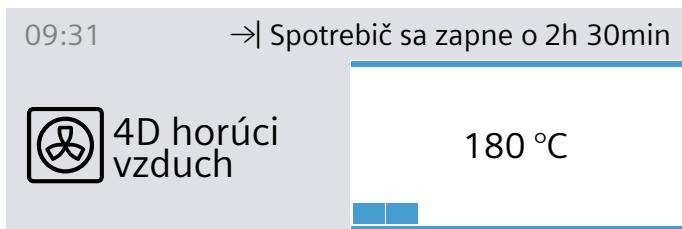
1. Ťuknite na pole „Koniec →“.  
Čas skončenia sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas skončenia na neskôr.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plynne v riadku zobrazenia stavu.

### Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ⊞.

### Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v čakacej pozícii. Otvorte menu časových funkcií tlačidlom ⊞, stlačte „Koniec →“ a otočným voličom opravte čas skončenia. Tlačidlom ⊞ zatvorte menu.

### Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v čakacej pozícii. Tlačidlom ⊞ otvorte menu časových funkcií. Stlačte „Koniec →“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia. Čas trvania začne okamžite plynúť.

## Detská poistka

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

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

### Aktivovanie a deaktivovanie

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

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

## Základné nastavenia

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

### Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
3. Vyberte druh prevádzky „Nastavenia“.  
Zobrází sa prvé základné nastavenie a môže sa zmeniť otočným voličom.
4. Stlačte šípkou >.
5. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
6. Šípkou > prejdete k základným nastaveniam.
7. Uložte stlačením tlačidla menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

### Zoznam nastavení

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

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

Nastavenie	Výber
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Zvukový signál	Krátky (30 s) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Zvukový signál tlačidiel	Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane) Zapnuté
Jas displeja	Dá sa nastaviť v 5 stupňoch

Zobrazenie času	Digitálne s dátumom Analógové Vypnutý
Osvetlenie	V prevádzke zapnutý V prevádzke vypnutý
Automatické pokračovanie	Pri zatvorení dvierok Bez automatického pokračovania (stlačiť tlačidlo štart/stop)
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Mikrovlnný ohrev Kombinácia s mikrovlnným ohrevom Jedlá*
Varovanie Plech na pečenie MW	Zobrazovať Nezobrazovať
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté Zapnuté (displej stmaľne medzi 22:00 und 5:59 hod.)
Logo značky	Indikátory Nezobrazíť
Sušenie pri mikrovlnnom ohreve	Zapnuté Vypnuté
Čas dobehu ventilátora	Odporučané Minimálne
Nastavenie sabat	Zapnuté Vypnuté
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu

\*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča

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

## Zmeniť denný čas

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
3. Stlačte „Nastavenie“.
4. Šípkou > prejdite na „Čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

## Výpadok elektrického prúdu

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

Nastavte jazyk, čas a dátum.

# Mikrovlnný ohrev

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

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

## Riad

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

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

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

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

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

## Pozor!

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

## Test riadu

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

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

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

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

## ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

## Dodané príslušenstvo

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

Pri prevádzke v kombinácii s mikrovlnným ohrevom alebo iným druhom prevádzky sa môže používať

univerzálny pekáč, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Pri prevádzke s mikrovlnným ohrevom zasuňte príslušenstvo podľa možnosti do výšky 1, ak nie je uvedené inak.

## Stupeň mikrovlnného ohrevu

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

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

Stupeň	Jedlá	Maximálny čas ohrevu
90 W	Na rozmrazovanie chúlostivých jedál	1 h 30 min
180 W	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu	1 h 30 min
360 W	Na dusenie mäsa a na ohrievanie chúlostivých jedál	1 h 30 min
600 W	Na zohrievanie a dusenie jedál	1 h 30 min
max.	Na zohrievanie tekutín	30 min

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

## Nastavenie mikrovlnného ohrevu v kombinácii s iným druhom ohrevu

Na kombinovanie s mikrovlnným ohrevom nie sú vhodné všetky druhy ohrevu.

Výkony môžete nastaviť v rozsahu 90 W až 360 W.

Vhodné druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Gril, malá plocha

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte pole „Kombinácia s mikrovlnným ohrevom“. Zobrazí sa návrh druhu ohrevu, teploty, výkonu mikrovlnného ohrevu a času ohrevu.
3. Ťuknite na príslušné pole a nastavte otočným voličom požadované hodnoty.
4. Spustite tlačidlom štart/stop.  
Trvanie sa viditeľne odpočítava.

Hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť. Ťuknite na príslušné pole a otočným voličom zmeňte hodnoty.

## Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Prevádzka mikrovlnného ohrevu je ukončená. Na displeji je zobrazené 0 min 00 s a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Ked' chcete ešte raz nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, ťuknite na príslušné pole a zadajte čas ohrevu. Prevádzka sa znova spustí.

## Zastavenie prevádzky

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

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Zatvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka bude pokračovať.

## Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

## Nastavenie mikrovlnnej rúry

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

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Zvoľte pole „Mikrovlnný ohrev“. Zobrazí sa návrh výkonu mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.
3. Otočným voličom nastavte výkon mikrovlnného ohrevu a/alebo čas ohrevu.
4. Mikrovlnný ohrev spustite tlačidlom štart/stop.  
Trvanie sa viditeľne odpočítava.

Hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť. Ťuknite na príslušné pole a otočným voličom zmeňte hodnoty.

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

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

## Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Funkcia sušenia na najvyšších stupňoch pri samotnom mikrovlnnom ohreve automaticky zapne vyhrievacie teleso a ohrieva varný priestor. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo ohrevných telies. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialosti.

## Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Prevádzka mikrovlnného ohrevu je ukončená. Na displeji je zobrazené 0 min 00 s a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Ked' chcete ešte raz nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, ťuknite na príslušné pole a zadajte čas ohrevu. Prevádzka sa znova spustí.

## Zastavenie prevádzky

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

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

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Pristupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialosti.

### Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

### Sušenie

S druhom prevádzky „Funkcia sušenia“ sa varný priestor zohreje a odparí sa vlhkosť z varného priestoru. Po každej prevádzke mikrovlnného ohrevu použite funkciu sušenia.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Funkcia sušenia“.
3. Spustite tlačidlom štart/stop.  
Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť.

### Pozor!

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

### Ručné vysušenie varného priestoru

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

## 💡 Nastavenie sabat

S programom sabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá vo varnom priestore zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru na pečenie vypnúť alebo zapnúť.

### Spustenie programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“. → "Základné nastavenie" na strane 16

Vo varnom priestore je nastavený horný/dolný ohrev a teplota 85 °C až 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.  
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte dočava a zvoľte „Program sabat“.
3. Stlačte navrhovanú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom ☰ otvorte menu časových funkcií a stlačte pole „Čas trvania“. Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Spustite tlačidlom štart/stop.  
Čas trvania viditeľne plynne v riadku zobrazenia stavu.

### Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“.

### Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

### Zrušenie programu sabat

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

## 🕒 Čistiace prostriedky

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

### Vhodné čistiace prostriedky

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

### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Oblast'	Čistenie
<b>Vonkajšie plochy spotrebiča</b>	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	<p>Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvurny a škvry od bielka. Pod takýmito škvunami môže kov začať korodovať.</p> <p>V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiaci prostriedky na nehrdzavejúcu ocel, ktoré sú vhodné na teplé povrhy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.</p>
Plast	<p>Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p>
Lakované plochy	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>
Ovládací panel	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p>
Sklá dvierok	<p>Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.</p>
Dverová úchytka	<p>Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Ked' sa odvápňovací prostriedok dostane na dverovú úchytku, okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvry už nedajú odstrániť.</p>
<b>Vnútro spotrebiča</b>	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.</p>
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	<p>Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou.</p> <p>Nepoužívajte abrazívne prostriedky.</p>
Kryt dvierok	<p>Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú ocel. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na ušľachtilú ocel.</p> <p>Z plastu: Vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p> <p>Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.</p>
Vnútorný rámček dverí z nehrdzavejúcej ocele	<p>Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu ocel: Dodržiavajte pokyny výrobcov.</p> <p>Je tým možné odstrániť zafarbenia. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu ocel.</p>
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	<p>Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou.</p> <p>Neodstraňujte mastiaci tuk z vytiahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.</p>
Príslušenstvo	<p>Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.</p> <p>Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.</p>

### Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieňe 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 žiadny vplyv na funkciu.  
Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne potiahnuť smaltem. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

### Plochy varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je samočistiaca. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno, horná stena a bočné steny varného priestoru sú smaltované a majú hladký povrch.

### Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistite handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry.

### Pozor!

Na teplý varný priestor nikdy nepoužívajte čistič na rúry. Mohol by sa poškodiť smalt. Pred ďalším rozohrievaním úplne odstráňte zvyšky z varného priestoru a dvierok spotrebiča.

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

**Upozornenie:** Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

### Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky spotrebiča nasáva a odbúra striekance z pečenia.

Ked' sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvreny, môžete ich vyčistiť cieleným rozohrievaním.

### Nastavenie

Predtým vyberte z varného priestoru rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy varného priestoru, vnútorné dvierka a sklený kryt osvetlenia varného priestoru.

1. Nastavte druh ohrevu 4D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spusťte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Ked' je varný priestor vychladnutý, hnedasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

**Upozornenie:** Počas prevádzky a funkcie čistenia sa môžu na plochách vytvoriť červenkasté škvreny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto škvreny neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

### Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihned ho umyte vodou a špongiou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

### Spotrebič udržiavajte čistý

Aby sa nevytvorila neodstráriteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hned' odstráňte.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

### Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty neprispália.
- Vždy hned' odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvreny a škvreny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

## Rámy

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

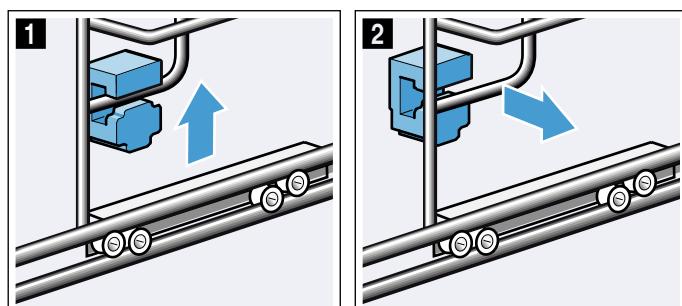
### Vyvesenie a zavesenie rámov

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

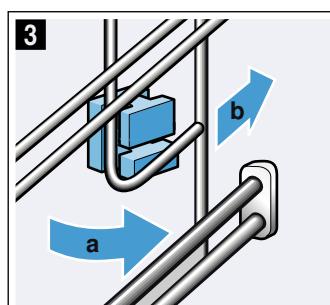
Rámy sa veľmi zohrajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialnosti.

### Vyvesenie rámov

1. Vyťahovaci koľajničku vytiahnite dopredu.
2. Rám zatlačte vpredu smerom hore (obrázok 1) a vyveste ho (obrázok 2).



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

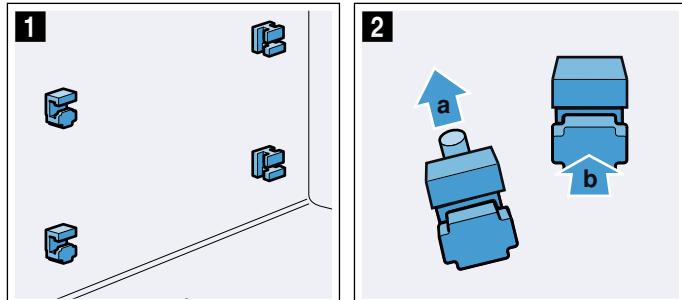


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ľažko odstráiteľné, použite kefku.

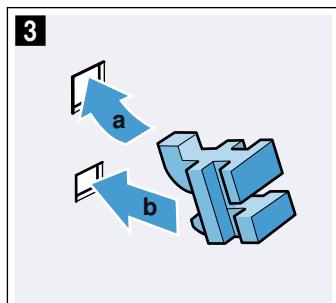
## Zasunutie držiakov

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

1. Držiaky sú vpred a vzadu rozdielne (obrázok 1).
2. Držiak vpred zavedte háčikom hore do okrúhleho otvoru **a**, umiestnite ho do nepatrnej šikmej polohy, zaveste ho dole a vyrovnejte **b** (obrázok 2).

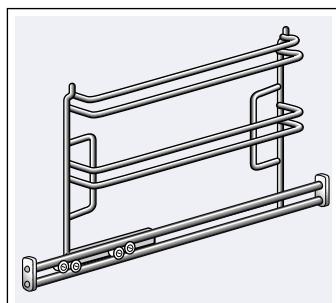


3. Držiak vzadu zaveste háčikom do horného otvoru **a** a zatlačte do dolného otvoru **b** (obrázok 3).



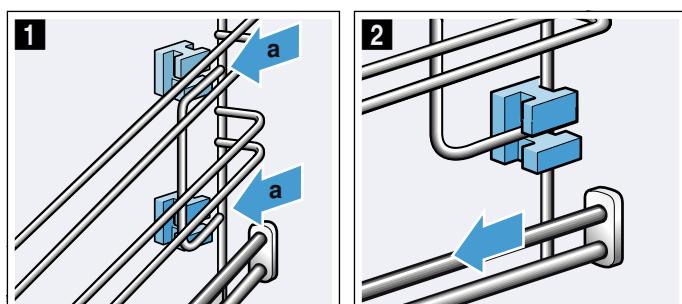
## Zavesenie rámov

Pri zavesovaní dávajte pozor na to, aby bola vyťahovacia koľajnička dole.

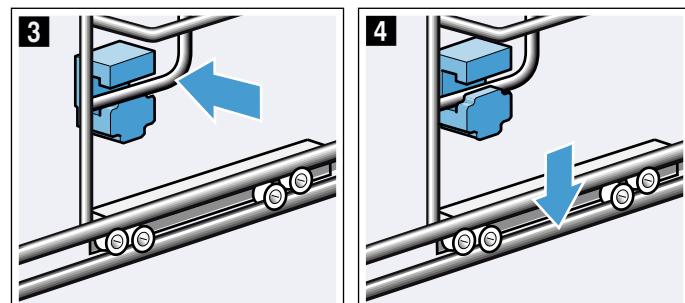


Rámy sa hodia len doprava alebo doľava. Vyťahovacie kolajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Rám nasadte vzadu šikmo hore a zavedte dole **a** (obrázok 1).
2. Rám potiahnite dopredu (obrázok 2).



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



5. Vyťahovacie koľajničky opäť kompletne zasuňte.

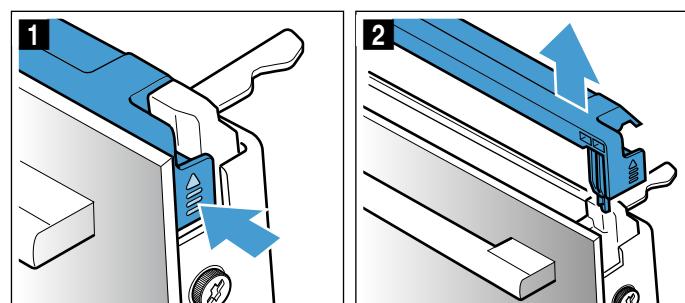
## Dvierka spotrebiča

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

### Odoberanie krytu dverok

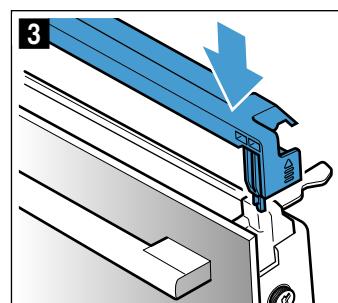
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dverok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

1. Mierne otvorte dverka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberete kryt (obrázok 2).  
Opatrne zatvorte dverka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu ocel. Zvyšok krytu dverok vyčistite teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

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



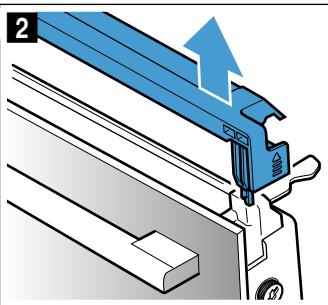
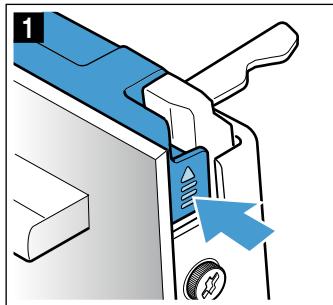
5. Zatvorte dverka spotrebiča.

## Demontáž a montáž skiel dvierok

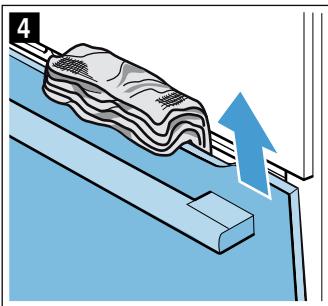
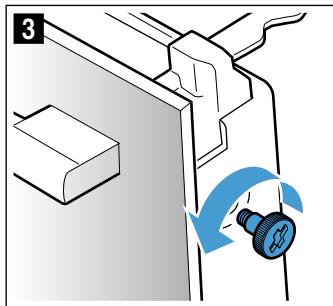
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

### Demontáž na spotrebiči

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



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

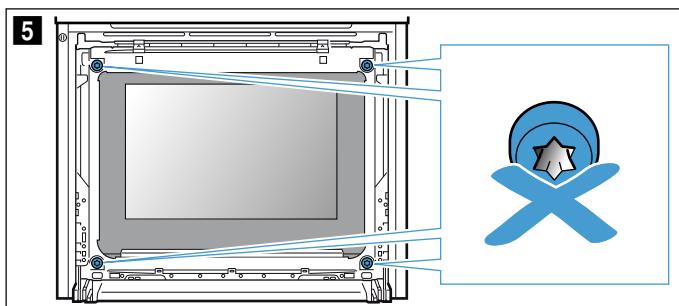


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

### ⚠️ Varovanie – Nebezpečenstvo ľahkého poškodenia zdravia!

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

Neodskrutkovávajte štyri čierne skrutky na ráme (obrázok 5).



### ⚠️ Varovanie

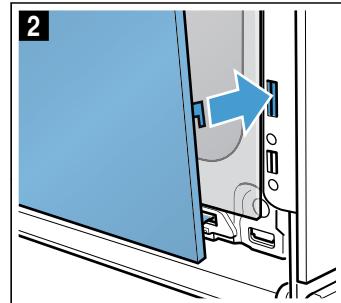
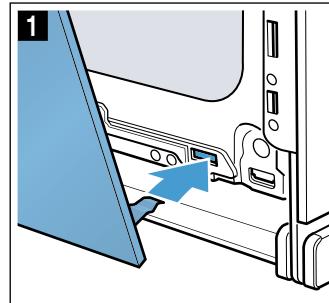
#### Nebezpečenstvo poranenia!

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

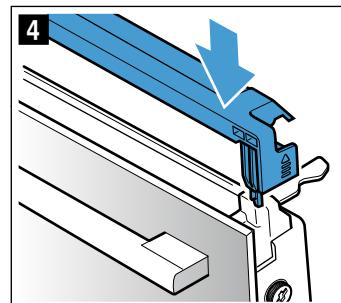
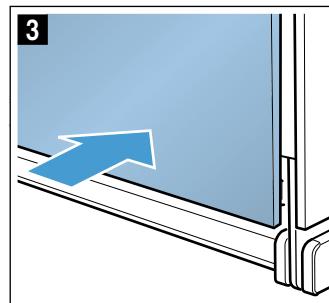
- Závesy dverok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Montáž na spotrebič

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



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



7. Zavorte dverka spotrebiča.

### Pozor!

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

## Poruchy, čo robiť?

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

**Upozornenie:** Ked' sa jedlo nevydarí optimálne, pozrite sa do časti s tabuľkami na konci návodu na používanie. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení.  
→ "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

### Tabuľka porúch

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

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

### Prekročenie maximálnej doby prevádzky

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

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

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

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

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nikdy sa sami nepokúšajte spotrebič opraviť. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

## Zákaznícky servis

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

### Číslo E-Nr. a číslo FD

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

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



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

E-č.

FD-č.

### Zákaznícky servis

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

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

Spoľehnite sa na kompetenciu výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

## Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenie.

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

### Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia/varenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok varenia/pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybraté priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

### Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skráti čas prípravy, čas prípravy sa zníži takmer na polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aby ste používali riad, ktorý je vhodný pre mikrovlnný ohrev. V kapitole „Mikrovlnný ohrev“ nájdete upozornenia k vhodnému riadu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

## Výber jedla

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Jedlo
- Jedlo

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými jedlami. Za každým jedlom nájdete jednu alebo viac možností.

Kategória	Jedlá
Koláče	Koláče vo forme
	Koláče na plechu
	Drobné pečivo
	Suché pečivo
Chlieb, pečivo	Chlieb
	Žemle
Pizza, pikantné koláče	Pizza
	Pikantré koláče, quiche
	Nákyp, pikantný, čerstvý, varené prísady
Nákypy, suflé	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé v porciových formách
	Pizza
Zmrzené výrobky	Žemle
	Nákypy
	Zemiakové výrobky
	Hydina, ryby
	Kurča
Hydina	Kačka, hus
	Morka
	Bravčové mäso
Mäso	Hovädzie mäso
	Tel'acie mäso
	Jahňacie mäso
	Divina
	Mäsové jedlá
Ryba	Ryba
	Rybne filé
Prílohy, zelenina	Zelenina
	Zemiaky
	Ryža
	Obilníny
	Chlieb, pečivo
Rozmrazovanie jedál	Koláče
	Mäso, hydina
	Ryba

## Nastavenie jedla

Budeťte sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Vždy stlačte pole „Dalej“.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Hlavná ponuka druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Jedlá“. Na displeji sa zobrazí prvá kategória.
3. Otočným voličom vyberte požadovanú kategóriu.
4. Stlačte pole „Dalej“.
5. Otočným voličom vyberte jedlo.
6. Stlačte pole „Dalej“.
7. Otočným voličom vyberte jedlo.
8. Stlačte pole „Dalej“.
9. Otočným voličom nastavte hmotnosť.  
**Upozornenie:** Keď stlačíte „Tip“, získate informácie o výške zasunutia, riade atď.
10. Spustite tlačidlom štart/stop

### Nastavenie je ukončené

Zaznie signál. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Rúra na pečenie prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ⊕.

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Stlačte pole „Dopiect“.

Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť. Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, stlačte „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrú chut“.

### Zrušiť nastavenie

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

### Posunutie času skončenia

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

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

# Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

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

## Silikónové formy

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

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

## Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

## Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

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

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

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

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

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

## Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

### Pečenie na dvoch úrovniach

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

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

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

## Príslušenstvo

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

### Rošt

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

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny plech, aby sa vytiečenou 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 nezhnedne rovnomerne.

### Papier na pečenie

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

## Odporúcané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby 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 vloženie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri používaní predhrievania sa skráta uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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

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

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

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattach	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo formách</b>						
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-170	-	55-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová / obdĺžniková forma	1		160-180	90	30-40
Trený koláč, jemný	Vencová / obdĺžniková forma	1		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom	1		160-180	-	45-60
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku / forma s vyberacím dnom	1		170-190	90	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		150-170	-	20-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	40-50
						20-40
Koláč tarte	Forma na koláč tarte, čierny plech	1		190-210	-	25-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	-	65-75
Kysnutý koláč vo forme s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Korpus z piškotového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		170-180	-	20-30
Piškotová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piškotová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
<b>Koláče na plechu</b>						
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	20-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	35-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-30
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	40-55
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	1		200-210	-	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	-	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	30-45
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160	-	45-60

\* Predhrejte

\*\* 5 min. nechajte predhrietať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1	∅	150-160	-	35-45
Piškotová roláda	Plech na pečenie	1	□	190-210*	-	10-15
Štola z 500 g múky	Univerzálny pekáč	1	∅	150-160	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	1	∅	170-180	-	40-60
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1	∅	190-210	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzálny pekáč	1	∅	200-220	90	20-25
<b>Drobne pečivo</b>						
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1	□	160**	-	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1	∅	150**	-	20-30
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	∅	140**	-	30-40
Mafiny	Plech na mafiny	1	□	170-190	-	15-30
Mufiny, 2 úrovne	Plechy na mafiny	3+1	∅	150-170*	-	20-30
Drobne kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1	□	160-170	-	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2	∅	170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	∅	170-190*	-	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1	□	200-220	-	30-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	1	∅	160-180	-	20-30
<b>Suché pečivo</b>						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1	□	150-160**	-	20-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1	∅	140-150**	-	25-35
Suché pečivo	Plech na pečenie	2	∅	140-160	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	∅	130-150	-	20-35
Penové zákusky	Plech na pečenie	2	∅	80-90*	-	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	∅	80-90*	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	2	∅	90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	∅	90-110	-	20-40

\* Predhrejte

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

## Tipy pre pečenie

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnite drevenou špaljou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na špalju, koláč je hotový.
Koláč je spĺasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predlžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrají nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobne pečivo sa pri pečení po stranach zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialenosť 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 predlžte 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 predlžte 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. predlžte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečete koláč so šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraste a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypate strúhankou.

## Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku zasunutia:

- Výška 1

### Pečenie na dvoch úrovniach

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

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

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

### Príslušenstvo

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

### Rošt

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

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

### Papier na pečenie

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

### Mrazené výrobky

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

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

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

### Pozor!

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Gril, malá plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Chlieb</b>					
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	20-30
<b>Žemle</b>					
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	15-25
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-160*	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálny pekáč	2		200-220	10-20
<b>Žemle, zmrazené</b>					
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Univerzálny pekáč	2		200-220	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Rošt	1		220-240	15-25
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	1		150-170*	20-35
<b>Toasty</b>					
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	2		3	5-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	2		250	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	3-6

\* Predhrejte

### Pizza, quiche a pikantné koláče

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiciu. 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 predĺži.

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

Pikantrný 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

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

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

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

### Príslušenstvo

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

### Rošt

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

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Na pečenie pizzy s bohatým obložením používajte univerzálny plech.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný

pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Mrazené výrobky

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

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

### Odporučané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pre pizzu
- Intenzívny ohrev
- coolStart-Funkcia

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Pizza</b>						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		200-220	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	-	10-20
<b>Pizza, mrazená</b>						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	1		210-230	90	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-	-

\* Predhriať

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	1		180-200	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	-	25-35
Pizzová bageta	Rošt	1		200-220	-	20-30
Pizzová bageta, 2 kusy	Univerzálny pekáč	1		180-200	90	10-20
Mini pizza**	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Mini pizze, 9 kusov	Univerzálny pekáč	1		210-230	90	10-20
<b>Pikantné koláče a quiche</b>						
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnem Ø 28 cm	1		170-190	-	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnem Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		190-210	-	35-55
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	1		280-300*	-	8-18
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	-	40-50
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	1		180-200	-	35-45

\* Predhriať

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

## Nákyp a suflé

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

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

## Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

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

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

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

## Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

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

- Formy na rošte: výška 1
- Univerzálny pekáč: výška 2

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč na tento účel 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 zasuňuli.

### Rošt

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

### Univerzálny plech

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

### Riad

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

## Odporučané 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 nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

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

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

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

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch

- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Stupeň pre pizzu
- coolStart-Funkcia

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	1		200-220	-	35-55
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	1		140-160	360	20-30
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1		170-190	-	45-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	1		200-210	180	20-25
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		170-180	-	50-65
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	Nákypová forma	1		170-190	360	20-25
Suflé	Nákypová forma	1		160-170*	-	40-50
Suflé	Porciové formy	1		170-190	-	65-75

\* Predhriať

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

## 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 hydnu 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 zošikmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho pekáča až  $\frac{1}{2}$  l vody. Kvapkovajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

### Pečenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

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

### Zakrytá nádoba

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

Pri odobratí pokrívky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrívku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Hydina môže byť chrumbkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrívkom a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

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

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

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

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného

ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

## Grilovanie

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

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

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

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

## Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať 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 nabudúce 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 skráťia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Ked' chcete pripraviť ľažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najľažšieho 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 ⅔ uvedeného času.

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

## Tipy

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

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

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- coolStart-Funkcia

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Kurča</b>						
Kurča, 1 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Zakrytý riad	1		230-250	360	25-35
Filé z kuracích prís, po 150 g (grilovať)	Rošt	2		3*	-	15-20
Filé z kuracích prís, 2 kusy po 150 g (grilovať)	Nezakrytý riad	1		190-210	180	25-30
Malé porcie kurčaťa, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Malé porcie kurčaťa, 4 kusy po 250 g	Nezakrytý riad	1		190-210	360	20-30
Kuracie prsty, nugety, zmrazené**	Univerzálny pekáč	2		-	-	-
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

\* 5 min predhrievajte

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

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

## 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.

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

### Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až  $\frac{1}{2}$  l vody. Kvapkovajúci 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 zošikmením 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. Ked' je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

K pečeniu mäsa bez tuku pridajte trochu tekutiny. V sklenenom riade by malo byť dno riadu zakryté do výšky cca  $\frac{1}{2}$  cm.

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

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

## Zakrytá nádoba

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

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

Pri odobratí pokrevky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrevku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šľavy, 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 opatrné dolejte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrevkou 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 vrecko na pečenie, neuzatvárajte ho pomocou kovových spôn. Použite kuchynskú niť. Na rolády nepoužívajte kovové raňne. Mohlo by dochádzať k tvoreniu iskier.

## Grilovanie

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

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

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

Grilované kusy otáčajte grilovacími kliešťami. Ked' do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šľavu a vysuší sa.

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

## Upozornenia

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

## Odporučané 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 nabudúce 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 skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ľahší kus mäsa, v každom prípade použite 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 kusy asi po  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{2}{3}$  uvedeného času.

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

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>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		230-240	90	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Údené karé s kostou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	1		210-220	-	60-80
Údené karé s kostou, 1 kg	Nezakrytý riad	1		-	360	40-50
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	3		2	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriatie)	Rošt	3		3*	-	8-12
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	1		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Zakrytý riad	1		180-200	90	30-40
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
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		240-260	180	30-40
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený	Rošt	2		3	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm****	Rošt	2		3	-	20-30
<b>Teľacie mäso</b>						
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		200-210	-	100-110
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		200-220	180	30
					90	30-40
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-190	-	50-70
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		240-260	360	30
					180	35-40

\* Predhrejte

\*\* Bez obracania

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

\*\*\*\* Po uplynutí 2/3 celkového času obrátte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	1		180-190	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou**	Nezakrytý riad	1		190-210	90	30-40
Jahňacie kotlety***	Rošt	2		3	-	12-18
<b>Klobásy</b>						
Grilovaná klobása	Rošt	2		3	-	10-20
<b>Mäsové jedlá</b>						
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	-	70-80
Fašírka, 1 kg + 50 ml vody	Nezakrytý riad	1		170-190	360	30-40

\* Predharejte

\*\* Bez obracania

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

\*\*\*\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

## 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 zvoľte 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 štava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale štava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení za mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Nakrájajte pečené mäso. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky pečeného mäsa vložte do omáčky. Mäso nahotovo dokončite iba pomocou mikrovlnného ohrevu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

## Ryba

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

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu chrbotovou 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 chrbotová plutva dá ľahko uvoľniť.

## Pečenie a grilovanie na rošte

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

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálneho pekáča až  $\frac{1}{2}$  l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkach spotrebiča.

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

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí štvavu a vysuší sa.

## Upozornenia

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

## Pečenie a dusenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### **Nezakrytá nádoba**

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Ked' nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### **Zakrytá nádoba**

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

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 vzdialu 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 vyrovnila teplota.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Ryba</b>						
Ryba, grilovaná, v celku, 300 g, napr. pstruh	Nezakrytý riad	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, v celku, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		2	90	15-20
Ryba, dusená, v celku 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	1		170-190	-	30-40
Ryba, dusená, v celku 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		-	600 360	10 10-15

\* Predhrejte

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

\*\*\* Dodržiavajte údaje na obale

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

### **Odporučané hodnoty nastavenia**

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

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

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Ked' chcete pripraviť ľahšiu 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 ľahké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na brachu, po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedeného času obráťte.

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

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

Použité druhy ohrevu:

- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Stupeň pre pizzu
- coolStart-Funkcia
- Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Rybrie filé</b>						
Rybrie filé, prírodné, grilované	Rošt	2		1*	-	15-25
Rybrie filé, prírodné, dusené, 400 g	Zakrytý riad	1		-	600 360	4 5-15
<b>Rybrie kotlety</b>						
Rybrie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	2		3	-	18-22
<b>Ryba, zmrazená</b>						
Ryba, v celku, 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		-	600 360	5 7-12
Rybrie filé, prírodné	Zakrytý riad	1		210-230	-	25-40
Rybrie filé, prírodné, 400 g	Zakrytý riad	1		-	600	10-15
Rybrie filé, zapečené***	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Rybrie filé, zapečené, 400 g	Nezakrytý riad	1		3	360	15-20
Rybrie prsty***	Plech na pečenie	1		-	-	-
<b>Jedlá z rýb</b>						
Rybria terina, 1000 g	Forma na terinu	1		-	360	20-25

\* Predhrejte

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

\*\*\* Dodržiavajte údaje na obale

## 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. Ked' nemáte vhodnú pokrívku 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 zaobchádať 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. Ked' sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnila 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 vzdach. 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“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatne 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.

### Odporučané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt

nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút. Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

#### Použité druhy ohrevu:

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Zelenina, čerstvá</b>						
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	10-15
<b>Zelenina, mrazená</b>						
Špenát, 450 g*	Zakrytý riad	1		-	600	13-18
Miešaná zelenina, 250 g + 25 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	10-14
Miešaná zelenina, 500 g + 25 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	15-20
<b>Zeleninové jedlá</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	3		3	-	10-15
<b>Zemiaky</b>						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	1		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		200-220	360	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé, 250 g*	Zakrytý riad	1		-	600	10-13
Varené zemiaky, rozštvrené, 500 g*	Zakrytý riad	1		-	600	12-15
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>						
Zemiakové rôsti (zemiakové placky)**	Univerzálny pekáč	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálny pekáč	1		-	-	-
Krokety**	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčeky**	Plech na pečenie	1		-	-	-
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne (priebežne obracaj)	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40
<b>Ryža</b>						
Dlhozrnná ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600 180	7-9 13-16
Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600 180	11-13 25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600 180	12-14 22-27
<b>Obilníny</b>						
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	6-8

\* Priebežne jedenkrát až dvakrát premiešajte

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Proso, celé, 250 g + 600 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukuričná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	6-8
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Zakrytý riad	1		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Vajce</b>						
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Zakrytý riad	1		-	360	6-8

## Dezert

S vaším spotrebičom môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 17

Ked' 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.

Priestor na pečenie musí byť prázdný. Dvierka spotrebiča počas prevádzky neotvárajte.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C.  
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- 150 g jogurtu zamiešajte (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
- Šálky a poháre položte na dno vnútorného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schladniť do chladničky.

### Puding z puddingového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hned' ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte. Toto zopakujte dva- až trikrát.

### Príprava ryže v mlieku

- Ryžu odvážte a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
- Ryžu a mlieko napľňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
- Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Hned' ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte a výkon mikrovlnného ohrevu znížte ta, 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 nákybovej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté taniere.

Vrecko 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 nepripálili, vyberte vrecko s pukancami po 1 ½ minúte a zatraste ním. Po príprave poumyvajte 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.

## Odporučané hodnoty nastavenia

Použité druhy ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Puding z prášku*	Zakrytý riad	1		-	600	5-8
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		40-45	-	8-9h
Ryža v mlieku, 125 g + 500 ml mlieka*	Zakrytý riad	1		-	600 180	10 20-25
Ovocný kompót, 500 g	Zakrytý riad	1		-	600	9-12
Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre, 1 vrecko á 100 g**	Nezakrytý riad	1		-	600	4-6

\* medzitým jeden až dvakrát premiešajte

\*\* Zatvorené vrecko položte na riad

## Druhy ohrevu eko

Horúci vzduch eko a Horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru spotrebiča. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dverka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôsobené vnútornému priestoru spotrebiča a druhom prevádzky. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdnego vnútorného priestoru. Zvolte pri Horúcom vzduchu eko teplotu v rozmedzí 125 °C až 275 °C a pri Hornom/dolnom ohreve eko teplotu v rozmedzí 150 až 250 °C. Počas pečenia nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Horúci vzduch eko sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti. Druh ohrevu Horný/dolný ohrev eko sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

## 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. Riad a formy položte vždy na rošt.

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Korpus z piškotového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Torta z piškotového cesta, 3 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Torta z piškotového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
<b>Koláče na plechu</b>					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
<b>Drobné pečivo</b>					
Mufiny	Plech na mufiny	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
Suché pečivo	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
<b>Chlieb a pečivo</b>					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	1		250-270	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
<b>Mäso</b>					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	1		200-220	140-160
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	1		190-210	45-55
Rybíe filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	1		190-210	15-35

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové chipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenéné keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Časy ohrevu zachovávajte čo najkratšie.</li> <li>■ Opekajte jedlá do zlatista, nie príliš do hneda.</li> <li>■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul>
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C.</p> <p>S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>

**Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu**

Sušienky	S horným-/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

**Mierny ohrev**

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, teľaciny, bravčoviny, jahňacie alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomenrnú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický západ. Môžete použiť aj korenene alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hned' narezať. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upečie do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

**Upozornenie:** Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

**Riad**

Používajte plochý riad, napr. servírovaciú tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 1.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie s miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom asi 10 minút predhriať.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

**Odporučané hodnoty nastavenia**

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použite druh ohrevu:

- Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, doružova, po 300 g	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	6-8	95*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g, prepečené	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	4	120*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	6-8	120*	100-130
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	6-8	85*	130-180
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	4-6	85*	45-70
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg, prepečené	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	6-8	100*	150-190
Hovädzie filé, 1 kg	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	4-6	85*	90-120
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	6-8	85*	120-180
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1	<input type="checkbox"/>	4	85*	40-60

\* predhrejeť

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	[img]	6-8	85*	100-130
Teľacie pečené, hrúbka 7 – 10 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1	[img]	6-8	85*	150-210
Teľacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	1	[img]	4-6	85*	70-120
Teľacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	1	[img]	4	80*	40-60
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	1	[img]	4	85*	30-45
Jahňacie stehno, stredne prepečené, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	1	[img]	6-8	95*	120-180

\* predhrejte

### Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích pŕs na miernom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumbkovo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte taniere a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

### 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. Neošípané ovocie položte na misku plochou rezou nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so steblom. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Ked' chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použrite druh ohrevu:

- [img] 4D horúci vzdach

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jabĺk, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	Rošt	2	[img]	80	4-7
Kôštkové ovocie (slivky)	Rošt	2	[img]	80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanšírovaná	Rošt	2	[img]	80	4-7
Plátky húb	Rošt	2	[img]	60	6-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-	[img]	60	2-6

## Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Ked' sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

### Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošípte, 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 blinky. Ked' začnú všetky poháre perlť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

#### Zelenina

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor blinky. Ked' všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perlť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použite druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Jedlo	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Zaváranie</b>					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170 120 -	Do perlenia: 30-40 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

## Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplete. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

### Prvé kysnutie

Spotrebič nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, inak unikne vlhkosť. Cesto prikryte vlhkou utierkou.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	1		35-40	25-30
	Plech na pečenie	1		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	1		35-40	20-40
	Plech na pečenie	1		35-40	15-25

## 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 dvierkom spotrebiča a zakrivením nadol.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

### Odporučané 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

### Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

### Odporučané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použite druh ohrevu:

- 

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 oddelujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vydrala teplota.

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

Použite druh ohrevu:

- 

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Chlieb, pečivo</b>						
Chlieb, 500 g	Nezakrytý riad	1		-	180	3
				-	90	10-15
<b>Žemle</b>						
Žemle	Rošt	1		140-160	90	2-4
<b>Koláče</b>						
Koláč, šťavnatý, 500 g	Nezakrytý riad	1		-	180	2
				-	90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Nezakrytý riad	1		-	90	10-15

\* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Mäso a hydina</b>						
Kurča, celé, 1,2 kg	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	10 10-15
Časti hydiny, 250 g*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	10 10-15
Kačka, 2 kg*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	10 40-50
Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 800 g*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	15 10-15
Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1 kg*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	15 20-30
Mäso, v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1,5 kg*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	15 25-35
Mäso, kúsky alebo plátky, napr. gulás (surové mäso), 500 g*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	8 5-10
Mleté mäso, zmes, 200 g*	Nezakrytý riad	1		-	90	8-15
Mleté mäso, zmes, 500 g*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	5 10-15
Mleté mäso, zmes, 1 000 g*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	10 20-30
<b>Ryba</b>						
Ryby, v celku, 300 g*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	3 10-15
Rybie filé, 400 g*	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	5 10-15
<b>Ovocie, zelenina</b>						
Bobuľové ovocie, 300 g	Nezakrytý riad	1		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Nezakrytý riad	1		- -	180 90	10 8-13
<b>Ostatné</b>						
Zmäkčenie 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 rozmráziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom pre mikrovlnnú rúru sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti jedla sa môžu ohrievať rozlične dlho.

Ploché jedlá sa uvoria 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 pokrívku na vašu

nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry.

Jedlá medzitýjm dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrównala teplota.

Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí dobre potraste alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

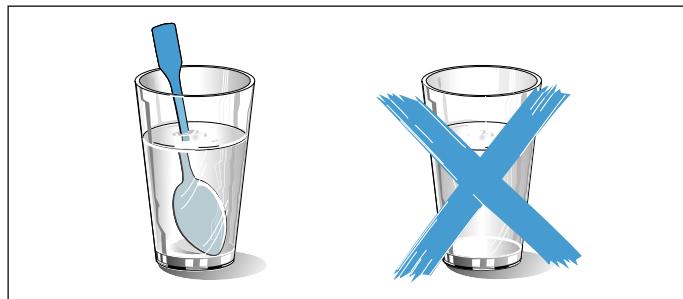
Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

**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 vykypieť a rozstreknúť sa. Pri zohrievaní do nádoby vložte vždy lyžičku. Predídete tak utajenému varu.



### **Pozor!**

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

### **Odporučané 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 používajte varný priestor.

Použite druh ohrevu:

- Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Zohrievanie nápojov</b>						
200 ml (dobre premiešať)	Nezakrytý riad	1		-	max	1-3
400 ml (dobre premiešať)	Nezakrytý riad	1		-	max	2-6
<b>Zohrievanie dojčenskej stravy</b>						
Fľaštičky s mliekom, 150 ml (dobre premiešať)	Nezakrytý riad	1		-	360	1-3
<b>Zelenina, chladená</b>						
250 g	Zakrytý riad	1		-	600	3-8
<b>Zelenina, mrazená</b>						
voľná, 250 g	Zakrytý riad	1		-	600	8-12
Smotanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Zakrytý riad	1		-	600	11-16
<b>Jedlá, chladené</b>						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		-	600	4-8
Polievka, eintopf, 400 ml	Zakrytý riad	1		-	600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		-	600	5-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		-	600	5-10
<b>Zmrazené jedlá</b>						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	1		-	600	11-15
Polievka, eintopf (hustá), 200 ml (dobre premiešať)	Zakrytý riad	1		-	600	4-6
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	1		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	1		180-200	180	20-25

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabránite tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

## Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

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

### Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasnutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Pečenie</b>					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1	<input type="checkbox"/>	150-160*	20-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1	<input type="checkbox"/>	160*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150*	20-30
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140*	30-40
Vodová piškota	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1	<input type="checkbox"/>	160-170**	25-35
Vodová piškota	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170**	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	180-200	60-70
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	60-80

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

\*\* nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

### Grilovanie

Na výše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Grilovanie</b>					
Opečené toasty	Rošt	3	<input type="checkbox"/>	3	3-6
Beefburger, 12 kusov*	Rošt	2	<input type="checkbox"/>	3	20-30

\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

## Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny plech, na ktorý položte formu s vyberacím dnom.

### Vodová piškota

Vodová piškota na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

### Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pre pizzu

**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

Ked' umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

**Upozornenie:** Na skúšku v prevádzke len s mikrovlnným ohrevom vypnite funkciu sušenia v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 16

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom</b>						
Mäso	Nezakrytý riad	1		-	180 90	5 10-15
<b>Varenie v mikrovlnnej rúre</b>						
Vaječné mlieko	Nezakrytý riad	1		-	360 180	20 20-25
Piškóta	Nezakrytý riad	1		-	600	7-9
Fašírka	Nezakrytý riad	1		-	600	22-27
<b>Varenie kombinované s mikrovlnou 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

\* po uplynutí 2/3 celkového času obráťte







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

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporuča 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.

**Zápis 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 reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúra 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 chybu, 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 domácí 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 kabla, 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, živelou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

## Vyhľásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domácí spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú 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 domácí 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 domácomu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklование elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomôžete opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získaťe na miestnom úrade, v zberne 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 domácí 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 domácí spotrebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808

Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041

Email: **dilly@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041

Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.