

SIEMENS



## Vestavná trouba

HM676G0S1

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

CZ Návod k použití



4 242003 671979



# Obsah

 Použití dle určení .....	4	 Mikrovlnná trouba .....	18
 Důležité bezpečnostní pokyny .....	5	Nádobí .....	18
Všeobecné pokyny .....	5	Výkony mikrovlnné trouby .....	18
Mikrovlnná trouba .....	6	Nastavení mikrovlnné trouby s určitým druhem ohřevu .....	18
Funkce čištění .....	7	Nastavení mikrovlnné trouby .....	19
 Příčiny poškození .....	7	Sušení .....	19
Všeobecné informace .....	7	 Režim "Šabat" .....	19
Mikrovlnná trouba .....	8	Nastavení režimu .....	19
 Ochrana životního prostředí .....	8	 Funkce čištění .....	20
Typy pro úsporu energie .....	8	Před zahájením čištění .....	20
Ekologická likvidace výrobku .....	8	Nastavení funkce samočištění .....	20
 Seznámení se spotřebičem .....	9	Nastavení funkce samočištění .....	20
Ovládací prvky .....	9	 Čisticí prostředky .....	21
Tlačítka .....	9	Vhodné čisticí prostředky .....	21
Displej .....	9	Udržování trouby v čistotě .....	22
Menu provozních režimů .....	10	 Pojezdy .....	22
Druhy ohřevů .....	10	Vyjmutí a nasazení pojezdů .....	22
Další informace .....	11	 Dvířka trouby .....	23
Funkce pečicího prostoru .....	11	Vysazení krytu dvířek .....	23
 Příslušenství .....	11	Vysazení a nasazení skla dvířek .....	23
Dodané příslušenství .....	11	 Řešení problémů .....	25
Vkládání příslušenství .....	12	Tabulka závad .....	25
Zvláštní příslušenství .....	12	Překročení maximální doby provozu .....	25
 Před prvním použitím trouby .....	13	Světlo v pečicím prostoru .....	25
První uvedení do provozu .....	13	 Zákaznický servis .....	26
Čištění pečicího prostoru a příslušenství .....	13	E-číslo a FD-číslo .....	26
 Obsluha spotřebiče .....	14	 Pokrmy .....	26
Vypnutí a zapnutí přístroje .....	14	Pokyny k nastavení .....	26
Nastartování nebo přerušování provozu .....	14	Výběr pokrmy a nastavení .....	26
Nastavení provozního režimu .....	14	 Testováno v našem kuchyňském studiu .....	27
Nastavení druhu ohřevu a teploty .....	14	Silikonové formy .....	27
Rychlý ohřev .....	15	Koláče a pečivo .....	27
 Funkce času .....	15	Chléb a housky .....	31
Budík .....	15	Pizza, quiche a pikantní koláče .....	33
Doba úpravy pokrmy .....	16	Nákypy a soufflé .....	34
Čas ukončení úpravy pokrmy .....	16	Drůbež .....	36
 Dětská pojistka .....	17	Maso .....	38
Aktivace a deaktivace .....	17	Ryby .....	41
Zajištění dvířek trouby .....	17	Zelenina a přílohy .....	43
 Základní nastavení .....	17	Dezerty .....	44
Změna nastavení .....	17		
Seznam nastavení .....	17		
Změna času .....	17		

Úspora energie s eco-ohřevem .....	45
Akrylamid v potravinách .....	47
Pozvolná příprava pokrmů .....	47
Sušení .....	48
Zavařování .....	49
Kynutí těsta .....	50
Rozmrazování .....	50
Ohřívání jídla v mikrovlnné troubě .....	52
Udržování v teple .....	53
Zkušební pokrmý .....	53



## Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Pouze tak budete schopni Váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro účely vestavění. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Spotřebič může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Tento přístroj je určen výhradně pro soukromé domácnosti. Používejte jej pouze pro přípravu jídel a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu. Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečícího prostoru správným způsobem  
→ viz „Příslušenství“ na straně 11.

## **⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**

### **Všeobecné pokyny**

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí požáru!**

- Hořlavé předměty umístěné v pečicím prostoru se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Pokud se v pečicím prostoru vyskytuje kouř, nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nejprve spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může dojít ke vznícení. V průběhu přehřívání neumísťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí popálení!**

- Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí bude velmi horké. Při vyjmutí příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy obsahující větší množství alkoholických nápojů s vysokým procentem alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka trouby otvírejte opatrně.

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí opaření!**

- Části, které jsou v dosahu, jsou při pečení horké. Těchto částí se nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout množství horké páry. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka otvírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém pečicím prostoru může vytvářet množství horké páry. Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí poranění!**

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného připojovacího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky ve skříni s pojistkami. Poté zavolejte servisní službu.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se kabely nedostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapojujte. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte servisní službu.

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí způsobené magnetismem!**

V oblasti obslužných prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimálně 10 cm vzdálenost od obslužných prvků.

## Mikrovlnná trouba

### Varování

#### Nebezpečí požáru!

- Použití přístroje jiným způsobem, než je zde uvedeno, je nebezpečné a může způsobit poškození.  
Není povoleno sušení jídel nebo oblečení, ohřívání domácí obuvi, polštářů plněných obilím či zrny, vlhkých utěrek apod.  
Např. po ohřívání výše uvedených předmětů může i po několika hodinách dojít k jejich vznícení. Přístroj je určen pouze pro přípravu jídel a nápojů.
- Potraviny se mohou vznítit. Nikdy neohřívajte potraviny v přepravních jídelních nosičích. Nikdy neohřívajte bez dozoru potraviny v nádobách z papíru, plastu nebo jiných vznětlivých materiálů. Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby a dobu ohřívání. Řiďte se podle pokynů uvedených, v tomto návodu k použití.  
Nikdy nesušte potraviny v mikrovlnné troubě. Nikdy nerozmrazujte ani neohřívajte potraviny s nízkým obsahem vody, jako je např. chléb, při vysokém výkonu a po dlouhou dobu.
- Stolní olej se může vznítit. V mikrovlnné troubě nikdy nezahřívajte pouze samotný stolní olej.

### Varování

#### Nebezpečí exploze!

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

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

- Potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou mohou během ohřívání, ale i po něm, prasknout. Nikdy nevařte vajíčka ve skořápce ani neohřívajte vejce uvařená natvrdo. Nevařte koryše. Při vaření volských ok nebo vajec ve skle nejprve napíchněte žlutek. U potravin s pevnou slupkou či skořápkou, jako např. u jablek, rajčat, brambor nebo párků, může slupka prasknout. Před ohříváním proto slupku nařízněte.

- Teplota v dětské výživě se nerozděluje rovnoměrně. Nikdy neohřívajte dětskou výživu v uzavřené nádobě. Vždy odstraňte víčko nebo dudlík sací láhve. Po ohřátí výživu dobře promíchejte či protřepejte. Předtím než dítěti výživu podáte, zkontrolujte teplotu pokrmu.
- Ohřívání potravin vydávají teplo. Nádobí může být horké. Nádobí či příslušenství vždy z pečícího prostoru vytahujte pomocí kuchyňské rukavice.
- U hermeticky uzavřených potravin může balení prasknout. Vždy dbejte pokynů uvedených na jednotlivých baleních. Pokrmy vytahujte z pečícího prostoru vždy pomocí kuchyňské rukavice.

### Varování

#### Nebezpečí opaření!

Při zahřívání tekutin může dojít k přehřátí. To znamená, že je dosaženo bodu varu, aniž by se vyskytovaly typické bublinky. Již při malém otřesu nádoby s tekutinou se horká tekutina může náhle převařit a vystříknout. Při zahřívání vždy do nádoby vložte lžici. Tím zamezíte přehřátí.

### Varování

#### Nebezpečí poranění!

Nevhodné nádobí může prasknout. Nádobí z porcelánu a keramiky může mít na rukojeti a víku drobné otvory. Za těmito otvory se nachází dutina. Vlhkost, která vnikne do této dutiny, může způsobit prasknutí nádobí. Používejte pouze nádobí určené do mikrovlnné trouby.

### Varování

#### Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje pod vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte topné těleso.

### Varování

#### Nebezpečí vážného poškození zdraví!

- Při chyběm čištění může být poškozen povrch spotřebiče. Záření z mikrovlnné trouby může vycházet ven. Čistěte spotřebič pravidelně a ihned odstraňujte případné zbytky jídel. Pečící prostor, dveřní těsnění, dvířka a doraz dvířek udržujte čisté.

- Záření z mikrovlnné trouby může vycházet ven přes dvířka pečicího prostoru a dveřní těsnění. Spotřebič nikdy nepoužívejte v případě, když jsou poškozená dvířka pečicího prostoru, dveřní těsnění nebo plastový rám dveří. V daném případě zavolejte servisní službu.
- U přístrojů bez krytého topného tělesa vychází záření z mikrovlnné trouby ven. Kryt tělesa nikdy neodstraňujte. V případě nutné opravy či údržby volejte servisní službu.

## Funkce čištění

### Varování

#### Nebezpečí požáru!

- Zbytky jídla, tuku nebo šťávy z masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před zahájením funkce čištění vždy odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Přístroj je během čištění velmi horký i na povrchu. Nikdy nevěšete na dvířka spotřebiče hořlavé předměty jako např. utěrky. Přední strana spotřebiče nesmí být zakrytá. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.


### Varování

#### Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Pečicí prostor je během čištění velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem je poškozena a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou v mikrovlnné troubě. Čistěte pouze smaltované příslušenství.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během čištění velmi horký. Během čištění nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče ani rukou neposunujte blokovací háček. Přístroj nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
-  Přístroj je během čištění velmi horký i na povrchu. Nedotýkejte se dvířek spotřebiče. Nejprve nechejte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.



## Příčiny poškození

### Všeobecné informace

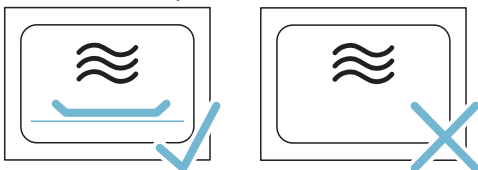
#### Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dno pečicího prostoru: nepokládejte žádné příslušenství na dno pečicího prostoru. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné fólie ani pečicí papír. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádoby, pokud je nastavena teplota vyšší než 50° C. Mohlo by dojít ke kumulování tepla. Doba pečení pak nebude správná a dojde k poškození smaltu.
- Aluminiové fólie: aluminiové fólie v pečicím prostoru nesmí přijít do kontaktu s dveřním sklem. Mohlo by dojít k trvalému zbarvení dveřního skla.
- Voda v horkém pečicím prostoru: do horkého pečicího prostoru nelijte vodu. Způsobíte tak tvoření páry. Změna teploty může způsobit poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: dlouhodobá vlhkost uvnitř pečicího prostoru může vést ke korozi. Po použití nechejte pečicí prostor vysušit. V zavřeném pečicím prostoru neuchovávejte delší dobu žádné vlhké potraviny. Neskladujte v pečicím prostoru žádné pokrmy.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: po provozu za vysokých teplot nechejte pečicí prostor vychladnout pouze zavřený. I když jsou dvířka jen trochu pootvěřená, mohou být časem poškozeny sousedící části nábytku. Pouze v případě, že je po použití v pečicím prostoru příliš vlhkosti, nechejte troubu vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocná šťáva: při pečení ovocných koláčů, které obsahují mnoho ovocné šťávy, nezaplňujte plech až po okraj. Ovocná šťáva, která kape z plechu, může zanechat skvrny, které nepůjdou odstranit. Pokud je to možné, použijte hlubší univerzální plech.
- Silně znečištěné těsnění: pokud je těsnění trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Udržujte těsnění trouby v čistotě.
- Dvířka trouby jako sedátko nebo odkládací plocha: na otevřená dvířka nesedejte, nic na ně nepokládejte ani nevěšete. Na dvířka spotřebiče neodkládejte nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: v závislosti na zvoleném modelu spotřebiče může příslušenství poškrábat panel dvířek při jejich zavírání. Vkládejte příslušenství do pečicího prostoru vždy až na doraz.
- Přeprava přístroje: neneste přístroj za madlo dvířek. Madlo neunese hmotnost přístroje a může se zlomit.

## Mikrovlnná trouba

### Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve sklenici, musí být od stěn pečicího prostoru a vnitřní strany dvířek vzdálena min. 2 cm. Jiskry by mohly poškodit vnitřní sklo dveří.
- Kombinování příslušenství: nekombinujte rošt s univerzálním plechem. Při vsunutí na sebe by mohlo dojít k jiskření.
- Hliníkové nádoby: nepoužívejte žádné hliníkové nádoby. Přístroj by byl poškozen vyvolaným jiskřením.
- Provoz mikrovlnné trouby bez pokrmů: provoz mikrovlnné trouby bez vloženého pokrmu způsobuje přetížení. Nezapínejte mikrovlnnou troubu bez vloženého pokrmu. Výjimkou je krátkodobý test kuchyňského nádobí → viz „Obsluha spotřebiče“ na straně 14



- Příprava popcornu v mikrovlnné troubě: nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby. Používejte max. 600 Wattů. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Dvířka trouby mohou v důsledku přetížení vyskočit.

## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy pro úsporu energie

- Předehřívejte troubu pouze v případech, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulce uvedené v tomto manuálu.
- Používejte tmavé, černě lakované a smaltované pečicí nádoby. Přenos tepla pak bude lepší.
- Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často.
- Více koláčů pečte pokud možno jeden za druhým. Pečicí prostor ještě bude horký. Tím se zkracuje doba pečení druhého koláče. Na rošt můžete rovněž umístit i dvě pečicí nádoby naráz.
- Troubu můžete vypnout 10 minut před koncem pečení, zbylé teplo v pečicím prostoru postačí k dopečení pokrmu.

### Ekologická likvidace výrobku

Balení likvidujte ekologicky.



Tento spotřebič je označen symbolem dle evropské směrnice 2012/19/EU o třídění elektrických a elektronických odpadů (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice stanovuje evropský rámec pro odkoupení a recyklaci starých zařízení.



## Seznámení se spotřebičem

V této kapitole Vám objasníme indikátory a ovládací prvky přístroje. Dále se seznámíte s funkcemi Vašeho spotřebiče.

**Upozornění:** v závislosti na modelu spotřebiče jsou možné odchylky v barvě či detailech.

### Ovládací panel

Pomocí otočného knoflíku a tlačítek na ovládacím panelu nastavíte různé funkce Vašeho spotřebiče. Na displeji se zobrazí aktuální nastavení.



- 1 Tlačítka**  
Tlačítka vpravo a vlevo od otočného knoflíku mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítka.
- 2 Otočný knoflík**  
Otočný knoflík můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Dotykový displej**  
Na dotykovém displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním. Pro nastavení ťukněte na požadované textové pole. V závislosti na výběru změníte textové pole.

start/stop      Zahájit, zastavit nebo přerušit provoz

### Otočný knoflík

Pomocí otočného knoflíku měníte hodnoty nastavení, které se zobrazují na displeji.

U většinové nabídky funkcí, např. u druhů ohřevu, se po poslední možnosti nastavení zobrazí znovu první možnost. Při volbě teploty např. musíte knoflíkem otáčet, než zvolíte minimální nebo maximální teplotu.

### Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou přizpůsobeny funkcím Vašeho spotřebiče. Váš spotřebič tak můžete jednoduše a přesně nastavit.

#### Tlačítka

Význam jednotlivých tlačítek je stručně vysvětlen v následující tabulce:

Tlačítko	Význam
on/off	Zapnutí/Vypnutí přístroje
menu	Otevřít menu provozních režimů
 	Informace Zobrazení upozornění
	Dětská pojistka Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časovač Otevřít menu časovače
	Rychlý ohřev Zapnutí/Vypnutí rychlého ohřevu

### Displej

Displej je strukturován tak, abyste mohli údaje zjistit na první pohled.

Hodnota, kterou můžete zvolit, je zvýrazněna. Je zobrazena bílým písmem a pozadí je tmavé.

#### Stav

Řádek se zvoleným stavem se nachází nahoře na displeji. Je na něm uveden čas a nastavené hodnoty časovače.

#### Časový řádek

Na řádku s časovými údaji např. zjistíte, jak dlouho se již trouba zahřívá nebo jak se odvíjí průběh pečení. Řádek pod vyznačenou hodnotou se vyplňuje zleva doprava, podle toho, jak pokračuje provoz trouby.

## Časový průběh


Pokud jste troubu zapnuli bez nastavení doby, můžete na řádku vpravo nahoře sledovat, jak dlouho je již trouba v provozu.

Pokud jste nastavili dobu provozu a hodnota poté byla vymazána, časovač převezme již uplynutý čas provozu trouby a dobu počítá od této převzaté hodnoty. Stále můžete kontrolovat, jak dlouho je trouba v provozu.

## Kontrola teploty








Sloupce kontroly teploty ukazují fáze zahřátí nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrolka zahřívání	Kontrolka zahřívání ukazuje nárůst teploty v pečicím prostoru. Pokud jsou všechny sloupceky zaplněny, je dosaženo optimální teploty pro vložení pokrmu. U stupňů při grilování nebo čištění se sloupce nezobrazují.
Ukazatel zbytkového tepla	Pokud je přístroj vypnutý, kontrolka teploty ukazuje zbytkové teplo v pečicím prostoru. Údaj zhasne, pokud teplota klesne na cca. 60°C.

**Upozornění:** na základě termické setrvačnosti se zobrazená teplota může o něco lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru. Během zahřívání můžete zjistit aktuální teplotu stisknutím tlačítka .

## Druhy ohřevů

Abyste pro přípravu pokrmu zvolili vždy ten správný druh ohřevu, vysvětlíme Vám rozdíly a možnosti jednotlivých ohřevů.







Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D – horký vzduch	30-275 °C	K pečení masa i koláčů na jedné nebo více úrovních. Topný kruh s ventilátorem na zadní stěně trouby vzduch rovnoměrně rozděluje po celé troubě.
 Horní a dolní ohřev	30-300 °C	Určené pro tradiční pečení masa i koláčů na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče se šťavnatým povrchem. Potraviny se zahřívají současně z horní i dolní části.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro energeticky šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřívání. Topný kruh s ventilátorem v zadní stěně trouby vzduch rovnoměrně rozděluje po celé troubě.
 Horní a dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro energeticky šetrné pečení vybraných pokrmů. Horký vzduch proudí rovnoměrně z horní i spodní části trouby.
 Horkovzdušný gril	30-300 °C	K pečení drůbeže, ryb vecku nebo větších kusů masa. Topné těleso grilu a ventilátor se zapínají střídavě. Ventilátor zajišťuje cirkulaci horkého vzduchu okolo pokrmu.
 Velký povrchový gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobásek nebo toastů a ke gratinování. Ohřívá se celý povrch topného tělesa grilu.
 Gril, malý povrch	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování menšího počtu steaků, klobásek nebo toastů a ke gratinování. Zahřívá se pouze centrální část topného tělesa grilu.

## Menu provozních režimů

Menu je rozděleno do různých provozních režimů. Díky tomu můžete rychle dosáhnout požadované funkce.

Provozní režim	Použití
Druhy ohřevů	Pro přípravu Vašeho pokrmu trouba disponuje mnoha druhy ohřevů.
Pokrmý → viz „Pokrmý“ na str. 26	Zde najdete vhodné hodnoty nastavení pro jednotlivé pokrmy, které jsou již nastaveny.
Mikrovlnná trouba → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18	V mikrovlnné troubě můžete pokrmy rychleji uvařit, ohřát nebo rozmrazit.
Kombinace mikrovlnné trouby → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18	K funkci mikrovlnné trouby můžete připojit i druh ohřevu.
Sušení → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18	Použit u každém uvedení mikrovlnné trouby do provozu.
Samočištění → viz „Funkce čištění“ na str. 20	Funkce samočištění umožňuje samostatné vyčištění trouby.
Nastavení → viz „Základní nastavení“ na str. 17	Základní nastavení Vašeho spotřebiče můžete nastavit podle toho, jak jste zvyklí.


Pokud je nastavena příliš vysoká teplota, trouba ji po určité době o něco sníží.

	Stupeň pro pizzu	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují vysokou teplotu ze spodní části. Zahřívá se spodní topné těleso a kruhový ohřev v zadní stěně trouby.
	Pozvolné pečení	70-120 °C	K šetrnému a pomalému pečení opečených, tenkých kusů masa v otevřené nádobě. Vzduch proudí při nízké teplotě rovnoměrně po celé troubě.
	Dolní ohřev	30-250 °C	K pečení ve vodní lázni nebo k dopékání. Horký vzduch vychází ze spodního topného tělesa.
	Udržování teploty	60-100 °C	Slouží k udržování teploty upečeného pokrmu.
	Přehřívání nádobí	30-70 °C	Slouží k přehřívání nádobí.
	Funkce coolStart	30-275 °C	Pro rychlou přípravu hluboko zmrazených potravin na úroveň 3. Teplota se řídí dle údajů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na balení. Doba vaření je stejná jako uvedená nebo kratší. Přehřívání není nutné.

### Navrhované hodnoty

Pro každý druh ohřevu je uvedena doporučená teplota/stupně. Tyto hodnoty můžete převzít nebo je dle potřeby upravit.

### Další informace

Ve většině případů Vám spotřebič nabízí pokyny a další informace pro aktuálně zvolenou akci. Pro tyto informace stiskněte tlačítko . Pokyn se zobrazí po několika sekundách.

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

### Funkce pečicího prostoru

Některé funkce ulehčují provoz Vašeho spotřebiče. Pečicí prostor je např. celoplošně osvětlen a ventilátor chlazení chrání spotřebič před přehřátím.

### Otevírání dvířek spotřebiče

Pokud během provozu trouby otevřete dvířka, provoz se zastaví. Po zavření dvířek provoz pokračuje.

### Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka trouby, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Pokud dvířka zůstanou otevřená déle než 15 minut, osvětlení se vypne.

U většiny druhů ohřevu je osvětlení zapnuto po celou dobu provozu trouby. Jakmile je provoz ukončen, osvětlení se vypne.

**Upozornění:** v základním nastavení si můžete zvolit, aby se osvětlení během provozu nezapínalo.

### Ventilátor chlazení

Ventilátor chlazení se zapíná a vypíná v případě potřeby. Teplý vzduch uniká v oblasti nad dvířky.

### Pozor!

Nezakrývejte větrací šěrbinu, jinak může dojít k přehřátí trouby..

Aby se pečicí prostor po provozu rychleji ochladil, ventilátor ještě určitou dobu poběží.

**Upozornění:** dobu chodu ventilátoru po provozu trouby můžete změnit v základním nastavení.

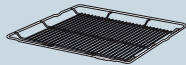
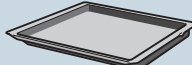
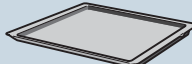
→ viz „Základní nastavení“ na str. 17

## Příslušenství

Spolu se spotřebičem je dodáno i příslušenství. Níže uvádíme přehled dodaného příslušenství a jejich správné použití.

### Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

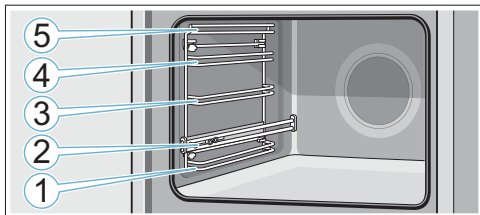
	<b>Rošt</b> Pro umístování nádobí, pekáčů a plechů. Pro pečení a grilování. Rošt je vhodný pro provoz mikrovlnné trouby.
	<b>Univerzální plech</b> K přípravě šřavnatých koláčů, pečiva, zmrazených potravin a pečení masa v kuse. Příslušenství lze použít i jako plech ke shromažďování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
	<b>Pečicí plech</b> K pečení koláčů, pečiva a sušenek.

Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Vaš spotřebič.  
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

**Upozornění:** při zahřívání může dojít k deformaci příslušenství. Tato deformace nemá žádný vliv na funkci příslušenství. Deformace se po ochlazení vytráčí.

### Vkládání příslušenství

Příslušenství lze do trouby vkládat na 5 různých úrovních. Pojezdy pro vložení se počítají zespodu nahoru.

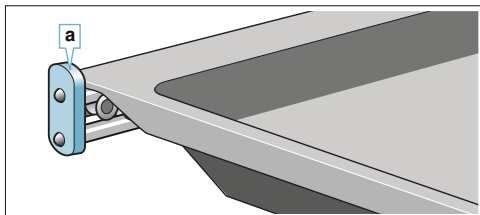


Do pojezdů 1, 3, 4 a 5 vsunujte příslušenství vždy mezi oba držáky jednoho pojezdu.

Příslušenství lze z trouby vysunout zhruba do poloviny, bez toho aniž by se převrátilo. Pomocí výsuvných kolejniček v úrovni 2 můžete příslušenství více vysunout.

Dbejte na to, aby bylo příslušenství umístěno za sponu, která je umístěná na okraji kolejničky.

Příklad na obrázku: univerzální plech.



Kolejničky se zablokují, pokud je vysunete až na doraz. Tím je umožněno lehké vysunutí příslušenství. Pro odblokování kolejniček je třeba lehkým tlakem znovu vsunout pojezd do trouby.

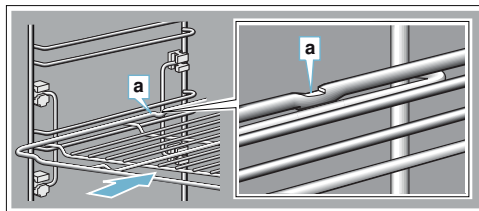
#### Upozornění:

- Dbejte na to, aby bylo příslušenství vždy správně zasunutou do pečicího prostoru.
- Příslušenství vždy do trouby vkládejte až na doraz, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

#### Funkce zajištění

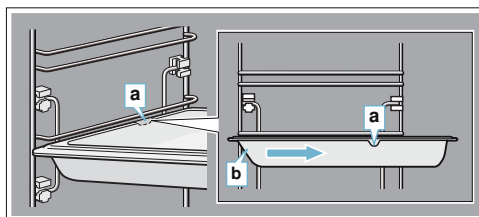
Příslušenství může být z trouby vysunuto zhruba do polky, poté dojde k zajištění kolejniček. Tato funkce zamezuje případnému překlopení příslušenství při vysouvání. Příslušenství musí být do trouby vloženo správným způsobem, aby tato funkce fungovala.

Při vysouvání roštu dbejte na to, aby výstupek zarážky a byl vzadu a směřoval dolů. Nápis „microwave“ musí být vepředu a zakřivení musí směřovat dolů. ↘



Při vkládání plechů dbejte na to, aby výstupek zarážky a byl vzadu a směřoval dolů. Zkosení příslušenství b musí směřovat dopředu ke dvířkům trouby.

Příklad na obrázku: univerzální plech.



### Zvláštní příslušenství

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. V našich katalogích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu.

Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Při nákupu zadejte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

**Upozornění:** ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho spotřebiče (E-Nr.). → viz „Zákaznický servis“ na str. 26

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
<b>Rošt</b> Pro pokládání nádobí, pekáčů a forem a pro pečení a grilování přímo na roštu.	HZ634080
<b>Univerzální plech</b> K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zmrazených potravin a pečení masa v kuse. Plech lze použít i ke shromažďování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.	HZ632070 Schopnost samočištění
<b>Pečicí plech</b> Pro přípravu koláčů, pečiva a sušenek.	HZ631070 Schopnost samočištění

<b>Vkládací rošt</b> Určený pro maso, drůbež a ryby. Slouží k vložení do univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HZ324000
<b>Profi-plech</b> Pro přípravu velkého množství jídla.	HZ633070
<b>Víko pro profi-plech</b> Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem.	HZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Určený pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
<b>Grilovací plech</b> Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním. Používejte pouze v univerzálním plechu.	HZ625071 Schopnost samočištění
<b>Kamenná deska na pečení chleba</b> Určená pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Deska musí být předehřátá na doporučenou teplotu.	HZ327000 Schopnost samočištění
<b>Skleněná zapékací mísa (5,1 litrů)</b> Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim „Pokrmy“.	HZ915001
<b>Skleněná mísa</b> Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
<b>Skleněný plech</b> Určený pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000



## Před prvním použitím trouby

Před prvním použitím Vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá nastavení. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

### První uvedení do provozu

Po připojení do sítě nebo výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

**Upozornění:** Toto nastavení můžete kdykoli změnit.  
→ viz „Základní nastavení“ na str. 17

### Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku >. Objeví se další nastavení.

### Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00.

1. Pomocí otočného knoflíku nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku >.

### Nastavení data

Přednastaveným datem je 1.1.2014.

1. Pomocí otočného knoflíku nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Klepněte na šipku > dokud se neaktualizují veškeré údaje. Na displeji se objeví upozornění, že proces prvního uvedení do provozu je ukončen.

### Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před tím, než spotřebič poprvé použijete k přípravě pokrmu, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

#### Čištění pečicího prostoru

K odstranění pachu „novoty“ zahřejte prázdnou troubu a nechejte při tom dvířka zavřená.

Dbejte na to, aby v pečicím prostoru troubu nezůstaly zbytky balení, jako např. polystyrenové kuličky. Před zahříváním utřete hladké plochy uvnitř trouby měkkým vlhkým hadříkem. Během zahřívání trouby kuchyň větrejte.

Provedte následující nastavení:

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní a dolní ohřev
Teplota	240 °C
Doba	1 hodina

Jak nastavit druh ohřevu a teplotu se dozvíte v následující kapitole.

Vypněte spotřebič po uvedené době tlačítkem on/off.

Až bude pečicí prostor ochlazen, očistěte hladké plochy hadříkem.

#### Čištění příslušenství

Vyčistěte příslušenství důkladně vlhkým hadříkem nebo měkkým kartáčkem.

## Obsluha spotřebiče

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavíte. Dozvíte se, co se stane při zapnutí a vypnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.

### Vypnutí a zapnutí přístroje

Předtím než začnete cokoliv nastavovat na Vašem spotřebiči, musíte jej zapnout.

Výjimka: dětskou pojistku a budík můžete nastavit, i když je spotřebič vypnutý.

Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teplu v troubě, jsou viditelné, i když je přístroj vypnutý.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

### Zapnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič zapnete. On/off nad tlačítkem bude modře svítit.

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

**Upozornění:** druh provozního režimu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení.

### Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič vypnete. Ikona on/off nad tlačítkem zhasne. Nastavená funkce se přeruší.

Na displeji se zobrazí čas.

**Upozornění:** v základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval nebo ne.

### Nastartování nebo přerušení provozu

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

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Po zavření dvířek se provoz znovu obnoví.

### Nastavení provozního režimu

Pokud chcete vybrat provozní režim, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
2. Klikněte na zvolený provozní režim. Podle druhu provozního režimu jsou k dispozici různé možnosti volby.
3. Pomocí otočného knoflíku změníte volbu. Podle volby změníte i ostatní nastavení.
4. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazují se nastavení a řádek s průběhem režimu.

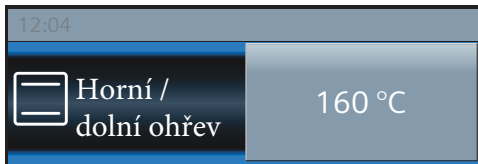
### Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka start/stop. Pokud chcete nastavit jiný režim, pokračujte následujícím způsobem.

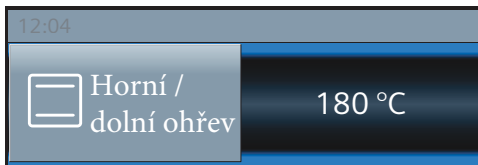
Pro další nastavení změňte hodnoty následovně:

Příklad na obrázku: Horní a dolní ohřev s teplotou 180 °C.

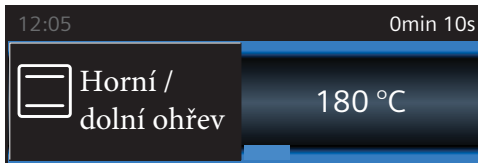
1. Pomocí otočného tlačítka změníte druh ohřev.



2. Klikněte na navrženou teplotu.
3. Pomocí otočného tlačítka změníte teplotu.



4. Pomocí tlačítka start/stop troubu nastartujete na požadovanou teplotu.



Na displeji se zobrazí zvolený druh ohřevu a teplota.

## Rychlý ohřev

Pomocí tlačítka »☺ můžete troubu velmi rychle zahřát. Rychlý ohřev trouby není umožněn u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

	4D – horký vzduch
	Horní a dolní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

### Nastavení

Dbejte na zvolení vhodného druhu ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100°C, jinak se rychlý ohřev nenastartuje.


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



Symbol »☺ se objeví vlevo vedle teploty. Začíná kontrola teploty.

Jakmile je rychlý ohřev ukončen, zazní signál. Symbol »☺ zmizí. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

### Upozornění




- Nastavená doba běží nezávisle na rychlém ohřevu hned od startu.
- Během rychlého ohřevu můžete stisknutím tlačítka  zjistit aktuální teplotu v troubě.

### Přerušení


Stiskněte tlačítko »☺. Symbol »☺ na displeji zmizí.

## Funkce času

Váš spotřebič disponuje mnoha časovými funkcemi.



Funkce	Použití
 Budík	Budík funguje jako časovač vaření. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
 Doba	Po uplynutí nastavené doby pečení zazní signál. Trouba se automaticky vypne.
 Konec pečení	Nastavte dobu a konec pečení. Trouba se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve vámi zvolenou dobu.

### Upozornění


- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po 5-minutových úsecích.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte s otáčivým knoflíkem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 min.
- Po uplynutí každé funkce časovače zazní signál a na řádku se statusem se zobrazí „ukončeno“.
- Pomocí tlačítka  můžete mezitím zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

### Budík



Budík můžete nastavit kdykoli, i když je trouba vypnutá. Budík běží paralelně s ostatním nastavením času a má vlastní signál. Uslyšíte tedy, zda zvoní budík nebo uběhla uplynutá doba pečení. Můžete nastavit max. 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu budíku.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas. Budík se nastartuje po několika vteřinách. Symbol budíku  a ubíhající čas se zobrazí vlevo na řádku se statusem.



### Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí „Budík uplynul“. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

### Přerušení budíku

Pomocí tlačítka  otevřete menu časovače a čas otočíte zpět. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka .

### Změna hodnot budíku


Pomocí tlačítka  otevřete menu časovače a pomocí otočného knoflíku změníte nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka  budík nastartujete.

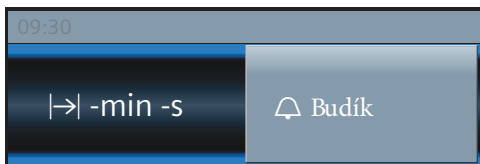
## Doba úpravy pokrmu

Pokud nastavíte dobu trvání úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne a již se nezahřívá.

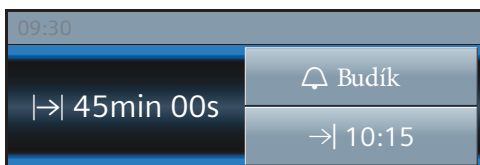
Předpoklad: je nastaven druh ohřevu a teplota.


Příklad: Nastavení režimu 4D – Horký vzduch, teplota 180°C, doba úpravy 45 min.

1. Stiskněte tlačítko .  
Otevře se menu časovače.




2. Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu úpravy pokrmu.




3. Stiskněte tlačítko start/stop.  
Na displeji se zobrazí ubíhající čas a symbol .


### Uplynutí doby úpravy pokrmu

Ozve se signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka .

### Ukončení doby

Stisknutím tlačítka  otevřete menu časovače. Nastavenou dobu vrátíte zpět. Údaj se změní na nově nastavený druh ohřevu a teplotu.

### Změna doby


Stisknutím tlačítka  otevřete menu časovače. Pomocí otočného knoflíku změňte dobu úpravy.

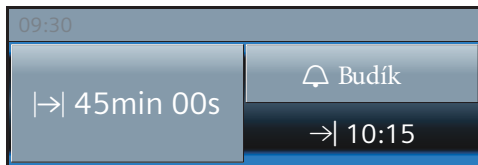
## Čas ukončení úpravy pokrmu

Při nastavování času ukončení úpravy pokrmu se ujistěte, aby se pokrm i při delším skladování v troubě nezkažil.

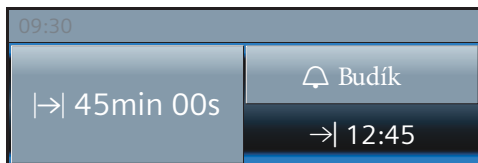
Předpoklad: nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časovače.

Příklad na obrázku: v 9:30 vložíte pokrm do trouby. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm tedy bude hotov 10:15. Vy ale chcete, aby byl pokrm připraven v 12:45.

1. Klikněte na tlačítko „Konec “. Zobrazí se čas ukončení.



2. Pomocí otočného knoflíku posuňte čas ukončení na později.



3. Stiskněte tlačítko start/stop.





Trouba se nastartuje v požadovanou dobu. Doba je zobrazena na panelu displeje.



### Doba tepelné úpravy pokrmu uplynula

Ozve se signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka .

### Změna doby dokončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívát. Tlačítkem  otevřete menu časovače, klikněte na „Konec“ a pomocí otočného knoflíku upravíte dobu ukončení. Menu zavřete stisknutím tlačítka .

### Zrušení doby ukončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívát. Tlačítkem  otevřete menu časovače, klikněte na „Konec “ a pomocí otočného knoflíku vrátíte dobu ukončení zpět. Menu zavřete stisknutím tlačítka časovače. Doba vyprší okamžitě.





## Dětská pojistka

Trouba je vybavena dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jejímu náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.


### Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku aktivovat a deaktivovat na zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Stiskněte a přibližně po dobu 4 sekund podržte tlačítko . Na displeji se objeví upozornění k zapnutí pojistky a objeví se symbol .

### Zajištění dvířek trouby



V základním nastavení můžete nastavit, že budou zajištěny i dvířka trouby.

Dvířka se zajistí, pokud teplota v pečicím prostoru dosáhne alespoň 50° C. Symbol  se objeví na displeji. Pokud je trouba vypnutá, dvířka se zablokuji tehdy, když je aktivována dětská pojistka.

## Základní nastavení

Abyste Váš spotřebič mohli jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici jeho různá nastavení. Tato nastavení můžete měnit dle potřeby.

### Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
3. Vyberte „Nastavení“. Objeví se první základní možnosti nastavení, které můžete měnit pomocí otočného knoflíku.
4. Klikněte na .
5. Pomocí otočného knoflíku změňte hodnoty.
6. Stisknutím  přejdete k dalším základním nastavením.
7. Pro uložení zvoleného nastavení stiskněte tlačítko menu. Na displeji se zobrazí odmítnuto nebo uloženo.

### Seznam nastavení

V seznamu najdete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými Váš spotřebič disponuje.

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Volby
Jazyk	Možné další jazyky

Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tón signálu	Krátký (30 sekund) Střední (1 minuta) Dlouhý (5 minut)
Hlasitost	5 stupňů hlasitosti
Tón tlačítek	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován) Zapnutý
Jas displeje	5 stupňů jasu
Časový údaj	Digitální Vypnutý
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Automatické pokračování v provozu	Po zavření dvířek Provoz automaticky nepokračuje (je nutné stisknout tlačítko start/stop)
Dětská pojistka	Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Pouze zablokování tlačítek
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druh ohřevu Mikrovlnná trouba Kombinace mikrovlnné trouby Pokrmy *)
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuto Zapnuto (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59)
Logo značky	Zobrazovat Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená Minimální
Udržování teploty	Zapnuto Vypnuto
Původní nastavení	Vrátit se do původního nastavení Nevracet se do původního nastavení


\*) k dispozici dle typu spotřebiče

**Upozornění:** Změny v nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje jsou aktivovány okamžitě. Ostatní nastavení jsou aktivována až po uložení.

### Změna času

Čas změňte v základním nastavení.

Příklad: změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Otevřete menu provozních režimů.
4. Klikněte na „Nastavení“.
5. Pomocí  přejděte na „Čas“.
5. Pomocí otočného knoflíku změňte čas.

6. Stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se objeví uložit nebo odmítnout.

### Výpadek proudu

Po delším výpadku proudu se na displeji objeví nastavení pro první uvedení do provozu. Nastavte jazyk, čas a datum.



## Mikrovlnná trouba

V mikrovlnné troubě můžete pokrmy velmi rychle uvařit, ohřát nebo rozmrazit. Mikrovlnnou troubu můžete použít zvlášť nebo v kombinaci s určitým typem ohřevu.

Abyste mohli mikrovlnnou troubu optimálně používat, dbejte pokynů k nádobí a orientujte se podle údajů uvedených v tabulce použití na konci tohoto manuálu.

### Nádobí

Ne každý typ nádobí je určen pro použití v mikrovlnné troubě. Aby se Váš pokrm ohřál a spotřebič nebyl poškozen, používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby.

#### Vhodné nádobí

Vhodné je nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám, jako je sklo, sklokeramika, porcelán, keramika nebo plast odolný vůči vysokým teplotám. Tyto materiály propouští vlnové záření.

Můžete použít i nádobí, ve kterém pokrm servírujete. Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, když jeho výrobce garantuje, že je vhodné do mikrovlnné trouby.

#### Nevhodné nádobí

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští vlnové záření. Pokrmy v kovových nádobách zůstávají studené.

#### Pozor!

Jiskření: kov, např. lžice ve sklenici, musí být od vnitřních dvířek a stěn trouby vzdálen nejméně 2 cm. Jiskry by mohly poškodit vnitřní sklo dvířek.

#### Test vhodnosti nádobí

Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínáte, pokud jste do ní nevlozili pokrm. Jedinou výjimkou je krátký test vhodnosti nádobí.

Pokud si nejste jisti, zda je Vaše nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, proveďte následující test.

1. Prázdňé nádobí vložte na 30 vteřin až minutu do mikrovlnné trouby a nastavte maximální výkon.
2. Mezitím vyzkoušejte teplotu nádobí.

Nádobí musí zůstat studené nebo teplé tak, aby se dalo uchopit rukou. Pokud je nádobí horké nebo vznikají jiskry, nádobí není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Test ukončete.

## Výkony mikrovlnné trouby

Můžete nastavit 5 různých výkonů mikrovlnné trouby.

Výkon	Pokrm	Maximální doba přípravy
90 W	K rozmrazování choulostivých potravin	1 hod. 30 min
180 W	K rozmrazování a následnému vaření	1 hod. 30 min
360 W	K vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1 hod. 30 min
600 W	K zahřívání a vaření pokrmů	1 hod. 30 min
900 W	K zahřívání tekutin	30 minut

### Nastavení kombinace mikrovlnné trouby s určitým druhem ohřevu

Ne všechny druhy ohřevů jsou vhodné pro kombinaci s provozem mikrovlnné trouby.

Můžete nastavit výkony o hodnotě 90 W až 360 W.

Vhodné druhy ohřevů:

	4D – Horký vzduch
	Horní a dolní ohřev
	Horkovzdušný gril
	Velký povrchový gril
	Gril, malý povrch

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu s provozními režimy.
2. Vybete políčko „Kombinace-mikrovlnná trouba“. Je navržen provozní režim, teplota, výkon mikrovlnné trouby a doba přípravy.
3. Klikněte na políčko a pomocí otočného knoflíku navolte požadované hodnoty.
4. Režim zapnete tlačítkem start/stop. Objeví se doba přípravy pokrmu.

Tyto hodnoty můžete kdykoliv změnit a to kliknutím na požadované políčko a otočením knoflíku na požadovanou hodnotu.

#### Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Provoz mikrovlnné trouby je ukončen. Na displeji je zobrazena ikona 0min 00s a nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka . Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnné trouby, klikněte na požadované políčko a zadejte dobu přípravy. Mikrovlnná trouba je znovu uvedena do provozu.

#### Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: trouba je v režimu „pauza“. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop se trouba znovu spustí. Otevření dvířek trouby: provoz je přerušen. Zavření dvířek trouby: provoz je obnoven.

#### Přerušeni provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

## Nastavení mikrovlnné trouby

Abyste dosáhli optimálního výsledku, vsuňte rošt vždy do kolejníc úrovně 2.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte políčko „Mikrovlnná trouba“.  
Objeví se navržené hodnoty pro výkon a dobu přípravy pokrmu.
3. Pomocí otočného knoflíku nastavte Vámi požadované hodnoty pro výkon a dobu přípravy pokrmu.
4. Stisknutím tlačítka start/stop se trouba zapne.  
Objeví se doba přípravy pokrmu.

Tyto hodnoty můžete kdykoliv změnit a to kliknutím na požadované políčko a otočením knoflíku na požadovanou hodnotu.

### Doba přípravy pokrmu uplynula

Zazní signál. Provoz mikrovlnné trouby je ukončen. Na displeji je zobrazena ikona |→| 0min 00s a nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka ☹️. Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnné trouby, klikněte na požadované políčko a zadejte dobu přípravy. Mikrovlnná trouba je znovu uvedena do provozu.

### Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: trouba je v režimu „pauza“. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop se trouba znovu spustí. Otevření dvířek trouby: provoz je přerušeno. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko start/stop a provoz se obnoví.

### Přerušeni provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

## Sušení

V provozním režimu „Sušení“ se pečicí prostor ohřeje a vlhkost se odpařuje. Po každém provozu mikrovlnné trouby použijte funkci sušení.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte režim „Sušení“.
3. Režim uvedete do chodu stisknutím tlačítka start/stop. Sušení se automaticky ukončí po 10 minutách.

Poté dvířka trouby na 1 až 2 minuty otevřete, aby mohla uniknout vlhkost.



## Nastavení udržování teploty pokrmu (režim „šabat“)

Pokrmu uvnitř trouby mohou zůstat až po dobu 74 hodin teplé, aniž byste troubu museli zapínat či vypínat.

### Nastavení režimu

Předpoklad: v základním nastavení máte aktivován režim „Nastavení režimu udržování teploty zapnuto“. → viz „Základní nastavení“ na str. 17  
Pečicí prostor se zahřeje při horním a dolním ohřevu a teplotě mezi 85° C a 140° C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.  
Na displeji se zobrazí navrhovaný druh ohřevu a teplota.
2. Otočným knoflíkem otáčejte doleva a zvolte režim „Nastavení udržení teploty“.
3. Kliknutím na navrženou teplotu a pomocí otočného knoflíku nastavte Vámi požadovanou teplotu.
4. Stisknutím ☹️ otevřete menu časovače a klikněte na políčko „Doba“. Navržená doba má 25 hodin.
5. Pomocí otočného knoflíku si zvolte Vámi požadovanou dobu.
6. Režim zahájíte stisknutím start/stop. Na panelu displeje se doba odpočítává.

### Zvolená doba uplynula

Zazní signál. Trouba se přestane zahřívát. Na displeji se zobrazí „Ukončeno“.

### Posunutí doby ukončení režimu

Posunutí doby ukončení není možné.

### Přerušeni nastavení režimu udržení teploty

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou vymazána. Můžete vybrat nové nastavení.


## Funkce čištění

Spuštěním režimu „Samočištění“ můžete pečicí prostor jednoduše a bez námahy vyčistit. Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení a grilování se spálí.

Můžete volit mezi třemi stupni čištění.


Stupeň	Úroveň čištění	Trvání
1	Lehké	cca. 1 hod. 15 min.
2	Střední	cca. 1 hod. 30 min.
3	Intenzivní	cca. 2 hodiny

Čím silnější a starší usazeniny jsou, tím vyšší by měl být stupeň čištění. Je dostačující, když pečicí prostor takto čistíte každé dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete čistit i častěji. Jedno čištění vyžaduje cca. 2,5 – 4,7 kilowatthodin.

**Upozornění:** kvůli Vaší bezpečnosti se dvířka trouby automaticky zablokují. Dají se znovu otevřít, až když zmizí symbol  na panelu displeje. Během čištění nesvíí osvětlení uvnitř pečicího prostoru.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během čištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka trouby ani rukou neposunujte blokovácí háček. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti v bezpečné vzdálenosti od přístroje.
-  Rovněž spotřebič je během čištění velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek trouby. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti v bezpečné vzdálenosti od přístroje.

### Před zahájením čištění

Spolu s pečicím prostorem můžete nechat vyčistit i příslušenství trouby, např. univerzální plech nebo pečicí plech. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty. Příslušenství vsuňte do úrovně 2.

Vyčistěte vnitřní dvířka spotřebiče a okolní plochy pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte.

**Upozornění:** smaltované příslušenství, které bylo dodáno spolu s troubou, můžete nechat rovněž vyčistit. Nenechávejte vyčistit rošty. Nejsou pro tento způsob čištění vhodné a zabarvily by se. Další příslušenství, které můžete nechat vyčistit, najdete v tabulce zvláštního příslušenství.

→ viz „Příslušenství“ na str. 11

### Varování

#### Nebezpečí požáru!

- Zbytky pokrmů, tuku nebo šťávy z masa se mohou během čištění vznítit. Před zahájením čištění proto odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru i z příslušenství.

- Spotřebič je během čištění velmi horký. Nepokládejte na madlo dvířek hořlavé předměty jako např. hadříky a utěrky. Přední část spotřebiče nechejte volnou. Držte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Varování


#### Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Spotřebič je během čištění velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem je poškozena a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou v mikrovlnné troubě. Čistěte pouze smaltované příslušenství.

### Nastavení funkce samočištění


- Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
- Vyberte režim „Samočištění“. Je navržen stupeň čištění číslo 3. Můžete čištění rovnou zahájit stisknutím tlačítka start/stop nebo
- pomocí otočného knoflíku zvolíte jiný stupeň čištění.
- Stisknutím tlačítka start/stop zahájíte čištění.

Dvířka trouby se zablokují krátce po startu čištění.


Symbol  pro zablokování se objeví vpravo na panelu displeje vedle odpočítávání doby.

Dvířka se dají znovu otevřít, když zmizí symbol pro zablokování .

#### Po ukončení čištění

Zazní signál. Trouba se přestane zahřívat. Na displeji se objeví „Ukončeno“. Signál můžete vypnout stisknutím . Na panelu displeje se objeví „Přístroj se ochlazuje“.

#### Přerušení čištění

Tlačítkem on/off troubu vypnete. Dvířka trouby se dají otevřít až po zmizení symbolu pro zablokování .

#### Oprava stupně čištění

Po zahájení čištění již není možné změnit stupeň čištění.

#### Čištění můžete nastavit na noc

V kapitole nastavení času se můžete dočíst, jak posunout dobu ukončení režimu. Proto lze např. troubu čistit v noci, aby byla přes den k dispozici.

→ viz „Funkce času“ na str. 15

#### Po ukončení čištění

Po úplném vychladnutí pečicího prostoru vytřete zbytky popela ze samočisticích ploch a příslušenství a v oblasti dvířek trouby vlhkým hadříkem.

Po čištění mohou na pojezdech zůstat skvrny. Ty nemají žádný vliv na funkci spotřebiče. Očistěte je vlhkým hadříkem. Poté pojezdy vícekrát vysuňte a zasuňte. Během čištění se zabarví rám na vnitřní straně dvířek trouby. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkci spotřebiče.

Zabarvení lze odstranit pouze pomocí čističe pro ušlechtilou ocel.



## Čistící prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši troubu správně pečovat a čistit ji.

### Vhodné čistící prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte údajů uvedených v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí Vašeho spotřebiče, záleží na modelu přístroje.

#### Pozor!

##### Poškození povrchů

Nepoužívejte:

- ostré ani kyselinové čistící prostředky
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky
- vysokotlaké nebo parní čističe
- speciální čističe určené k horkému čištění

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

**Tip:** speciální doporučené čistící prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.



#### Varování

##### Nebezpečí popálení!

Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Oblast	Čištění
<b>Spotřebič z vnější části</b>	
Přední nerezová ocel	Horká mýdlová voda: očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin, protože by pod těmito skvrnami mohlo dojít ke korozi. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Umělá hmota	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistící prostředky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

Ovládací panel	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistící prostředky na sklo ani škrabku na sklo.
Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou odvápnující prostředky, okamžitě je odstraňte, jinak tyto skvrny nepůjdou odstranit.
<b>Spotřebič z vnitřní části</b>	
Smaltované plochy	Horká mýdlová voda nebo octový roztok: části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Připálené zbytky jídla rovněž odstraňte vlhkým hadříkem s mýdlovou vodou. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čisticí prostředek určený pro pečicí trouby. Po vyčištění nechte pečicí prostor vyschnout tak, že necháte otevřená dvířka. Nejlépe použijte funkci samočištění → viz „Funkce čištění“ na str. 20
Skleněný kryt světla trouby	Horká mýdlová voda: očistěte kryt hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek určený pro pečicí trouby.
Kryt dveří z oceli	Použijte čistící prostředky určené pro nerezovou ocel: dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele. Při čištění lze kryt sundat.
Vnitřní rám dveří z oceli	Použijte čistící prostředky určené pro nerezovou ocel: dbejte pokynů výrobce. Tím odstraníte zabarvení. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele.
Pojezdy	Horká mýdlová voda: očistěte pojezdy hadříkem nebo kartáčkem.
Posuvný systém	Horká mýdlová voda: očistěte systém hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na kolejničích, čistěte rošty zasunutě. Neumývejte je v myčce.
Příslušenství	Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.

#### Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota a kov.

- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku barevných rozdílů. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkci trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela posmaltovat. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozi ochrana.

## Udržování trouby v čistotě

Udržujte troubu vždy v čistotě a ihned odstraňte hrubé nečistoty, zabráníte tím vzniku nevratných znečištění.

### Tipy

- Pečící prostor vyčistíte po každém použití. Tím zabráníte vznícení nečistot.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrabu nebo bílkovin.
- Pro pečení velmi štávnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení masa používejte vhodné nádobí, např. pekáč.

## Pojezdy

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadíte pojezdy, abyste je mohli vyčistit.

### Vyjmutí a nasazení pojezdů

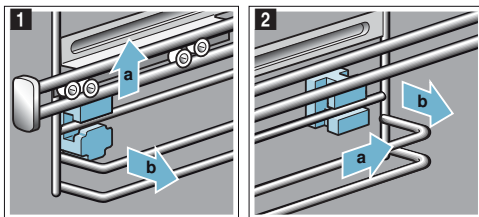
#### Varování

#### Nebezpečí popálení!

Pojezdy jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Troubu nejprve nechejte vychladnout. Děti se musí držet v bezpečné vzdálenosti od trouby.

#### Vysazení pojezdů

1. Čelní část vodícího prvku nebo pojezdu stiskněte **a** a vysadíte **b** (obrázek **1**).
2. Poté za pojezd zasuňte směrem dozadu **a** a vyjměte **b** (obrázek **2**).

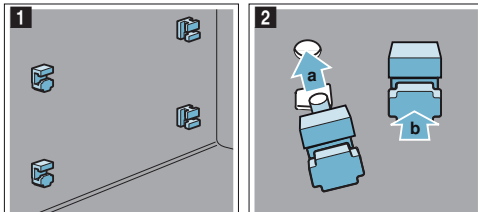


Pojezdy či rošty vyčistíte pomocí mycího prostředku. V případě silného znečištění použijte kartáček.

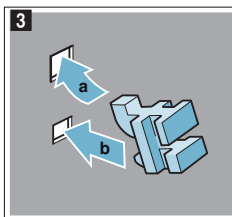
### Nasazení držáků

Pokud při vysunutí roštů nebo pojezdů vypadnou držáky pojezdu, musí je znovu správně nasadit.

1. Držáky v přední a zadní části jsou odlišné (obrázek **1**).
2. Držák v přední části vsuňte pomocí horního háčku do kulatého otvoru **a** tak, aby byl umístěn šikmo, poté zavěste i spodní část držáku, aby byl držák v rovné poloze **b** (obrázek **2**).



3. Držák v zadní části vsuňte pomocí háčku do horního otvoru **a** a spodní část držáku zatlačte do spodního otvoru **b** (obrázek **3**).

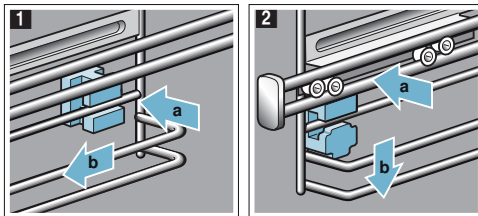


### Nasazení pojezdů

Při nasazování pojezdů dbejte na to, aby zkosení na pojezdu směřovalo vzhůru.

Pojezdy pasují buď na pravou nebo levou stranu. Kolejnice se musí vysouvat směrem dopředu.

1. Pojezd nasuňte vzadu nahoře a dole **a** a poté zatáhněte dopředu **b** (obrázek **1**).
2. Poté jej zastrčte vepředu **a** a stiskněte směrem dolů **b** (obrázek **2**).



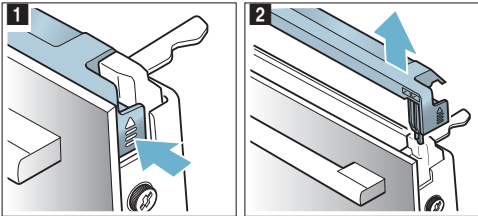
## Dvířka trouby

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vyčistit dvířka trouby.

### Vysazení krytu dvířek

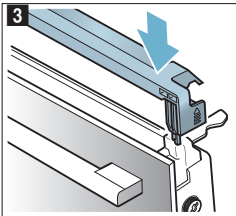
Ocelový vkladací rám na krytu dvířek se může zabarvovat. Pro důkladné očištění můžete tento kryt sundat.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (obrázek 1).
3. Kryt vysuňte (obrázek 2). Dvířka trouby opatrně zavřete.



**Upozornění:** Vkladací ocelový rám čistěte speciálním prostředkem určeným pro nerezové povrchy. Zbylý kryt dvířek očištěte mýdlovou vodou a měkkým hadříkem.

4. Dvířka trouby opět otevřete. Zasuňte vkladací rám do pozice, kdy uslyšíte jasné zaklapnutí rámu (obrázek 3).



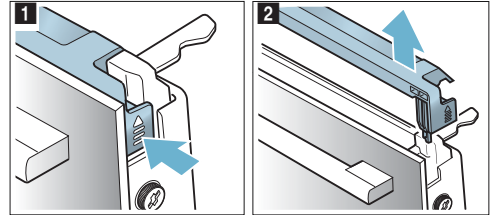
5. Dvířka trouby zavřete.

### Vysazení a nasazení skla dvířek

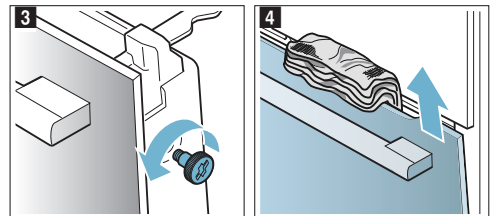
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek trouby.

#### Vysazení skla

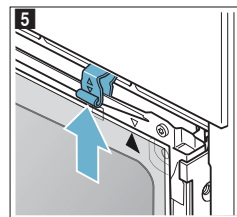
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (obrázek 1).
3. Kryt vysuňte (obrázek 2).



4. Šroubky po stranách dvířek vpravo a vlevo uvolněte a odstraňte (obrázek 3).
5. Předtím, než dvířka znovu zavřete, vsuňte mezi dvířka a troubu několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Přední sklo vysuňte směrem nahoru a umístěte na rovnou plochu madlem dolů.



6. Na skle na horní části stiskněte oba držáky a uvolněte směrem nahoru, ale nesundávejte je (obrázek 5). Sklo pevně držte v rukou a vyjměte jej.



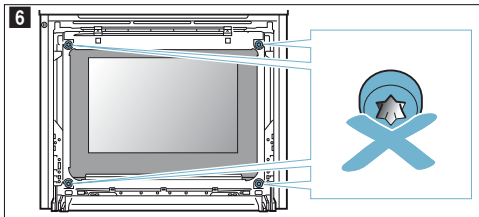
Vyčistěte sklo čistícím prostředkem určeným na sklo a měkkou utěrkou.

**⚠ Varování**

**Nebezpečí těžkého poškození zdraví!**

Po povolení šroubů není zajištěna bezpečnost spotřebiče, může docházet k uvolnění vlnového záření. Šrouby nikdy neotáčejte.

Čtyři černé šrouby nikdy neodšroubovávejte (obrázek 6).



**⚠ Varování**

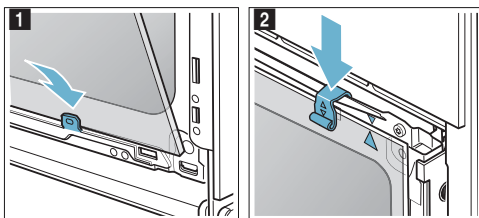
**Nebezpečí poranění!**

- Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dveří se při otvírání a zavírání pohybují, a mohou Vás skřípnout. Nesahejte do oblasti těchto závěsů.

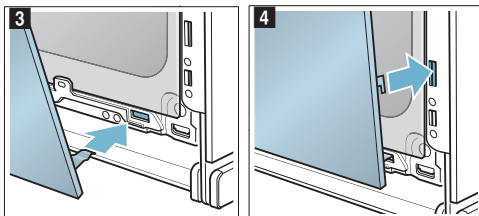
**Nasazení skla**

Při nasazování vnitřního skla dbejte na to, aby byla šipka vpravo nahoře a shodovala se s šipkou na dvířkách.

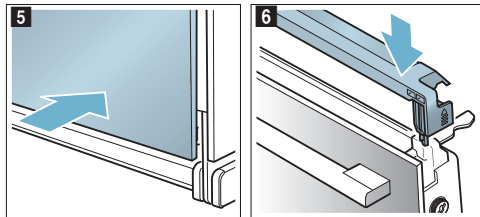
1. Sklo nasuňte do spodních držáků (obrázek 1) a upevněte i do horní části.
2. Oba držáky skla zasuňte směrem dolů (obrázek 2).



3. Přední sklo upevněte do spodních držáků (obrázek 3).
4. Přední sklo upevněte pomocí háčků do otvorů proti směru otvírání (obrázek 4).



5. Přední sklo potlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí (obrázek 5).
6. Dvířka trouby otevřete a vyndejte přeloženou utěrku.
7. Šrouby na levé a pravé straně znovu našroubujte.
8. Nasadte kryt a potlačte jej směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí (obrázek 6).



9. Zavřete dvířka trouby.

**Pozor!**

Pečící prostor použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou dvířka správně nasazena.





## Řešení problémů

Pokud dojde k nějaké závadě, způsobuje ji často jen maličkost. Předtím než zavoláte zákaznický servis, zkuste zjistit příčinu závady pomocí následující tabulky.

**Upozornění:** pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, na konci tohoto manuálu najdete mnoho tipů a upozornění.

### Tabulka závad

Pokud se na panelu displeje objeví chybové hlášení E, např. E0111, troubu vypněte a znovu zapněte. Pokud se hlášení znovu objeví, volejte zákaznický servis.

Porucha	Možná příčina	Řešení/Rada
Trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Zkontrolujte, jestli je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní spotřebiče.
Dvířka trouby se nedají otevřít, na displeji je zobrazen symbol  .	Dvířka trouby jsou zablokovaná do té doby, než se pečicí prostor ochladí.	Vyčkejte, až symbol zámku  zmizí.
Zapnutá trouba se nedá ovládat, na displeji je zobrazen symbol  .	Je aktivována dětská pojistka.	Symbol  držte tak dlouho, dokud z displeje nezmizí.
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno „Demo-Modus zapnuto“.	Trouba se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky ve skříni s pojistkami a cca. po 10 sekundách je znovu zapněte. Zapněte troubu a v nastavení zvolte „Vypnout Demo-Modus“.
Nefunguje osvětlení trouby.	Defekt LED lampy.	Volejte zákaznický servis.

### Překročení maximální doby provozu

Váš spotřebič automaticky ukončí provoz, pokud nenastavíte dobu přípravy a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení.

Trouba se poté řídí dle nastavené teploty nebo stupně grilu.

Na displeji se zobrazí hlášení, že provoz bude automaticky ukončen. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli troubu znovu použít, nejprve ji vypněte. Poté ji znovu zapněte a nastavte požadovaný druh režimu.

**Tip:** aby se trouba automaticky nevypnula, např. při velmi dlouhé době přípravy pokrmu, nastavte dobu přípravy. Trouba bude hrát dokud tato doba neuplyne → viz „*Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu*“ na str. 27.

### Varování

#### Nebezpečí zásahu proudem!

Neodborné opravy mohou být nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného přípojného vedení může provádět pouze kvalifikovaný technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej z elektrické sítě nebo vypněte pojistku ve skříni s pojistkami. Volejte zákaznický servis.

### Lampy v pečicím prostoru

Pro osvětlení pečicího prostoru slouží jedna nebo více LED lamp s dlouhou životností.

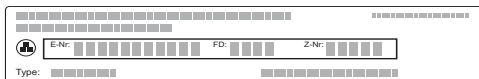
Pokud by přesto došlo k poruše LED lampy nebo poškození krytu lampy, obraťte se na zákaznický servis. Kryt lampy neodstraňujte.

## Zákaznický servis


Náš záruční servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisního technika.

### E-číslo a FD-číslo

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek, na kterém jsou tato čísla uvedena, naleznete, když otevřete dvířka trouby.



Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo zákaznického centra zapsat zde:

Číslo výrobku	Výrobní číslo:
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Tel. číslo</b> </p> </div>	

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Kontaktní informace pro všechny země najdete v příloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že bude oprava provedena zaškoleným servisním technikem, který má pro Váš spotřebič k dispozici náhradní díly.

## Pokrmy

V provozním režimu „Pokrmy“ můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič vybere neoptimálnější nastavení.

### Pokyny k nastavení

- Výsledek přípravy pokrmu závisí na kvalitě potravin a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a maso. Hluboko zmrazené potraviny použijte hned po vyjmutí z mrazáku.
- U některých pokrmů je předem navržena teplota, druh ohřevu a doba přípravy. Teplotu a dobu přípravy můžete dle potřeby změnit.
- U některých pokrmů budete vyzváni, abyste uvedli hmotnost potravin. Uvádějte vždy celkovou hmotnost, pokud spotřebič nevyžaduje něco jiného. Po nastavení hmotnosti spotřebič sám stanoví teplotu a dobu přípravy. Nastavení hmotnosti mimo rámec nastavených hodnot není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300°C. Dbejte na to, zda jste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých potravin je během přípravy nutné pokrm zamíchat či otočit. Tato informace se zobrazí na displeji hned po startu. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů najdete na konci tohoto manuálu.  
→ viz „*Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu*“ na str. 27

### Mikrovlnná trouba

Při přípravě některých pokrmů je automaticky aktivována mikrovlnná trouba. Pomocí mikrovlnné trouby se značně zkrátí doba přípravy pokrmu, a to téměř na polovinu. Trouba Vás upozorní na to, abyste použili nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. V kapitole, která se věnuje používání mikrovlnné trouby, najdete pokyny pro použití správného nádobí. → viz „*Mikrovlnná trouba*“ na str. 18

### Výběr pokrmu a nastavení


1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte režim „Pokrmy“.  
Na displeji se zobrazí první skupina programů.
3. Pomocí otočného knoflíku zvolíte požadovaný program.
4. Kliknete na políčko „Další“.
5. Pomocí otočného knoflíku vyberete pokrm.

## Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Nyní jste kompletně nastavili režim přípravy pro zvolený pokrm (vybírejte kliknutím na tlačítko „Další“). Přípravu zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.

**Upozornění:** trouba Vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro Vámi vybraný pokrm příliš horký.

### Program je ukončen

Zazní signál. Na displeji se zobrazí „Ukončeno“. Trouba se přestane zahřívát. Signál můžete vypnout stisknutím tlačítka .

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu přípravy prodloužit. Klikněte na „Dopéct“. Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení přípravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit.

Pokud jste poté s výsledkem přípravy spokojeni, klikněte na „Ukončeno“. Na displeji se objeví „Dobrou chuť“.

### Přerušení programu

Stisknete tlačítko on/off. Všechna nastavení budou vymazána. Můžete provést nová nastavení.

### Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

U přípravy některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení přípravy pokrmu. Pokud chcete dobu přípravy posunout, postupujte dle návodu v kapitole „Funkce času“ na str. 15.

V případě, že nastavíte dobu ukončení přípravy pokrmu, trouba se nachází v „čekacím“ režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy se trouba nastartuje. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Dbejte prosím na to, aby potraviny, které snadno podléhají zkáze, nebyly příliš dlouho v pečicím prostoru.

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro Vás pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy k nádobí a metodám přípravy.

**Upozornění:** Při přípravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára. Vaše trouba je energeticky úsporná a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů mezi vnitřním prostorem trouby a vnějších částí trouby se na vnějších částech spotřebiče (dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) hromadí sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehříváním trouby nebo opatrným otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

### Silikonové formy

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme používat tmavé pečicí formy z kovu.

Pokud chcete používat silikonové formy, orientujte se dle údajů výrobce a receptů. Silikonové formy jsou často menší než formy normální. Proto se mohou údaje o množství lišit.

### Koláče a pečivo

Vaše trouba nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a pečiva. V tabulce nastavení najdete tipy na optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

### Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Pokud pečete v kombinaci s mikrovlnnou troubou, můžete značně zkrátit dobu pečení.

Při tomto kombinovaném provozu můžete používat běžné pečicí kovové formy. Pokud se mezi formou a roštem tvoří jiskry, vyzkoušejte, zda je forma na vnější části čistá. Změňte pozici formy na roštu. Pokud to nepomůže, pečte dále bez mikrovlnné trouby. Doba pečení se tím prodlouží.

Pokud použijete formy z umělé hmoty, keramiky nebo skla, zkrátí se doba pečení uvedená v tabulce. Koláč ze spodní strany příliš nezhnedne.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou je možné pouze na jedné úrovni.

## Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky pro vložení příslušenství:

- Koláče ve formě: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

### Pečení na více úrovních

Použijte ohřev 4D-horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové. Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3  
Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu  
První rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: výška 5  
Univerzální plech: výška 3  
Pečicí plech: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem  
První rošt: výška 5  
Druhý rošt: výška 3  
Třetí rošt: výška 2  
Čtvrtý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 % energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

## Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

### Rošt

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz. Na pečení šťavnatých koláčů používejte univerzální plech, aby vytékající šťáva neznečistila pečicí prostor.

## Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít horní a dolní ohřev, vsuňte formy do výšky 1.

## Pečicí papír

Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby na plech pasoval.

## Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení různých koláčů. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.




**Upozornění:** doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečené jen na povrchu, nebude propečené uvnitř.





Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pro některá jídla je přehřátí trouby nutné, viz tabulka. Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Další informace naleznete v tipech pro pečení koláčů v příloze tabulky.




















Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D – horký vzduch
-  Horní a dolní ohřev
-  Stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. trouby ve W	Doba přípravy v min.
<b>Koláče ve formě</b>						
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	2		150-170	-	50-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	2		160-180	90	30-40
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	3+1		140-150	-	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z třešňového těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	40-60
*přehřívát						
**5 min. přehřívát, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí						

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. trouby ve W	Doba přípravy v min.
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2	☉	160-180	90	35-45
Dort z třeného těsta	Dortová forma	3	☐	160-180	-	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma prům. 26 cm	2	☉	150-170	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma prům. 26 cm	2	☉	160-180	180	30-40
				100	-	20
Švýcarský koláč z křehkého těsta	Plech na pizzu	3	☉	170-190	-	45-55
Quiche	Forma na quiche	3	☉	190-210	-	30-45
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2	☐	150-170	-	50-70
Bábovka v kulaté formě	Kulatá forma prům. 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	2	☐	150-170*	-	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma prům. 26 cm	2	☉	160-170*	-	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma prům. 28 cm	2	☉	150-170*	-	30-50
<b>Koláče na plechu</b>						
Třený koláč s polevou	Pečicí plech	3	☐	160-180	-	20-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☉	140-160	-	30-50
Křehký koláč se suchou polevou	Pečicí plech	3	☐	170-190	-	25-35
Křehký koláč se suchou polevou, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☉	160-170	-	35-45
Křehký koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	3	☐	160-180	-	55-75
Švýcarský křehký koláč	Univerzální plech	3	☉	170-190	-	45-55
Kynutý koláč se suchou polevou	Univerzální plech	3	☐	160-180*	-	15-25
Kynutý koláč se suchou polevou, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☉	150-170	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	3	☐	180-200	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou polevou, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☉	150-170	-	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	2	☐	160-170	-	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3	☐	180-190*	-	15-20
Štola s 500 g mouky	Pečicí plech	2	☐	150-170	-	45-60
Štrúdl, sladký	Univerzální plech	2	☉	170-180	-	50-60
Štrúdl, zmražený	Univerzální plech	3	☉	200-220	-	35-45
Štrúdl, zmražený	Univerzální plech	3	☉	200-220	90	20-25
<b>Drobné pečivo</b>						
Sušenky **	Pečicí plech	3	☐	160*	-	20-30
Sušenky **	Pečicí plech	3	☉	150*	-	25-35
Sušenky, 2 úrovně**	Univerzální + pečicí plech	3+1	☉	150*	-	30-40
Sušenky, 3 úrovně**	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1	☉	140*	-	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	-	15-20
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1	☉	160-180*	-	15-30
Kynuté drobné pečivo	Pečicí plech	3	☐	160-180	-	25-40
Kynuté drobné pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☉	150-170	-	25-40
*předehřívát						
**5 min. předehřívát, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí						

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. trouby ve W	Doba přípravy v min.
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z listového těsta, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odp. těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		190-210	-	35-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3		160-180	-	20-30
<b>Cukroví</b>						
Stříkané cukroví**	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-40
Stříkané cukroví**	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-40
Stříkané cukroví, 2 úrovně**	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané cukroví, 3 úrovně**	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-160	-	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		140-160	-	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3		80-90*	-	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		80-90*	-	120-180
Makronky	Pečicí plech	3		90-110	-	20-40
Makronky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-110	-	25-45
Makronky, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		90-110	-	30-45
*předehřívát						
**5 min. předehřívát, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí						

### Tipy pro pečení koláčů a drobného pečiva

Chcete zjistit, zda je Váš koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, koláč je hotov.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10° C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Dodržujte cca. 2 cm rozestupy mezi jednotlivými kousky. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zežloutne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10° C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč je příliš světlý.	Pokud máte správné příslušenství a vsunuli jste jej do správné výšky, zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře světlý, ale dole příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale dole světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.

Barva pečiva je nerovnoměrně hnědá.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy zastříhnete, aby dobře pasoval na plech. Při pečení drobného cukroví by cukroví mělo mít relativně stejnou velikost a tloušťku. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy použijte režim 4D-horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, neznamená to, že budou všechny hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou polevou nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5-10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně s pomocí nože. Po vyklopení koláče formu vytřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu potřete tukem a vysypte strouhankou.

## Chléb a housky

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

### Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství:

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky pro vložení příslušenství:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

#### Pečení na dvou úrovních

Použijte ohřev 4D-horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

- Univerzální plech: výška 3  
Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu  
První rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete ušetřit až 45 % energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošt

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz.

### Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít horní a dolní ohřev, vsuňte formy do výšky 1.

### Pečicí papír

Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby na plech pasoval.

### Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně předpečené. Nerovnoměrné zbarvení zůstane i po upečení.

### Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální režimy pro pečení různých druhů chleba a housek. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude chléb nebo houska upečena jen na povrchu, nebude propečená uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pro některá jídla je přehřátí trouby nutné, viz tabulka.

U některých potravin dosáhnete nejlepšího výsledku, pokud je pečete ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.

Uvedené hodnoty platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě.






Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.


















Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

### Pozor!

Nikdy nenalévejte do horkého pečicího prostoru vodu ani do něj nestavte nádobí s vodou. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

Použité druhy ohřevu:

-  4D – horký vzduch
-  Horní a dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Velký povrchový gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C / grilovací stupeň	Doba přípravy v min.
<b>Chléb</b>					
<b>Bílý chléb, 750 g</b>	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		180-200*	25-40
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		220*	10
				180	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	2		200-210*	40-50
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		220*	10
				180	35-40
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		200-210*	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-270	20-25
<b>Housky</b>					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190*	15-20
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170*	20-30
Housky čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30
Bagety mražené, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
<b>Housky, zmražené</b>					
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-
Louhované pečivo**	Univerzální plech	3		-	-
Croissant, syrové těsto	Univerzální plech	3		170-190	30-35
<b>Toasty</b>					
Zapékání toastů, 4 kusy	Rošt	3		190-210	10-15
Zapékání toastů, 12 kusů	Rošt	3		230-250	10-15
Opečení toastů (nepředehřívát)	Rošt	5		3	3-5

\*předehřívát

\*\*dbejte pokynů uvedených na balení



## Pizza, quiche a pikantní koláče

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicím prostoru a provozním režimům.

### Pečení kombinované s mikrovlnnou troubou

Pokud pečete v kombinaci s mikrovlnnou troubou, můžete značně snížit dobu pečení.

V tomto kombinovaném provozu můžete používat běžné pečicí kovové formy.

Pokud se mezi formou a roštem tvoří jiskry, vyzkoušejte, zda je forma na vnější části čistá. Změňte pozici formy na roštu. Pokud to nepomůže, pečte dále bez mikrovlnné trouby. Doba pečení se tím prodlouží.

Pokud použijete formy z umělé hmoty, keramiky nebo skla, zkrátí se doba pečení uvedená v tabulce. Pikantní koláč ze spodní strany příliš nezhnedne.

Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou je možné pouze na jedné úrovni.

### Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství:

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky pro vložení příslušenství:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

#### Pečení na více úrovních

Použijte ohřev 4D-horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
- Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu
- První rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
- První rošt: výška 5
- Druhý rošt: výška 3
- Třetí rošt: výška 2
- Čtvrtý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete ušpóřit až 45 % energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošt

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz. Při pečení pizzy s mnoha surovinami použijte univerzální plech.

#### Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu. U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít horní a dolní ohřev, vsuňte formy do výšky 1.

#### Pečicí papír

Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby na plech pasoval.

### Hluboče zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte. Mrazené potraviny jsou částečně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení.

V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.



**Upozornění:** doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečené jen na povrchu, nebude propečené uvnitř.



Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.
























Pro některá jídla je předehřátí trouby nutné, viz tabulka. Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D – horký vzduch
-  Horní a dolní ohřev

-  Pizza stupeň
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. tr. ve W	Doba v min.
<b>Pizza</b>						
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	-	20-25
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza mražená**	Rošt	3		-	-	-
<b>Pizza, mražená</b>						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzální plech	2		200-220	90	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzální plech	2		180-200	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-	-
Pizza-bageta, 2 kusy	Univerzální plech	2		180-200	90	10-20
Mini-pizzy**	Univerzální plech	3		-	-	-
Mini pizzy, 9 kusů	Univerzální plech	2		210-230	90	10-20
Mini-pizzy, prům. 7 cm, 4 úrovně	4 Rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Pikantní koláče &amp; quiche</b>						
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma o průměru 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma o průměru 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Forma na quiche	3		190-210	-	35-45
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		260-280*	-	10-15
Pirohy	Forma na náky	2		190-200	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	-	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		200-220*	-	20-30
*předeheřivat						
**dbejte pokynů uvedených na balení						

## Nákypy a soufflé

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu nákyků a soufflé. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta. Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

### Příprava v mikrovlnné troubě

Přípravou v mikrovlnné troubě nebo v kombinovaném provozu můžete výrazně zkrátit dobu přípravy pokrmu.

Používejte pouze nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám a je určeno pro použití v mikrovlnné troubě.

→ viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18

Odstraňte balení pokrmu. V nádobí určeném do mikrovlnné trouby se pokrm připraví rychleji rovnoměrněji.

### Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte vždy níže uvedené úrovně pro vložení příslušenství.

Na jedné úrovni můžete pokrm připravovat ve formách nebo na univerzálním plechu.

- Formy na roštu: výška 2
- Univerzální plech: výška 3

Soufflé můžete připravovat také ve vodní lázni nebo univerzálním plechu. Univerzální plech vložte do úrovně 2.

Pečením více plechů najednou můžete ušetřit až 45 % energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošt

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz.

#### Nádobi

Pro nákypy a gratinované pokrmy používejte široké a ploché nádoby. V úzké a vysoké nádobě by pokrm vyžadoval více času na přípravu a na povrchu by byl tmavší.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákypů a soufflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu.

Doba pro přípravu nákypu závisí také na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.






**Upozornění:** doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě by nákypy a soufflé byly upečeny jen na povrchu, ale nebyly by propečené uvnitř.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předehejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D – horký vzduch
-  Horní a dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Pizza stupeň
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. tr. ve W	Doba v min.
Nákyp, pikantní, uvažené přísady	Forma na nákyp	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantní, uvažené přísady	Forma na nákyp	2		150-170	360	20-30
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	40-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		150-170	360	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		180-200	360	20-30
Lasagne, mražené, 400g**	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, mražené, 400g	Otevřená nádoba	2		200-210	180	20-25
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký	Forma na nákyp	2		160-190	-	50-70
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký	Forma na nákyp	2		170-190	360	20-25
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký nákyp, 2 úrovně	Forma na nákyp	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Forma na nákyp	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Formy pro jednotlivé porce	2		170-190	-	65-75

\*předehtvat

\*\*dbejte pokynů uvedených na balení

## Drůbež

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu drůbeže. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

### Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo větší kusy masa.

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku.

Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý.

### Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké kuchyňské nádoby pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Drůbež se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

### Odkryté nádoby

Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

### Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikat horká nahraděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

### Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Drůbež můžete optimálně připravit i v kombinaci s mikrovlnnou troubou.

Doba pečení se tím výrazně zkrátí.

Při kombinovaném provozu s mikrovlnnou troubou se doba pečení řídí podle celkové hmotnosti masa.

**Tip:** pokud máte jiné množství masa, než je uvedeno v tabulce, pomůže Vám následující pravidlo: dvojnásobnému množství masa odpovídá dvojnásobná doba pečení.

Používejte vždy nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám a určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě. Pečicí formy z kovu nebo hliněné pekáče jsou určeny pouze pro pečení v pečicí troubě, ne mikrovlnné. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí. → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18

### Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě.

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech. Tuk bude odkapávat do plechu.

**Upozornění:** u velmi tučných druhů masa vložte univerzální plechy ne přímo pod rošt, ale na úroveň 2.

Ke grilování použijte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

### Upozornění:

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu drůbeže. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí neplněné drůbeže do trouby připravené k pečení a s teplotou jako po vytážení z lednice. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu předeřhřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud připravujete drůbež s vyšší hmotností, než je uvedena, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení. Po ½ až 2/3 doby maso obraťte.






**Upozornění:** použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustříhnete tak, aby odpovídal velikosti plechu.























#### Tipy:

- Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži propíchněte. Prsa neatáčejte.
- Pokud drůbež při pečení otáčí, dbejte na to, aby prsní strana byla dole.
- Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D – horký vzduch
-  Horní a dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Velký povrchový gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mik. tr. ve W	Doba v min.
<b>Kuře</b>						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Uzavřený pekáč	2		230-250	360	25-35
Kuřecí prsní fileť, po 150 g (gril.), (5 min. předehřátí trouby)	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuřecí prsní fileť, 2 ks po 150 g	Otevřený pekáč	2		190-210	180	25-30
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, 4 ks po 250 g	Otevřený pekáč	2		190-210	360	20-30
Kuřecí kousky, nugety, mražené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Kuřecí kousky, nugety, mražené**, 250 g	Univerzální plech	2		190-210	360	15-20
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Uzavřený pekáč	2		210-230	360	30
					180	15-25
<b>Husa &amp; kachna</b>						
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Kachní prso, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		170-190	180	80-90
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		170-190	180	30-40
<b>Krůta</b>						
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Krůtí prso, bez kostí, 1 kg	Uzavřený pekáč	2		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Krůtí horní stehno s kostí, 1 kg	Uzavřený pekáč	2		210-230	360	45-50

\*předehřívát

\*\*dbejte pokynů uvedených na balení

## Maso

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu masa. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

### Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.

Kůži masa nařizněte mřížkovitě. Pokud maso otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Až je pečeně hotová, měla by ještě 10 min po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Pečeně lépe nasákně šťávu. Zabalte pečení do hliníkové fólie. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu „odpočívání“ masa.

### Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až půl litru tekutiny. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z tekutiny poté můžete připravit omáčku. Navíc se nebudete tvořit tolik kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech.

### Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit i omáčku.

Používejte pouze nádoby, které je určené do použití v pečicí troubě. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do prostoru pečicí trouby.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké kuchyňské nádoby pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno varné nádoby by měl být pokryto cca 1-2 cm tekutiny. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na to, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované a tmavé nádobě, přidejte více tekutiny, než když pečete ve skleněné nádobě. Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

### Odkryté nádoby

Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

### Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Víko by mělo být od masa vzdáleno alespoň 3 cm, neboť se maso může během pečení roztahovat.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Při dušení maso předem krátce opečte. Jako tekutina je vhodná voda, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

Pečeně může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

### Pečení v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Maso můžete optimálně připravit i v kombinaci s mikrovlnnou troubou.

Doba pečení se tím výrazně zkrátí.

Při kombinovaném provozu s mikrovlnnou troubou se doba pečení řídí podle celkové hmotnosti masa.

**Tip:** pokud máte jiné množství masa, než je uvedeno v tabulce, pomůže Vám následující pravidlo: dvojnásobnému množství masa odpovídá dvojnásobná doba pečení.

Používejte vždy nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám a určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě. Pečicí formy z kovu nebo hliněné pekáče jsou určeny pouze pro pečení v pečicí troubě, ne mikrovlnné. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí.  
→ viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18

### Pozor!

Pokud poživete pečicí sáček, nezavírejte jej pomocí kovových klipsů. Použijte kuchyňskou šňůru. Jinak by mohlo dojít ke tvoření jisker.

### Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě. Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech. Tuk bude odkapávat do plechu.

**Upozornění:** u velmi tučných druhů masa vložte univerzální plechy ne přímo pod rošt, ale na úroveň 2.

Ke grilování použijte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

#### Upozornění:

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

#### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu masa. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí masa do trouby připravené k pečení a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak ušetříte až 20 % energie.

Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.






V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrženou hmotností. Pokud připravujete maso s vyšší hmotností, než je uvedená, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.















Obecně platí: čím větší kus masa pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Po ½ až 2/3 doby maso obraťte. Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobných pokrmů uvedených v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D – horký vzduch
-  Horní a dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Velký povrchový gril
-  Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota °C / gril. stupeň	Výkon m. tr. ve W	Doba v min.
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		220-240	360	55-65
Vepřové s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřová svičková, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	90	50-60
Vepřový fileť, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přidáním vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	70-90
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	360	40-50
Vepřový steak, 2 cm tlustý	Rošt	5		2	-	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm tlusté (5 min. předehřátí trouby)	Rošt	5		3*	-	8-12
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí fileť, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí fileť, medium, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	90	30-40
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70

\* předehřát troubu

\*\* neobracet

\*\*\* pod maso vložít univerzální plech na úroveň 2

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota °C / gril. stupeň	Výkon m.tr. ve W	Doba v min.
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	☐	240-260	180	30-40
Steak, 3 cm tlustý, medium (nepředehřívát)	Rošt	5	☐	3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4	☐	3	-	25-30
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	☒	160-170	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2	☒	200-210	90	70-80
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	☐	200-210	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	☒	180-200	90	60-70
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	☒	170-190	-	50-80
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2	☒	260-280	360	30-40
Jehněčí hřbet s kostí**	Rošt	2	☒	180-190	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí, 1 kg**	Otevřená nádoba	2	☒	190-210	90	30-40
Jehněčí kotleta***	Rošt	5	☐	3	-	12-16
Grilované klobásky	Rošt	4	☐	3	-	10-15
<b>Masové pokrmy</b>						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2	☒	170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2	☒	170-190	360	30-40
* předeřít troubu						
** neobracet						
*** pod maso vložit univerzální plech na úroveň 2						

## Tipy pro pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako speciální příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená nebo pečeně je vysušená.	Přezkoušejte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš světlá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště použijte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Poklice musí dobře pasovat na nádobu a musí být dobře nasazená. Zredukujte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Pečeně není propečená.	Maso nařežte. Ve varné nádobě připravte šťávu a plátky masa vložte do nádoby. Maso dopečte pomocí mikrovlnné trouby.
Grilované maso je příliš vysušené.	Maso nasolte až po grilování. Sůl totiž odebírá masu vodu. Při obrácení do masa nepíchejte. Použijte grilovací kleště.



## Ryby

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu ryb. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

Nemusíte obracet celou rybu. Vložte celou rybu do trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte nařiznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

To, zda je ryba hotová, zjistíte, pokud se dá hřbetní ploutev lehce oddělit.

### Pečení a grilování na roštu

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů. Pod rošt vsuňte univerzální plech.

**Upozornění:** u velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, ale na úroveň 2.

Podle druhu a velikosti ryby přidejte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý.

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě.

Ke grilování použijte pokud možno kousky podobné tloušťky a hmotnosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračete pomocí grilovacích kleští. Pokud do ryby pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušená.

### Upozornění:

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.
- Během grilování se může tvořit kouř.

### Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je určené do použití v pečicí troubě. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do prostoru pečicí trouby.

Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké kuchyňské nádoby pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Ryba se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

### Odkryté nádoby

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt.

Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

### Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení ryby v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed trouby.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžíce tekutiny – citronové šťávy nebo octu.

Po upečení ryby a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

### Dušení v mikrovlnné troubě

Rybu můžete dusit i v mikrovlnné troubě.

Používejte vždy nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám a určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě nebo na zakrytí použijte talíř či speciální fólii do mikrovlnné trouby. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí. → viz „*Mikrovlnná trouba*“ na str. 18

Vlastní chuť ryby zůstane zachována, pokud šetříte s použitím soli a koření. Při přípravě celé ryby přidejte jednu až tři polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.

Po upečení nechejte rybu 2-3 minuty odpočívat při pokojové teplotě.

Hotové pokrmy vybalte z jejich originálního balení. Pro přípravu těchto pokrmů použijte nádoby vhodné do mikrovlnné trouby, pokrm se připraví rychleji a ohřeje se rovnoměrněji.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu ryb a rybích pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potravin. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro vložení pokrmu do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.





V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro pečení ryb s navrženou hmotností. Pokud připravujete rybu s vyšší hmotností, v každém případě nastavte nižší teplotu. Pokud pečete více ryb najednou, řiďte se podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejně velké.

















Obecně platí: čím větší kus ryby pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení. Pokud není ryba na plechu umístěna v poloze plavání, tj. hřbetní ploutví nahoru, po ½ až 2/3 doby rybu obraťte.

**Upozornění:** použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustrihněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 % energie.

Použité druhy ohřevu:

-  Horní a dolní ohřev
-  Horkovzdušný gril
-  Velký povrchový gril
-  Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota °C / gril. stupeň	Výkon m. tr. ve W	Doba v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	3		2	90	15-20
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600	3
					360	2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Otevřená nádoba	2		230-250	360	30-40
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		-	600	10
					360	10-15
<b>Rybí filety</b>						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybí filet, přírodní, dušený, 400 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	4
					360	3-8
<b>Rybí kotlety</b>						
Rybí kotleta, 3 cm tlustá**	Rošt	4		3	-	10-20
<b>Mražené ryby</b>						
Ryba celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600	5
					360	7-12
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí filet, přírodní, 400g	Uzavřená nádoba	2		-	600	10-15
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí filet, zapečený, 400 g	Otevřená nádoba	2		3	360	15-20
Rybí prsty (v půlce pečení obrátit)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30
<b>Pokrm z ryb</b>						
Rybí terina, 1000 g	Forma na přípravu teriny	2		-	360	20-25
* předeřhát						
** pod pokrm vsunout univerzální plech do úrovně 2						

## Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje pro přípravu grilované zeleniny, brambor a hluboce zmrazených bramborových produktů. Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

### Příprava v kombinaci s mikrovlnnou troubou

Pokud chcete péct v kombinaci s mikrovlnnou troubou, použijte vždy uzavřenou nádobu vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě. Pokud nemáte vhodnou poklici, použijte speciální fólii. Dbejte pokynů výrobce nádobí. Ploché pokrmy jsou připraveny rychleji než vysoké. Proto pokrm co možná nejvíce rozprostřete po dně nádoby.

Obiloviny při přípravě silně pěň. Pro tyto produkty, jako je např. rýže, použijte vysokou nádobu s poklicí. Vlastní chuť pokrmu zůstane zachována, šetřete proto s použitím soli a koření.

Pokud pro Vámi připravovaný pokrm nejsou údaje v tabulce, prodlužte nebo zkratěte dobu přípravu dle následujícího pravidla: dvojnásobnému množství odpovídá dvojnásobná doba přípravy.

Pokrmy předávají teplo nádobám. Nádoby mohou být velmi horké.

### Úrovně vkládání příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

#### Příprava na jedné úrovni

Orientujte se dle údajů uvedených v tabulce.

#### Příprava na dvou úrovních

Použijte režim 4D-horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být současně hotové.

- Univerzální plech: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodně příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošť

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz.

#### Pečicí papír






Použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustříhnete tak, aby odpovídal velikosti plechu.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro vložení pokrmu do studené a prázdné pečicí trouby. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut. Pokud pokrm připravujete dle vlastního receptu, orientujte se podle podobných pokrmů uvedených v tabulce.

Použité druhy ohřevu:

-  4D – Horký vzduch
-  Horkovzdušný gril
-  Velký povrchový gril
-  Funkce cool Start
-  Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Výkon m. tr. ve W	Doba v min.
<b>Zelenina, čerstvá</b>						
Zelenina, čerstvá, 250g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-10
Zelenina, čerstvá, 500g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	10-15
<b>Zelenina, mražená</b>						
Špenát, 450 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-16
Míchaná zelenina, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-12
Míchaná zelenina, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	13-18
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	-	10-15

\*během přípravy jednou nebo dvakrát otočit

\*\*dbejte údajů uvedených na balení produktu

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Výkon m. tr. ve W	Doba v min.
<b>Brambory</b>						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
Pečené brambory, půlené, 1 kg	Univerzální plech	3		200-220	360	15-20
Brambory na loupáčku, celé, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-11
Solené brambory, na čtvrtky, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	12-15
<b>Bramborové produkty, mražené</b>						
Rosti**	Univerzální plech	3		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	Univerzální plech	3		-	-	-
Krokety**	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky**	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	-	30-40
<b>Rýže</b>						
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	7-9 180 13-16
Rýže natur, 250 g + 650 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-13 180 25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	12-14 180 22-27
<b>Obiloviny</b>						
Kuskus, 250 + 500 ml vody		2		-	600	6-8
Jáhly celé, 250 g + 600 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-10 180 10-15
Polenta / kukuřičná kaše, 125 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-8 180 4-7
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-13 180 25-30
<b>Vejsce</b>						
Sázená vejce ze 2 vajec	Uzavřená nádoba	2		-	360	6-8
*během přípravy jednou nebo dvakrát otočit						
**dbejte údajů uvedených na balení produktu						

## Dezerty

Ve vašem spotřebiči můžete připravit i jogurty nebo různé dezerty.

Pro přípravu v mikrovlnné troubě používejte vždy nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám a určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě. Dbejte pokynů týkajících se vhodnosti nádobí. → viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

### Příprava jogurtu

Z pečicího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) na 90°C a poté nechte vychladnout na 40°C. U trvanlivého mléka stačí zahřátí na 40°C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Směs naplňte sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle údajů uvedených v tabulce.
5. Po přípravě nechte jogurt zchladit v chladničce.

### Pudink z prášku

Pudinkový prášek smíchejte s mlékem a cukrem podle údajů na balení ve vysoké nádobě určené do mikrovlnné trouby. Pokračujte dle údajů uvedených v tabulce.

Jakmile začne mléko stoupat, promíchejte. Tento postup opakujte dvakrát až třikrát.

### Příprava mléčné rýže

1. Rýži zvažte a přidejte 4-násobné množství mléka.
2. Rýži s mlékem naplňte vysokou nádobu určenou do mikrovlnné trouby.
3. Postupujte dle údajů uvedených v tabulce.
4. Jakmile mléko začne stoupat, promíchejte, a redukcí výkon mikrovlnné trouby podle údajů uvedených v tabulce. Během další přípravy několikrát zamíchejte.

### Kompot

Ovoce zvažte v nádobě určené do mikrovlnné trouby a na každých 100 g ovoce přidejte polévkovou lžičku vody. Dle chuti přidejte cukr a koření. Nádobu přikryjte a postupujte dle údajů uvedených v tabulce. Během přípravy dvakrát až třikrát zamíchejte.

### Příprava popcornu

Použijte plochou nádobu, která je odolná vůči vysokým teplotám, např. víko formy na nákypy. Nepoužívejte porcelán ani hodně klenuté talíře.

Sáček popcornu položte označenou stranou dolů na nádobu. Postupujte dle údajů uvedených v tabulce. Dle produktu a jeho množství se může lišit doba přípravy.

Aby se popcorn nepřipaloval, po 1,5 minutě sáček vyjměte a protřepte. Po přípravě popcornu vytřete pečicí prostor hadříkem.



### Varování






#### Nebezpečí popálení!

U neprodyšně uzavřených potravin může jejich balení prasknout. Vždy dbejte pokynů uvedených na obalu. Pokrm vytahujte z trouby pomocí kuchyňských rukavic.

### Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  4D – Horký vzduch
-  Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Výkon m. tr. ve W	Doba v min.
Pudink ze sáčku	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Jednotlivé sklenice	Dno pečicího prostoru		40-45	-	480-540
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	Uzavřená nádoba	2		-	600 180	10 20-25
Ovocný kompot, 500 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	9-12
Popcorn pro přípravu v mik. troubě, 1 balení á 100 g**	Otevřená nádoba	2		-	600	4-6

\* během přípravy jednou až dvakrát zamíchat

\*\*na nádobu položit uzavřený sáček

### Úspora energie s eco-ohřevem

Díky energeticky úspornému režimu horký vzduch eco a horní a dolní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdné a studené trouby. Jen tím docílíte úspory energie. Během provozu trouby nechejte dvířka zavřená.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Vaši troubu. Je optimálně navrženo pro pečicí prostor a provozní režimy.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošť

Nápis „microwave“ na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb směřovat dolů.

### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz.

### Nádoby a pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové pečicí formy. Jejich použitím můžete uspořit až 35 % energie.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Vhodnější jsou smaltované nádoby, sklo odolné vůči vysokým teplotám nebo hliníkové formy. Při pečení ve světlých plechových formách, keramických a skleněných formách se prodlužuje doba pečení a koláč rovnoměrně nezezlátne.

### Pečicí papír



Použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustříhnete tak, aby odpovídal velikosti plechu.





























### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu různých pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístře nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** nastavením vyšší teploty nezkrátíte dobu pečení. Koláče nebo pečivo by bylo na povrchu upečené, ale uvnitř syrové.

Použité druhy ohřevu:

-  Horký vzduch eco
-  Horní a dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Doba v min.
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce, hranatá forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeňého těsta	Forma na dortový korpus	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Forma na dortový korpus	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma, průměr 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma, průměr 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
<b>Koláče na plechu</b>					
Třený koláč se suchou polevou	Pečící plech	3		150-170	25-40
Koláč z křehkého těsta se suchou polevou	Pečící plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečící plech	3		180-190	15-20
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečící plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou polevou	Pečící plech	3		160-180	15-20
<b>Drobné pečivo</b>					
Muffiny	Forma na muffiny	2		160-180	15-25
Drobné pečivo	Pečící plech	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečící plech	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečící plech	3		200-220	35-45
Cukroví	Pečící plech	3		140-160	15-30
Stříkané cukroví	Pečící plech	3		140-150	30-45
Kynuté drobné pečivo	Pečící plech	3		160-180	25-35
<b>Chléb &amp; housky</b>					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Mazanec	Univerzální plech	3		250-275	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Pečící plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečící plech	3		180-200	20-30
<b>Maso</b>					
Vepřová peče bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí fileť, dušený	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou připravovány zahříváním na vysokou

teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

### Tipy při přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.</li> <li>■ Pokrmu příliš nepřipekejte, měly by být zlatožluté.</li> <li>■ Větší a silnější přísady suroviny obsahují méně akrylamidu.</li> </ul>
Pečení	S horním a spodním ohřevem max. 200°C. S horkovzdušnou cirkulací max. 180°C.
Cukroví a sušenky	S horním a spodním ohřevem max. 190°C. S horkovzdušnou cirkulací max. 170°C. Žloutek a bílek snižují tvorbu akrylamidů.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevsušily.

## Pozvolná příprava pokrmů

Pozvolná příprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazýváno i jako nízkoteplotní příprava.

Tento způsob je ideální pro přípravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemné části hovězího, telecího, jehněčího, vepřového nebo drůbeže), které mají být upečený do růžova nebo jiného specifického stádia. Maso tak zůstane šťavnaté, jemné a měkké.

Výhody tohoto druhu přípravy: máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřená, aby bylo v troubě udržováno rovnoměrné klima.

Požívejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Během pomalého pečení tuk vytvoří silnou vlastní chuť. Můžete rovněž použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Po tomto způsobu přípravy může být maso ihned porcováno. Není nutné, aby maso déle odpočívalo. Díky této metodě je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

**Upozornění:** při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu ukončení přípravy.

### Nádobí

K tomuto způsobu přípravy používejte ploché nádobí, např. servírovací podnos z porcelánu nebo skla. Nádoby vložte do trouby k předehřátí.

Otevřenou nádobu vždy vkládejte na rošt do úrovně 2.

Dodatečné informace najdete v tipech pro pozvolnou přípravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Vaše trouba disponuje režimem Pozvolné pečení. Tento režim zapnete pouze tehdy, když je trouba studená. Troubu s vloženou nádobou nechejte cca 15 min dobře rozehrát.


Maso krátce a zprúdka opečte ze všech stran při vysoké teplotě. Poté jej ihned položte na předehřáté nádobí a vložte do trouby. Pozvolna pečte.

### Doporučené nastavení

Teplota a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa.

Použitý druh ohřevu:

-  Pozvolné

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Předpečení v minutách	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Doba v min.
<b>Drůbež</b>						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní fileť, 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	90*	150-210
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Vepřový fileť, vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	90-120
* předehřát						

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Předpečení v minutách	Teplota ve °C / grilovací stupeň	Doba v min.
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovězí filet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky / rumpsteak, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	30-60
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	45-90
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet, vykostěný, kousky, 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	180-240
* předeříhat						

### Tipy pro pozvolné pečení

Pozvolné pečení kachních prsou.	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opečte na kůži. Po pozvolném pečení ještě 3-5 minut grilujte, prso získá křupavou kůrku.
Maso připravené pozvolným pečením není tak horké jako maso připravené klasickým způsobem.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte s horkou omáčkou.

### Sušení

Pomocí režimu 4D – horký vzduch můžete potraviny i sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky vypaření vody koncentrují aromatické látky.

Pro sušení používejte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je umyjte. Na rošt položte pečící či pergamenový papír. Ovoce nechejte dobře odkapat a osušte jej.

Ovoce nakrájejte na stejně velké nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.

Nastrouhejte zeleninu a spařte ji. Spařenou zeleninu nechejte dobře odkapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

Bylinky i se stonkem osušte. Rovnoměrně je rozložte na rošt.

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu víckrát obraťte. Sušené kousky ihned po sušení odeberte z pečícího papíru.

#### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím tenčí plátky nakrájíte, tím je sušení rychlejší a potravina aromatictější. V tabulce jsou uvedeny doporučené hodnoty pro sušení.

Pokud sušíte jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin uvedených v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

- 4D- Horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v hodinách
Jádrové ovoce (jablčné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	8-10



Pokrm	Príslušenství/nádoby	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v hodinách
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	5-8
Houby na plátky	1-2 rošty		60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-6

## Zavařování

Ve Vaší troubě můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### Varování

#### Nebezpečí poranění!

U špatně zavařených potravin mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se dle údajů.

### Zavařovací sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Svorky předem vyzkoušejte.

Během jednoho zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat max. šest zavařovacích sklenic o obsahu 0,5 l, 1 l nebo 1,5 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

### Příprava ovoce a zeleniny

Použijte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Pečlivě je umyjte.

Ovoce příp. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

#### Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem zbaveným pěny (cca 400 ml pro litrovou sklenici). Na jeden litr vody použijte:

- cca 250g cukru, pokud je ovoce sladké
- cca 500g cukru, pokud je ovoce kyselé

#### Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou, převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte vlhkou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Do univerzálního plechu vložte sklenice tak, aby se nedotýkaly. Do plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80°C). Nastavte hodnotu uvedenou v tabulce.

### Zavařování

#### Ovoce

Po nějaké době začnou ve sklenici v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte troubu, jakmile všechny zavařovací sklenice perlí. Po uvedené době zavařování sklenice vyndejte z trouby.

#### Zelenina

Po nějaké době začnou ve sklenici v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile všechny sklenice perlí, zredukujte teplotu na 120°C a sklenice nechejte v troubě po dobu uvedenou v tabulce. Po uplynutí této doby troubu vypněte a nechejte je pár minut dojít ve zbytkovém teple (dle údajů uvedených v tabulce).

Po zavaření sklenice vyndejte z trouby a postavte je na suchou utěrku. Horké sklenice nepokládejte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Sklenice zakryjte, abyste byly chráněny před průvanem. Svorky odstraňte, až když budou sklenice studené.

### Doporučené hodnoty nastavení

Hodnoty uvedené v tabulce jsou doporučené hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou obsahu sklenic. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o obsahu 1 litr. Předtím než troubu vypnete, příp. ztlumíte teplotu, ujistěte se, že všechny sklenice perlí. Perlení začne asi po 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- 4D – Horký vzduch

Pokrm	Nádoby	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
<b>Zavařování</b>					
Zelenina, např. karotka	Zavařovací sklenice, 1l	1		160-170	Do doby perlení: 30-40
				120	Do doby perlení: 30-40
				-	Dohřívání: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1l	1		160-170	Do doby perlení: 30-40
				-	Dohřívání: 30

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky)	Zavařovací sklenice, 1l	1		160-170	Do doby perlení: 30-40
				-	Dohřívání: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1l	1		160-170	Do doby perlení: 30-40
				-	Dohřívání: 25





## Kynutí těsta

Kynuté těsto může v troubě rychleji vykynout, než při pokojové teplotě. Použijte horní a dolní ohřev. Provoz zahajte pouze tehdy, když je trouba zcela studená.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce o prvním a druhém kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů).

### Kynutí těsta

Nastavte troubu na režim uvedený v tabulce a zahřejte troubu. Mísu s těstem položte na rošt. Během kynutí neotvírejte dvířka trouby, jinak unikne vlhkost. Těsto zakryjte.

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Kynuté těsto, jednoduché	Mísa	2		35-40	25-30
	Pečicí plech	2		35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a s vyšším obsahem tuku	Mísa	2		35-40	20-40
	Pečicí plech	2		35-40	15-25

## Rozmrazování

Pro rozmrazování ovoce, zeleniny, drůbeže, masa, ryb a pečiva použijte režim mikrovlnné trouby.

Mražené potraviny vyjměte z obalu, vložte do vhodné nádoby a postavte na rošt. Dbejte pokynů pro nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.

→ viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18

Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

### Doporučené hodnoty nastavení

Údaje uvedené v tabulce jsou orientační. Závisí na kvalitě, teplotě (-18°C) a vlastnostech mražené potraviny. V tabulce jsou uvedeny přibližné doby přípravy. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte. Rozmrazování je lepší provést ve více krocích. Ty jsou v tabulce uvedeny pod sebou.

**Tip:** potraviny zmražené v jednotlivých porcích či plátcích budou rozmrazeny rychleji, než potraviny vcelku.


### Kynutí jednotlivých kusů

Pečivo vložte do příslušenství umístěné v troubě dle tabulky. Pokud troubu předeřhíváte, pečivo uchovejte na teplém místě.

### Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba přípravy závisí na druhu a množství surovin. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Použitý druh ohřevu:

-  Horní a dolní ohřev




















Potraviny během rozmrazování jednou až dvakrát obraťte či zamíchejte. Velké kusy je nutné obrátit víckrát. Během rozmrazování můžete potraviny rozdělit a již rozmražené kusy vyndat z trouby.

Rozmraženou potraviny nechejte ještě 10 až 30 minut odpočítat ve vypnuté troubě, aby došlo k vyrovnání teplot.

**Tip:** pokud rozmrazujete jiné množství, než je uvedeno v tabulce, pomůže Vám základní pravidlo: dvojnásobnému množství potraviny odpovídá dvojnásobná doba rozmrazování.

Použitý druh ohřevu:

 ■  Mikrovlnná trouba

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba v min.
<b>Chléb, housky</b>					
Chléb, 500 g	Otevřená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Housky	Rost	2		180	5-10
				90	5-10
<b>Koláče</b>					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otevřená nádoba	2		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g	Otevřená nádoba	2		180	2
				90	10-15
<b>Maso &amp; drůbež</b>					
Kuře, celé, 1,2 kg*	Otevřená nádoba	2		180	10
				90	10-15
Drůbeží části, á 250 g*	Otevřená nádoba	2		180	3
				90	5-10
Kachna, 2 kg*	Otevřená nádoba	2		180	10
				90	30-40
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	Otevřená nádoba	2		180	15
				90	10-15
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	Otevřená nádoba	2		180	15
				90	20-30
Maso vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Otevřená nádoba	2		180	15
				90	25-35
Maso na kousky nebo plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Otevřená nádoba	2		180	8
				90	5-10
Sekaná, směs, 200 g*	Otevřená nádoba	2		90	8-15
				180	5
Sekaná, směs, 500 g*	Otevřená nádoba	2		90	10-15
				180	10
Sekaná, směs, 800 g*	Otevřená nádoba	2		180	10
				90	15-20
<b>Ryby</b>					
Ryba, vcelku, 300 g*	Otevřená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Rybí fileť, 400 g*	Otevřená nádoba	2		180	5
				90	10-15
<b>Ovoce, zelenina</b>					
Bobulovité ovoce, 300 g	Otevřená nádoba	2		180	5-10
				90	10
Zelenina, 600 g	Otevřená nádoba	2		180	10
				90	8-13
<b>Ostatní</b>					
Máslo, 125 g	Otevřená nádoba	2		90	7-9

\* v polovině času obraťte připravovaný pokrm

## Ohřívání jídla v mikrovlnné troubě

V mikrovlnné troubě můžete pokrm ohřát nebo v jednom kroku rozmrazit a ohřát.

Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobí určeném do mikrovlnné trouby se jídlo ohřeje rychleji a rovnoměrněji. Různé komponenty jídla se mohou ohřívát různě.

Plaché pokrmy se ohřívají rychleji než vysoké. Proto pokrm rozprostřete po celé nádobě. Potraviny by se neměly překrývat.

Potraviny přikryjte. Tak dosáhnete lepšího výsledku přípravy. Pokud nemáte vhodnou poklici, použijte speciální fólii určenou do mikrovlnné trouby.

Při zahřívání pokrm jednou nebo dvakrát zamíchejte či obraťte. Po ohřátí nechejte pokrm 1 až 2 minuty odpočívat, aby se vyrovnaly teploty.

Pokud ohříváte dětskou výživu, láhev bez víka či dudlíku postavte na rošt. Po ohřátí láhev dobře promíchejte a zkontrolujte teplotu pokrmu.

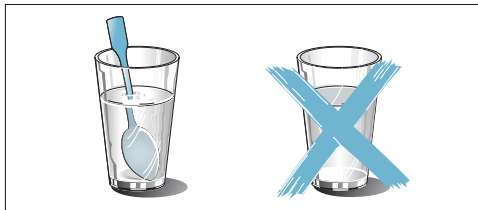
Pokrmy předávají teplo i nádobě, po ohřátí mohou být velmi horké.

**Tip:** pokud ohříváte jiné množství, než je uvedeno v tabulce, pomůže Vám základní pravidlo: dvojnásobnému množství odpovídá dvojnásobná doba přípravy.

### Varování

#### Nebezpečí opaření!!

Při zahřívání tekutin může dojít k přehřátí. To znamená, že je dosaženo bodu varu, aniž by se vyskytovaly typické bublinky. Již při malém otřesu nádoby s tekutinou se horká tekutina může náhle převařit a vystříknout. Při zahřívání vždy do nádoby vložte lžici. Tím zamezíte přehřátí.



### Pozor!

Tvoření jisker: kov, např. lžice ve sklenici, musí být vzdálena min. 2 cm od stěn pečicí trouby a vnitřní strany dvířek. Jiskry by mohly poškodit vnitřní sklo dvířek.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ohřívání různých pokrmů a nápojů v mikrovlnné troubě. Údaje jsou pouze orientační. Záleží na nádobí, kvalitě, teplotě a jakosti potravin. V tabulce jsou uvedeny časové rozsahy. Nejprve nastavte kratší dobu přípravy a v případě potřeby ji prodlužte.

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





Pokud jste pro potravinu nenašli potřebné údaje, orientujte se podle údajů k podobné potravíně. Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Pečicí prostor po přípravě vytřete.

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnná trouba

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba v min
<b>Ohřívání nápojů</b>					
200 ml (dobře zamíchat)	Otevřená nádoba	2		900	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	Otevřená nádoba	2		900	2-6
<b>Ohřívání dětské výživy</b>					
Láhev s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	Otevřená nádoba	2		360	1-3
<b>Zelenina, chlazená</b>					
250 g	Uzavřená nádoba	2		600	3-8
<b>Zelenina, mražená</b>					
Volná, 250 g	Uzavřená nádoba	2		600	8-12
Smetanový špenát, mražený v bloku, 450 g (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	2		600	11-16
<b>Pokrmy, chlazené</b>					
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		600	4-8
Polévka, 400 ml (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	2		600	5-7

Pokrm	Nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba min
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		600	5-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, grat. brambory	Uzavřená nádoba	2		600	5-10
<b>Pokrm, zmražené</b>					
Pokrm na talíři, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		600	11-15
Polévka, 400 ml (dobře promíchat)	Uzavřená nádoba	2		900	2-4
Přílohy, např. nudle, knedlíky, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, grat. brambory	Uzavřená nádoba	2		600	11-15

## Udržování v teple

Díky režimu *Udržování v teple* můžete připravené pokrmy udržovat v teple. Tím zamezíte tvoření páry a nemusíte pak pečicí prostor vytírat.

Hotové pokrmy neudržíte v teple déle než 2 hodiny. Dbejte na to, že některé potraviny se během udržování v teple dodělávají. Pokrm můžete i uzavřít.

## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů.

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

### Pečení

Současně vložené plechy či formy nemusí být i současně hotové.

Výšky pro vložení příslušenství při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
- Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu
- První rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Výšky pro vložení příslušenství při pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: výška 5
- Univerzální plech: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

### Zakrytý jablečný koláč

Zakrytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavá kulatá forma na roštu nejprve vpravo, pak vlevo.

Zakrytý jablečný koláč na dvou úrovních: tmavé dortové formy vložte nad sebe.

Koláč v kulaté formě z bílého plechu: pečení v režimu horní a dolní ohřev na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální plech a na něj postavte kulatou pečicí formu.




### Piškotový koláč


Piškotový koláč na dvou úrovních: kulaté formy umístěte na rošty nad sebe.

### Upozornění

- Uvedené hodnoty platí pro vsunutí pokrmu do studené trouby.
- Dbejte pokynů týkajících se předehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez rychlého zahřátí.
- Pro pečení použijte nejprve nižší z uvedených hodnot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D – horký vzduch
-  Horní a dolní ohřev
-  Stupeň pro pizzu

Pokrm	Nádobí / příslušenství	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba v min
<b>Pečení</b>					
Stříkané cukroví	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané cukroví	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Stříkané cukroví, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Sušenky	Pečicí plech	3		160*	20-30
Sušenky	Pečicí plech	3		150*	25-35
Sušenky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150*	30-40

\*5 min. předehřát troubu, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání

\*\*předehřát, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání

Pokrm	Nádobí / příslušenství	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Výkon mikr. trouby ve W	Doba v min.
Drobné pečivo, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		140*	35-55
Piškotový koláč	Kulatá forma, průměr 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškotový koláč	Kulatá forma, průměr 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškotový koláč, 2 úrovně	Kulatá forma, průměr 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma průměr 20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma průměr 20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 x černá plechová forma průměr 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* 5 min. předehřát troubu, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání  
 \*\* předehřát, nepoužívejte funkci rychlého předehřívání

### Grilování

Současně vložte i univerzální plech. Tekutina v něm bude zachycena a pečicí prostor zůstane čistý.

Použitý druh ohřevu:

- Velký povrchový gril

Pokrm	Příslušenství	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba v minutách
<b>Grilování</b>					
Opékání toastů*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 kusů**	Rošt	4		3	25-30

\* troubu nepředehřívát  
 \*\* po 2/3 doby grilování pokrm otočit

### Příprava v mikrovlnné troubě

Pro přípravu pokrmu v mikrovlnné troubě použijte vždy nádoby vhodné do mikrovlnné trouby, které je odolné vůči vysokým teplotám. Dbejte pokynů týkajících se tohoto nádobí.

→ viz „Mikrovlnná trouba“ na str. 18

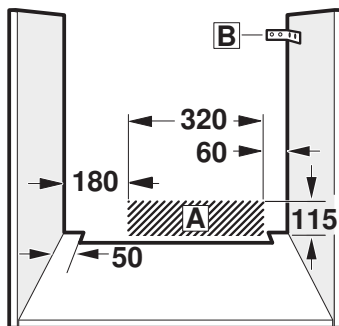
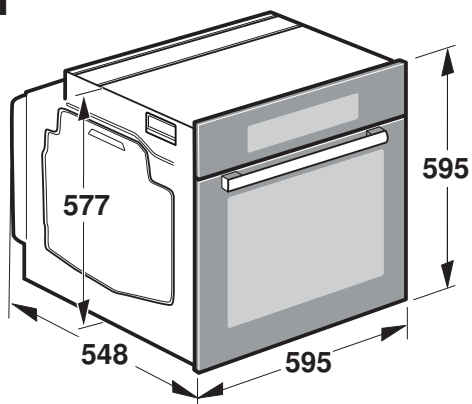
Rošt vsuňte do trouby do požadované výšky tak, aby byl nápis „microwave“ u dvířek trouby a zakřivení směřovalo dolů.

Použité druhy ohřevu:

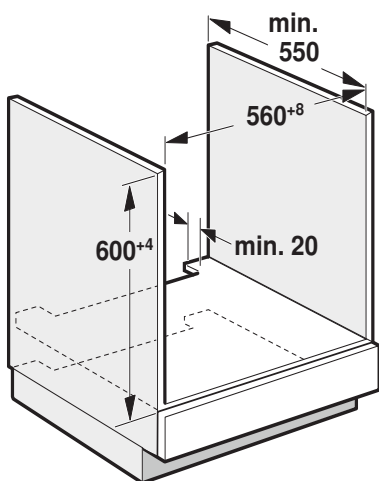
- 4D – horký vzduch
- Horkovzdušný gril
- Mikrovlnná trouba

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vsunutí příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnné trouby ve W	Doba v min.
<b>Rozmrazování v mikrovlnné troubě</b>						
Maso	Otevřená nádoba	2		-	180 90	5 10-15
<b>Příprava v mikrovlnné troubě</b>						
Vaječné mléko	Otevřená nádoba	2		-	360 180	20 20-25
Piškot	Otevřená nádoba	2		-	600	7-9
Sekaná pečeně	Otevřená nádoba	2		-	600	22-27
<b>Příprava v kombinaci s mikrovlnnou troubou</b>						
Gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		170-190	360	25-30
Koláč	Otevřená nádoba	2		200-220	180	20-25
Kuře	Rošt	2		200-220	360	25-35

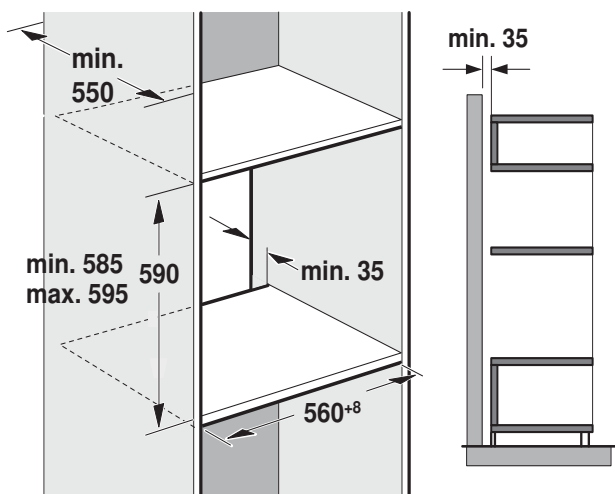
1



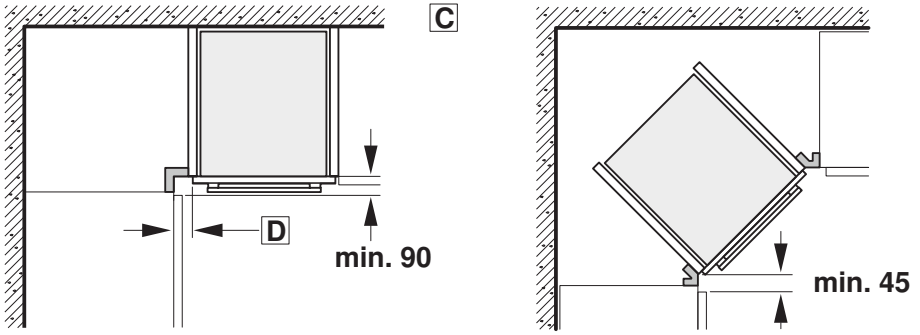
2



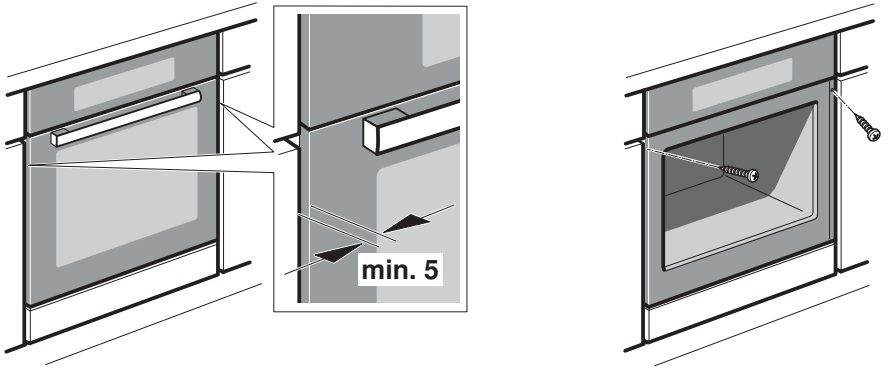
3



4



5





## Důležité pokyny – obrázek 1

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

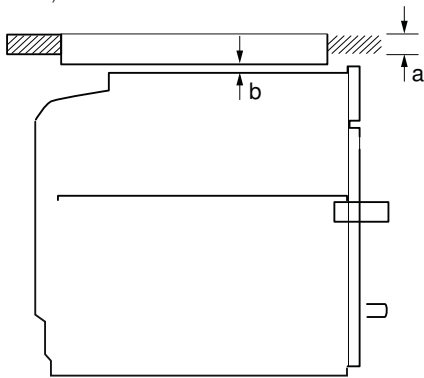
### ▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

### Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Celoplošná indukční varná deska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná deska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná deska	22 mm	24 mm	2 mm

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

### Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.

Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

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

### Vestavba do rohu – obrázek 4

Abyste mohli otevřít dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměr **C**. Rozměr **D** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

### Připojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

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

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

### Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

### Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

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

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

### Pouze Velká Británie a Austrálie

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

### Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

### Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněny tepelněizolační lišty.

### Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

## **Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě**

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 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.

## **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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

## **Záruční podmínky**

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

### **Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:**

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

### **Rozšířená záruka nad rámec zákona**

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

### **Upozornění pro prodejce**

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

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

BSH domácí spotřebiče, s. r. o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

### **Objednávky příslušenství a náhradních dílů**

email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách  
[www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz).

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



## Vstavaná rúra na pečenie

HM676G0S1

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

sk Návod na použitie



# Obsah

	<b>Používanie v súlade s určením</b> .....	4
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	5
	Všeobecné informácie .....	5
	Mikrovlnná rúra .....	6
	Funkcia čistenia .....	7
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....	7
	Všeobecne .....	7
	Mikrovlnná rúra .....	8
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	8
	Šetrenie energiou .....	8
	Ekologická likvidácia .....	8
	<b>Zoznámenie so spotrebičom</b> .....	9
	Ovládací panel .....	9
	Ovládacie prvky .....	9
	Displej .....	9
	Menu režimov .....	10
	Druhy čistenia .....	10
	Ďalšie informácie .....	11
	Funkcie priestoru na pečenie .....	11
	<b>Príslušenstvo</b> .....	11
	Spoludodávané príslušenstvo .....	11
	Zasúvanie príslušenstva .....	12
	Špeciálne príslušenstvo .....	12
	<b>Pred prvým použitím</b> .....	13
	Prvé uvedenie do prevádzky .....	13
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva .....	13
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	14
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....	14
	Štart a zastavenie prevádzky .....	14
	Nastavenie režimu .....	14
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....	14
	Rýchloohrev .....	15
	<b>Časové funkcie</b> .....	15
	Časovač .....	15
	Doba .....	16
	Čas ukončenia .....	16
	<b>Detická poistka</b> .....	17
	Aktivovanie a deaktivovanie .....	17
	Zablokovanie dvierok .....	17
	<b>Základné nastavenia</b> .....	17
	Zmena nastavení .....	17
	Zoznam nastavení .....	17
	Zoznam nastavení .....	17
	<b>Mikrovlnná rúra</b> .....	18
	Riad .....	18
	Výkony mikrovln .....	18
	Nastavenie mikrovlnnej rúry v kom. s druhom ohrevu ..	18
	Nastavenie mikrovlnnej rúry .....	19
	Sušenie .....	19
	<b>Nastavenie "sabat"</b> .....	19
	Spustenie nastavenia sabat .....	19
	<b>Čistiaca funkcia</b> .....	20
	Pred čistiacou funkciou .....	20
	Nastavenie samočistenia .....	20
	Po čistiacej funkcii .....	20
	<b>Čistiace prostriedky</b> .....	21
	Vhodné čistiace prostriedky .....	21
	Udržiavanie spotrebiča v čistote .....	22
	<b>Stojany</b> .....	22
	Vyvesenie a zavesenie stojanov .....	22
	<b>Dvierka spotrebiča</b> .....	23
	Odobratie krytu dvierok .....	23
	Demontáž a montáž sklenenej výplne .....	23
	<b>Čo robiť v prípade poruchy</b> .....	25
	Tabuľka porúch .....	25
	Prekročenie maximálnej doby prevádzky .....	25
	Žiarovky v priestore na pečenie .....	25
	<b>Zákaznícka služba</b> .....	26
	Číslo E a číslo FD .....	26
	<b>Jedlá</b> .....	26
	Poznámky k nastaveniam .....	26
	Výber a nastavenie jedál .....	26
	<b>Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu</b> ..	27
	Silikónové formy .....	27
	Koláče a drobné pečivo .....	27
	Chlieb a žemle .....	31
	Pizza, slané koláče a pikantné koláče .....	33
	Nákypy a suflé .....	34
	Hydina .....	36
	Mäso .....	38
	Ryby .....	41
	Zelenina a prílohy .....	43
	Dezert .....	44

Šetrenie energie ekologickými spôsobmi ohrevu . . . . .	45
Akrylamid v potravinách . . . . .	47
Mierny ohrev . . . . .	47
Sušenie . . . . .	48
Zaváranie . . . . .	49
Kysnutie cesta . . . . .	50
Rozmrazovanie. . . . .	50
Jedlá ohrievané mikrovlnami . . . . .	52
Udržiavanie tepla . . . . .	53
Skúšobné jedlá . . . . .	53



## Používanie v súlade s určením

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len potom budete môcť svoj spotrebič bezpečne a správne obsluhovať. Návod na obsluhu a montáž si uschovajte pre budúce použitie a pre budúcich používateľov.

Tento spotrebič je určený len pre zabudovanie. Dodržujte osobitný návod na montáž.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nepripájajte ho. Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať len autorizovaný odborník.

Pri poškodení v dôsledku nesprávneho zapojenia zaniká nárok na záruku. Tento spotrebič je určený len pre súkromné domácnosti a použitie v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič majte počas prevádzky pod dozorom. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ktorým chýbajú skúsenosti a vedomosti, ak sú pod dohľadom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené

o bezpečnom používaní spotrebiča a porozumeli rizikám súvisiacim s jeho používaním.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti nesmú čistiť a vykonávať údržbu spotrebiča, iba ak by mali 8 rokov a viac a ak by boli pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a vedenia. Príslušenstvo vždy zasúvajte správne do priestoru na pečenie.

~ "Príslušenstvo" na strane 11"



## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

### **Všeobecné informácie**

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

- Horľavé predmety vložené do priestoru na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neuschovávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča, ak z neho uniká dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku, prípadne vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča dochádza k prúdeniu vzduchu. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a zapáliť sa. Nikdy nepokladajte pri predhrievaní neupevnený papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len potrebnú plochu. Nesmie prečnievať cez príslušenstvo.

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

- Spotrebič je veľmi horúci. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo vyhrievacích článkov. Počkajte kým spotrebič nevychladne. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo a doplnky rúry na pečenie sa silne zahrievajú. Na prácu v priestore rúry na pečenie a odoberanie príslušenstva vždy používajte rukavicu na pečenie.
- Výpary z alkoholu sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nepripravujte jedlá s veľkým množstvom vysoko percentných alkoholických nápojov. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysoko percentným alkoholom. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

#### **⚠ Varovanie Nebezpečenstvo obarenia!**

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrievajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dveriek spotrebiča môže z nich uniknúť horúca para. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie sa môže premeniť na horúcu vodnú paru. Vodu nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie.

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

- Poškrabané sklo na dverkách spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo drhnuce čistiace predmety.
- Závesy dverok spotrebiča sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dveriek a môžu a vzpríečiť. Nikdy nesiahajte do priestoru závesov.

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

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu pripojovacích vedení môže vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže roztopiť izolácia káblov elektrických prístrojov. Pripojovací kábel elektrických spotrebičov sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový alebo parný čistič.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nezapínajte poškodený spotrebič. Vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

#### **⚠ Varovanie Nebezpečenstvo magnetizmu!**

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú použité permanentné magnety. Môžu ovplyvniť elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo dávkovače inzulínu. Nositeľom elektronických implantátov odporúčame dodržiavať minimálnu vzdialenosť od ovládacieho panela 10 cm.

## Mikrovlnná rúra

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo požiaru!

- Používanie spotrebiča v rozpore s jeho určením môže byť nebezpečné. Napríklad sa môžu vznietiť zohriate topánky alebo vankúšiky z obilných zŕn, aj po niekoľkých hodinách. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov.
- Potraviny nezohrievajte v obaloch na uchovanie tepla. Potraviny v obaloch z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu neohrievajte bez dozoru. Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnnej rúry a dlhý čas. Postupujte podľa pokynov v tomto návode na obsluhu. Nesušte v mikrovlnnej rúre potraviny. Potraviny z nízkych obsahom vody nerozmrazujte a neohrievajte s vysokým výkonom mikrovlnnej rúry alebo s dlhým časom.
- Jedlý olej sa môže zapáliť. V žiadnom prípade neohrievajte v mikrovlnnej rúre výlučne len jedlý olej.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo výbuchu

Tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzavretých obaloch môžu vybuchnúť. Nikdy neohrievajte nápoje alebo iné potraviny v pevne uzatvorených nádobách.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s tvrdou šupkou alebo kožou môžu náhle prasknúť počas, ale aj po ohrievaní. Nevarte vajcia v škrupine a ani nezohrievajte vajcia uvarené na tvrdo. Neduste kôrovce ani raticové zvieratá. U volského oka alebo vajca do skla najprv prepichnete žltko. Pri potravinách s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky, párky, môže šupka alebo koža prasknúť. Pred ohrievaním šupku niekoľkokrát prepichnete.

- Teplo v kojeneckej výžive sa nerozdeľuje rovnomerne. Nikdy neohrievajte kojeneckú výživu v uzatvorených fľaškách. Vždy zložte viečko alebo cumlík. Po ohriati dobre zamiešajte alebo pretraste. Len potom dôjde k rovnomernému rozdeleniu teploty. Skôr ako dáte pokrm dieťaťu, skontrolujte teplotu pokrmu.
- Zohriate jedlá vydávajú teplo. Riad a príslušenstvo vyberajte z varného priestoru s kuchynskou rukavicou.
- Pri vzduchotesne uzatvorených potravinách môže obal prasknúť. Postupujte podľa pokynov na obale. Pokrmy vyberajte z varného priestoru s kuchynskou rukavicou.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo obarenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dochádzať k oneskorenému varu. To znamená, že bude teplota dosiahnutá aj bez vystupovania bubliniek. Už pri menšom otrase nádoby môže tekutina prudko zovrieť alebo vystreknúť. Vždy pri ohrievaní tekutín vložte do nádoby lyžicu. Zabráňte oneskorenému varu.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

Nevhodné nádoby môžu prasknúť. Príslušenstvo z porcelánu a keramiky môže mať v držadle a pokrievke drobné diery. Za týmito dierkami môžu byť skryté dutinky. Ak sa do dutiniek dostane vlhkosť môže dôjsť k prasknutiu. Používajte len nádoby určené pre mikrovlnné rúry.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo zásahu prúdom!

Spotrebič pracuje pod vysokým napätím. V žiadnom prípade neodstraňujte kryt.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nesprávnom čistení môže dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča. Môže unikať mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Udržujte v stálej čistote varný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a ich zarážku.

- Cez poškodené dvierka varného priestoru môže unikáť mikrovlnná energia. Spotrebič nepoužívajte, ak sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dvierok alebo plastový rám. Privolajte zákaznický servis.
- Spotrebiče bez krytu uvoľňujú mikrovlnnú energiu. V žiadnom prípade neodstraňujte kryt spotrebiča. Na údržbu a opravy zavolajte zákaznický servis.

## Čistiaca funkcia

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo požiaru!

- Zvyšky jedál, tuk a šťavy z pečeného mäsa sa môžu počas vykonávania čistiacej funkcie zapáliť. Pred každým spustením čistiacej funkcie odstráňte z priestoru na pečenie/varenie a z príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič je počas vykonávania čistiacej funkcie mimoriadne horúci. Na rukoväť dvierok nevešajte žiadne horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Predná strana spotrebiča musí byť voľná. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič je počas vykonávania čistiacej funkcie veľmi horúci. Narušuje sa nepriľnavá vrstva plechov a foriem a vznikajú jedovaté plyny. Čistiacou funkciou nikdy nečistíte aj nepriľnavé plechy a formy. Len smaltované príslušenstvo.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie/varenie je počas vykonávania čistiacej funkcie veľmi horúci. V žiadnom prípade neotvárajte dvierka a neposúvajte rukou zatvárací hák. Čakajte, kým spotrebič nevychladne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič je počas vykonávania čistiacej funkcie veľmi horúci. V žiadnom prípade sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Čakajte, kým spotrebič nevychladne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.



## Príčiny poškodenia

### Všeobecne

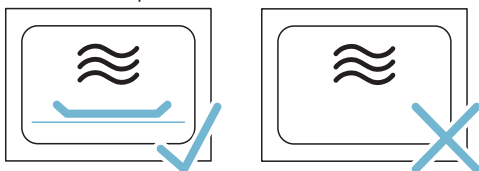
#### Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliami žiadneho druhu, ani papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne varné nádoby, ak je nastavená teplota nad 50 °C. Došlo by k nahromadeniu tepla. Doby pečenia by už neplatili a poškodil by sa smalt.
- Hliníková fólia: Hliníková fólia v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom v dvierkach. Na skle dvierok by sa mohli vytvoriť trvalé farebné flaky.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikala by vodná para. Zmeny teplôt by mohli poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobý výskyt vlhkosti v priestore na pečenie môže mať za následok koróziu. Po použití vysušte priestor na pečenie. Vlhké potraviny neuschovávajte dlhší čas v zatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neskladujte žiadne potraviny.
- Vychladenie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Po prevádzke s vysokými teplotami nechajte vychladnúť priestor na pečenie pri zatvorenom stave. Nič nepriškrpnúť do dvierok spotrebiča. Aj keby boli dvierka spotrebiča pootvorené len na úzku štrbinu, časom by sa poškodili čelné strany nábytku umiestneného v blízkosti. Po prevádzkovaní pri vysokej vlhkosti nechajte vyschnúť priestor na pečenie v otvorenom stave.
- Ovocná šťava: Neprepĺňajte ovocný koláč na plechu na pečenie šťavnatým ovocím. Ovocná šťava kvapkajúca z plechu na pečenie zanecháva škrvy, ktoré nie je možné odstrániť. Podľa možnosti použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silné znečistenie tesnenia: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Čelné strany susediaceho nábytku sa môžu časom poškodiť. Tesnenie dvierok udržiavajte stále čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia a odkladacie plocha: Nestáť, nesediť a nevešať sa na dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča nekladte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasúvanie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo spotrebiča poškrabať pri zatváraní sklo dvierok. Príslušenstvo zasúvajte do priestoru na pečenie vždy až na doraz.
- Prenášanie spotrebiča: Spotrebič nenoste a nedržte za rukoväť dverí. Rukoväť dvierok by hmotnosť spotrebiča neuniesla a mohla by sa odlomiť.

## Mikrovlnná rúra

### Pozor!

- Tvorba iskier: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialená najmenej 2 cm od stien ohrievacieho priestoru a vnútornej steny dvierok. Iskry môžu poškodiť sklenenú výplň dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: Rošt nikdy nekombinujte s univerzálnou panvicou. Ak sú tieto zasunuté priamo na sebe môže mať na následok vznik iskier. Zasúvajte ich len každý v inej výške.
- Hliníkové misky: V spotrebiči nepoužívajte žiadne hliníkové misky. Vznikajúce iskry poškodia spotrebič.
- Mikrovlnná prevádzka bez jedál: Prevádzka spotrebiča bez jedál v ohrievacom priestore vedie k preťaženiu. Mikrovlnnú rúru nikdy nespúšťajte bez jedla. Výnimkou je iba krátkodobý test riadu.  
~ "Obsluha spotrebiča" na strane 14



- Popkorn do mikrovlnných rúr: Nenastavuje príliš vysoký výkon mikrovlnnej rúry. Použite maximálne 600 Watt. Vrečko s popkornom položte na sklenený tanier. Sklenená výplň dvierok by mohla prasknúť následkom preťaženia.

## Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič sa vyznačuje mimoriadnou energetickou účinnosťou. V tejto časti dostanete niekoľko tipov, ako môžete pri používaní tohto spotrebiča ušetriť ešte viac energie a ako Váš spotrebič správne zlikvidujete.

### Šetrenie energiou

- Predhrievajte spotrebič iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy veľmi dobre prijímajú teplo.
- Počas používania otvárajte dvierka spotrebiča podľa možnosti čo najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Priestor na pečenie je ešte teplý. Tým sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do priestoru na pečenie môžete postaviť aj dve truhlíkové formy vedľa seba.
- Pri dlhších dobách varenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred jeho ukončením a využiť zvyškové teplo na dovarenie.

### Ekologická likvidácia

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment WEEE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu opotrebovaných spotrebičov v rámci Európskej únie.

## Zoznámenie so spotrebičom

V tejto kapitole Vás zoznámime s indikáciami a ovládacími prvkami. Okrem toho spoznáte rôzne funkcie vášho spotrebiča.

**Poznámka:** Podľa typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbách a jednotlivých detailoch.



### 1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča možno stlačiť. Stlačením tlačidla vykonajte požadovanú činnosť.

### 2 Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať doprava alebo doľava.

### 3 Dotykový displej

Na dotykovom displeji vidíte jednotlivé aktuálne hodnoty, možnosti volieb alebo texty upozornení. Pri nastavovaní ťuknite na príslušné textové pole. Textové polia sa potom zmenia v závislosti od voľby.

start/stop

Štart, zastavenie a prerušenie prevádzky

## Otočný volič

Otočným voličom sa menia nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

U väčšiny zoznamov volieb, napr. u druhu ohrevu, začína po poslednom bode opäť prvý. U teploty, napr. „musíte otočiť otočný voličom späť“, ak chcete dosiahnuť minimálnu alebo maximálnu teplotu.

## Displej

Displej je štrukturovaný tak, aby bolo možné údaje odčítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú práve môžete nastavovať, sa nachádza v zornom poli. Je znázornená bielym písmom a pozadie je tmavé.

## Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Zobrazuje sa tam denný čas a nastavené časové funkcie.

## Linka postupu




Na linke postupu je vidieť, ako postupilo, napr. ohrievanie rúry na pečenie alebo koľko uplynulo času. Priamka za zvýraznenou hodnotou sa vyplnía zľava doprava, tak ako postupuje aktuálna prevádzka.

## Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôbené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Nastavovanie spotrebiča je jednoduché a priame.

### Tlačidlá

Význam rôznych tlačidiel je stručne vysvetlený nižšie.

Tlačid.	Význam
on/off	Zapnúť a vypnúť spotrebič
menu	Otvorenie menu režimov
 	Informace Zobrazenie poznámok Detská poistka Aktivovať a deaktivovať detskú poistku
	Časové funkcie Otvoriť menu časových funkcií
	Rýchloohrev Zapnúť a vypnúť rýchly ohrev

## Časový priebeh


Potom, ako svoj spotrebič uvediete do prevádzky bez nastavenia jej doby, môžete vpravo hore v stavovom riadku pozorovať, ako dlho je už v chode.

Ak ste nastavili určitú dobu a túto dobu vynulujete, prevezme časový priebeh už uplynulú dobu a od tohto momentu čas odpočítava. Vždy budete môcť skontrolovať, ako dlho je spotrebič v prevádzke.

## Kontrola teploty








Stĺpce na kontrolu teploty zobrazujú fázy ohrevu alebo zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola teploty ukazuje zvyšovanie teploty v priestore na pečenie. Keď sú všetky pásy plné, nastáva optimálny moment na vloženie jedla. Pásy sa neobjavia u stupňov grilovania a čistenia..
Zobrazenie zvyškovej teploty	Keď je spotrebič vypnutý, ukazuje kontrola teploty zvyškové teplo v priestore na pečenie. Ukazovateľ zhasne, keď teplota poklesla na cca 60 °C.

**Upozornenie:** V dôsledku termickej zotrvačnosti sa môže zobrazovaná teplota nepatrne líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie. Počas ohrevu sa môžete dotázať na aktuálnu teplotu ohrevu tlačidlom .

## Druhy ohrevu

Aby ste vždy našli pre vaše jedlo správny druh ohrevu, vysvetlíme Vám rozdiely a oblasti ich použitia.







Druh ohrevu	Teplota	Použití
 4D-horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie koláčov a mäsa na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo z kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene rovnomerne v ohrievanom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni. Osobitne vhodný pre koláče so šľavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predohrevu. Ventilátor rozdeľuje energeticky optimalizované teplo z kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene rovnomerne v ohrievanom priestore.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na energeticky optimalizované pečenie vybraných jedál. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Grilovanie cirkulujúcim vzduchom	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celej ryby a veľkých kusov mäsa. Striedavo sa zapínajú grilovacie vyhrievacie teleso a ventilátor. Ventilátor viri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silne	Na grilovanie plochých jedál ako sú steaky, klobásy alebo toasty, a na gratinovanie. Zohreje sa celá plocha grilovacieho telesa.
 Gril malá plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev, ako sú steaky, klobásy alebo toasty, a na gratinovanie. Zohreje sa stredná časť grilovacieho telesa.

## Menu režimov

Menu je rozdelené do rôznych režimov. Cez menu môžete rýchlo pristupovať na požadovanú funkciu

Režim	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu svojho jedla tu nájdete mnoho presne prispôbených druhov ohrevu.
Jedlá → viz „Jedlá“ na str. 26	Tu nájdete pre mnohé jedlá už naprogramované, vhodné nastavené hodnoty.
Mikrovlnná rúra → viz „Mikrovlnná rúra“ na str. 18	Pomocou mikrovlnnej rúry uvaríte, zohrejete alebo rozmrazíte svoje jedlá rýchlejšie.
Kombinácia mikrovlnnej rúry → viz „Kombinácia mikrovlnnej rúry“ na str. 18	Týmto možno k mikrovlnnej rúre pripojiť niektorý druh ohrevu.
Sušenie → viz „Mikrovlnná rúra“ na str. 18	Použite po každej prevádzke mikrovlnnej rúry.
Samočistenie → viz „Funkcia čistenia“ na str. 20	Samočistenie vyčistí vašu rúru na pečenie samočinne.
Nastavenia → viz „Základné nastavenia“ Na str. 17	Základné nastavenia spotrebiča môžete prispôbiť svojim zvyklostiam..


Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšej dobe teplotu trochu zníži.

	<b>Pizza stupeň</b>	30-275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Hreje spodné vykurovacie teleso a kruhové vykurovacie teleso v zadnej stene.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v neprikrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkych teplotách zhora a zdola.
	Spodný ohrev	30-250 °C	Na varenie vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Udržiavanie tepla	60-100 °C	Na udržanie uvarených jedál v teplom stave.
	Predohrev riadu	30-70 °C	Na ohriatie riadu.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených výrobkov vo výške 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Použite najvyššiu teplotu uvedenú na obale. Doba varenia je ako je uvedené alebo kratšia. Predohrev nie je účelný.

### Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu navrhuje spotrebič pokyny a ďalšie informácie alebo stupeň. Návrh môžete prijať alebo zmeniť.

### Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov dáva spotrebič pokyny a ďalšie informácie k práve prebiehajúcej akcii. K tomu stlačte tlačidlo . Pokyn sa zobrazí na dobu niekoľkých sekúnd.

Niektoré pokyny sa zobrazia automaticky, napr. potvrdenia alebo ako výzva alebo varovanie.

### Funkcie priestoru na pečenie

Niektoré funkcie uľahčujú funkcie Vášho spotrebiča. Napríklad sa celoplošne osvetlí priestor na pečenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

#### Otvorenie dvierok spotrebiča.

Ak sa počas prebiehajúcej prevádzky otvoria dvierka, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa znovu rozbehne.

#### Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď sa otvoria dvierka spotrebiča, rozsvieti sa osvetlenie priestoru na pečenie. Keď sú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa znovu vypne.

U väčšiny režimov sa zapne osvetlenie priestoru na pečenie, hneď ako sa spustí prevádzka. Po skončení sa vypne.

**Poznámka:** V základných nastaveniach môžete určiť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezaplo.

#### Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká cez dvierka.

### Pozor!

Nezakrývajte vetraciu štrbinu. Rúra na pečenie sa inak prehreje.

Aby sa priestor na pečenie po ukončení prevádzky rýchlejšie ochladil, chladiaci ventilátor určitý čas dobieha.

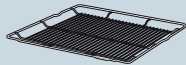
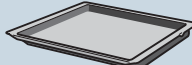
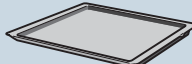
**Upozornenie:** Dobu dobiehania chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. ~ "Základné nastavenia" na strane 17

## Príslušenstvo

K vášmu spotrebiču je priložené rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o spoludodávanom príslušenstve a o jeho správnom používaní.

### Spoludodávané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom:

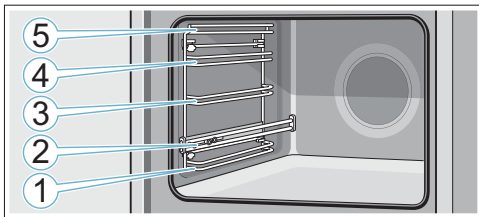
	<b>Rošt</b> Na riad, formy pre koláče a nákypy. Na pečené mäso a grilované kúsky mäsa. Rošt je vhodný pre mikrovlnnú prevádzku.
	<b>Univerzálna panvica</b> Pre štvornaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Môže sa použiť ako nádoba na zachytenie tuku v prípade, že grilujete priamo na rošte.
	<b>Plech na pečenie</b> Pre koláče, drobné pečivo.

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne upravené pre Váš spotrebič. Príslušenstvo si môžete dokúpiť u zákazníckeho servisu, v špecializovaných predajniach alebo cez internet.

**Upozornenie:** Keď sa príslušenstvo zohreje, môže sa deformovať. Nijako to neovplyvňuje jeho funkčnosť. Keď sa ochladí, deformácia zmizne.

## Zasúvanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 zásuvných výšok. Zásuvné výšky sa počítajú zdola nahor.

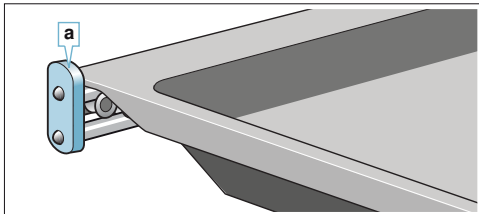


V zásuvných výškach 1, 3, 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyčky príslušnej zásuvnej výšky.

Približne do polovice možno príslušenstvo vytiahnuť bez toho, aby sa prevrhlo. S teleskopickým výsuvom vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ešte viac.

Dbajte na to, aby príslušenstvo sedelo za prílohou na vyťahovacej koľajničke.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica




Vyťahovacie koľajničky zaklapnú, keď sú celkom vytiahnuté. Potom možno na ne ľahko položiť príslušenstvo. Na odblokovanie teleskopického výsuvu zasunúť ho s menším tlakom dovnútra priestoru na pečenie.

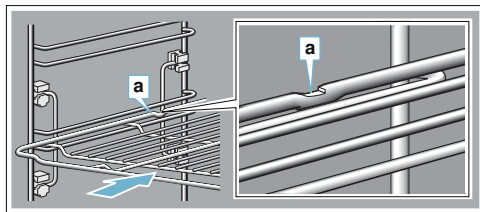
### Upozornenia:

- Dbajte na to, aby príslušenstvo vždy bolo správne zasunuté do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo sa musí úplne zasunúť do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dveriek spotrebiča.

### Funkcia západky

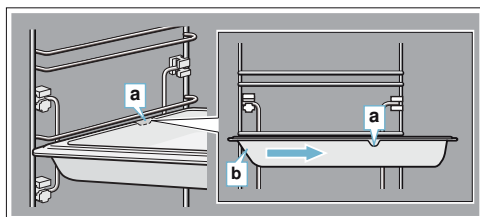
Príslušenstvo možno vysunúť približne do polovice, až kým nezaklapne. Funkcia západky zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí byť príslušenstvo správne zasunuté do priestoru na pečenie.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby hrot západky bol vzadu a smeroval nadol. Nápis „microwave“ musí byť vpredu a ohnutie  musí smerovať nadol.



Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby hrot západky bol vzadu a smeroval nadol. Skosená časť príslušenstva musí byť vpredu otočená k dverkam spotrebiča

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



## Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete kúpiť u zákazníckeho servisu, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Veľkú ponuku pre Váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosť nákupu online je v jednotlivých krajinách rôzna. Pozrite sa prosím do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri predaji. Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo príslušenstva.

**Upozornenie:** Nie každé špeciálne príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebič. Pri nákupe uveďte vždy presné označenie (E-č.) spotrebiča. ~ "Zákaznícky servis" na strane 26

Špeciálne príslušenstvo	Objedn. číslo
<b>Rošt</b> Na riad, formy pre koláče a nákyapy a pre pečené mäso a mäso na grilovanie.	HZ634080
<b>Univerzálny pekáč</b> Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Môže sa použiť ako nádoba na zachytenie tuku v prípade, že grilujete priamo na rošte.	HZ632070 Samočistiaci
<b>Plech na pečenie</b> Pre koláče na plechu a na drobné pečivo.	HZ631070 Samočistiaci



<b>Vkladný rošt</b> Pre mäso, hydinu, ryby. Na vkladanie do univerzálneho pekáča na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku a štavý z mäsa.	HZ324000
<b>Profi pekáč</b> Na prípravu veľkých množstiev.	HZ633070
<b>Poklop pre profi pekáč</b> Poklop robí z profi panvice profi pekáč s poklopom.	HZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
<b>Grilovací plech</b> Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používa sa len v univ. panvici	HZ625071 Schopnosť samočistenia
<b>Kameň na pečenie chleba</b> Pre doma upečený chlieb, žemle alebo pizzu, aby získali chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa musí predhriať na odporúčanú teplotu.	HZ327000 Schopnosť samočistenia
<b>Sklenený pekáč s poklopom (5,1 l)</b> Pre dusené jedlá a nákypy. Vhodné najmä pre režim „Jedlá“.	HZ915001
<b>Sklenená misa</b> Pre veľké kusy pečeného mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
<b>Sklenený pekáč</b> Pre nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HZ636000



## Pred prvým použitím

Predtým, ako použijete svoj nový spotrebič, musíte vykonať niektoré nastavenia. Okrem toho vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

### Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do elektrickej siete alebo pri výpadku prúdu sa objavia na displeji nastavenia pre uvedenie do prevádzky.

**Upozornenie:** Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

~ "Základné nastavenia" na strane 17

### Nastavenie jazyka

Prednastavená je „nemčina“.

- Požadovaný jazyk nastavte otočným vlničkom.
- Klepnite na šípku >  
Objaví sa nasledujúce nastavenie.

### Nastavenie denného času

Denný čas štartuje s 12:00 hod.

- Otočným vlničkom nastavte aktuálny čas.
- Ťuknite na šípku >

### Nastavenie dátumu

Prednastavený je dátum "1.1.2014".

- Otočným vlničkom nastavte deň, mesiac a rok.
- Ťukajte do šípky > až kým nebudú aktualizované všetky nastavenia.  
Na displeji sa objaví poznámka, že je ukončené prvé uvedenie do prevádzky.

### Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Predtým, ako spotrebičom pripravíte prvé jedlo, vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

#### Vyčistenie priestoru na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, vyhrejete prázdny a zatvorený priestor na pečenie.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalov, ako je napr. styroporové guľičky. Pred ohrevom utrite hladké plochy v priestore na pečenie mäkkou, vlhkou handrou. Pokiaľ sa spotrebič zohrieva, vetrajte kuchyňu.

Vykonajte nastavenia uvedené v nasledujúcej kapitole.

#### Nastavenia

Druh ohrevu	horný/dolný ohrev <input type="checkbox"/>
Teplota	240 °C
Trvanie	1 hodina

Ako nastavíte druh ohrevu a teplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole

Po uvedenej dobe vypnite spotrebič s on/off. Po vychladnutí priestoru na pečenie, vyčistíte ho umývacím roztokom a umývacou handrou.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a umývacou utierkou alebo mäkkou kefou.

## Obsluha spotrebiča

Zoznámili ste sa s ovládacími prvkami a spôsobom fungovania. Teraz Vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa udeje pri zapínaní a vypínaní a ako sa nastaví režimy.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým, ako budete na svojom spotrebiči niečo nastavovať, musíte ho zapnúť. Výnimka: Detskú poistku a časovač možno nastaviť aj keď je spotrebič vypnutý. Indikácie na displeji a upozornenia, napríklad zobrazenie zvýšeného tepla, zostáva viditeľné aj pri vypnutom spotrebiči.

Ak svoj spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Ak nie je nastavený dlhší čas, spotrebič sa vypne automaticky.

#### Zapnutie spotrebiča

Spotrebič sa zapína tlačidlom on/off. on/off nad tlačidlom svieti namodro. Na displeji sa objaví logo Siemens a potom druh ohrevu a teplota.

**Upozornenie:** Ktorý druh ohrevu sa objaví po zapnutí, môžete určiť v základných nastaveniach.

#### Vypnutie spotrebiča

Prístroj vypnite tlačidlom on/off. Osvetlenie nad tlačidlom zhasne. Nastavená funkcia sa preruší. Na displeji sa objaví hodinový čas.

**Upozornenie:** Či sa má pri vypnutom spotrebiči zobrazovať hodinový čas alebo nie, môžete určiť v základných nastaveniach.

### Štart a zastavenie prevádzky

Prevádzku môžete spustiť alebo ju zastaviť stlačením tlačidla štart/stop. Po zastavení prevádzky môže byť ešte stále v chode chladiaci ventilátor.

Na vynulovanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

Ak by ste počas prevádzky otvorili dverka priestoru na pečenie, prevádzka sa preruší. Na pokračovanie prevádzky zatvorte dverka.

### Nastavenie režimu

Pri voľbe režimu musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov.
2. Ťuknite na požadovaný režim. Podľa režimu sú k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Výber môžete zmeniť otočným vličkom. V závislosti od voľby možno meniť ďalšie nastavenia.
4. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop. Na displeji sa objaví časový priebeh. Viditeľné sú nastavenia a linka postupu.

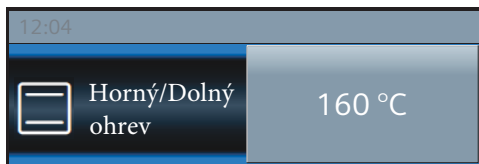
### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený návrh druhu ohrevu a teplota. Toto nastavenie môžete spustiť tlačidlom štart/stop. Ak chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte tak, ako je uvedené nižšie.

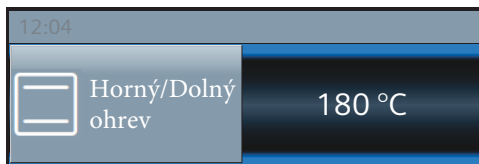
Hodnoty pre iné nastavenia môžete meniť nasledovne:

Príklad na obrázku: Horný a dolný ohrev pri 180 °C.

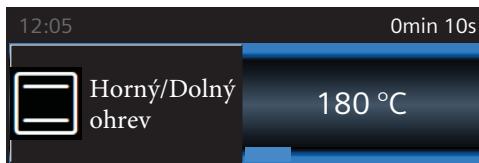
1. Druh ohrevu zmeňte otočným vličkom.



2. Ťuknite na navrhovanú teplotu.
3. Teplotu zmeňte otočným vličkom.



4. Štartujte tlačidlom štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

## Rýchloohrev

Tlačidlom »☺☺☺ môžete priestor na pečenie zohriať mimoriadne rýchlo.

Rýchloohrev je k dispozícii pri všetkých druhoch ohrevu. Vhodné druhy ohrevu:

	4D-horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do priestoru na pečenie až po ukončení rýchloohrevu.

## Nastavenie

Dbajte na to, aby bol tento druh ohrevu aj vhodný. Teplota musí byť nastavená na vyše 100 °C, inak nie je možné spustiť rýchloohrev.

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty
2. Stlačte tlačidlo »☺☺☺.



Symbol »☺☺☺ sa objaví vľavo vedľa teploty. Začína sa vyplňať indikácia kontroly teploty.

Po ukončení rýchloohrevu zaznie signál. Symbol »☺☺☺ zhasne. Teraz vložte jedlo do priestoru na pečenie.

## Upozornenia




- Nastavená doba začne ubiehať ihneď po štarte nezávisle od rýchloohrevu.
- Počas rýchloohrevu môžete tlačidlom I zistiť aktuálnu teplotu v priestore na pečenie.

## Prerušenie

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

## Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.



Čas. funkcia	Použitie
 Budík	Časovač funguje ako minútka. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
 Doba	Po uplynutí nastavenej doby zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
 Koniec pečenia	Nastavte trvanie a čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne, aby prevádzka skončila v požadovanom čase.

## Upozornenia


- Dobu do jednej hodiny môžete nastaviť s minútovou presnosťou. Doba dlhšia ako jedna hodina sa nastavuje v päťminútových krokoch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčame otočným voličom, začína navrhovaná doba: vľavo s 10 minútami, vpravo s 30 minútami.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie časový signál a v stavovom riadku je napísané „Ukončené“
- Medzičasom si možno vyžiadať informácie tlačidlom I, ktoré sa potom na krátku dobu objavia na displeji.

## Časovač

Časovač môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Beží paralelne s inými nastaveniami času a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na časovači alebo či prešla určitá doba. Nastaviť môžete maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo  Otvorí sa pole s časovačom.
2. Čas časovača nastavte pomocou otočného voliča. Za niekoľko sekúnd začne časovač odmeriavať čas. Symbol  pre časovač a uplynutá doba sa zobrazujú vľavo v stavovom riadku.



## Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí oznam "Časovač uplynul". Tlačidlom  môžete signál predčasne vynulovať.

## Prerušenie času časovača

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a pretočte späť čas. Tlačidlom  zatvorte menu.

## Zmena času časovača

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas časovača. Tlačidlom  spustíte časovač.

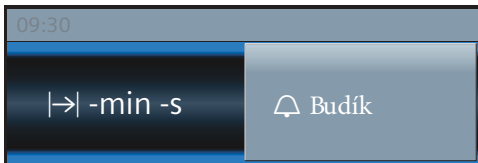
## Doba

Keď nastavíte pre vaše jedlo určitú dobu (čas pečenia/ varenia), prevádzka sa automaticky ukončí po jej uplynutí. Rúra na pečenie už nehreje.

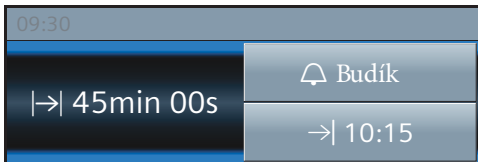
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

Príklad: Nastavený 4D horúci vzduch, doba 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.




2. Otočným voličom nastavte dobu.




3. Štartujte tlačidlom štart/stop. Priebeh času |>| možno vidieť v stavovom riadku.

### Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. V stavovom riadku je uvedené „Ukončené“. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom .

### Zastavenie odpočítania času

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Pretočte späť nastavený čas. Indikácia sa zmení na nastavený druh ohrevu a teplotu.

### Zmena nastavenej doby

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií.

Dobu môžete teraz zmeniť otočným voličom.

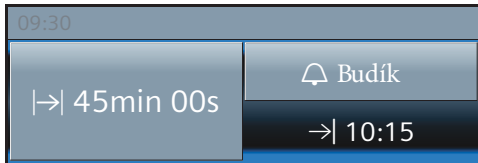
## Čas ukončenia

Ak posuniete čas ukončenia, majte na myslí, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú zostať dlho v priestore na pečenie.

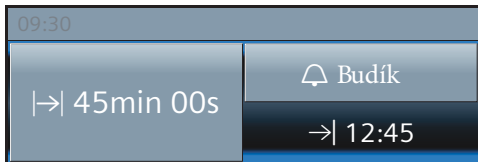
Predpoklad: Nastavená prevádzka ešte nezačala. Doba je nastavená. Otvorené je menu časových funkcií.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte o 9:30 hod. do priestoru na pečenie. Bude to trvať 45 minút a jedlo bude o 10.15 hod. hotové. Vy by ste ale chceli, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Ťknite na pole „Koniec →!“. Zobrazí sa čas ukončenia.



2. Otočným voličom posuňte čas ukončenia na neskôr.




3. Stlačte tlačidlo štart/stop.





Rúra na pečenie je vo vyčkávačej pozícii. Prevádzka začne v správny čas. Dobu trvania je možno odčítať zo stavového riadku.


### Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. V stavovom riadku je uvedené „Ukončené“. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom .

### Oprava času ukončenia

Možné to je, pokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávačej pozícii. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií, ťknite na „Koniec →!“ a otočným voličom opravte čas ukončenia. Tlačidlom  zatvorte menu.

### Zrušenie času ukončenia pečenia



Možné to je, pokiaľ je rúra na pečenie vo vyčkávačej pozícii. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Ťknite na „Koniec →!“ a otočným voličom pretočte čas ukončenia späť. Nastavená doba okamžite uplynie.

## Detská poistka

Aby deti nemohli omylom zapnúť spotrebič alebo zmeniť nastavenia, je spotrebič vybavený detskou poistkou.

### Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať, keď je spotrebič zapnutý aj vypnutý.

Tlačte približne 4 sekundy tlačidlo . Na displeji sa objaví poznámka o potvrdení a v stavovom riadku sa zobrazí symbol .

### Zablokovanie dvierok spotrebiča




V základných nastaveniach môžete zmeniť nastavenia tak, aby sa okrem ovládacieho poľa zablokovali aj dvierka spotrebiča.

Dvierka spotrebiča sa zablokujú, keď teplota v priestore na pečenie dosiahne cca 50 °C. V stavovom riadku sa objaví symbol H. Ak je rúra na pečenie vypnutá, zablokujú sa dvierka spotrebiča ihneď po aktivovaní detskej poistky.

## Základné nastavenia

Aby ste mohli svoj spotrebič optimálne a jednoducho obsluhovať, sú Vám k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

### Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo Menu . Otvorí sa menu režimov
3. Vyberte si režim „Nastavenia“. Zobrazí sa prvé základné nastavenie.
4. Ťuknite na šípku .
5. Otočným voličom meňte hodnoty.
6. Šípkou  prejdite k nasledujúcemu základnému nastaveniu.
7. Hodnoty sa uložia stlačením tlačidla Menu. Na displeji sa objaví odmietnuť alebo uložiť.

### Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmien. Podľa vybavenia Vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú Vášho spotrebiča.

Zmeniť možno nasledovné nastavenia:

Nastavenie	Možnosti výberu
Jazyk	Možné sú ďalšie jazyky


Denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tón signálu	krátky (30 sek) stredný (1 min) dlhý (5 min)
Hlasitosť	Nastaviteľná v 5 stupňoch
Tón tlačidla	Vypnutý (tón zostáva pri zapnutí a vypnutí s on/off) Zapnutý
Svetelnosť displeja	Nastaviteľná v 5 stupňoch
Indikácia hodín	Digitálna Vypnutá
Osvetlenie	Pri prevádzke zapnuté Pri prevádzke vypnuté
Automatické pokračovanie	Pri zatvorení dvierok Nepokračovať automaticky (stlačiť tlačidlo štart/ stop)
Detská poistka	Blokovanie dvierok + tlačidiel Len blokovanie tlačidiel
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Mikrovlnná rúra Kombinácia mikrovlnnej rúry Jedlá*
Nočné stmavenie	Vypnuté Zapnuté (displej stmavený medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Zobrazené Nezobrazené
Čas dobehu ventilátora	Odporúča sa Minimálny
Nastavenie sabatu	Zapnuté Vypnuté
Výrobné nastavenia	Resetovať Neresetovať

\* ) K dispozícii podľa typu prístroja

**Upozornenie:** Zmeny v nastavení jazyka, tónu tlačidiel a svetlosti displeja sú účinné okamžite. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

### Zmena denného času

Denný čas môžete meniť v základných nastaveniach. Príklad: Zmena letného času na zimný

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo Menu . Otvorí sa menu režimov
3. Ťuknite na „Nastavenia“.
4. Šípkou prejdite k „Dennému času“
5. Otočným voličom zmeňte denný čas.

**6. Stlačte tlačidlo Menu.**

Na displeji sa objaví odmietnuť alebo uložiť.

**Výpadok prúdu**

Po dlhom výpadku prúdu sa objavia na displeji nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Znovu nastavte jazyk, denný čas a dátum.

**Mikrovlnná rúra**

Pomocou mikrovlnnej rúry uvaríte, zohrejete alebo rozmrazíte svoje jedlá mimoriadne rýchlo. Mikrovlnnú rúru môžete používať samostatne alebo v kombinácii s niektorým druhom ohrevu.

Aby sme mohli mikrovlnnú rúru optimálne využiť, dodržiavajte pokyny k riadu a orientujte sa podľa údajov v používateľských tabuľkách na konci návodu na používanie.

**Riad**

Nie každý riad je vhodný do mikrovlnných rúr. Aby sa vaše jedlá ohriali a spotrebič sa nepoškodil, používajte len riad vhodný do mikrovlnných rúr.

**Vhodné nádoby**

Vhodný je žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu alebo tepelne odolné umelé hmoty. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny.

Tiež môžete používať servisovacie nádoby. Takto sa vyhnete prekladaniu pokrmov. Nádoby so zlatým alebo strieborným dekórom používajte len vtedy, keď výrobca zaručuje, že sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

**Nevhodný riad**

Nevhodný je kovový riad. Kov neprepúšťa mikrovlny. Pokrm zostane v uzavretej kovovej nádobe studený.

**Pozor!**

Tvorba iskier: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialená najmenej 2 cm od stien ohrievacieho priestoru a vnútornej steny dvierok. Iskry môžu poškodiť sklenenú výplň dvierok.

**Testovanie riadu**

Mikrovlnný ohrev sa nesmie zapínať bez pokrmov. Jedinou výnimkou je krátky test riadu.

Pokiaľ nemáte istotu, že Váš riad je vhodný do mikrovlnnej rúry, vykonajte tento test:

1. Pri maximálnom výkone položte do spotrebiča prázdny riad na ½ až 1 minútu.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu.

Riad by mal byť studený alebo vlažný.

Ak je horúci alebo vznikajú iskry, riad nie je vhodný pre mikrovlnnú rúru. Ukončíte test.

**Výkony mikrovln**

Nastaviť môžete 5 rôznych výkonov mikrovln.






Výkon	Jedlá	maximálny čas
90 W	k rozmrazovaniu citlivých jedál	1 hod. 30 min
180 W	k rozmrazovaniu a ďalšiemu vareniu	1 hod. 30 min
360 W	k vareniu mäsa a ohrievaniu citlivých pokrmov	1 hod. 30 min
600 W	k ohrievaniu a vareniu jedál	1 hod. 30 min
900 W	k ohrievaniu tekutín	30 minút

**Nastavenie mikrovlnnej rúry v kombinácii s druhom ohrevu**

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na kombinovanie s mikrovlnami.

Nastavovať môžete výkony od 90 do 360 wattov.


Vhodné druhy ohrevu:

 4D – Horúci vzduch
 Horný a dolný ohrev
 Gril s cirkuláciou vzduchu
 Gril, veľká plocha
 Gril, malá plocha

1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov.
2. Zvoľte si pole „Kombinácia s mikrovlnami“.
3. Dostanete návrh na druh ohrevu, teplotu, výkon mikrovln a dobu trvania.
4. Ťuknite do príslušného pola a požadované hodnoty nastavte otočným vľočíom.
5. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop. Plynutie času možno sledovať na displeji.

Hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť. Pritom ťuknite do príslušného pola a požadované hodnoty nastavte otočným vľočíom.

**Nastavená doba uplynula**

Zaznie signál. Mikrovlnná rúra prestala pracovať. Na displeji je údaj I→ 0min 00s a v stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončené“. Tón signálu možno predčasne zresetovať tlačidlom .

Ak by ste chceli ešte raz nastaviť výkon mikrovln, ťuknite na príslušné pole a zadajte dobu trvania. Prevádzka bude pokračovať.

**Prerušenie prevádzky**

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

Otvorte dvierka spotrebiča: prevádzka sa preruší. Zatvorte dvierka: Prevádzka sa znovu rozbehne.

**Zastavenie prevádzky**

Stlačte tlačidlo on/off.

## Nastavenie mikrovlnnej rúry

Aby ste dosiahli s mikrovlnnou rúrou optimálny výsledok, zasuňte rošt vždy do zásuvnej výšky 2.

1. Stlačte tlačidlo Menu.  
Otvorí sa menu režimov.
2. Zvoľte si pole „Mikrovlna“.  
Dostanete návrh na výkon mikrovlnn a dobu trvania prevádzky.
3. Výkon mikrovlnn a/alebo dobu trvania nastavte pomocou otočného voliča.
4. Mikrovlnnú rúru uveďte do prevádzky tlačidlom štart/stop. Plynutie času možno sledovať na displeji .

Hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť. Pritom ťuknite do príslušného pola a požadované hodnoty nastavte otočným voličom.

### Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Mikrovlnná rúra prestala pracovať. Na displeji je údaj |→| a v stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončené“. Tón signálu možno predčasne zresetovať tlačidlom ☺

Ak by ste chceli ešte raz nastaviť výkon mikrovlnn, ťuknite na príslušné pole a zadajte dobu trvania. Prevádzka bude pokračovať.

### Prerušenie prevádzky

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

Otvorte dverka spotrebiča: prevádzka sa preruší. Po zatvorení dveriek stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka bude pokračovať.

### Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

## Sušenie

V režime „Sušenie“ sa zohreje priestor na pečenie a vlhkosť v priestore sa vyparí. Funkciu sušenia použite po každej prevádzke mikrovlnnej rúry.

1. Stlačte tlačidlo Menu.  
Otvorí sa menu režimov.
2. Zvoľte režim „Sušenie“.
3. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop.  
Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Na 1 až 2 minúty otvorte dverka spotrebiča, aby mohla vlhkosť uniknúť.



## Nastavenie sabat

Nastavením sabat môžete nastaviť čas trvania až na 74 hodín. Počas tohto času zostane jedlo v priestore na pečenie teplé, bez toho, aby ste ho museli zapínať a vypínať.

### Spustenie nastavenia sabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktivované „Nastavenie sabat“.

~ "Základné nastavenia" na strane 17

Pri hornom/dolnom ohreve je udržiavaná v priestore na pečenie teplota medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.  
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočte otočným voličom doľava a vyberte druh ohrevu „Nastavenie sabat“.
3. Ťuknite na návrh teploty a teplotu nastavte otočným voličom.
4. Tlačidlom ☺ otvorte menu časových funkcií a ťuknite na pole „Čas trvania“. Bude navrhnuté 25:00 hodín.
5. Požadovaný čas trvania nastavte otočným voličom.
6. Štart vykonajte tlačidlom štart/stop.  
V stavovom riadku možno sledovať ubiehajúci čas.

### Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Priestor na pečenie už neheje.

V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončené“.

### Posunutie času ukončenia

Posunutie času ukončenia už nie je možné.

### Ukončenie nastavenia sabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa zrušia. Môžete ich znovu nastavovať.


## Funkcia čistenia

V režime „Samočistenie“ možno bez námahy vyčistiť priestor na pečenie. Priestor na pečenie sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky po pečení, grilovaní a pečení zhoria.

Voliť si môžete z troch stupňov čistenia.


Stupeň	Stupeň čistenia	Doba trvania
1	ľahký	cca. 1 hod. 15 min.
2	stredný	cca. 1 hod. 30 min.
3	intenzívny	cca. 2 hodiny

Čím väčšie a staršie je znečistenie, o to vyšší musí byť stupeň čistenia. Stačí, ak priestor na pečenie vyčistíte každé dva až tri mesiace. Podľa potreby možno čistiť aj častejšie. Pri čistení spotrebujete cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.

**Upozornenie:** Pre Vašu bezpečnosť sa dvierka priestoru na pečenie automaticky zablokujú. Otvoriť sa budú môcť znovu až vtedy, keď zhasne symbol blokovania  v stavovom riadku. Počas čistenia nesvieti osvetlenie v priestore na pečenie.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia

- Priestor na pečenie je počas funkcie čistenia veľmi horúci. Dvierka spotrebiča neotvárajte a ani neposúvajte blokovací hák rukou. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič je počas funkcie čistenia mimoriadne horúci. V žiadnom prípade sa nedotýkajte dvierok. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

### Pred funkciou čistenia

Pri čistení môžete súčasne čistiť príslušenstvo, napr. univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Príslušenstvo zasuňte do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dvierka spotrebiča a okrajové plochy priestoru na pečenie okolo tesnenia. Tesnenie nedrhňte.

**Poznámka:** Funkciou čistenia môžete súčasne čistiť aj dodávané smaltované príslušenstvo. Čistiť nie je možné rošty. Rošty nie sú vhodné pre funkciu čistenia a zmenili by farbu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné pre funkciu čistenia, nájdete v tabuľke špeciálneho príslušenstva.

~ "Príslušenstvo" na strane 11

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky pokrmov, tuk a štava z mäsa sa môžu počas vykonávania funkcie čistenia zapáliť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z priestoru na pečenie a z príslušenstva hrubé nečistoty.

- Spotrebič je počas funkcie čistenia mimoriadne horúci. Na rukoväť dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, napr. utierky. Dajte pozor na to, aby predná strana spotrebiča nebola zakrytá. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.



### Varovanie

#### Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!


Spotrebič je počas vykonávania funkcie čistenia veľmi horúci. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa ničí a vznikajú jedovaté plyny. Plechy a formy z nepriľnavou vrstvou nikdy nečistite funkciou samočistenia. Čistite len smaltované príslušenstvo.

### Nastavenie samočistenia


1. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov.
2. Zvoľte režim „Samočistenie“. Navrhne sa stupeň čistenia 3. Čistenie môžete okamžite spustiť tlačidlom štart/stop alebo
3. môžete otočným voličom nastaviť iný stupeň čistenia.
4. Čistenie spustíte tlačidlom štart/stop.

Krátko po štarte sa zablokujú dvierka priestoru na pečenie Symbol blokovania  H v stavovom riadku sa zobrazí, v stavovom riadku vľavo vedľa ubiehajúceho času. Dvierka priestoru na pečenie sa budú môcť otvoriť znovu až vtedy, keď zhasne symbol  v stavovom riadku.

#### Po ukončení čistenia

Zaznie signál. Priestor na pečenie už nehreje. V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončené“. Signál môžete vypnúť tlačidlom . Na paneli displeja sa objaví „Pristroj sa ochladzuje“.

#### Prerušenie čistenia

Rúru na pečenie vypnite tlačidlom on/off. Dvierka priestoru na pečenie sa budú môcť otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol  v stavovom riadku.

#### Zmena stupňa čistenia

Po štarte už nie je možné zmeniť stupeň čistenia.

#### Čistenie môžete nechať prebehnúť v noci

V kapitole Nastavenia času si môžete prečítať, ako zmeniť čas ukončenia. Takto budete môcť rúru na pečenie používať kedykoľvek cez deň.

→ viz „Časové funkcie“ na str. 15

### Po vykonaní funkcie čistenia

Keď priestor na pečenie vychladne, zotrite zostávajúci popol v priestore, na príslušenstve, stojanoch a v priestore dvierok spotrebiča vlhkou handrou.

Po čistení sa môžu vyskytnúť na vyťahovacích lištách farebné zmeny. Na funkciu to nemá žiadny vplyv. Lišty utrite vlhkou handrou. Potom lišty niekoľkokrát vytiahnite a zasuňte.



Počas čistenia sa zafarbí rám na vnútornej strane dvierok spotrebiča. Tento jav je normálny a nemá žiadny vplyv na funkciu. Sfarbenie možno odstrániť kefou na nerezovú oceľ.



## Čistiace prostriedky

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Ako spotrebič správne ošetrovať a čistiť, Vám vysvetlíme v tejto časti.

### Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Podľa typu spotrebiča nemusi Váš spotrebič mať všetky uvedené časti.

#### Pozor!

##### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- žiadne silné čistiace prostriedky obsahujúce alkohol,
- tvrdé drsné drôtenky alebo čistiace spongie
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na čistenia teplom.

Nové penové utierky pred prvým použitím dôkladne vyperte.

**Tip:** Osobitne odporúčané čistiace a ošetrovacie prostriedky môžete kúpiť v zákazníckom servise. Dodržiavajte údaje výrobcu.

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič dosahuje vysoké teploty. Nedotýkajte sa horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie ani výhrevných telies. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
<b>Predná časť spotrebiča</b>	
Nerezové čelo	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Škrvny od vody, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte. Pod takými škrvnami by sa mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne prostriedky na ošetrovanie nerezových plôch, vhodné pre teplé povrchy. Prostriedky na ošetrovanie nanášajte tenkou mäkkou utierkou.
Plast	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou.

Ovládací panel	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Sklo v dvierkach	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drsné drôtenky z nerezovej ocele.
Rukoväť na dvierkach	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Ak sa na rukoväť dostane prostriedok na odvápnenie, ihneď ho utrite. Inak sa tieto flaky už nebudú dať odstrániť.

#### Vnútrotný priestor

Smaltované plochy	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Zapečené zvyšky jedál zmäčíte vlhkou utierkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite nerezovú čistiacu špirálu alebo prostriedok na čistenie rúr na pečenie. Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby sa vysušil. Najvhodnejšie je využiť funkciu čistenia. ~ "Funkcia čistenia" na strane 20
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite prostriedok na čistenie rúr na pečenie.
Kryt dvierok z nerez	Čistič na nerez: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte prostriedky na ošetrovanie nerezovej ocele. Pri čistení odoberte kryt dvierok.
Vnútrotný rám dvierok z nerez	Čistič na nerez: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Možno ním odstraňovať farebné flaky. Nepoužívajte prostriedky na ošetrovanie nerezovej ocele.
Stojany	Teplý roztok na umývanie: Namočte a vyčistite utierkou na umývanie a kefou.
Teleskopický výsuv	Teplý roztok na umývanie: Vyčistíte utierkou na umývanie alebo kefou. Neodstráňajte mazací tuk z vyťahovacích líšt, najlepšie čistič zasunutý. Nečistiť v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplý roztok na umývanie: Namočte a vyčistíte utierkou na umývanie alebo kefou. Pri silnom znečistení použite nerezovú čistiacu špirálu.

#### Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane spotrebiča sú spôsobené rôznymi materiálmi, ako napr. sklo, plast alebo kov.

- Tiene na presklených dverkách, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné reflexy od osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. To môže viesť k vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nemá žiadny vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je nijako narušená.

## Udržiavajte spotrebič v čistote

Aby sa nevytvárali žiadne ťažko odstrániteľné nečistoty, udržiavajte spotrebič v čistote s obratom odstraňujte všetky nečistoty.

### Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Takto sa nebudú môcť nečistoty zapiečiť.
- Škrvy od vápnika, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov použite univerzálnu panvicu.
- Na pečenie mäsa používajte vhodné nádoby, napr. pekáč s poklopom.

## Stojany

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako vyvesiť a vyčistiť stojany.

## Vyvesenie a zavesenie stojanov

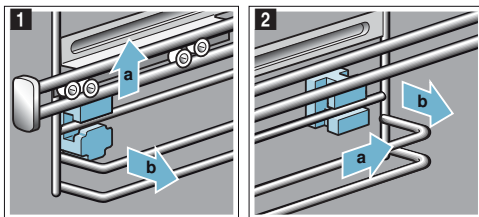
### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

Stojany sa veľmi zohrievajú. Nedotýkajte sa horúcich stojanov. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

### Vyvesenie stojanov

1. Stojan potlačte vpredu nahor a vyveste ho (obrázok 1).
2. Potom celý stojan posuňte trochu dozadu a vyberte ho (obrázok 2).

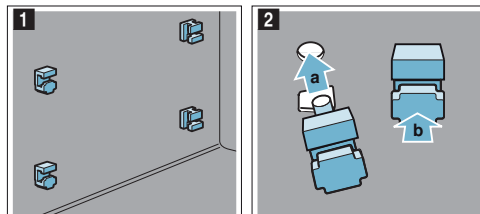


Stojan vyčistite umývacím prostriedkom a špongiou. Na nepoddajné nečistoty použite kefu.

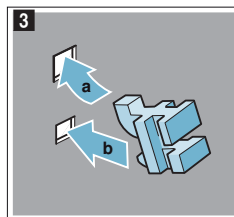
### Zastrčenie úchytiak

Ak Vám pri vyberaní stojanov vypadli úchytky, musíte ich znovu zastrčiť.

1. Predné a zadné úchytky sú rôzne (obrázok 1).
2. Predné úchytky s hákom nahor vložte do okrúhleho otvoru, dajte ich trochu šikmo, dole zaveste a znovu vyrovnejte (obrázok 2).



3. Zadné úchytky zaveste s hákom do horného otvoru a zatlačte do dolného otvoru (obrázok 3).

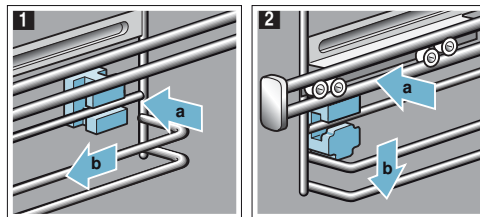


### Zavesenie stojanov

Dbajte na to, aby pri vešaní bola skosená hrana na stojane hore.

Stojany možno zavesiť buď vpravo alebo vľavo. Vytáhovacie lišty sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Stojany navlečte vzadu hore a dole a potiahnite dopredu (obrázok 1).
2. Potom ich vpredu zastrčte a zatlačte nadol (obrázok 2).



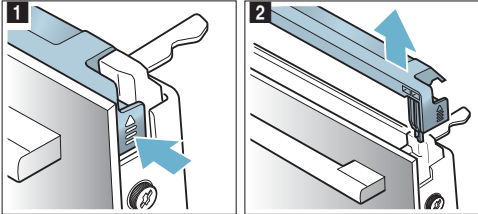
## Dvierka spotrebiča

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako vyčistiť dvierka spotrebiča.

### Odobratie krytu dvierok

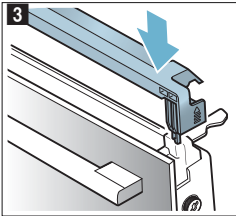
Nerezová vložka v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Na dôkladné vyčistenie je možné kryt sňať.

1. Trochu otvorte dvierka spotrebiča.
2. Pritlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2). Dvierka spotrebiča opatrne zatvorte.



**Upozornenie:** Nerezovú vložku v kryte vyčistíte čističom na nerezovú oceľ. Zvyšnú časť krytu vyčistíte umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

4. Dvierka spotrebiča opäť trochu otvorte. Nasadte kryt a pritlačte ho, aby počuteľne zaklapol (obrázok 3).



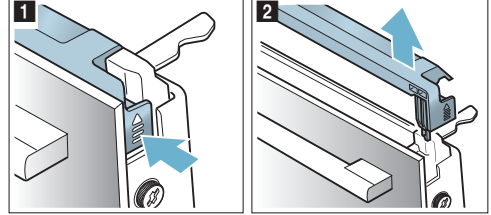
5. Dvierka spotrebiča zatvorte.

### Demontáž a montáž sklenenej výplne

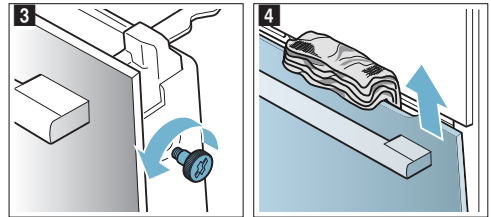
Na lepšie čistenie môžete sklenenú výplň vymontovať z dvierok spotrebiča.

#### Demontáž na spotrebiči

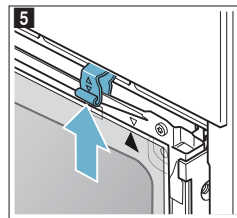
1. Trochu otvorte dvierka spotrebiča.
2. Pritlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky vpravo a vľavo na dvierkach spotrebiča (obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka znovu zatvoríte, jednoducho do nich zacvaknite niekoľkokrát preloženú kuchynskú utierku (obrázok 4). Čelné sklo vytiahnite smerom nahor a s rukoväťou dvierok nadol ho položte na rovnú plochu.



6. Pripevňovacie svorky na prostrednom skle tlačte smerom nahor, nevyberajte (obrázok 5). Pevne držte sklo rukou. Vyberte sklo.



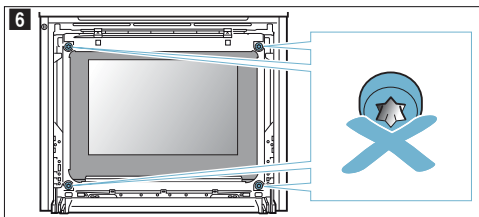
Sklá vyčistíte čističom skiel a mäkkou utierkou.

**⚠ Varovanie**

**Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia!**

Po otvorení skrutiek už nie je garantovaná bezpečnosť spotrebiča. Môže unikáť mikrovlnná energia. Skrutky nikdy nevytáčajte.

Štyri čierne skrutky sa nesmú odskrutkovať (obrázok 6).



**⚠ Varovanie**

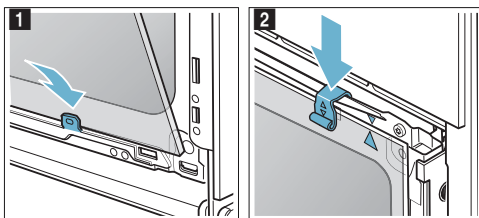
**Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškrabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo drhnuce čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dvierok a môžu sa zaseknúť. Nesiahajte do priestoru závesov.

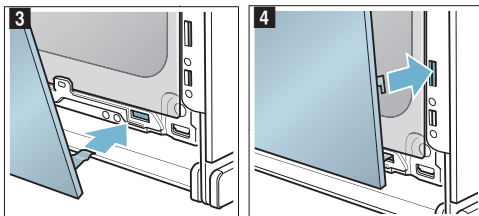
**Montáž na spotrebič**

Pri zabudovaní vnútorného skla dbajte na to, aby šípka bola vpravo hore na skle, a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

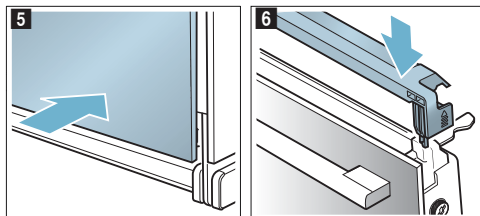
1. Stredné sklo nasadíte dole do úchytky (obrázok 1) a hore zatlačíte.
2. Obidve úchytky stlačíte nadol (obrázok 2).



3. Čelné sklo vložte dole do úchytiak (obrázok 3).
4. Čelné sklo zatvárajte tak, aby sa obidva háky ocitli oproti otvoru (obrázok 4).



5. Pritlačte dole čelné sklo, až kým počuteľne nezaklapne (obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča trochu otvorte a vyberte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vpravo a vľavo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadíte a pritlačte kryt, až kým počuteľne nezaklapne (obrázok 6).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

**Pozor!**

Priestor na pečenie môžete začať znovu používať, až keď sú sklá riadne vmontované.




## Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, pokúste sa pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami.

**Upozornenie:** Ak sa Vám jedlo nepodarí pripraviť optimálne, pozrite sa do tabuľkovej časti návodu. Tu nájdete veľa tipov a drobných rád.

### Tabuľka porúch

Pri chybových hláseniach s E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa znovu zobrazí hlásenie, zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Pokyn/odstránenie
Spotrebič nefunguje	Poškodená poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú iné spotrebiče.
Nie je možné otvoriť dverka, na displeji sa zobrazí symbol  .	Dverka spotrebiča sú zablokované, pokiaľ priestor na pečenie nevychladne.	Počkajte, kým nezhasne symbol  .
Nie je možné obsluhovať spotrebič, na displeji sa zobrazí symbol  .	Je aktivovaná detská poistka	Tlačítko  stláčajte tak dlho, kým symbol nezhasne.
Rúra na pečenie neheje a na displeji je nápis "Zapnutý demo režim"	Prístroj sa nachádza v demo režime	Vypnite poistku v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ju znovu zapnite. Spotrebič zapnite a v nastaveniach si zvolte "Vypnúť demo režim".
Vypadlo osvetlenie priestoru na pečenie	Chybná LED	Zavolajte zákaznícky servis.

### Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Ak by bol spotrebič nežiaduco dlho v prevádzke, automaticky ukončí prevádzku, ak nie je nastavená žiadna doba a nastavenie sa dlhšiu dobu nemenilo.

Ak sa tak stane, riadi sa podľa nastavenej teploty alebo grilovacieho stupňa.

Spotrebič hlási na displeji, že sa prevádzka automaticky ukončí. Následne sa jeho prevádzka preruší.

Aby ste mohli spotrebič znovu používať, najprv ho vypnite. Následne ho znovu zapnite a nastavte požadovaný režim.

Aby sa spotrebič nevypol, napr. pri veľmi dlhom čase prípravy, nastavte dobu trvania. Spotrebič hreje, až kým neuplynú nastavená doba.

~ "Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného elektrického kábla a plynového vedenia môže vykonávať iba nami vyškolený technik servisnej služby. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

### Žiarovky v priestore na pečenie

Na osvetlenie priestoru na pečenie je Váš spotrebič vybavený jednou alebo viacerými LED žiarovkami s dlhou životnosťou.

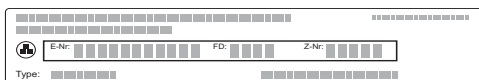
Ak by sa napriek tomu raz poškodila žiarovka LED alebo kryt žiarovky, zavolajte zákaznícky servis. Kryt žiarovky sa nesmie sňať.

## Zákaznícky servis

Ak by ste potrebovali spotrebič opraviť, je tu pre Vás zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aj aby sme zabránili zbytočným výjazdom technikov.

### Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)


Aby sme sa mohli o Vás kvalifikovane postarať, uveďte nám pri telefonáte kompletné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítek s číslami nájdete, keď tvoríte dvierka spotrebiča.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Below the grid, there are three fields: 'E-Nr.', 'FD-Nr.', and 'Z-Nr.'. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by another grid of small squares.

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.	FD-Nr.

**Zákaznícky servis** 

Zoberte do úvahy, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu nie je zadarmo ani počas záručnej doby.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu, resp. v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Dôverujte kompetencii výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre Váš spotrebič.

## Jedlá

V režime „Jedlá“ môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič Vám vyberie optimálne nastavenie.

### Poznámky k nastaveniam

- Výsledok je závislý od kvality potravín a od veľkosti a druhu nádoby. Aby bol výsledok varenia optimálny, používajte len bezchybné potraviny a mäso s teplotou chladničky. U mrazených potravín používajte len potraviny priamo vybrané z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách dostanete návrhy teploty, druhu ohrevu a doby varenia. Teplotu a dobu varenia môžete meniť podľa svojich potrieb.
- U iných jedál musíte zadať po výzve hmotnosť. Ak Vás spotrebič nevyzve k niečomu inému, zadávajúce vždy celkovú hmotnosť. Spotrebič pritom za Vás nastaví čas a teplotu. Nastavenie hmotností mimo plánovaný hmotnostný rozsah nie je možné.
- U pečených jedál, u ktorých spotrebič za Vás vykoná výber teploty, môžete vkladať teploty do 300 °C. Dbajte pri tom na to, aby ste použili riad s dostatočnou tepelnou odolnosťou.
- Dostanete pokyny týkajúce sa napríklad riadu, výšky zasunutia alebo pridávania tekutín u mäsa. Niektoré jedlá vyžadujú pri varení, napr. obracanie alebo miešanie jedla. Zobrazí sa Vám to krátko po štarte na displeji. V správny čas Vám to pripomenie signál.
- Poznámky k vhodnému riadu a tipy a triky pre prípravu jedla nájdete na konci návodu na použitie. ~ "Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 27

### Mikrovlnná rúra

Pri príprave niektorých pokrmov je automaticky aktívovaná mikrovlnná rúra. Pomocou mikrovlnnej rúry sa značne skráti doba prípravy pokrmu, a to takmer na polovicu. Rúra Vás upozorní na to, aby ste použili nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry. V kapitole, ktorá sa venuje používaniu mikrovlnnej rúry, nájdete pokyny pre použitie správnych nádob. → viz „Mikrovlnná rúra“ na str. 18


### Výber pokrmov a nastavení

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Vyberte režim „Pokrmy“.  
Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
3. Pomocou otočného voliča zvolíte požadovaný program.
4. Kliknite na políčko „Ďalší“.
5. Pomocou otočného voliča vyberete pokrm.

Program Vás prevedie celým postupom nastavenia Vami zvoleného jedla. Vždy len ťuknite na pole „Ďalej“. Po vykonaní všetkých nastavení, spustíte program tlačidlom štart/stop.

**Upozornenie:** Spotrebič Vás upozorní, ak je priestor na varenie pre Vaše jedlo ešte príliš teplý.

### Program skončil

Zaznie signál. V stavovom riadku sa zobrazí oznam „Ukončené“. Rúra na pečenie už neheje. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom .

Ak nie ste s výsledkom varenia spokojný, môžete dobu varenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dovariť“. Bude Vám navrhnutá doba, ktorú ale môžete zmeniť. Ak ste s výsledkom varenia spokojný, ťuknite na pole „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

### Zastaviť program

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa vynulujú. Môžete ich nanovo nastaviť.

### Posunutie času ukončenia

U niektorých jedál je možno posunúť čas dokončenia. Ak je to možné, pozrite si Časové funkcie ~ "Časové funkcie" na strane 15

Ak ste nastavili čas ukončenia, prejde displej do čakacej doby. V stavovom riadku sa zobrazuje čas, kedy sa spustí prevádzka. Nie je možné zmeniť žiadne nastavenia. Nezabudnite, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú zostať dlho v priestore na pečenie.

## Testovali sme v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber jedál a k nim optimálne nastavenia. Ukážeme Vám, ktorý druh ohrevu a ktorá teplota je pre vaše jedlo najideálnejšia. Získate informácie o vhodnom príslušenstve a o výške, do ktorej ho treba zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a prípravy jedla.

**Upozornenie:** Pri príprave potravín môže vzniknúť v priestore na pečenie veľa vodnej pary. Váš spotrebič je energeticky veľmi účinný a do vonkajšieho priestoru uniká len málo tepla. Vzhľadom na veľký rozdiel teplôt medzi vnútorným priestorom spotrebiča a jeho vonkajšími časťami, môže sa tvoriť kondenzovaná voda na dvierkach, na ovládacom paneli alebo na čelách susediaceho nábytku. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Množstvo kondenzátu možno znížiť predhrievaním alebo opatrným otváraním dvierok.

### Silikónové formy

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

Ak chcete napriek tomu používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje o množstvách a v receptoch sa môžu líšiť.

### Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám. Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôsobené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnami, môže sa čas pečenia podstatne skrátiť.

V kombinovanej prevádzke môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je forma zvonku čistá. Upravte polohu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovln. Doba pečenia sa predlži.

Ak použijete formy z plastu, keramiky alebo skla, doba pečenia uvedená v tabuľkách sa skráti. Koláče hneď uospodu menej.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami je možné len v jednej rovine.

## Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výšky zasunutia:

- vysoké koláče vo forme: výška 2
- koláče na plechu: výška 3

### Pečenie na viac úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté koláče na plechoch alebo vo formách však nemusia byť aj súčasne hotové.

Pečenie v dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3  
plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
prvý rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pečenie v troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5  
univerzálna panvica: výška 3  
plech na pečenie: výška 1

Pečenie v štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie  
prvý rošt: výška 5  
druhý rošt: výška 3  
tretí rošt: výška 2  
štvrtý rošt: výška 1

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

## Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

### Rošt

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

Pre šťavnaté koláče použite univerzálnu panvicu, aby pretiekajúca šťava neznečistila priestor na pečenie.

## Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Vo svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo nehnedne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použijete horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

## Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane prstrihajte.

## Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne koláče a drobné pečivo optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnednutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Koláče a drobné pečivo sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebudú prepečené.




Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skrátime uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.




Pre vybrané jedlá je predhriatie potrebné a je uvedené v tabuľke.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch pre koláče a drobné pečivo na konci tabuľky..

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  stupeň pizza

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
<b>Koláče vo formách</b>						
Trený koláč, jednoduchý	Bábovková, hranatá forma	2		150-170	-	50-70
Trený koláč, jednoduchý	Bábovková, hranatá forma	2		160-180	90	30-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Bábovková, hranatá forma	3+1		140-150	-	60-80
Trený koláč, jemný	Bábovková, hranatá forma	2		150-170	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Bábovková, hranatá forma	2		160-180	-	40-60
* predhriať						
**5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu						



Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Bábóvková forma	2		160-180	90	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	-	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Otváracia forma Ø26 cm	2		150-170	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Koláč „Schweizer Wähe“	Plech na pizzu	3		170-190	-	45-55
Tarte	Tarte forma, biely plech	3		190-210	-	30-45
Kysnutá bábovka	Bábóvková forma	2		150-170	-	50-70
Kysnutý koláč v otváracíj forme	Otváracia forma Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Piškóťový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170*	-	20-30
Piškóťová torta, 3 vajcia	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piškóťová torta, 6 vajec	Otváracia forma Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
<b>Koláče na plechu</b>						
Trený koláč s oblohou	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-40
Trený koláč, 2 úrovně	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		140-160	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-190	-	25-35
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou, 2 úrovně	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		160-170	-	35-45
Krehký koláč so šťavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3		160-180	-	55-75
Koláč „Schweizer Wähe“	Univerzálna panvica	3		170-190	-	45-55
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Univerzálna panvica	3		160-180*	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou oblohou, 2 úrovně	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatou oblohou	Univerzálna + Plech na pečenie	3		180-200	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatou oblohou, 2 úrovně	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		150-170	-	45-60
Vianočka	Plech na pečenie	2		160-170	-	25-35
Piškóťová roláda	Plech na pečenie	3		180-190*	-	15-20
Štola z 500 múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	45-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	2		170-180	-	50-60
Závin, mrazený	Univerzálna panvica	3		200-220	-	35-45
Závin, mrazený	Univerzálna panvica	3		200-220	90	20-25
<b>Drobné pečivo</b>						
Drobné pečivo**	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Drobné pečivo**	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovně**	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		150*	-	30-40
Drobné pečivo, 3 úrovně**	Univerzálna + Plech na pečenie	5+3+1		140*	-	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	-	15-20
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	25-40
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovně	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		150-170	-	25-40

\*predhriať

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

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálna	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	30-40
Pečivo z odp. cesta, 2 úrovne	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		190-210	-	35-45
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		160-180	-	20-30
<b>Koláčiky</b>						
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo**	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne**	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne**	Plech na pečenie + Univerzálna	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčiky	Plech na pečenie	3		140-160	-	15-30
Koláčiky, 2 úrovne	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		140-160	-	15-30
Koláčiky, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálna	5+3+1		140-160	-	15-30
Bezé	Plech na pečenie	3		80-90*	-	120-150
Bezé, 2 úrovne	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		80-90*	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálna + Plech na pečenie	3+1		90-110	-	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálna	5+3+1		90-110	-	30-45
*predhriať						
**5 min. predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu						

### Tipy pre koláče a drobné pečivo

Chcete vedieť, či je koláč prepečený	Zapichnete špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržujte prísady a pokyny na prípravu uvedené v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte iba dno otváraciej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa počas pečenia zlepjuje.	Vzdialenosť medzi jednotlivými kúskami by mala byť cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zhnede po celom povrchu.
Koláč je veľmi suchý.	Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Ak sú výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je hore príliš svetlý, ale dole príliš tmavý.	Nabudúce ho zasuňte o úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale dole príliš svetlý.	Nabudúce ho zasuňte o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč v hranatej forme alebo truhliku je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stene, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce nastavte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.

Pečivo nerovnomerne zhnedlo.	Nastavte nižšiu teplotu. Prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vhodne odrežte. Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi v zadnej stene priestoru na pečenie. Pri pečení drobného pečiva by sa mali mať jednotlivé kúsky rovnakú výšku a hrúbku..
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viac úrovniach vždy používajte 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne aj hotové.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený .	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu.
Koláč sa neuvoľní pri preklopení.	Nechajte koláč po pečení ešte 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále neuvoľnil, uvoľnite opatrne nožom ešte raz okraj. Opäť preklopte koláč a formu zakryte viackrát mokrou, studenou utierkou. Nabudúce potrite formu tukom a pospte strúhankou.

## Chlieb a žemle

Váš spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výšky zasunutia:

- vysoké pečivo vo forme: výška 2
- pečivo na plechu: výška 3

#### Pečenie v dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté koláče na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

- univerzálna panvica: výška 3  
plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
prvý roš: výška 3  
druhý roš: výška 1

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

#### Rošt

Rošt zasuňte s vyzrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

#### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo nehnedne rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použijete horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

### Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrihnite.

### Mrazené výrobky

Nepoužívajte silne zľadovatené zmrazené výrobky. Ľad z jedla odstráňte.

Zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerne zhnednutie zostane aj po pečení.

### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne chleby a žemle optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvádzané rozpätia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnednutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Chlieb a žemle sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebudú prepečené.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút. Pre vybrané jedlá je predhriatie potrebné a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa najlepšie vydaria, ak sa pečú v niekoľkých krokoch. Uvedené sú v tabuľkách.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cestá platia tak pre cestá na plech na pečenie, ako aj pre cestá v truhlíkovej forme.






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


















Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

### Pozor!

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu a nekladte na jeho dno nádobu s vodou. Zmeny teplôt by mohli poškodiť smalt.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  grilovanie na veľkej ploche
-  funkcia coolStart

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
<b>Chlieb</b>					
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna p. alebo truhlíková forma	2		180-200*	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Truhlíková forma	2		220*	10
				180	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	40-50
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		220*	10
				180	35-40
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	40-50
Turecký chlieb	Univerzálna panvica	3		250-270	20-25
<b>Žemle</b>					
Zapekačky alebo bagety, predpečené**	Univerzálna panvica	3		-	-
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	15-20
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170*	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Bagety, predpečené, chladené**	Univerzálna panvica	3		-	-
<b>Žemle, mrazené</b>					
Zapekačky alebo bagety, predpečené **	Univerzálna panvica	3		-	-
Lúhované pečivo, spracované cesto**	Univerzálna panvica	3		-	-
Croissant, spracované cesto	Univerzálna panvica	3		170-190	30-35
<b>Toasty</b>					
Toasty zapečené, 4 kusy	Rošt	3		190-210	10-15
Toasty zapečené, 12 kusy	Rošt	3		230-250	10-15
Toasty opekané (nepredhrievať)	Rošt	5		3	3-5

\* predhrievať

\*\*Dodržujte údaje z obalu

## Pizza, slané koláče a pikantné koláče

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu pizze, slaných a pikantných koláčov. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Pozornosť venujte aj pokynom v časti venovanej cestám.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnami, môže sa čas pečenia podstatne skrátiť.

V kombinovanej prevádzke môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, skontrolujte, či je forma zvonku čistá. Upravte polohu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovln. Doba pečenia sa predlží.

Ak použijete formy z plastu, keramiky alebo skla, doba pečenia uvedená v tabuľkách sa skráti. Pikantné koláče hneď zospodu menej intenzívne.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnami je možné len v jednej rovine.

### Výšky zasúvania

Používajte uvedené výšky zasúvania.

#### Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni používajte nasledovné výšky zasunutia:

- pečivo vo forme: výška 2
- pečivo na plechu: výška 3

#### Pečenie na viac úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté pečivá na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

Pečenie v dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
prvý rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie  
prvý rošt: výška 5  
druhý rošt: výška 3  
tretí rošt: výška 2  
štvrtý rošt: výška 1

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo s odsadením nad sebou do priestoru na pečenie.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

#### Rošt

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

#### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča. Pre pizzu s veľkou oblohou použite univerzálnu panvicu.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú trnivé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo nehnede rovnomerne. Ak chcete piecť v týchto formách a použijete horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

#### Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrhnite.

### Mrazené výrobky

Nepoužívajte silne zľadovatené zmrazené výrobky. Ľad z jedla odstráňte.

Zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerne zhnedenutie zostane aj po pečení.

### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne jedlá optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvádzané rozpätia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnedeniu. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Jedlo by bolo upečené len zvonku, zvnútra ale prepečené nebude.



Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skrátime uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.



Pre vybrané jedlá je predhriatie potrebné a je uvedené v tabuľke.
























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

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

## Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev

-  stupeň pre pizzu
-  funkcia coolStart

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
<b>Pizza</b>						
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univerzálna p. + Plech na pečenie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	-	20-25
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-	-
<b>Pizza, mrazená</b>						
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálna panvica	2		200-220	90	15-25
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálna panvica	2		180-200	90	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-	-
Pizza-bageta, 2 kusy	Univerzálna panvica	2		180-200	90	10-20
Mini-pizze**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Mini pizze, 9 kusov	Univerzálna panvica	2		210-230	90	10-20
Mini-pizze, priem. 7 cm, 4 úrovne	4 Rošty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Pikantné a slané koláče</b>						
Pikantný koláč vo forme	Otváracia forma Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantný koláč vo forme	Otváracia forma Ø28 cm	1		180-200	90	35-40
Slaný koláč	Tarte forma, biely plech	3		190-210	-	35-45
Odpalovaný koláč	Univerzálna panvica	3		260-280*	-	10-15
Pirohy	Forma pre náky	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzálna panvica	3		180-190	-	30-45
Burek	Univerzálna panvica	1		200-220*	-	20-30
*predhrievať						
**Dodržujte údaje z obalu						

## Náky a sufle

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu náky a sufle. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

### Príprava s mikrovlnami

Ak pripravujete jedlo s mikrovlnami alebo v kombinácii s mikrovlnami, môže sa čas pečenia podstatne skrátiť.

Vždy používajte riad odolný voči vysokým teplotám a vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny ohľadne riadu vhodného do mikrovlnných rúr.

→ viz „Mikrovlnná rúra“ na strane 18

Hotové jedlá vyberte z obalu. V nádobách vhodných do mikrovlnných rúr sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie.

### Výšky zasúvania

Používajte uvedené výšky zasúvania.

Jedlá môžete pripravovať v jednej rovine vo formách alebo v univerzálnej panvici.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálna panvica: výška 3

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Zasuňte pritom univerzálnu panvicu do výšky 2.

Súčasnou prípravou jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba do priestoru na pečenie.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

### Rošt

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

### Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

### Riad

Pre nákyp a gratiny používajte široké, ploché nádoby. V úzkych, vysokých nádobách potrebujú jedlá viac času a na povrchu sú tmavšie.

### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne nákyp a suflé optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu je závislý od

veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnednutiu. V prípade potreby nastavte budúce vyššiu hodnotu.






**Upozornenie:** Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Nákyt alebo suflé budú hotové len zvonku, zvnútra ale budú surové.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skrátime uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  Pizza stupeň
-  funkcia coolStart

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
Nákyp, pikantný, uvarené prísady	Forma pre nákyt	2		200-220	-	30-50
Nákyp, pikantný, uvarené prísady	Forma pre nákyt	2		150-170	360	20-30
Nákyp, sladký	Forma pre nákyt	2		170-190	-	40-60
Nákyp, sladký	Forma pre nákyt	2		150-170	360	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma pre nákyt	2		160-180	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma pre nákyt	2		180-200	360	20-30
Lasagne, mrazené, 400g**	Rošt	2		-	-	-
Lasagne, mrazené, 400g	Otvorená nádoba	2		200-210	180	20-25
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoké	Forma pre nákyt	2		160-190	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoké	Forma pre nákyt	2		170-190	360	20-25
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoké, 2 úrovne	Forma pre nákyt	3+1		150-170	-	60-80
Suflé	Forma pre nákyt	2		160-180*	-	35-45
Suflé	Formičky	2		170-190	-	65-75

\*predhrievať

\*\*Dodržujte údaje z obalu

## Hydina

Vaša rúra ponúka množstvo programov pre prípravu hydiny. V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých jedál.

### Pečenie na rošte

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

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča.

Podľa veľkosti a druhu hydiny nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Bude zachytávať odkvapkávajúci tuk. Neskôr môžete z neho pripraviť omáčku. Okrem toho sa takto vytvorí menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

### Pečenia v nádobe

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienené vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej hneď. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Dodržiavajte údaje výrobcu riadu.

### Neprikrytý riad

Na pečenie hydiny je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

### Príkrytý riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbajte na to, aby bola pokrievka vhodná a pekáč dobre uzatvárala. Nádoby postavte na rošt.

Pri nadvihnutí pokrievky po pečení môže z nádoby uniknúť horúca para. Pokrievku nadvihnite vzadu, aby para unikala mimo vášho tela.

Hydina môže byť chrumkavá aj v uzatvorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Hydinu možno dobre pripraviť v kombinácii s mikrovlnami. Doba pečenia sa tým podstatne skráti.

Na rozdiel od tradičnej prípravy sa riadi doba pečenia pri kombinácii s mikrovlnami podľa celkovej hmotnosti.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľkách, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte riad odolný voči vysokým teplotám a vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo hlinené hrnce sú vhodné len na pečenie bez mikrovln.

Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnnú rúru. ~ "Mikrovlnná rúra" na strane 18

### Grilovanie

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

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča. Bude zachytávať odkvapkávajúci tuk.

**Upozornenie:** Ak sú grilované kusy príliš masné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte podľa možnosti rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kusy dávajte priamo na rošt.

Grilované kusy obracajte s kliešťami na grilovanie. Ak nastoknete do mäsa vidličku, stráca šťavu a vysušuje sa.

### Upozornenia

- Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína, je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre Vašu hydinu optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabaduce vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre zasúvanie hydiny s teplotou chladničky, pripravenej na pečenie bez plinky, vkladanej do studeného priestoru na pečenie, takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať ťažšiu hydinu, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri viacerých kusoch sa orientujte, pri určení doby pečenia, podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, o to sa použije nižšia teplota a dlhšia doba pečenia. Hydinu otočte cca po ½ až 1/3 uvedenej doby.








**Upozornenie:** Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristirhajte.























#### Tipy:

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Takto bude môcť odtekať tuk.
- U kačacích prs urobte zárez do kože. Kačacie prsia neatáčajte.
- Keď obraciate hydinu, dbajte na to, aby bola najprv dole strana s prsiami resp. kožou.
- Hydina je mimoriadne chrumkavo zhnedne, ak ju ku koncu doby pečenia natriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  grilovanie na veľkej ploche
-  funkcia coolStart

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon ve W	Čas v min.
<b>Kurča</b>						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kurča, 1 kg	Príkrytá nádoba	2		230-250	360	25-35
Filety z kuracích prs, po 150g (grilovať) (5 min. predhrievať)	Rošt	4		3*	-	15-20
Filety z kuracích prs, 2 kusy po 150g (grilovať)	Otvorená nádoba	2		190-210	180	25-30
Malé kúsky kuraťa, á 250g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Malé kúsky kuraťa, 4 kusy á 250g	Otvorená nádoba	2		190-210	360	20-30
Kuracie tyčinky, nugety, mrazené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Kurča, tyčinky, nugety, mrazené, 250g	Univerzálna panvica	2		190-210	360	15-20
Celé kurča, 1,5kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Celé kurča, 1,5kg	Príkrytá nádoba	2		210-230	360	30
					180	15-25
<b>Kačica a hus</b>						
Kačica, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	90-110
Kačica, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Kačacie prsia, á 300g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Hus, 3kg	Rošt	2		170-190	180	80-90
Husacie stehná, á 350g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Husacie stehná, á 350g	Rošt	2		170-190	180	30-40
<b>Morka</b>						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	60-80
Morčacie prsia, bez kostí, 1kg	Príkrytá nádoba	2		240-260	-	80-100
Morčacie h. stehno, s kosťou, 1kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
Morčacie h. stehno, s kosťou, 1kg	Príkrytá nádoba	2		210-230	360	45-50

\*predhrievať

\*\*Dodržujte údaje z obalu

## Mäso

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu mäsa. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

### Pečenie a dusenie

Potrite chudé mäso podľa vlastnej vôle tukom alebo ho obložte pásikmi slaniny.

Kožu narežte do križa. Keď obraciate pečené mäso, dbajte na to, aby bola najprv dole strana s kožou.

Ak je pečené mäso hotové, malo by si ešte na 10 minút zostať odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Takto sa lepšie rozmiestní šťava z mäsa. Pečené mäso zabaľte prípadne do hliníkovej fólie. V uvedenom čase pečenia nie je zahnutá odporúčaná doba odpočinku.

### Pečenie na rošte

Na rošte sa stáva mäso zo všetkých strán osobitne chrumkavým.

Podľa veľkosti a druhu mäsa nalejte do univerzálnej panvice až 1/2 litra vody. Zachytí sa v ňom tuk a mäsová šťava. Neskôr môžete z toho pripraviť omáčku. Okrem toho sa takto vytvorí menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunúť. Okrem toho do výšky zasunúť, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča.

### Pečenie a dusenie v nádobách

Pečenie a dusenie v nádobách je komfortnejšie. Pečené mäso vyberiete s nádobou ľahšie z priestoru na pečenie a omáčku pripravíte priamo v nádobe.

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenenej nádobe by malo byť dno pokryté približne do výšky ½ cm.

Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a od materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Ak pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina v nádobe vyparuje. V prípade potreby tekutinu opatrne dolejte.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienené vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a tolko nezchne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Dodržiavajte údaje výrobcu riadu na pečenie.

### Neprikrytý riad

Na pečenie mäsa je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

### Prikrytý riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbajte na to, aby bola pokrievka vhodná a panvicu dobre uzatvárala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou by mala byť najmenej 3 cm. Mäso sa môže rozplínať.

Pri nadvihnutí pokrievky po pečení môže z nádoby unikáť horúca para. Pokrievku nadvihnite vzadu, aby para unikala mimo vášho tela.

Pri dusení mäso vopred podľa potreby opečte. K dusenému mäsu pridajte vodu, víno, ocot alebo podobný materiál. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Počas pečenia sa tekutina v nádobe vyparuje. Podľa potreby prilejte opatrne tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé aj v uzatvorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnami

Určité jedlá možno pripravovať v kombináciami s mikrovlnami. Doba pečenia sa tým podstatne skráti.

Na rozdiel od tradičnej prípravy sa riadi doba pečenia pri kombinácii s mikrovlnami podľa celkovej hmotnosti.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľkách, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte riad odolný voči vysokým teplotám a vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo hlinené hrnce sú vhodné len na pečenie bez mikrovln.

Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry. ~ "Mikrovlnná rúra" na strane 18

### Pozor!

Ak používate hadicu na pečenie, nezatvárajte ju kovovými klipšami. Používajte kuchynskú niť. Pre rolády nepoužívajte kovové ražne. Môžu sa vytvárať iskry.

### Grilovanie

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

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunúť. Okrem toho do výšky zasunúť, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča. Bude zachytávať odkvapávajúci tuk.

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky príliš masné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo pod rošt, ale do výšky 2.

Grilujte podľa možnosti rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky dávajte priamo na rošt.

Obracajte ich s kliešťami na grilovanie. Ak prepichnete mäso vidličkou, stráca šťavu a vysušuje sa.

### Upozornenia

- Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína, je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre Vaše mäsové jedlá optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie mäsa s teplotou chladničky do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skráťte uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kúsky pečeného mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať ťažší kus mäsa, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri viacerých kusoch sa orientujte, pri určení doby pečenia, podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím je pečené mäso väčšie, o to nižšia teplota a dlhšia doba pečenia.















Mäso otočte cca po 1/3 až 1/2 uvedenej doby.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla. Ďalšie informácie nájdete v tipoch k pečaniu, duseniu a grilovaniu v nadväznosti na tabuľku.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  grilovanie veľkej plochy
-  mikrovlny

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		220-240	360	55-65
Bravčové mäso s kožou napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		210-230	90	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Bravčové na spôsob Kasseler s kosťou, 1 kg (s trochou vody)	Prikrytá nádoba	2		210-230	-	70-90
Údené bravčové s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	360	40-50
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	5		2	-	16-20
Bravčové medailónky, 3 cm hrubé (5 Min. predhrievat)	Rošt	5		3*	-	8-12
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie filé, médium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzie filé, médium, 1 kg	Prikrytá nádoba	2		240-260	90	30-40
Hovädzie dusené mäso 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70

\* predohriať

\*\* bez otáčania

\*\*\* univerzálnu panvicu zasunúť do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm hrubý, médium (nepredhrievať)	Rošt	5		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	25-30
<b>Tefľacie mäso</b>						
Tefľacie mäso , 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	100-120
Tefľacie mäso , 1,5 kg	Príkrytá nádoba	2		200-210	90	70-80
Tefľacie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	100-120
Tefľacie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	90	60-70
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňacie stehno bez kosti, médium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, médium, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		260-280	360	30-40
Jahňacie s kostou**	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacie s kostou, 1 kg**	Otvorená nádoba	2		190-210	90	30-40
Jahňacia kotleta***	Rošt	5		3	-	12-16
Grilované párky	Rošt	4		3	-	10-15
<b>Mäsové jedlá</b>						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	360	30-40
* predohriať						
** bez otáčania						
*** univerzálnu panvicu zasunúť do výšky zasunutia 2						

### Tipy pre pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie sa silne znečisťuje.	Prípravujte svoje jedlo v zakrytom pekáči alebo použite plech na grilovanie. Pri použití plechu na grilovanie dosiahnete optimálne výsledky pečenia. Plech na grilovanie môžete kúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená a/ alebo mäso je príliš suché.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce si zvolte nižšiu teplotu alebo prípadne skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvysťe teplotu alebo po uplynutí doby pečenia zapnite na krátku dobu gril.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená.	Nabudúce si zvolte na pečenie menšiu nádobu a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce si zvolte na pečenie väčšiu nádobu a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripálilo.	Nádoba na pečenie a pokrievka sa musia k sebe hodiť a dobre sa zatvárať. Znížte teplotu a podľa potreby pridajte kvapalinu počas dusenia.
Mäso nie je prepečené.	Mäso narežte. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky mäsa položte do omáčky. Mäso dopečte len s mikrovlnami.
Grilované mäso je príliš suché.	Mäso soľte až po grilovaní. Soľ vyťahuje z mäsa vodu. Pri obracaní nepchajte do mäsa. Použite kliešte pre gril.

## Ryby

Vás spotrebič poskytuje početné druhy ohrevov na prípravu rýb. V tabuľkách nájdete optimálne nastavenia pre mnohé jedlá.

Celú rybu nie je potrebné obracať. Celú rybu zasuňte v plávajúcej polohe s chrbtovou plutvou hore do priestoru na pečenie. Nakrojený zemiak alebo malý ohňovzdorný pohár v bruchu ryby poskytnú rybe stabilitu.

Či je ryba upečená spoznáte podľa toho, že možno ľahko oddeliť chrbtovú plutvu.

### Pečenie alebo grilovanie na rošte

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol do uvedenej výšky zasunutia. Okrem toho do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod ňou, zasuňte univerzálnu panvicu so skosenou stranou k dvierkam spotrebiča.

**Upozornenie:** Ak sú hotové grilované kúsky príliš masné, nezasúvajte univerzálnu panvicu priamo do rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu mäsa nalejte do univerzálného plechu až ½ litra vody. Zachytí odkvapkávajúcu kvapalinu. Vytvorí sa menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší. Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach.

Grilujte podľa možnosti rovnaké kúsky s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Grilované kúsky dávajte priamo na rošt. Obracajte ich s kliešťami na grilovanie. Ak nastoknete do ryby vidličku, stráca šťavu a vysušuje sa.

### Upozornenia

- Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína, je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

### Pečenie a dusenie v nádobách

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa nádoba zmestí do rúry na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Ak by bola podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienené vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej hnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy. Dodržiavajte údaje výrobcu riadu na pečenie.

### Neprikrytý riad

Na pečenie celej ryby je najlepšie používať vysoké formy na pečenie. Formu postavte na rošt.

Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

### Prikrytý riad

Priestor na pečenie zostane pri príprave v prikrytom riade podstatne čistejší. Dbajte na to, aby bola pokrievka vhodná a nádobu dobre uzatvárala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžičky kvapaliny a trochu citrónovej šťavy alebo octu. Pri nadvihnutí pokrievky po varení môže z nádoby unikať horúca para. Pokrievku nadvihnite vzadu tak, aby para unikala mimo vášho tela.

Ryba môže byť chrumkavá aj v uzatvorenom pekáči. Použite k tomu pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Príprava s mikrovlnami

Rybu môžete dusiť aj s mikrovlnami.

Použite k tomu prikrytú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr alebo použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry. ~ "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Samotná chuť zostane zachovaná a môžete zachádzať šetrne so soľou a koreninami. K celej rybe pridajte jeden až tri polievkové lyžice octu alebo citrónovej šťavy.

Po varení nechajte ešte rybu 2-3 minúty odpočívať na vyrovnanie teploty.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V nádobách vhodných do mikrovlnných rúr sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie.

### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre vaše jedlá z rýb optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie ryby s teplotou chladničky do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skrátime uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.





V tabuľke nájdete údaje pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Ak chcete pripravovať ťažšiu rybu, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri viacerých rybách sa orientujte pri určení doby pečenia podľa hmotnosti najťažšej ryby. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako veľké.

















Všeobecne platí: Čím je ryba väčšia, o to sa použije nižšia teplota a dlhšia doba pečenia. Rybu, ktorá nie je v plávajúcej polohe, otočte cca po 1/3 až ½ uvedenej doby.

**Upozornenie:** Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristrihnite.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

-  horný/dolný ohrev
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  grilovanie veľkej plochy
-  mikrovlnná rúra

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	3		2	90	15-20
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Príkrytá nádoba	2		-	600 360	3 2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Otvorená nádoba	2		230-250	360	30-40
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Príkrytá nádoba	2		-	600 360	10 10-15
<b>Rybie filé</b>						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		1*	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g	Príkrytá nádoba	2		-	600 360	4 3-8
<b>Rybie kotlety</b>						
Rybie kotlety, 3 cm hrubé**	Rošt	4		3	-	10-20
<b>Ryba, mrazená</b>						
Ryba, celá 300 g, napr. pstruh	Príkrytá nádoba	2		-	600 360	5 7-12
Rybie filé, na prírodný spôsob	Príkrytá nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, na prírodné, 400 g	Príkrytá nádoba	2		-	600	10-15
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie filé, zapečené, 400 g	Otvorená nádoba	2		3	360	15-20
Rybie prsty (medzičasom obrátiť)	Univerzálna panvica	3		200-220	-	20-30
<b>Rybie jedlá</b>						
Rybie teriny, 1000 g	Terinová forma	2		-	360	20-25
* predhriať						
** Univerzálnu panvicu zasuňte nižšie do výšky 2						

## Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje k príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených zemiakových výrobkov. Nepoužívané prísušenie vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

### Príprava v kombinácii s mikrovlnami

Ak varíte v kombinácii s mikrovlnami, vždy používajte prikrytú nádobu vhodnú do mikrovlnných rúr. Ak nemáte vhodnú pokrievku pre Vašu nádobu, použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry.

Nízke jedlá sú uvarené skôr ako vysoké. Ukladajte preto jedlá čo najviac plocho do nádoby.

Obilie pri varení silne pení. Pre všetky obilninové produkty, ako napr. ryžu, používajte vysoké nádoby s pokrievkou.

Vlastná chuť jedla zostane zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zachádzať so soľou a koreninami.

Ak nenájdete pre Vaše pripravené množstvo žiadne údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas varenia podľa nasledovného pravidla: Dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Počas varenia jedlá dvakrát až trikrát zamiešajte alebo obráťte. Po zohriatí nechajte jedlá ešte dve až tri minúty odpočívať na vyrovnanie teploty.

Jedlá odovzdávajú teplo nádobe. Pri výlučne mikrovlnnej prevádzke môže byť veľmi horúca.

### Výšky zasúvania

Používajte uvedené výšky zasúvania.

### Pečenie na jednej úrovni

Riadte sa údajmi v tabuľke.

### Pečenie v dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť aj súčasne hotové.

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Prísušenie

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné prísušenie a aby bolo správne zasunuté.

### Rošt

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

### Papier na pečenie

Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristihnite.






### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne jedlá optimálny druh ohrevu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozptáí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnedenutiu. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studenej priestoru na pečenie. Ak predhrievate, skráťte uvedené časy o niekoľko minút.

Ak chcete pripravovať jedlo podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke.

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  grilovanie cirkulujúcim vzduchom
-  gril, veľká plocha
-  funkcia coolStart
-  mikrovlny

Jedlo	Prísušenie / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
<b>Zelenina, čerstvá</b>						
Zelenina, čerstvá, 250g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	6-10
Zelenina, čerstvá, 500g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	10-15
<b>Zelenina, mrazená</b>						
Špenát, 450 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	11-16
Miešaná zelenina, 250 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	8-12
Miešaná zelenina, 500 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	13-18
<b>Zeleninové jedlá</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	5		3	-	10-15

\*medzičasom raz až dvakrát zamiešať

\*\*Dodržujte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
<b>Zemiaky</b>						
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálna panvica	3		160-180	-	45-60
Pečené zemiaky, rozpolené, 1 kg	Univerzálna panvica	3		200-220	360	15-20
Ošúpané zemiaky, osolené, 250 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	8-11
Slané zemiaky, rozštvrtené, 500 g*	Prikrytá nádoba	2		-	600	12-15
<b>Zemiakové výrobky, mrazené</b>						
Zemiakové rōsti**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Krokety**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Pommes Frites**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Pommes Frites, 2 úrovne	Univerzálna p. + Plech na pečenie	3 + 1		190-210	-	30-40
<b>Ryža</b>						
Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	7-9
					180	13-16
Naturálna ryža, 250 g + 650 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	11-13
					180	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Obilie</b>						
Couscous, 250 g + 500 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	6-8
Proso celé, 250 g + 600 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukurličná kaša, 125 g + 500 ml vody*	Prikrytá nádoba	2		-	600	6-8
					180	4-7
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Prikrytá nádoba	2		-	600	11-13
					180	25-30
<b>Vajcia</b>						
Podsadené vajcia z 2 vajec	Prikrytá nádoba	2		-	360	6-8
*medzičasom raz až dvakrát zamiešať						
**Dodržujte údaje na obale						

## Dezerty

Vo Vašom spotrebiči si môžete pripraviť jogurt a rôzne dezerty.

Na prípravu s mikrovlnami používajte vždy riad vhodný do mikrovlnných rúr odolný voči vysokým teplotám. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnné rúry. ~ "Mikrovlnná rúra" na strane 18

Ak položíte nádobu na rošt, zasuňte ho s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

### Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a stojany. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. Zohrejte 1 liter mlieka (3,5% tuku) na 90 °C a nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé sklenené fľaše a prikryte fóliou na potraviny.
4. Šálky alebo sklenené fľaše postavte na dno priestoru na pečenie a nastavte podľa tabuľky.
5. Po príprave dajte jogurt ochladiť do chladničky

### Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zamiešajte vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry, podľa údajov na obale, s mliekom a cukrom. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.



Hneď, ako sa mlieko začne variť, silne zamiešajte. Opakujte to dvakrát až trikrát.

### Príprava ryže s mliekom

1. Odvážte ryžu a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
2. Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
3. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.
4. Hneď, ako sa mlieko začne variť, silne zamiešajte a výkon mikrovlnn znižte tak, ako je uvedený v tabuľke.  
Počas ďalšieho varenia niekoľkokrát zamiešajte.

### Kompót

Odvážte ovocie do nádoby pre mikrovlnnú rúru a pridajte na 100 g jednu polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a korenie. Nádobu prikryte a vykonajte nastavenie podľa tabuľky.

Počas varenia dvakrát až trikrát zamiešajte.

### Popkorn pre mikrovlnnú trúbu

Použite plochú sklenenú nádobu odolnú voči vysokým teplotám, napr. pokrievku formy pre nákyppy. Nepoužívajte porcelán alebo silne klenutý tanier.

Vrečko s popkornom položte s označenou stranou dole na nádobu. Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky. Podľa výrobu a množstva môže byť potrebná úprava času.

Aby sa popkorn nepripálil, vrečko popkornu po 1 ½ minúte vyberte a potraсте ním. Po príprave priestor na pečenie vytrite.



### ⚠ Varovanie





#### Nebezpečenstvo popálenia!

U vzduchotesne zatvorených potravín môže obal prasknúť. Vždy dodržujte údaje na obale. Pri vyberaní jedla z varného priestoru používajte chňapku.

### Odporúčané nastavené hodnoty

Používané druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  mikrovlny

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon vo W	Čas v min.
Puding z prášku*	Prikrytá nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Malé formičky	Dno varného priestoru		40-45	-	480-540
mliečna ryža, 125 g + 500 ml mlieka*	Prikrytá nádoba	2		-	600 180	10 20-25
Ovocný kompót, 500 g	Prikrytá nádoba	2		-	600	9-12
Popkorn pre mikrovlnku, 1 vrečko á 100 g**	Otvorená nádoba	2		-	600	4-6

\* v priebehu prípravy jeden až dvakrát zamiešať

\*\*na nádobu položiť uzavreté vrečko

### Šetrenie energiou ekologickými spôsobmi ohrevu

Energeticky účinnými druhmi ohrevu Horúci vzduch Eco a Horný/dolný ohrev Eco môžete pri varení ušetriť veľa energie.

Zasuňte jedlo do studeného, prázdneho varného priestoru.

Len v takomto prípade je účinná energetická optimalizácia.

Počas varenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie.

Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo Vášho spotrebiča. Je

optimálne prispôbené priestoru na pečenie a jednotlivým druhom prevádzky.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste použili vždy vhodné príslušenstvo a aby bolo správne zasunuté.

### Rošt

Rošt zasuňte s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až po doraz so skoseným okrajom k dvierkam spotrebiča.

### Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Takto ušetríte až 35 percent energie.

Lesklé nádoby z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a sú len podmienenne vhodné.

Vhodnejší je riad so smaltu, tepelne odolného skla alebo hliníkových zliatin.

Pri svetlých formách na pečenie, keramických alebo v sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a koláč nehnedne rovnomerne.

### Papier na pečenie



Použite len taký papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy primerane pristihnite.





























**Odporúčané nastavené hodnoty**

Nájdete tu hodnoty pre rôzne jedlá. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota vedie k rovnomernejšiemu zhnedenutiu. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Dobu pečenia nie je možno skrátiť vyššími teplotami. Koláče a drobné pečivo sa upečú len zvonku, zvnútra ale nebudú prepečené.

Používané druhy ohrevu:

-  Horúcu vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Trený koláč vo forme	Vencová/truhlíková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškútový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškútová torta, 3 vajcia	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškútová torta, 6 vajec	Otváracia forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Otváracia/bábovková forma	2		150-170	50-70
<b>Koláče na plechu</b>					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškútová rolka	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
<b>Drobné pečivo</b>					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Small Cakes	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Koláčiky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
<b>Chlieb a žemle</b>					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Truhlíková forma	2		200-210	35-45
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
<b>Mäso</b>					
Bravčové mäso bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	120-140
Bravčové mäso, napr. krkovička, 1,5 kg	Prikrytá nádoba	2		200-220	140-160
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Prikrytá nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená celá, celá 1,5 kg, napr. losos	Prikrytá nádoba	2		190-210	45-55
Rybie filé, na prírodný spôsob, dusené	Prikrytá nádoba	2		190-210	15-25

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované

zahrievaním na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perníky).

Typy na prípravu jedla s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.</li> <li>■ Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohnedu.</li> <li>■ Väčšie a silnejšie pečené jedlo obsahuje menej akrylamidov.</li> </ul>
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo horúcim vzduchom max. 180 °C.
Koláčiky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidov.
Hranolčky z rúry	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčky nevysušili.

## Mierny ohrev

Šetrná tepelná úprava je pomalé varenia pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj varenie pri nízkej teplote.

Je to ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky vzácne kúsky. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhoda: čas prípravy pri miernom ohreve. Počas tepelnej prípravy nemusíte mäso obracať. Počas varenia nechajte dvierka spotrebiča zatvorené, aby sa zachovala rovnomerná varná klíma.

Používajte len čerstvé a hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Odstráňte šfacy a tukové okraje. Tuk dáva pri miernom varení silnú príchuť. Použiť môžete korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po šetrnom varení možno mäso ihneď rozrezať. Nie je potrebné nechať mäso odstáť. Vďaka špeciálnej metóde tepelnej úpravy je mäso vo vnútri stále ružové, bez toho aby bolo surové alebo nedopečené.

**Upozornenie:** Pri miernom ohreve nie je možné uplatniť odloženie ukončenie varenia na neskoršiu dobu.

## Riad

Používajte ploché nádoby, napr. servírovaciu dosku z porcelánu alebo skla. Nádoby predhrejte vo varnom priestore.

Otvorenú nádobu umiestnite vždy na rošt vo výške 2. Ďalšie informácie nájdete v tipoch pre mierny ohrev za tabuľkou s nastaveniami.

Váš spotrebič disponuje miernym ohrevom. Prevádzku spustíte len pri úplne vychladnutom varnom priestore. Varný priestor s nádobou dobre vyhrievajte cca 15 minút.

Mäso na varnej platni prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Ihneď ho vložte do predhriatej nádoby. Nádobu s mäsom opäť vložte do varného priestoru a šetrne ho tepelne upravte.

## Odporúčané nastavené hodnoty

Teplota a doba pečenia pri šetrnej úprave sú závislé od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí.

Používané druhy ohrevu:

-  mierny ohrev

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min.	Teplota v °C	Čas v min.
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Filety z kuracích prs, je 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	90*	150-210
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová sviečková, 5-6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Bravčové filety, celé	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Hovädzie medailonky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	90-120
* predhriať						

Jedlo	Príslušenstvo / nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Doba opečenia v min.	Teplota v °C	Čas v min.
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie mäso (bok), 6-7 cm vysoká, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovädzie filé, celé, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailónky /rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-60
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie mäso, 4-5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Tefacie mäso, 10-15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Tefacie filé, celé, 800 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Tefacie medajlónky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	45-90
<b>Jahňacie mäso</b>						
Filé z jahňacieho chrbta, á 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kostí, médium, 1 kg viazané	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	180-240
* predhriaté						

### Tipy pre šetrné varenie

Úprava kačacích prs pomocou mieneho ohrevu.	Studené kačacie prsia položte do panvice a opečte najprv stranu s kožou. Po miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút do chrupkava.
Mäso upečené pomocou mieneho ohrevu nie je veľmi horúce.	Aby upečené mäso nevychladlo, ohrejte tanier a servirujte omáčku veľmi horúcu.

### Sušenie

Pomocou 4D-horúceho vzduchu môžete skvelo sušiť. Pri tomto spôsobe konzervovania dochádza v dôsledku odobratia vody ku koncentrácii aromatických látok.

Používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a všetko poriadne umyte. Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a vysušte ho.

Rozkrájajte ho prípadne na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpené ovocie položte na misku s reznými plochami hore. Dbajte na to, aby ovocie ako aj hríby, neležali na rošte na sebe.

Zeleninu postrúhajte a následne blanširujte. Predvarenú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošte.

Bylinky sušte so stonkami. Položte bylinky rovnomerne a ľahko nakopené na rošt.

Používajte pri sušení nasledovné výšky zasúvania:

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

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu otáčajte častejšie. Vysušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a doba sú závislé od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbke sušeného množstva sušeného materiálu. Čím dlhšie ho sušíte, tým lepšie je konzervovaný. Čím tenšie ho nakrájate, o to rýchlejšie sa sušenie skončí a o to aromatickejší zostane sušený materiál. Preto sa uvádzajú nastavenia v určitom rozpätí.

Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Jadrové ovocie (jablkové krúžky, 3 mm hrubé, á rošt 200 g)	1-2 rošty		80	5-9
Kôstkové ovocie (slivky)	1-2 rošty		80	8-10

Jedlo	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Koreňová zelenina (mrkvy), nastrúhaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	5-8
Plátky hríbov	1-2 rošty		60	6-9
Byliny, čistené	1-2 rošty		60	2-6

## Zaváranie

Vo svojom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

Poháre s chybné zavarenými potravinami môžu prasknúť.

Dodržiujte údaje týkajúce sa zavárania.

### Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaväracie poháre. Používajte len čisté a nepoškodené zaväracie gumičky odolné voči vysokým teplotám. Svorky a pružiny vopred skontrolujte.

Pri jednom zaváraní použite len zaväracie poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať maximálne šesť zaväracích pohárov s obsahom ½, 1 alebo 1 ½ litra. Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie poháre. Veká by mohli prasknúť.

Zaväracie poháre sa nesmú pri zaváraní vo varnom priestore dotýkať.

### Príprava ovocia a zeleniny.

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, resp. zeleninu podľa druhu ošúpte, odkóstkujte a nakrájajte a naplňte do zaväracích pohárov až cca 2 cm pod okraj.

### Ovocie

Ovocie plňte do zaväracích pohárov s horúcim, odpeneným cukrovým roztokom (cca 400 ml pre 1 litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru pre sladké ovocie
- cca 500 g cukru pre kyslé ovocie

### Zelenina

Zeleninu plňte do zaväracích pohárov s horúcim, prevarenou vodou.

Kraje pohárov utrite, musia byť čisté. Na sklo položte mokrú zaväraciu gumičku a veko. Poháre uzavrite svorkami. Poháre postavte do univerzálnej panvice tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavenie vykonajte podľa údajov tabuľky.

### Ukončenie zavárania

#### Ovocie

Po určitej dobe začnú v pohároch vystupovať v krátkych intervaloch bublinky. Spotrebič vypnite ihneď, ako začnú perliť všetky zaväracie poháre. Po uplynutí uvedenej doby dodatočného ohrevu zostatkovým teplom vyberte poháre z varného priestoru.

#### Zelenina

Po určitej dobe začnú v pohároch vystupovať v krátkych intervaloch bublinky. Hneď, ako začnú perliť všetky zaväracie poháre, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ďalej perliť v uzavretom varnom priestore tak, ako to je uvedené v tabuľke. Po tejto dobe spotrebič vypnite a využite niekoľko minút dodatkového tepla podľa údajov v tabuľke.

Vyberte poháre po zaváraní z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre nekladte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaväracie poháre zakryte, aby ste ich ochránili pred prievanom. Svorky odoberte, až keď budú poháre studené.

### Odporúčané nastavené hodnoty

Časy uvedené v tabuľke sú orientačné časy pre zaváranie ovocia a zeleniny. Ovplynutie ich môže teplota v miestnosti, počet pohárov, množstvo, teplo a kvalita obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové okrúhle poháre. Pred prepnutím resp. vypnutím skontrolujte, či poháre správne perlia. Perlenie začína po cca 30-60 minútach.

Používaný druh ohrevu:

- 4D-horúci vzduch

Jedlo	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
<b>Zaváranie</b>					
Zelenina, napr. mrkva	1 litrové zaväracie poháre	1		160-170	do perlenia: 30-40
				120	od perlenia: 30-40
				-	zostatkové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1 litrové zaväracie poháre	1		160-170	do perlenia: 30-40
				160	zostatkové teplo: 30
				-	zostatkové teplo: 30

Jedlo	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1 litrové zaváracie poháre	1		160-170	do perlenia: 30-40
				-	zostatkové teplo: 35
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1 litrové zaváracie poháre	1		160-170	do perlenia: 30-40
				-	zostatkové teplo: 25

## Kysnutie cesta

Vo svojom spotrebiči môžete nechať cesto vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite horný/dolný ohrev. Prevádzku spustíte len pri úplne vychladnutom varnom priestore.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť dvakrát. Dodržujte údaje v tabuľke pre 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a kysnutie tvarovaného cesta)

### Kysnutie cesta

Nastaviť podľa údajov v tabuľke a vyhriať spotrebič. Misu s cestom postavte na rošt. Počas kysnutia neotvárajte dverka, pretože by inak unikla vlhkosť. Cesto prikryte.

### Kysnutie tvarovaného cesta

Vložte svoje pečivo do zásuvnej výšky uvedenej v tabuľke.





Ak chcete spotrebič predhriať, kysne tvarované cesto mimo spotrebiča na teplom mieste.

### Odporúčané nastavené hodnoty

Teplota a doba kysnutia sú závislé od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke orientačné hodnoty.

Používaný druh ohrevu:

-  horný/dolný ohrev

Jedlo	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a bohaté na tuk	Misa	2		35-40	20-40
	Plech na pečenie	2		35-40	15-25

## Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, ryby a pečiva použite režim Mikrovlnná rúra.

Vyberte zmrazený pokrm z obalu a postavte ho v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry na rošt. Dodržiavajte pokyny k riadu vhodnému pre mikrovlnnú rúru. ~ "Mikrovlna rúra" na strane 18

Rošt zasunite s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu.

Jedlá medzičasom raz alebo dvakrát premiešajte. Veľké kusy niekoľkokrát obráťte. Jedlo počas rozmrazovania oddeľujte resp. už rozmrazené kusy vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené potraviny nechajte ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči odpočinúť, aby sa vyrovnala teplota.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľke, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.




















### Odporúčané nastavené hodnoty

Časové údaje v tabuľke sú orientačné údaje. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18°C) a vlastností potraviny. Preto sú uvedené časové rozpätia. Nastavte najkratšiu dobu a v prípade potreby ju predĺžte. Rozmrazovanie sa často vydarí lepšie, ak sa vykoná v niekoľkých krokoch.

**Tip:** V tenkej vrstve zmrazené a naporcované kusy sa rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v jednom bloku.

Použitý druh ohrevu:

■  Mikrovlnná rúra

Jedlo	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
<b>Chlieb, žemle</b>					
Chlieb, 500 g	Otvorená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Žemle	Rošti	2		180	5-10
				90	5-10
<b>Koláče</b>					
Koláč, šťavnatý, 500 g	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	15-20
Koláč, suchý, 750 g	Otvorená nádoba	2		180	2
				90	10-15
<b>Mäso &amp; hydina</b>					
Kurča, celé, 1,2 kg*	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	10-15
Časti hydiny, 250 g*	Otvorená nádoba	2		180	3
				90	5-10
Kačica, 2 kg*	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	30-40
Mäso v celku, napr. karé (surové) 800 g*	Otvorená nádoba	2		180	15
				90	10-15
Mäso v celku, napr. karé (surové) 1 kg*	Otvorená nádoba	2		180	15
				90	20-30
Mäso v celku, napr. karé (surové) 1,5 kg*	Otvorená nádoba	2		180	15
				90	25-35
Mäso, rozporcované, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Otvorená nádoba	2		180	8
				90	5-10
Mleté mäso, zmes, 200 g*	Otvorená nádoba	2		90	8-15
Mleté mäso, zmes, 500 g*	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	10-15
Mleté mäso, zmes, 800 g*	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	15-20
<b>Ryby</b>					
Ryba, celá, 300 g*	Otvorená nádoba	2		180	3
				90	10-15
Rybíe filé, 400 g*	Otvorená nádoba	2		180	5
				90	10-15
<b>Ovocie, Zelenina</b>					
Bobuľové ovocie, 300 g	Otvorená nádoba	2		180	5-10
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	2		180	10
				90	8-13
<b>Iné</b>					
Maslo, rozmrazovanie, 125 g	Otvorená nádoba	2		90	7-9

\* po 1/2 času obrátiť

## Ohrievanie jedál mikrovlnami

S mikrovlnami môžete jedlá ohriať alebo v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V nádobách vhodných do mikrovlnných rúr sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne zložky jedál sa môžu ohrievať s rôznou rýchlosťou. Nízke jedlá sú uvarené skôr ako vysoké. Ukladajte preto jedlá čo najviac plocho do nádoby. Potraviny by sa nemali ukladať do vrstiev na seba.

Jedlá prikryte. Takto dosiahnete lepšiu výsledok. Ak nemáte vhodnú pokrievku pre Vašu nádobu, použite na prikrytie tanier alebo špeciálnu fóliu pre mikrovlnné rúry. Jedlá medzičasom raz alebo dvakrát premiešajte resp. obráťte ich. Po zohriatí nechajte jedlá ešte jednu až dve minúty odpočívať, aby sa vyrovnali teploty.

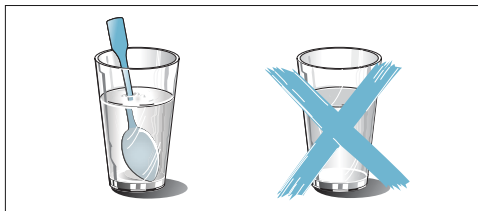
Ak zohrievate kojeneckú výživu, položte fľašky na rošt bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí ju dobre potraсте alebo zamiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu. Jedlá odovzdávajú teplo nádobe. Pri výlučne mikrovlnnej prevádzke môže byť veľmi horúca.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, než aké sú uvedené v tabuľke, pomôže Vám základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

### **⚠ Varovanie**

#### Nebezpečenstvo obarenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k omeškaniu varu. To znamená, že sa dosiahne teplota varu bez toho, aby začali vystupovať typické bubliny pary. Už pri najmenšom potrasení nádobou môže horúca tekutina náhle vykipieť a vystrieknuť. Pri zohrievaní vždy vložte lyžičku do nádoby. Tým zamedzíte omeškaniu varu.



### Pozor!

Tvorba iskier: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialená najmenej 2 cm od stien ohrievacieho priestoru a vnútornej steny dvierok. Iskry môžu poškodiť sklenenú výplň dvierok.



### Odporúčané nastavené hodnoty

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje a jedlá nastavovacie hodnoty na zohrievanie mikrovlnami. Časové údaje sú orientačné údaje. Závisia od riadu, kvality, teploty a vlastností potravín. Preto sú uvedené časové rozsahy. Nastavte najkratšiu dobu a v prípade potreby ju predĺžte. Tabuľkové hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.

Ak nie sú pre Vaše jedlo uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobného jedla v tabuľke. Nepoužívané príslušenstvo vyberte z varného priestoru. Takto dosiahnete optimálny výsledok a ušetríte energiu. Po príprave varný priestor vytrite.

Používaný druh ohrevu:

-  mikrovlny

Jedlo	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
<b>Zohrievanie nápojov</b>					
200 ml (dobře zamiešať)	Otvorená nádoba	2		900	1-3
400 ml (dobře zamiešať)	Otvorená nádoba	2		900	2-6
<b>Zohrievanie kojeneckej výživy</b>					
Fľašky s mliekom, 150 ml (dobře zamiešať)	Otvorená nádoba	2		360	1-3
<b>Zelenina, chladená</b>					
250 g	Prikrytá nádoba	2		600	3-8
<b>Zelenina, mrazená</b>					
jednotlivá, 250 g	Prikrytá nádoba	2		600	8-12
Špenát so smotanou, v bloku mrazený, 450 g (dobře zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		600	11-16
<b>Jedlá, chladené</b>					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Prikrytá nádoba	2		600	4-8
polievka, 400 ml (dobře zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		600	5-7



Jedlo	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Prílohy, napr. cestoviny, halušky, ryža	Prikrytá nádoba	2		600	5-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne	Otvorená nádoba	2		600	5-10
<b>Jedlá, mrazené</b>					
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Prikrytá nádoba	2		600	11-15
polievka, 400 ml (dobré zamiešať)	Prikrytá nádoba	2		900	2-4
Prílohy, napr. cestoviny, halušky, zemiaky, ryža	Prikrytá nádoba	2		600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne	Prikrytá nádoba	2		600	11-15

## Udržiavanie tepla

Druhom ohrevu Udržiavanie tepla môže udržiavať teplé hotové jedlá. Takto zabránite tvorbe kondenzátu a nemusíte utierať varný priestor.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Nezabudnite, že niektoré jedlá sa pri udržiavaní v teplom stave ďalej varia. Jedlá prípadne prikryte.

## Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobné ústavy, aby sa im uľahčilo skúšanie spotrebiča.

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

## Pečenie

Súčasne zasunuté pečivá na plechoch alebo vo formách nemusia byť aj súčasne hotové.

Výšky zasunutia pre pečenie v dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pre pečenie v troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

## Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč v jednej úrovni: tmavé otváracie formy postavte vedľa seba s odsadením.

Zakrytý jablkový koláč v dvoch úrovniach: tmavé otváracie formy postavte nad seba s odsadením.

Koláč v otváracích formách z bieleho plechu: Pečte s dolným/horným ohrevom v jednej rovine. Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a na ňu postavte otváraciu formu.

## Vodové piškóty

Vodové piškóty v dvoch úrovniach: otváracie formy postavte na rošty nad seba s odsadením.

## Upozornenia

- Nastavovacie hodnoty platia pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte pokyny týkajúce sa predhrievania v tabuľkách. Nastavovacie hodnoty platia bez rýchloohrevu.
- Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- horný/dolný ohrev
- stupeň pizza

Jedlo	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
<b>Pečenie</b>					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálna p. + Plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		160*	20-30
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovne	Univerzálna p. + Plech na pečenie	3+1		150*	30-40

\* 5 min. predhrievať, nepoužívajte rýchloohrev

\*\* predhriať, nepoužívajte rýchloohrev

Jedlo	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Drobn pečivo, 3 úrovne	Plechý na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Vodový piškót	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Vodový piškót	Otváracia forma Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Vodový piškót, 2 úrovne	Otváracia forma Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2x Čierne plechové formy Ø20 cm	2		170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2x Čierne plechové formy Ø20 cm	2		180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2x Čierne plechové formy Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

\* 5 min.predhrievať,nepoužívajte rýchloohrev  
 \*\* predhriať, nepoužívajte rýchloohrev

### Grilovanie

Zasuňte navyše univerzálnu panvicu. Zachytí šťavu z mäsa a varný priestor zostane čistejší.

Použitie druhov ohrevu:

- grilovanie, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba v min.
<b>Grilovanie</b>					
Toast, opečený*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

\* nepredhrievať  
 \*\* obrátiť po 2/3 celkového času

### Príprava s mikrovlnami

Pre prípravu s mikrovlnami použite vždy teplovzdorné nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry. Dodržujte pokyny týkajúce sa nádob vhodných do mikrovlnnej rúry.

~ "Mikrovlnná rúra" na strane 18

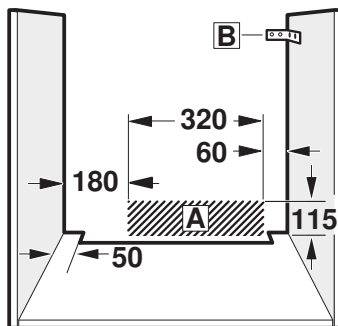
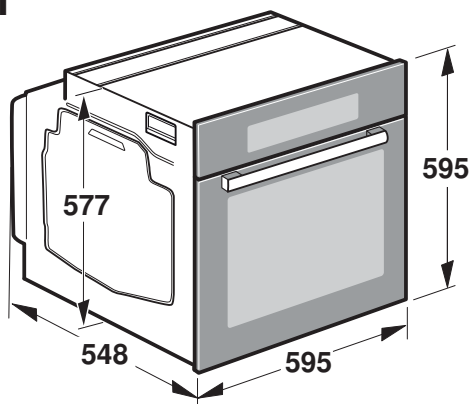
Ak položíte nádobu na rošt, zasunúť ho s vyrazeným nápisom „Microwave“ k dvierkam spotrebiča a s ohybom nadol.

Používané druhy ohrevu:

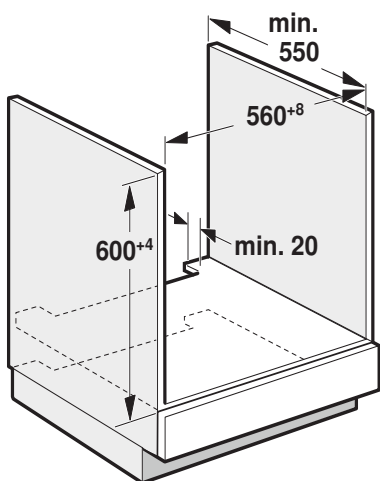
- 4D-horúci vzduch
- grilovanie cirkulujúcim vzduchom
- mikrovlny

Jedlo	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	MW výkon vo Wattoch	Doba v min.
<b>Rozmrazovanie s mikrovlnami</b>						
Mäso	Otvorená nádoba	2		-	180 90	5 10-15
<b>Varenie s mikrovlnami</b>						
Žltkové mlieko	Otvorená nádoba	2		-	360 180	20 20-25
Piškóty	Otvorená nádoba	2		-	600	7-9
Mleté mäso	Otvorená nádoba	2		-	600	22-27
<b>Varenia v kombinácii s mikrovlnami</b>						
Gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		170-190	360	25-30
Koláč	Otvorená nádoba	2		200-220	180	20-25
Kurča	Rošt	2		200-220	360	25-35

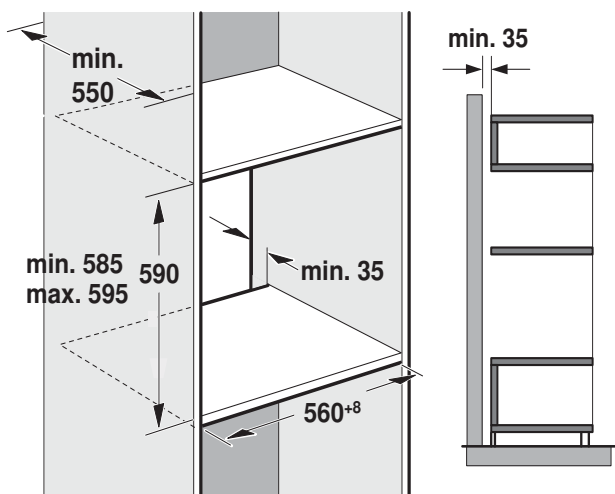
1



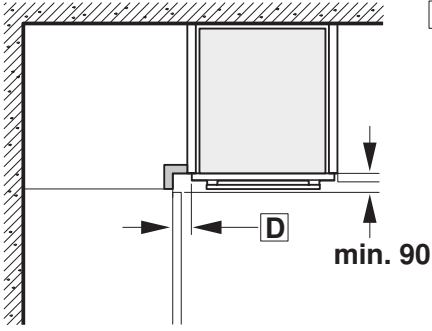
2



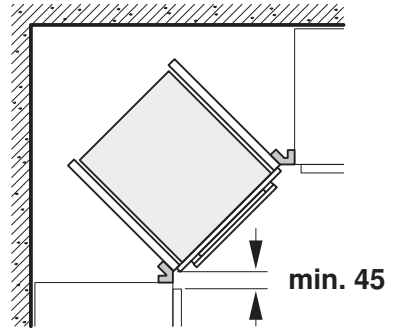
3



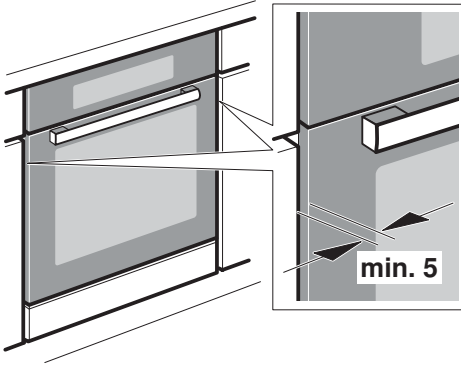
4



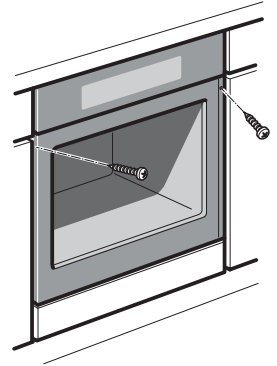
C



5



min. 5



## Dôležité pokyny – obrázok 1

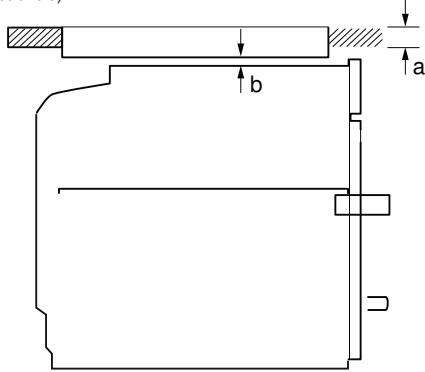
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm<sup>2</sup>. Pri nábytku bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien, 200 cm<sup>2</sup>. S týmto cieľom zrežeť kryt sokla alebo namontujte vetráciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, príslušné predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku zhotovte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy A alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom B k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

### ▲ Nositeľia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

### Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzinde odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Celoplošná indukčná varná doska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná doska	22 mm	24 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti b vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky a.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

### Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzinách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

### Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery C. Rozmer D závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod dráždnom.

### Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

### Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

### Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

### Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16A

### Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

### Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakryvať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

### Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**  
org. zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

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 dokazateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

#### Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

## Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

### Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

### Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **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 domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



# ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk