



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



# Microwave Oven

**CMA485G.0**

**CMA485G.1**

**CMA585G.0.**

**CMA585G.1.**

**CMA485G.2.**

[cs]	Návod k obsluze a pokyny k instalaci	Mikrovlnná rúra	2
[sk]	Návod na používanie a pokyny na inštaláciu	Mikrovlnná rúra	39

# Obsah

## NÁVOD K OBSLUZE

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám .....	5
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	6
4	Seznámení .....	7
5	Příslušenství.....	10
6	Před prvním použitím .....	10
7	Základní ovládání.....	11
8	Mikrovlnný ohřev .....	12
9	Automatické programy .....	14
10	Časové funkce.....	16
11	Dětská pojistka.....	17
12	Základní nastavení.....	17
13	Čištění a ošetřování.....	18
14	Odstranění poruch.....	20
15	Likvidace .....	21
16	Zákaznický servis.....	21
17	Správný postup.....	21
18	NÁVOD K MONTÁŽI .....	35
18.2	Bezpečná montáž.....	35

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uchovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

### 1.2 Použití k určenému účelu

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Pouze při odborné vestavbě odpovídající návodu k montáži je zaručené bezpečné používání. Montér odpovídá za správné fungování na místě instalace.

Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- v domácnosti a pro podobná použití, jako například: v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních prostorech; v zemědělských podnicích; pro zákazníky v hotelech a jiných obytných zařízeních; v penzionech, kde se podává snídaně.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Tento spotřebič splňuje normu EN 55011 resp. CISPR 11. Je to produkt skupiny 2, třídy B. Skupina 2 znamená, že jsou vytvářeny mikrovlny za účelem ohřevu potravin. Třída B znamená, že je spotřebič vhodný pro soukromé domácnosti.

### 1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 15 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

### 1.4 Bezpečné použití

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby. → "Příslušenství", Strana 10

#### VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

- ▶ V troubě nikdy neskladujte hořlavé předměty.
- ▶ Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a dvířka nechte zavřená, aby se případné plameny udusily.

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit.

- ▶ Před spuštěním provozu odstraňte z pečícího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení se může dotknout topných prvků a vznítit se.

- ▶ Při předehřívání a pečení nikdy nepokládejte papír na pečení na příslušenství bez upevnění.
- ▶ Papír na pečení vždy upravte na správný rozměr a zatížte nádobou nebo pečicí formou.

Přehřátí spotřebiče může způsobit požár.

Pokud by byl spotřebič zabudovaný za dekoračními dvířky nebo dvířky skříňky, docházelo by při provozu se zavřenými dekoračními dvířky nebo dvířky skříňky k hromadění tepla.

- ▶ Spotřebič používejte pouze s otevřenými dekoračními dvířky nebo dvířky skříňky.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.

- ▶ Horké příslušenství nebo nádoby vyndávejte z trouby vždy chňapkou.

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit. Dvířka spotřebiče mohou prasknout.

Může unikat horká pára a mohou vyšlehnout plameny.

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezředěném stavu (např. pro přilévání do pokrmů nebo polévání pokrmů).
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Přístupné díly jsou při provozu horké.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých dílů.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při otvírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

- ▶ Na čištění skla ve dvířkách spotřebiče nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

Závěsy dvířek spotřebiče se během otvírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskřípnout.

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit a dvířka spotřebiče mohou prasknout a případně vypadnout. Skleněné tabule mohou prasknout a roztržít se.

→ "Zabránění věcným škodám", Strana 5

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezředěném stavu (např. pro přilévání do pokrmů nebo polévání pokrmů).
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče nebo zdroji tepla.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s ostrými rohy nebo hranami.
- ▶ Síťový kabel nikdy nelámejte, nestlačujte a neprovádějte na něm změny.

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s natrženým nebo zlomeným povrchem.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 21*

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!**

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

## **1.5 Mikrovlnný ohřev**

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A USCHOVEJTE JE PRO DALŠÍ POUŽITÍ

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Používání spotřebiče, které je v rozporu s účelem použití, je nebezpečné a může způsobit škody. Například zahřáté bačkory, polštářky plněné obilninami nebo peckami se mohou ještě i po několika hodinách vznítit.

- ▶ Pomocí spotřebiče nikdy nesušte pokrmy nebo oděvy.
- ▶ Pomocí spotřebiče nikdy nezahřívejte pantofle, polštářky plněné obilninami nebo peckami, houby, vlhké hadry a podobně.
- ▶ Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů.

Potraviny a jejich obaly a nádoby se mohou vznítit.

- ▶ Nikdy neohřívejte potraviny v termoobalech.
- ▶ Nikdy neohřívejte potraviny v nádobách z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů bez dozoru.

- ▶ Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon nebo dlouhou dobu mikrovlnného ohřevu. Řiďte se údaji v tomto návodu k použití.
- ▶ Pomocí mikrovlnného ohřevu nikdy nesušte potraviny.
- ▶ Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte potraviny s nízkým podílem vody, jako např. chléb, pomocí příliš vysokého výkonu mikrovlnného ohřevu nebo příliš dlouhou dobu. Jedlý olej se může vznítit.
- ▶ Pomocí mikrovlnného ohřevu nikdy neohřívejte samotný jedlý olej.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí výbuchu!**

Kapaliny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách mohou snadno vybuchnout.

- ▶ Nikdy neohřívejte kapaliny nebo jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Potraviny s pevnou skořápkou nebo slupkou mohou při ohřevu nebo i po jeho skončení výbušným způsobem prasknout.

- ▶ Nikdy nevařte vejce ve skořápce a neohřívejte vejce uvařená natvrdo ve skořápce.
- ▶ Nikdy nevařte škeble a korýše.
- ▶ U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte žlutek.
- ▶ U potravin s pevnou slupkou, jako např. jablek, rajčat, brambor nebo párků, může slupka prasknout. Před ohříváním slupku propíchněte.

Teplota v dětské stravě se nerozvádí rovnoměrně.

- ▶ Dětskou stravu nikdy neohřívejte v uzavřených nádobách.
- ▶ Vždy odstraňte víčko nebo dudlík.
- ▶ Po ohřátí dobře protřepte nebo promíchejte.
- ▶ Než dáte dítěti stravu, zkontrolujte její teplotu.

Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být velmi horká.

- ▶ Nádoby nebo příslušenství vyndávejte z trouby chňapkou.

U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout.

- ▶ Vždy se řiďte pokyny na obale.
- ▶ Pokrmy vyndávejte z trouby chňapkou. Přístupné díly jsou při provozu horké.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých dílů.
- ▶ Zabraňte přístupu dětem.

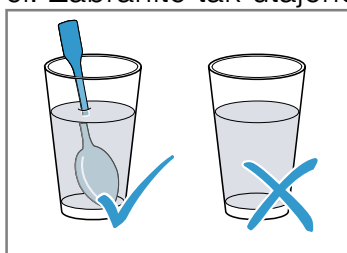
Je nebezpečné používat spotřebič v rozporu s účelem použití. Například přehřáté bačkory, polštářky plněné obilninami nebo peckami, mycí houby, vlhké hadry a podobné předměty mohou způsobit popáleniny.

- ▶ Pomocí spotřebiče nikdy nesušte pokrmy nebo oděvy.
- ▶ Pomocí spotřebiče nikdy nezahřívejte pantofle, polštářky plněné obilninami nebo peckami, houby, vlhké hadry a podobně.
- ▶ Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne kapalina teploty varu, aniž dochází k vystupování typických bublin. Dávejte pozor i při nepatrném pohybu nádoby. Horká tekutina se může náhle převařit a vystříknout.

- ▶ Při ohřívání vložte vždy do nádoby také lžiči. Zabráníte tak utajenému varu.



### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Nevhodné nádoby mohou prasknout. Porcelánové a keramické nádoby může mít v držadlech a pokličkách drobné dírký. Za těmito dírkami mohou být skryty dutinky. Vnikne-li do těchto dutinek vlhkost, může dojít k prasknutí nádoby.

- ▶ Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Nádobí a nádoby z kovu nebo nádobí s kovovým lemem mohou při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem způsobit jiskření. Hrozí poškození spotřebiče.

- ▶ Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem nikdy nepoužívejte kovové nádoby.
- ▶ Používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev nebo mikrovlnný ohřev v kombinaci s jiným druhem ohřevu.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Spotřebič pracuje s vysokým napětím.

- ▶ Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí vážného poškození zdraví!**

Při nesprávném čištění může dojít k poškození povrchu spotřebiče, zkrácení doby používání a k nebezpečným situacím, jako například k úniku mikrovlnné energie.

- ▶ Pravidelně čistěte spotřebič a ihned odstraňujte zbytky potravin.
- ▶ Vnitřek trouby, těsnění dvířek, dvířka a doraz dvířek udržujte neustále v čistotě.  
→ "Čištění a ošetřování", Strana 18

Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozenými dvířky nebo s poškozeným těsněním dvířek. Může unikat mikrovlnná energie.

- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozenými dvířky, poškozeným těsněním dvířek nebo poškozeným plastovým rámem dvířek.
- ▶ Nechte opravit výhradně v zákaznickém servisu.

U spotřebičů bez krytu uniká mikrovlnná energie.

- ▶ Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.
- ▶ Pro údržbu a opravy kontaktujte zákaznický servis.

## **2 Zabránění věcným škodám**

### **2.1 Obecně**

#### **POZOR!**

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit a způsobit trvalé poškození spotřebiče. Vlivem výbuchu mohou dvířka spotřebiče prasknout a případně vypadnout. Skleněné tabule mohou prasknout a roztržít se. Vlivem vzniklého podtlaku se může trouba uvnitř silně zdeformovat.

- ▶ Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezředěném stavu (např. pro přilévání do pokrmů nebo polévání pokrmů).

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára. Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- ▶ Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.
- ▶ Po každém pečení otřete kondenzovanou vodu. Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor vychladnout se zavřenými dvířky.
- ▶ Neuchovávejte v zavřené troubě delší dobu vlhké potraviny.
- ▶ V troubě neskladujte pokrmy.
- ▶ Dávejte pozor, abyste do dvířek spotřebiče nic nepřiskřípli.

Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Mohlo by dojít k poškození okolních skříněk.

- ▶ Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

Při používání dvířek spotřebiče pro sezení nebo jako odkládací plochy se mohou dvířka poškodit.

- ▶ Na dvířka spotřebiče se nestavte, nesedejte na ně, nevěste se na ně a neopírejte se o ně.

V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavření dvířek poškrábat sklo dvířek.

- ▶ Příslušenství vždy zasuňte do trouby až nadoraz.

## 2.2 Mikrovlnný ohřev

Při používání mikrovlnného ohřevu dodržujte tyto pokyny.

### POZOR!

Když se stěn uvnitř trouby dotýká kov, vznikají jiskry, které mohou poškodit spotřebič nebo zničit vnitřní sklo dvířek.

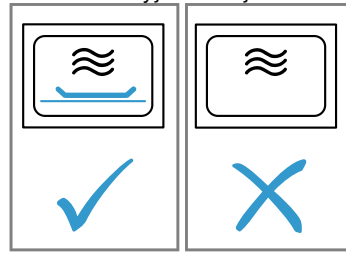
- ▶ Kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn uvnitř trouby a vnitřní strany dvířek.

Hliníkové misky mohou ve spotřebiči způsobit jiskření. Jiskřením dojde k poškození spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky.

Provoz spotřebiče bez pokrmů vede k přetížení.

- ▶ Nikdy nezapínáte mikrovlnný ohřev bez pokrmu v troubě. Výjimkou je krátkodobý test nádobí.



Při vícenásobně bezprostředně opakované přípravě popcornu v mikrovlnné troubě pomocí příliš vysokého výkonu mikrovlnného ohřevu může dojít k poškození pečicího prostoru.

- ▶ Mezi přípravou nechte spotřebič několik minut vychladnout.
- ▶ Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu.
- ▶ Použijte maximálně výkon 600 W.
- ▶ Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Odstraněním krytu se zdroj mikrovlnného záření poškodí.

- ▶ Nikdy neodstraňujte kryt mikrovlnného záření uvnitř trouby.

Nevhodné nádobí může vést k poškození.

- ▶ Při používání grilu, při kombinovaném provozu s mikrovlnným ohřevem nebo horkém vzduchu používejte pouze nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám.

# 3 Ochrana životního prostředí a úspora

## 3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

## 3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje Váš spotřebič méně proudu.

Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, když je to stanoveno v receptu nebo v doporučeném nastavení.

- Když spotřebič nepředehřejete, ušetříte energii.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení.

- Tyto formy na pečení mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Připravujte více pokrmů hned po sobě nebo současně.

- Trouba je rozehřátá po prvním pečení. Zkracuje se tak doba pečení následujícího pokrmu.

Při delší době pečení vypněte spotřebič 10 minut před koncem doby pečení.

- Zbytkové teplo stačí pro dopečení pokrmu.

Zmrazené pokrmy nechte před přípravou rozmrazit.

- Ušetří se tím energie pro rozmrazování.

Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu jen minimálně.

- Teplota v troubě zůstane zachovaná a spotřebič nemusí znovu spouštět ohřev.

Ohřívejte současně dva šálky s tekutinou.

- Při ohřívání více pokrmů současně se spotřebuje méně energie než při ohřívání více pokrmů po sobě.

Vypnutí zobrazení času v pohotovostním režimu.

- V pohotovostním režimu spotřebiče se šetří energie.

### Poznámka:

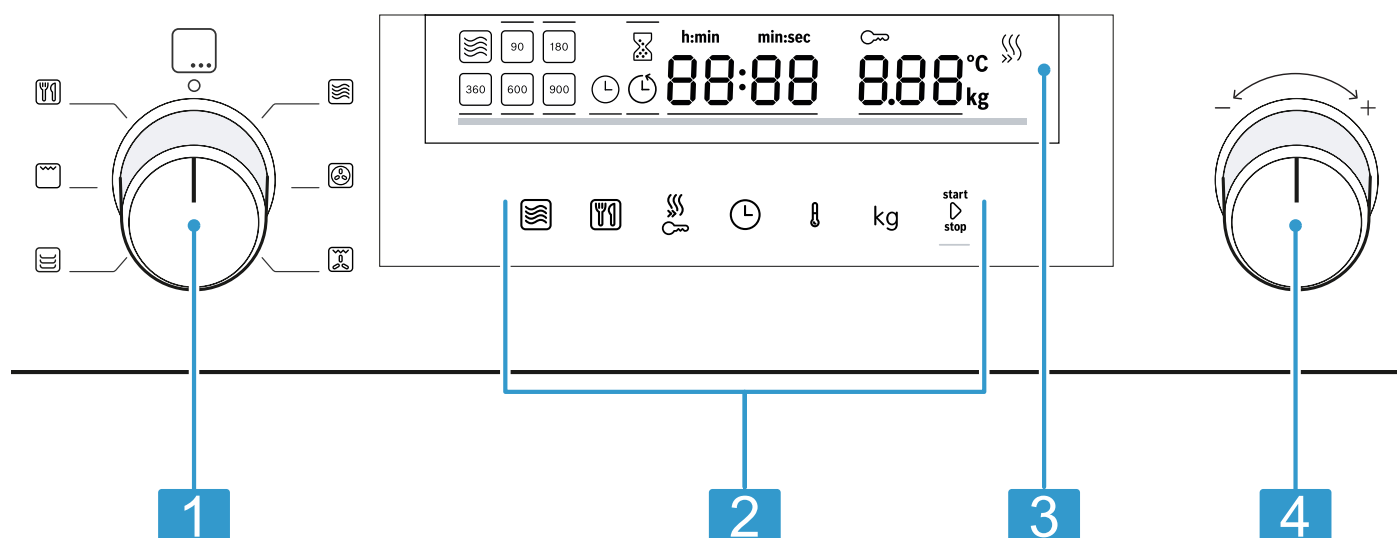
Spotřebič spotřebuje:

- v pohotovostním režimu se zapnutým displejem max. 1 W
- v pohotovostním režimu s vypnutým displejem max. 0,5 W

## 4 Seznámení

### 4.1 Ovládací prvky

Pomocí ovládacího pole nastavíte všechny funkce vašeho spotřebiče a dostanete informace o provozním stavu.



V závislosti na typu spotřebiče se mohou details na obrázku lišit, např. barva a tvar.

- |   |                  |
|---|------------------|
| 1 | Volič funkcí     |
| 2 | Dotyková políčka |
| 3 | Displej          |
| 4 | Otočný volič     |

#### Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu a další funkce.

U některých variant spotřebiče je volič funkcí zasouvací.

Když otočíte volič funkcí z nulové polohy na některou funkci, trvá několik sekund, než se příslušná funkce aktivuje.

#### Otočný volič

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

U některých variant spotřebiče je otočný volič zasouvací.

V nabídkách, např. programů, se po posledním bodě znovu zobrazí první bod.

U některých hodnot, např. hmotnosti, musíte po dosažení minimální nebo maximální hodnoty otáčet otočným voličem zpátky.

#### Dotyková políčka

Dotyková pole jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce klepněte na odpovídající pole.

Symbol	Název	Použití
	Mikrovlnný ohřev	Volba stupňů výkonu mikrovlnného ohřevu nebo zapnutí funkce mikrovlnného ohřevu k některému druhu ohřevu.
	Automatické programy	Zobrazení výběru automatických programů.
	Rychlé předeheřtí / dětská pojistka	Krátké stisknutí: aktivace nebo deaktivace rychlého předeheřtí. Dlouhé stisknutí: aktivace nebo deaktivace dětské pojistky.
	Časové funkce	Nastavení minutky, doby trvání nebo času.

Symbol	Název	Použití
⌄	Teplota	Volba nastavení teploty.
kg	Hmotnost	Volba nastavení hmotnosti.
start↵stop	Start/stop	Krátké stisknutí: spuštění nebo zastavení provozu. Dlouhé stisknutí: ukončení provozu. Nastavení se resetují.

## Displej

Na displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení nebo možnosti voleb.



Aktivní hodnota	Hodnota, kterou lze přímo nastavit, je zvýrazněná bíle a podtržena červenou čárkou. Aktivní hodnotu můžete změnit pomocí otočného voliče.
Pasivní hodnota	Hodnoty, které nejsou v závorkách, nemůžete přímo změnit. Když chcete hodnotu změnit, musíte ji nejprve aktivovat.

## Prvky na displeji

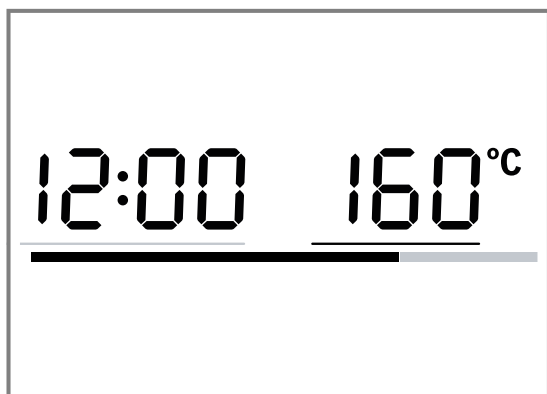
Dále je stručně vysvětlený význam různých prvků na displeji.

Symbol	Název	Význam
⌄	Minutka	Když je symbol označený, je na displeji zobrazená doba minutky.
⌚	Doba trvání	Když je symbol označený, je na displeji zobrazená doba trvání.
⌚	Čas	Když je symbol označený, je na displeji zobrazený čas.
h:min	Hodiny/minuty	Čas se zobrazuje v hodinách a minutách.
min:sec	Minuty/sekundy	Čas se zobrazuje v minutách a sekundách.
🛡️	Dětská pojistka	Když je symbol označený, je aktivovaná dětská pojistka.
🌀	Rychloohřev	Když je symbol označený, je aktivovaný rychloohřev.
°C	Teplota	Teplota se zobrazuje ve °C.
kg	Hmotnost	Hmotnost se zobrazuje v kilogramech.



**Ukazatel teploty**

Ukazatel teploty signalizuje postup zahřívání.



Po spuštění provozu signalizuje červená čára v dolní části displeje postup zahřívání v troubě. Čára se vyplňuje v závislosti na postupu zahřívání. Když je celá čára vyplněná červeně, je spotřebič rozehrátý. V případě grilu je tato čára vyplněná hned červeně.

Mikrovltný ohřev nemá ukazatel teploty.

Kvůli teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

**Noční režim**

Kvůli úspoře energie se od 22 h do 5:59 h automaticky sníží jas displeje na nižší hodnotu.

**4.2 Druhy ohřevu**

Zde najdete přehled druhů ohřevu. Jsou zde uvedena doporučení pro použití druhů ohřevu.

Symbol	Název	Teplota/stupně	Použití
	Mikrovltný ohřev	Výkony mikrovltného ohřevu: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 900 W</li> </ul>	Pro rozmrazování, vaření a ohřívání pokrmů a tekutin.
	Horký vzduch	40 °C 100-230 °C	Kynutí těsta, rozmrazování šlehačkových dortů. Pečení na jedné úrovni.
	Gril s cirkulací vzduchu	100-230 °C	Pečení drůbeže, celých ryb nebo větších kusů masa.
	Předeřívání	30-70 °C	Předeřívání nádobí.
	Gril	Stupně grilování: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = slabý</li> <li>■ 2 = střední</li> <li>■ 3 = silný</li> </ul>	Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinování pokrmů.
	Programy	-	Pro velké množství pokrmů jsou k dispozici již naprogramovaná nastavení.

**4.3 Pečicí prostor**

Funkce v troubě usnadňují provoz spotřebiče.

**Osvětlení pečicího prostoru**

Když otevřete dvířka spotřebiče, rozsvítí se uvnitř trouby osvětlení. Pokud zůstanou dvířka spotřebiče otevřená déle než 15 minut, osvětlení se zase vypne. Při spuštění provozu se u většiny druhů provozu zapne osvětlení v troubě. Jakmile provoz skončí, osvětlení v troubě se vypne.

Zda se při provozu zapne osvětlení v troubě, můžete nastavit v základních nastaveních. → *Strana 17*

**Chladicí ventilátor**

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká větracími otvory nad dvířky spotřebiče.

**POZOR!**

Zakrytím větracích otvorů dojde k přehřátí spotřebiče.  
 ▶ Nezakrývejte větrací otvory.

Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor. Když ve spotřebiči probíhá mikrovltný ohřev, zůstává spotřebič chladný, chladicí ventilátor se přesto zapne. Chladicí ventilátor může běžet dál i po skončení mikrovltného ohřevu.

**Kondenzovaná voda**

Při vaření může v pečicím prostoru a na dvířkách spotřebiče vznikat kondenzovaná voda. Vznik kondenzované vody je normální a nemá vliv na funkci spotřebiče. Po vaření kondenzovanou vodu otřete.

## 4.4 Dvířka spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se zastaví. Po zavření dvířek spotřebiče můžete spustit pokračování provozu pomocí **start/stop**.

# 5 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

Příslušenství	Použití
Rošť	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rošť pro pečení při provozu pečicí trouby</li> <li>▪ Rošť pro grilování, např. steaků, klobás nebo toastů</li> <li>▪ Rošť jako plocha pro postavení nádob, např. pro zapékačí formy</li> </ul>

## 5.1 Další příslušenství

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

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

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Příslušenství je specifické podle typu spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (č. E – E-Nr.) spotřebiče.

Které příslušenství je pro váš spotřebič k dispozici, zjistíte v internetovém obchodě nebo u zákaznického servisu.

### Skleněný pekáč

Použití

- Dušené pokrmy
- Nákypy

### Plech na pizzu

Použití

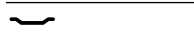
- Koláče na plechu
- Cukroví

## 5.2 Nasazení příslušenství

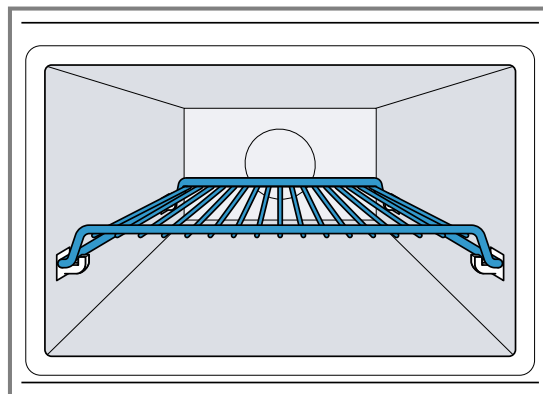
Příslušenství lze nasadit ve dvou polohách.

- ▶ Příslušenství nasadte tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

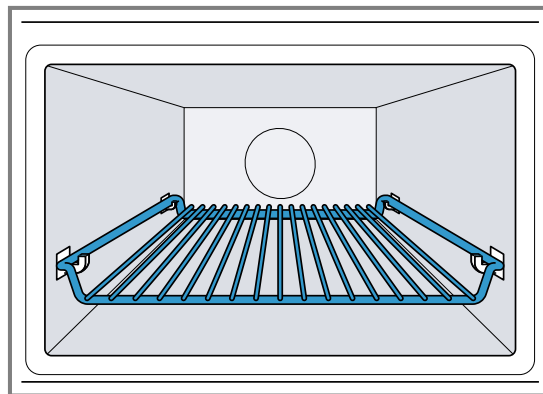
 Nasadte příslušenství nahoře.

 Nasadte příslušenství dole.

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.



Na obrázku je znázorněná poloha nasazení .




Na obrázku je znázorněná poloha nasazení .

# 6 Před prvním použitím


Provedte nastavení pro první uvedení do provozu. Vyčistěte spotřebič a příslušenství.

## 6.1 První uvedení do provozu

Po připojení do sítě nebo po výpadku elektrického proudu se na displeji zobrazí výzva k nastavení času. Může trvat několik sekund, než se výzva zobrazí.

- ▶ Připojte spotřebič k elektrické síti.
- ✓ Na displeji bliká hodnota **12:00** a svítí .




### Nastavení času

1. Otočným voličem nastavte čas.
2. Stiskněte .
- ✓ Čas je nastavený.

**Poznámka:** Abyste snížili spotřebu energie v pohotovostním režimu, můžete vypnout zobrazení času.

## 6.2 Čištění spotřebiče před prvním použitím

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

1. Zajistěte, aby se v troubě nenacházely zbytky obalů, příslušenství nebo jiné předměty.
2. Zavřete dvířka spotřebiče.
3. Pomocí voliče funkcí nastavte horký vzduch .
4. Otočným voličem nastavte teplotu na 180 °C.
5. Stiskněte **start**  **stop** .
- ✓ Spotřebič spustí provoz.
6. Za hodinu stiskněte **start**  **stop** .

7. Otočte volič funkcí do nulové polohy.
- ✓ Spotřebič je vyčištěný.
- ✓ Spotřebič je vypnutý.

## 6.3 Čištění příslušenství

- ▶ Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

# 7 Základní ovládání

## 7.1 Zapnutí spotřebiče



- ▶ Otočte volič funkcí pro spuštění spotřebiče.
- ✓ Spotřebič je připravený k provozu.
- ✓ Na displeji se zobrazí navrhovaná hodnota.

## 7.2 Vypnutí spotřebiče

Když spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Když delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.





- ▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy.
- ✓ Spotřebič přeruší probíhající funkce.
- ✓ Na displeji se zobrazí čas.
- ✓ Některé ukazatele zůstanou zobrazené na displeji i po vypnutí spotřebiče.

## 7.3 Nastavení druhu ohřevu a teploty

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.
  - ✓ Na displeji se zobrazí navrhovaná hodnota.
2. V případě potřeby změňte nastavení. Za tímto účelem stiskněte příslušné políčko a otočným voličem změňte hodnotu.
3. Stiskněte **start**  **stop** .
  - ✓ Spotřebič spustí provoz.
  - ✓ Svítí **start**  **stop** .
  - ✓ U druhu ohřevu s teplotou se vyplňuje ukazatel teploty.
4. V případě potřeby při probíhajícím provozu změňte teplotu otočným voličem. Při probíhajícím provozu nemůžete nastavit teplotu na 40 °C.

## 7.4 Přerušení provozu

Provoz můžete kdykoli pozastavit.

1. Stiskněte **start**  **stop** nebo otevřete dvířka spotřebiče.
  - ✓ Provoz se zastaví.
  - ✓ Bliká **start**  **stop** .
2. Pro pokračování provozu zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte **start**  **stop** .
  - ✓ Provoz bude pokračovat.
  - ✓ Svítí **start**  **stop** .

## 7.5 Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

- ▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy. Po pozastavení nebo zrušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.
- ✓ Spotřebič přeruší probíhající funkce.

## 7.6 Rychloohřev






Abyste ušetřili čas, můžete u určitých druhů provozu při teplotě od 100 °C zkrátit dobu rozehrátí.

U těchto druhů ohřevu můžete používat rychloohřev:



- Horký vzduch , výjimka: horký vzduch 40 °C
- Gril s cirkulací vzduchu 

### Nastavení rychloohřevu

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

1. Nastavte vhodný druh ohřevu a teplotu od 100 °C.
2. Stiskněte  .
  - ✓ Na displeji svítí  .
3. Stiskněte **start**  **stop** .
  - ✓ Rychloohřev se spustí.
  - ✓ Svítí **start**  **stop** .
  - ✓ Rychloohřev skončí po dosažení nastavené teploty. Zazní akustický signál a na displeji zhasne  . Spotřebič pracuje dál s nastaveným druhem ohřevu a nastavenou teplotou.
  - ✓ Rychloohřev se automaticky deaktivuje nejpozději po 15 minutách.

### Přerušení rychloohřevu

- ▶ Stiskněte  .
- ✓  na displeji zhasne. Spotřebič pracuje dál s nastaveným druhem ohřevu a nastavenou teplotou.

## 7.7 Bezpečnostní vypnutí

Pro vaši ochranu je spotřebič vybavený funkcí bezpečnostního vypnutí. Když je spotřebič v provozu delší dobu, automaticky se vypne.

Doba do vypnutí závisí na nastavení:

- horký vzduch 40 °C a předehřev: 24 hodiny
- horký vzduch 100-230 °C a gril s cirkulací vzduchu: 5 hodiny
- gril: 90 minut

Pokud dojde k vypnutí spotřebiče bezpečnostním vypnutím, zobrazí se na displeji **E2**. Toto hlášení můžete potvrdit stisknutím **start**  **stop** .

## 8 Mikrovlnný ohřev

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete mimořádně rychle vařit, ohřívát, péct nebo rozmrazovat pokrmy. Mikrovlnný ohřev můžete používat samostatně nebo v kombinaci s některým druhem ohřevu.

Při samotném mikrovlnném provozu můžete nádobu postavit na dno trouby nebo na rošť.

### 8.1 Výkony mikrovlnného ohřevu

Zde najdete přehled výkonů mikrovlnného ohřevu a jejich použití.

Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Maximální doba trvání	Použití
90 W	1:30 h	Rozmrazování choulostivých pokrmů.
180 W	1:30 h	Rozmrazování a další vaření pokrmů.
360 W	1:30 h	Vaření masa a ryb nebo ohřívání choulostivých pokrmů.
600 W	1:30 h	Ohřívání a vaření pokrmů.
900 W	30 min	Ohřívání tekutin. Maximální výkon není určený pro ohřívání pokrmů.

### Navrhované hodnoty

Ke každému výkonu mikrovlnného ohřevu navrhne spotřebič dobu trvání. Navrhovanou hodnotu můžete převzít nebo ji v příslušné oblasti změnit.

### 8.2 Nádobí a příslušenství vhodné pro mikrovlnný ohřev

Aby se pokrmy ohřívaly stejnoměrně a nedošlo k poškození spotřebiče, používejte vhodné nádobí a příslušenství.

Než použijete nádobí pro mikrovlnný ohřev, seznamte se s informacemi od výrobce. V případě pochybností proveďte test nádoby. Test vhodnosti nádoby pro mikrovlnný ohřev → *Strana 13*

#### Vhodné pro mikrovlnný ohřev

Nádobí a příslušenství	Důvod
Nádobí ze žáruvzdorného materiálu a materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev:	Žáruvzdorný materiál se při mikrovlnném ohřevu nepoškodí.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sklo</li> <li>▪ Sklokeramika</li> <li>▪ Porcelán</li> <li>▪ Tepelně odolný plast</li> <li>▪ Kompletně glazovaná keramika bez prasklin</li> </ul>	

Nádobí a příslušenství	Důvod
Dodané příslušenství: rošť	Dodaný rošť je navržený pro spotřebič, a je proto vhodný pro mikrovlnný ohřev.
Kovové příbory	Pro zabránění utajenému varu můžete použít kovový příbor, např. lžíci ve sklenici. <b>Poznámka:</b> Kov může způsobit jiskření, které může poškodit pečicí prostor a vnitřní sklo dvířek. Kov musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn uvnitř trouby a vnitřní strany dvířek.

#### Nevhodné pro mikrovlnný ohřev

Nádobí a příslušenství	Důvod
Kovové nádobí	Kov nepropouští mikrovlnny. Pokrmy se neohřívají nebo se ohřívají minimálně.
Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem	Zlatý nebo stříbrný dekor se může při mikrovlnném ohřevu poškodit. Používejte ho pouze tehdy, pokud výrobce zaručuje, že je nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

#### Vhodné pro mikrovlnný ohřev při kombinovaném provozu s mikrovlnným ohřevem

Při kombinovaném provozu s mikrovlnným ohřevem lze k některému druhu ohřevu zapnout navíc výkon mikrovlnného ohřevu až 600 W. Proto je možné při kombinovaném provozu s mikrovlnným ohřevem používat kovové formy.

Nádobí a příslušenství	Důvod
Dodané příslušenství	Dodané příslušenství, např. rošt, při kombinovaném provozu s mikrovlnným ohřevem nejiskří.
Kovové formy na pečení	Koláče budou hnědé i zespodu, protože kovové formy na pečení lépe vedou teplo. <b>Poznámka:</b> Kov může způsobit jiskření, které může poškodit pečicí prostor a vnitřní sklo dvířek. Kov musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn uvnitř trouby a vnitřní strany dvířek.

### 8.3 Test vhodnosti nádoby pro mikrovlnný ohřev

Ověřte, zda je nádoba vhodná pro mikrovlnný ohřev, pomocí testu nádobí. Pouze při testu nádobí smíte používat spotřebič při mikrovlnném ohřevu bez pokrmů.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Přístupné díly jsou při provozu horké.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých dílů.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

1. Postavte prázdnou nádobu do trouby.
2. Nastavte spotřebič na ½–1 minutu na maximální výkon.
3. Spusťte provoz pomocí **start▷stop**.
4. Opakovaně zkontrolujte nádobu:
  - Když je nádoba studená nebo vlažná, je vhodná pro mikrovlnný ohřev.
  - Když je nádoba horká nebo vznikají jiskry, přerušete test nádoby. Nádoba není vhodná pro mikrovlnný ohřev.

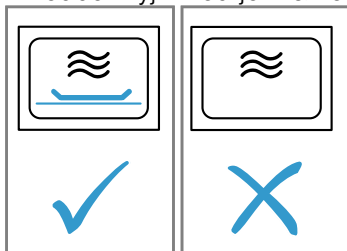
### 8.4 Nastavení mikrovlnného ohřevu

Pro různé druhy pokrmů a úprav máte k dispozici různé výkony a různá nastavení.

#### **POZOR!**

Provoz spotřebiče bez pokrmů vede k přetížení.

- ▶ Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu v troubě. Výjimkou je krátkodobý test nádobí.



1. Dodržujte bezpečnostní pokyny → *Strana 4* a upozornění pro zabránění věcným škodám → *Strana 6*.
2. Dodržujte pokyny pro nádoby a příslušenství vhodné pro mikrovlnný ohřev. → *Strana 12*
3. Nastavte volič funkcí na

4. Pro nastavení požadovaného výkonu mikrovlnného ohřevu stiskněte .
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Spusťte provoz pomocí **start▷stop**. Dobu trvání můžete kdykoli během provozu změnit otočným voličem.
  - ✓ Doba trvání se odměřuje a mikrovlnný ohřev se spustí.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání se mikrovlnný ohřev ukončí a zazní akustický signál.
7. Jakmile je pokrm hotový, otočte volič funkcí do nulové polohy.

### 8.5 Interval nastavení času

Interval při nastavování doby trvání při mikrovlnném ohřevu se mění s délkou doby trvání.

Doba provozu	Interval
0–1 minuta	5 sekund
1–3 minuty	10 sekund
3–15 minut	30 sekund
15 minut – 1 hodina	1 minuta
1 hodina – 1 hodina na 30 minut	5 minut

### 8.6 Změna výkonu mikrovlnného ohřevu

- ▶ Stiskněte . Opakovaným stisknutím se přechází od nejvyššího k nejnižšímu výkonu mikrovlnného ohřevu. Pokud se funkce mikrovlnného ohřevu přidá až po spuštění, spotřebič se pozastaví. Spusťte provoz stisknutím **start▷stop**.

### 8.7 Přerušování provozu

Provoz můžete kdykoli pozastavit.

1. Stiskněte **start▷stop** nebo otevřete dvířka spotřebiče.
  - ✓ Provoz se zastaví.
  - ✓ Bliká **start▷stop**.
2. Pro pokračování provozu zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte **start▷stop**.
  - ✓ Provoz bude pokračovat.
  - ✓ Svítí **start▷stop**.

### 8.8 Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

- ▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy. Po pozastavení nebo zrušení provozu může dál běžet chladič ventilátor.
- ✓ Spotřebič přeruší probíhající funkce.

### 8.9 Kombinace s mikrovlnným ohřevem

Pro zkrácení doby pečení můžete některé druhy ohřevu používat v kombinaci s mikrovlnným ohřevem.

Kombinovaný provoz s mikrovlnným ohřevem je možný s následujícími druhy ohřevu:

- Horký vzduch
- Gril s cirkulací vzduchu
- Gril

Výjimky:

- Výkon mikrovlnného ohřevu 900 W
- Horký vzduch 40 °C
- Předehřívání nádobí

### Nastavení kombinace s mikrovlnným ohřevem

Zapněte k druhu ohřevu mikrovlnný ohřev.

1. Volič funkcí nastavte na kombinovaný druh ohřevu.
  - ✓ Zobrazí se navrhovaná hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte teplotu.
3. Pro nastavení požadovaného výkonu mikrovlnného ohřevu stiskněte .
- ✓ Zobrazí se navrhovaná hodnota pro dobu trvání.
4. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
5. Spusťte provoz pomocí .
- ✓ Doba trvání se odměřuje a kombinovaný provoz s mikrovlnným ohřevem se spustí.
- ✓ Po uplynutí doby trvání se kombinovaný provoz s mikrovlnným ohřevem ukončí a zazní akustický signál.

### Změna výkonu mikrovlnného ohřevu

- ▶ Stiskněte .
- Opakovaným stisknutím se přechází od nejvyššího k nejnižšímu výkonu mikrovlnného ohřevu. Pokud se funkce mikrovlnného ohřevu přidá až po spuštění, spotřebič se pozastaví. Spusťte provoz stisknutím .

### Přerušení provozu

Provoz můžete kdykoli pozastavit.

1. Stiskněte nebo otevřete dvířka spotřebiče.
  - ✓ Provoz se zastaví.
  - ✓ Bliká .
2. Pro pokračování provozu zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte .

- ✓ Provoz bude pokračovat.
- ✓ Svítí .

### Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

- ▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy. Po pozastavení nebo zrušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.
- ✓ Spotřebič přeruší probíhající funkce.

## 8.10 Zahřátí a vysušení pečicího prostoru

Po každém provozu pečicí prostor vysušte, aby v něm nezůstala vlhkost.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Z pečicího prostoru ihned odstraňte hrubé nečistoty.
3. Vytřete vlhkost na dně trouby.
4. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu .
5. Stiskněte .
6. Otočným voličem nastavte teplotu na 150 °C.
7. Dvakrát stiskněte .
- ✓ Na displeji je označené .
8. Otočným voličem nastavte dobu trvání 15 minut.
9. Pomocí spusťte provoz.
- ✓ Sušení se spustí a skončí za 15 minut.
10. Otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla uniknout pára.

## 8.11 Ruční vysušení pečicího prostoru

Po každém provozu pečicí prostor vysušte, aby v něm nezůstala vlhkost.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Z pečicího prostoru odstraňte hrubé nečistoty.
3. Vysušte pečicí prostor houbičkou.
4. Dvířka spotřebiče nechte hodinu otevřená, aby pečicí prostor úplně vyschnul.

# 9 Automatické programy

Automatické programy vám pomůžou při přípravě různých pokrmů a automaticky zvolí optimální nastavení.

## 9.1 Pokyny pro nastavení pro pokrmy

Pro dosažení optimálního výsledku pečení se řiďte těmito pokyny.

- Používejte jen bezvadné potraviny.
- Používejte jen maso s teplotou z lednice.

## 9.2 Přehled pokrmů

Spotřebič vás vyzve k zadání hmotnosti. Hmotnost můžete nastavit pouze ve stanoveném rozmezí.

- Používejte pouze hluboce zmrazené potraviny přímo z mrazáku.
- Vyndejte potraviny z obalu a zvažte je. Pokud nemůžete na spotřebiči nastavit přesnou hmotnost, zaokrouhlete ji nahoru nebo dolů.
- Pokrmy vkládejte do studeného pečicího prostoru.
- Používejte pouze žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby, např. ze skla nebo keramiky.

### Rozmrazování

Při samotném mikrovlnném provozu můžete nádobu postavit na dno trouby nebo na rošt.

Č.	Pokrmy	Příslušenství	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
<i>POI</i>	Mleté maso	Mělká, nepřiklopená nádoba	0,2-1,0	Rozmrazené mleté maso po obrácení odeberte.

Č.	Pokrm	Příslušenství	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
P02	Kusy masa	Mělká, nepřiklopaná nádoba	0,2-1,0	Tekutinu při obrácení masa odstraňte, v žádném případě nesmí přijít do styku s jinými potravinami či se znovu používat.
P03	Kuře, části kuřete	Mělká, nepřiklopaná nádoba	0,4-1,8	Tekutinu při obrácení masa odstraňte, v žádném případě nesmí přijít do styku s jinými potravinami či se znovu používat.
P04	Chléb	Mělká, nepřiklopaná nádoba	0,2-1,0	Chléb rozmrazujte pouze v takovém množství, které potřebujete. Rychle tvrdne. Pokud možno oddělte krajíce od sebe.

### Programy pro vaření



Při samotném mikrovlnném provozu můžete nádobu postavit na dno trouby nebo na rošt.

Č.	Pokrm	Příslušenství	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
P05	Rýže	Přiklopaná nádoba	0,05-0,2	Nepoužívejte rýži ve varných sáčcích. Rýže při vaření silně pění. Nastavte hmotnost v syrovém stavu (bez tekutiny). Přidejte dvakrát až dvaapůlkrát více vody, než je rýže.
P06	Brambory	Přiklopaná nádoba	0,15-1,0	Nakrájejte na stejně velké kousky. Přidejte 1 polévkovou lžici vody na 100 g.
P07	Zelenina	Přiklopaná nádoba	0,15-1,0	Nakrájejte na stejně velké kousky. Přidejte 1 polévkovou lžici vody na 100 g.

### Kombinované programy pro vaření

Č.	Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
P08	Nákyp, zmrazený	Nepřiklopaná nádoba	—	0,4-1,2	Nákyp by neměl být vyšší než 3 cm.
P09	Kuře, celé	Nepřiklopaná nádoba	—	0,5-2,0	Prsní stranou dolů.
P10	Roastbeef, středně propečený	Nepřiklopaná nádoba	—	0,5-1,5	
P11	Pečená vepřová krkovička	Přiklopaná nádoba	—	0,5-2,0	
P12	Jehněčí, středně propečené	Přiklopaná nádoba	—	0,8-2,0	Jehněčí plec nebo jehněčí kýta bez kosti
P13	Sekaná	Nepřiklopaná nádoba	—	0,5-1,5	Sekaná by neměla být vyšší než 7 cm.
P14	Ryba, celá	Nepřiklopaná nádoba	—	0,3-1,0	Kůži ryby předem nařízněte. Do nádoby vložte rybu v poloze na břicho.
P15	Hustá rýžová polévka z čerstvých surovin	Vysoká, nepřiklopaná nádoba	—	0,05-0,2	Na jeden díl rýže přidejte trojnásobné množství vody a čtyřnásobné množství zeleniny. Používejte výhradně čerstvé suroviny. Zadejte pouze hmotnost rýže.

## 9.3 Nastavení pokrmu

- Nastavte volič funkcí na .
- Otočným voličem nastavte požadovaný pokrm.
- Stiskněte kg.
- Otočným voličem nastavte hmotnost. Před spuštěním lze pomocí  a kg přecházet mezi pokrmem a hmotností.
- Spotřebič automaticky nastaví vhodnou dobu trvání.
- Stiskněte start/stop.

- Po spuštění již nelze změnit pokrm ani hmotnost. Nastavenou hmotnost lze zobrazit pomocí kg.
- ✓ Spotřebič spustí provoz.
- ✓ Svítí start▷stop .
- ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.
- ✓ U některých programů zazní krátký akustický signál, když je třeba pokrm zamíchat nebo obrátit.
- 6. Po uplynutí doby trvání:
  - Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hrát.
  - Otočte volič funkcí do nulové polohy.

## 9.4 Přerušování provozu

Provoz můžete kdykoli pozastavit.

1. Stiskněte start▷stop nebo otevřete dvířka spotřebiče.

- ✓ Provoz se zastaví.
- ✓ Bliká start▷stop .
- 2. Pro pokračování provozu zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte start▷stop .
- ✓ Provoz bude pokračovat.
- ✓ Svítí start▷stop .

## 9.5 Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.





- ▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy. Po pozastavení nebo zrušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.
- ✓ Spotřebič přeruší probíhající funkce.

# 10 Časové funkce

Váš spotřebič má časové funkce, pomocí kterých můžete nastavit dobu trvání provozu a minutku.





## 10.1 Vyvolání časových funkcí

**Požadavek:** Pokud je nastaveno několik časových funkcí, svítí odpovídající symboly. Při provozu je k dispozici minutka a doba trvání. V pohotovostním režimu je k dispozici minutka a čas.

- ▶ Držte stisknuté , dokud není zvýrazněné ,  nebo .
- ✓ Na displeji se zobrazí příslušná hodnota.

## 10.2 Změna času

**Požadavek:** Když chcete změnit čas, musí být spotřebič vypnutý.



1. Dvakrát stiskněte .
- ✓ Na displeji se zobrazí  a čas.
2. Otočným voličem nastavte čas.
3. Stiskněte .
- ✓ Čas je nastavený.
- ✓ Když nestisknete , za několik sekund se nastavená hodnota uloží.

**Poznámka:** Abyste snížili spotřebu energie v pohotovostním režimu, můžete vypnout zobrazení času.


## 10.3 Doba trvání


Můžete nastavit časový interval, po kterém se provoz automaticky ukončí. Doba trvání můžete nastavit maximálně na 23:59 hodin.

### Nastavení doby trvání

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Držte stisknuté , dokud není zvýrazněné .
3. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
4. Stiskněte start▷stop .
- ✓ Spotřebič spustí provoz.
- ✓ Svítí start▷stop .
- ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.

## Ukončení doby trvání



**Požadavek:** Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí .

1. Stiskněte .
- ✓ Akustický signál je vypnutý.
2. Otočte volič funkcí do nulové polohy.
- ✓ Spotřebič je vypnutý.

## Změna doby trvání

- ▶ Otočným voličem změňte dobu trvání.
- ✓ Za několik sekund se na displeji zobrazí změněná doba trvání.
- ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.

## Vymazání doby trvání




1. Když je nastavená funkce minutky, stiskněte .
2. Otočným voličem nastavte dobu trvání na .
- ✓ Za několik sekund se na dobu trvání vymaže. Provoz spotřebiče se nepřeruší.

## 10.4 Minutka


Můžete nastavit dobu minutky, po této době zazní akustický signál. Můžete nastavit dobu minutky maximálně 24 hodin.

Funkce běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích. Signál minutky se liší od ostatních akustických signálů.

### Nastavení minutky

1. Držte stisknuté , dokud není zvýrazněné .
2. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu minutky.
- ✓ Za několik sekund se na spotřebiči zobrazí nastavená doba minutky.
- ✓ Minutka se spustí.
- ✓ Na displeji svítí .
- ✓ Doba minutky se viditelně odměřuje.

### Ukončení minutky

**Požadavek:** Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí .

- ▶ Stiskněte libovolný symbol.
- ✓ Minutka je vypnutá.



## Změna minutky

- ▶ Otočným voličem změňte dobu minutky.
- ✓ Za několik sekund se na spotřebiči zobrazí nastavená doba minutky.

## Vymazání doby minutky



- ▶ Otočným voličem nastavte dobu minutky na 00:00.
- ✓ Minutka je vypnutá.

# 11 Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, zajistěte ho dětskou pojistkou.


## 11.1 Aktivace dětské pojistky

**Požadavek:** Spotřebič je vypnutý.

- ▶ Cca 4 sekundy podržte stisknuté .
- ✓ Ovládací panel je zablokovaný.
- ✓ Na displeji se zobrazí symbol .

- ✓ Pokud je nastavená doba minutky, běží dále. Dokud je aktivní dětská pojistka, dobu minutky nelze změnit. Akustické signály, např. po uplynutí doby minutky, můžete vypnout stisknutím libovolného tlačítka.

## 11.2 Deaktivace dětské pojistky

- ▶ Cca 4 sekundy podržte stisknuté .
- ✓ Ovládací panel je odblokovaný.

# 12 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

## 12.1 Přehled základních nastavení




Zde naleznete přehled základních nastavení a tovární nastavení. Základní nastavení závisí na vybavení vašeho spotřebiče.

Ukazatel	Základní nastavení	Výběr	Popis
c01	Délka akustického signálu	1 = krátký = 10 sekund 2 = střední = 30 sekund <sup>1</sup> 3 = dlouhý = 2 minuty	Nastavení délky akustického signálu po skončení doby trvání nebo minutky.
c02	Tón sensorového tlačítka	0 = vypnuté 1 = zapnuté <sup>1</sup>	Zapnutí nebo vypnutí tónů tlačítek.
c03	Jas displeje	1 = nízký 2 = střední <sup>1</sup> 3 = vysoký	Nastavte jas displeje.
c04	Ukazatel času	0 = vypnuté 1 = zapnuté <sup>1</sup>	Zobrazení času na displeji.
c05	Osvětlení v troubě	0 = vypnuté 1 = zapnuté <sup>1</sup>	Zapnutí nebo vypnutí osvětlení v troubě.
c06	Tovární nastavení	0 = vypnutý <sup>1</sup> 1 = zapnuté	Vrácení změněných nastavení na tovární nastavení.
c08	Hlasitost akustického signálu	1 = nízký 2 = střední <sup>1</sup> 3 = vysoký	Nastavení hlasitosti akustického signálu.

<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

## 12.2 Změna základních nastavení

**Požadavek:** Spotřebič musí být vypnutý.

1. Podržte několik sekund stisknuté .
- ✓ Na displeji se zobrazí první základní nastavení.
2. Otočným voličem změňte základní nastavení.
3. Stiskněte .
- ✓ Na displeji se zobrazí další základní nastavení.
4. Pomocí  vyberte všechna požadovaná základní nastavení a změňte hodnoty.

5. Pro uložení změn podržte několik sekund stisknuté .

**Poznámka:** Po výpadku proudu zůstanou změněná základní nastavení uložena.

## 12.3 Zrušení změny základních nastavení

- ▶ Otočte volič funkcí.
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.

## 13 Čištění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

### 13.1 Čisticí prostředky

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

#### **POZOR!**

Nevhodné čisticí prostředky by poškodily povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- ▶ Nepoužívejte tvrdé drátěnky nebo houbičky.
- ▶ Nepoužívejte speciální čisticí prostředky pro čištění za tepla.
- ▶ Čisticí prostředky na sklo, škrabku na sklo nebo ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel používejte pouze tehdy, pokud jsou v návodu na čištění doporučené pro příslušnou část.

Sůl, kterou obsahují nové houbové utěrky, může poškodit povrchy.

- ▶ Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

V jednotlivých návodech na čištění je uvedeno, které čisticí prostředky jsou vhodné pro jednotlivé povrchy a části.

### 13.2 Čištění spotřebiče

Spotřebič čistěte popsáním způsobem, aby nedošlo k poškození různých částí a povrchů nesprávným čištěním nebo nevhodnými čisticími prostředky.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit.

- ▶ Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

- ▶ Na čištění skla ve dvířkách spotřebiče nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 18*
2. Řiďte se pokyny k čištění součástí spotřebiče nebo povrchů.

3. Pokud není uvedeno jinak:

- Součásti spotřebiče čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
- Osušte měkkým hadrem.

### 13.3 Čištění pečicího prostoru

1. Řiďte se pokyny k → "*Čisticí prostředky*", *Strana 18*.
2. Pro čištění použijte horký mycí roztok nebo vodu s octem.
3. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby. Čisticí prostředek na pečicí trouby používejte jen ve studené troubě. Nepoužívejte sprej na pečicí trouby, jiné agresivní čisticí prostředky na pečicí trouby nebo abrazivní prostředky. Abyste zabránili poškrábání povrchu, nepoužívejte drátěnky nebo drsné houbičky.
 

**Tip:** Pro odstranění nepříjemného zápachu zahřívte šálek vody s několika kapkami citrónové šťávy 1 až 2 minuty na maximální výkon mikrovlnného ohřevu. Abyste zabránili utajenému varu, vložte do nádoby vždy lžičku.
4. Osušte měkkým hadrem.

#### **Čištění skleněného dna**

1. Řiďte se pokyny k → "*Čisticí prostředky*", *Strana 18*.
2. Skleněné dno vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem. K čištění nepoužívejte škrabku na kov nebo na sklo. Nedrhňte.
3. Osušte měkkým hadrem.

### 13.4 Čištění čelní strany spotřebiče

#### **POZOR!**

Nesprávné čištění může způsobit poškození čelní strany spotřebiče.

- ▶ K čištění nepoužívejte čisticí prostředek na sklo, kovovou škrabku nebo škrabku na sklo.
- ▶ Abyste zabránili korozi na čelních stranách z ušlechtilé oceli, ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin.
- ▶ Na plochy z ušlechtilé oceli používejte speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel pro horké povrchy.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 18*
2. Čelní stranu spotřebiče vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
 

**Poznámka:** Nepatrné rozdíly barev na čelní straně spotřebiče jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
3. Na čelní strany spotřebiče z ušlechtilé oceli nanášejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel ve slabé vrstvě měkkým hadrem. Ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel zakoupíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě.
4. Osušte měkkým hadrem.

## 13.5 Čištění ovládacího panelu

### POZOR!

Nesprávné čištění může způsobit poškození ovládacího panelu.

► Ovládací panel při otírání nikdy nenamáčejte.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 18*
2. Ovládací panel vyčistěte hadrem z mikrovlákna nebo měkkým, vlhkým hadrem.
3. Osušte měkkým hadrem.

## 13.6 Čištění příslušenství

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 18*
2. Připečené zbytky pokrmů namočte a vyčistěte vlhkým hadrem a horkým mycím roztokem.
3. Příslušenství vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem nebo kartáčkem.
4. Rošt vyčistěte čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel nebo umyjte v myčce nádobí.  
Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.
5. Osušte měkkým hadrem.

## 13.7 Rady pro čištění spotřebiče

Dodržujte rady pro čištění spotřebiče, funkce vašeho spotřebiče tak zůstane trvale zachována.

Opatření	Přednost
Udržujte spotřebič v čistotě a nečistoty ihned odstraňte. Pečicí prostor čistěte po každém použití.	Nečistoty se neusadí a nepřípečou.
Skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin ihned odstraňte.	Zabraňte vzniku koroze.
Pro pečení velmi štavnatých koláčů používejte plech na pizzu.	Pečicí prostor nebude tolik znečištěný.
Při pečení používejte vhodnou nádobu, např. pekáč.	Pečicí prostor nebude tolik znečištěný.
Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací prostředky zakoupíte u zákaznického servisu. Řiďte se příslušnými pokyny výrobce.	

## 13.8 Čištění skel dvířek

### POZOR!

Nesprávné čištění může způsobit poškození skel dvířek.

► Nepoužívejte škrabku na sklo.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 18*
2. Skla dvířek vyčistěte vlhkým hadrem a čisticím prostředkem na sklo.  
**Poznámka:** Stíny na sklech dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
3. Osušte měkkým hadrem.

## 13.9 Čištění těsnění dvířek

### POZOR!

Nesprávné čištění může způsobit poškození těsnění dvířek.

- K čištění nepoužívejte kovovou škrabku nebo škrabku na sklo.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 18*
2. Těsnění dvířek vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.
3. Osušte měkkým hadrem.

## 13.10 Ruční vysušení pečicího prostoru

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během provozu zahřívá.

► Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

1. Odstraňte z pečicího prostoru nečistoty.
2. Vysušte pečicí prostor měkkým hadrem.
3. Dvířka spotřebiče nechte otevřená, dokud pečicí prostor úplně nevyschne.

## 13.11 Funkce čištění

Čisticí funkce představuje rychlou alternativu pro průběžné čištění pečicího prostoru. Čisticí funkce namočí nečistoty odpařováním mycího roztoku. Nečistoty pak lze snadněji odstranit.

### POZOR!

Nesprávné čištění může spotřebič poškodit.

► Do trouby nikdy nelijte žádnou tekutinu.

### Nastavení funkce čištění

1. Do hrnku s vodou přidejte pár kapek čisticího prostředku.
2. Aby se zabránilo tzv. utajenému varu, vložte do hrnku lžičku.
3. Hrněk postavte doprostřed trouby.
4. Nastavte výkon mikrovlnného ohřevu 600 W.
5. Nastavte dobu trvání 5 minut.
6. Spusťte mikrovlnný ohřev.
7. Po uplynutí doby trvání nechte dvířka zavřená ještě 3 minuty.
8. Vnitřek trouby utřete měkkým hadrem.
9. Nechte troubu s otevřenými dvířky vyschnout.

## 14 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujete se tak zbytečných nákladů.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.  
→ "Zákaznický servis", Strana 21

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

### 14.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	Není zapojená zástrčka síťového kabelu. ▶ Připojte spotřebič k el. síti. Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce. ▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce. Výpadek napájení. ▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje. Porucha funkce 1. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. 2. Přibližně za 10 sekund pojistku opět zapněte. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, hlášení zhasne. 3. Pokud se hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Při telefonátu uveďte přesné chybové hlášení. → "Zákaznický servis", Strana 21
Spotřebič nehřeje, na displeji bliká dvojtečka.	Je aktivován režim demo. 1. Vypnutím jističe v pojistkové skříňce odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě a znovu ho zapněte. 2. Během 5 minut deaktivujte předváděcí režim tím, že změníte základní nastavení $\text{c7}$ na hodnotu $\text{d}$ .
Mikrovlnný ohřev se přerušil.	Porucha funkce 1. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. 2. Přibližně za 10 sekund pojistku opět zapněte. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, hlášení zhasne. 3. Pokud se hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Při telefonátu uveďte přesné chybové hlášení. → "Zákaznický servis", Strana 21
Pokrmy se ohřívají pomaleji než dosud.	Byl nastaven příliš nízký výkon mikrovlnného ohřevu. ▶ Zvolte vyšší výkon mikrovlnného ohřevu. Ve spotřebiči se nachází větší množství než doposud. ▶ Nastavte delší dobu trvání. Při dvojnásobném množství je zapotřebí dvojnásobný čas. Pokrmy byly chladnější než obvykle. ▶ Pokrmy průběžně míchejte nebo je obračejte.
Mikrovlnný ohřev nefunguje.	Nejsou úplně zavřena dvířka. ▶ Zkontrolujte, zda se ve dvířkách nenacházejí zbytky potravin nebo nějaký předmět. Nestiskli jste $\text{start} \rightarrow \text{stop}$ . ▶ Stiskněte $\text{start} \rightarrow \text{stop}$ .
Na displeji bliká 12:00 a svítí symbol ☹.	Výpadek napájení. ▶ Znovu nastavte čas. → "Nastavení času", Strana 10

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič není v provozu. Na displeji je zobrazená doba trvání.	Nestiskli jste <b>start</b> ↘ <b>stop</b> . ▶ Stiskněte <b>start</b> ↘ <b>stop</b> .

## 14.2 Pokyny v indikačním poli

Závada	Příčina a řešení závady
Na ukazateli se zobrazí zpráva začínající na "D" nebo "E", tj. D0111 nebo E0111.	Porucha funkce 1. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. 2. Přibližně za 10 sekund pojistku opět zapněte. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, hlášení zhasne. 3. Pokud se hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Při telefonátu uveďte přesné chybové hlášení. → "Zákaznický servis", Strana 21
Na displeji se zobrazí hlášení <b>E2</b> .	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. ▶ Stiskněte libovolné tlačítko.
Na displeji se zobrazí hlášení <b>E11</b> .	Vlhkost v ovládacím panelu. ▶ Nechte ovládací panel vyschnout.

## 15 Likvidace

### 15.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.  
Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



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

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

## 16 Zákaznický servis

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

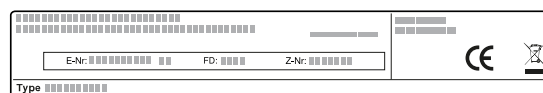
Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka. Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G. Zdroje světla se dodávají jako náhradní díl a měnit ho smí pouze vyškolený odborný personál.

### 16.1 Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD)

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.



Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

## 17 Správný postup

Zde najdete vhodná nastavení, příslušenství a nádoby pro různé pokrmy. Doporučení jsme optimálně přizpůsobili pro váš spotřebič.

## 17.1 Nejlepší postup

**Tip:** Pro vybrané pokrmy má spotřebič naprogramovaná nastavení. Pokud se chcete nechat vést spotřebičem, použijte automatické programy.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Potraviny s pevnou skořápkou nebo slupkou mohou při ohřevu nebo i po jeho skončení výbušným způsobem prasknout.

- ▶ Nikdy nevařte vejce ve skořápce a neohřívejte vejce uvařená natvrdo ve skořápce.
- ▶ Nikdy nevařte škeble a koryše.
- ▶ U volských ok nebo vajec do skla předem napíchněte žloutek.
- ▶ U potravin s pevnou slupkou, jako např. jablek, rajčat, brambor nebo párků, může slupka prasknout. Před ohříváním slupku propíchněte.

### **POZOR!**

Potraviny obsahující kyseliny mohou poškodit rošt.

- ▶ Na kombinovaný rošt nepokládejte potraviny obsahující kyseliny, jako např. ovoce nebo grilované pokrmy okořeněné marinádou, která obsahuje kyseliny.

### **Poznámka: Upozornění pro osoby alergické na nikel**

Ve vzácných případech se mohou do potraviny dostat nepatrné stopy niklu.

1. Zvolte vhodný pokrm z přehledů.

#### **Tipy**

- Když spotřebič používáte poprvé, řiďte se těmito základními informacemi:
  - → "Bezpečnost", Strana 2
  - 
  - → "Kondenzovaná voda", Strana 9
- Pokud nenajdete přesně ten pokrm, který chcete připravit, nebo postup, který chcete provést, řiďte se podle podobného pokrmu.

2. Vyměňte z trouby příslušenství.

3. Zvolte vhodné nádoby a příslušenství.

Používejte nádoby a příslušenství, které jsou uvedené v doporučených nastaveních.

4. Spotřebič předeheřívajte pouze tehdy, když je to stanoveno v receptu nebo v doporučeném nastavení.
5. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.

### **6. ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

## 17.2 Rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu

Doporučená nastavení pro rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu.

Doba trvání závisí na nádobě a teplotě, vlastnostech a množství potravin. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Začněte s nejnižší hodnotou a při další přípravě nastavte podle potřeby vyšší hodnotu. Když používáte jiná množství, než je uvedeno v tabulkách, dodržujte základní pravidlo: dvojnásobné množství – skoro dvojnásobná doba trvání, poloviční množství – poloviční doba trvání.

### **Rady k rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu**

Řiďte se těmito radami, abyste dosáhli při rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu dobrých výsledků.

Požadavek	Rada
Chcete připravovat jiné množství, než je uvedeno v tabulce.	<p>Prodlužte nebo zkráťte dobu ohřevu podle následujícího základního pravidla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba.</li> <li>■ Poloviční množství = poloviční doba.</li> </ul>

## Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu

### **Poznámka:**

Pokyny k přípravě

- Používejte nepřiklopenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev.
- Pokrmy během rozmrazování 2krát až 3krát zamíchejte nebo obraťte. Při obracení odstraňte tekutinu vzniklou během rozmrazování.
- Choulostivé části, jako např. kuřecí stehna či křídla nebo tučné okrajové partie pečeně, lze zakrýt kousky alobalu. Alobal se nesmí dotýkat stěn trouby. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování můžete alobal odstranit.

Pokrm	Příslušenství / nádoby Příslušenství / nádoby	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Maso v celku – hovězí, telecí nebo vepřové (s kostí nebo bez kosti), 800 g	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Maso v celku – hovězí, telecí nebo vepřové (s kostí nebo bez kosti), 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25

<sup>1</sup> Rozmrazené části od sebe oddělte.

<sup>2</sup> Již odmrazené maso odstraňte.

<sup>3</sup> Rozmrazujte pouze koláče bez polevy, šlehačky, želatiny nebo krému.

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství / nádoby Příslušenství / nádoby</b>	<b>Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech</b>	<b>Doba trvání v min</b>
Maso v celku – hovězí, telecí nebo vepřové (s kostí nebo bez kosti), 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Maso na kousky nebo plátky – hovězí, telecí nebo vepřové, 200 g <sup>1</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Maso na kousky nebo plátky – hovězí, telecí nebo vepřové, 500 g <sup>1</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Maso na kousky nebo plátky – hovězí, telecí nebo vepřové, 800 g <sup>1</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Mleté maso, míchané, 200 g <sup>2</sup>	Nepřiklopená nádoba	90	10-15
Mleté maso, míchané, 500 g <sup>2</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Mleté maso, míchané, 800 g	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Drůbež nebo části drůbeže, 600 g	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Drůbež nebo části drůbeže, 1,2 kg	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Kachna, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Rybí fileť, rybí podkovy nebo plátky, 400 g <sup>1</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Ryba celá, 300 g	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ryba celá, 600 g	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Zelenina, např. hrášek, 300 g	Nepřiklopená nádoba	180	10-15
Zelenina, např. hrášek, 600 g	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Ovoce, např. maliny, 300 g <sup>1</sup>	Nepřiklopená nádoba	180	7-10
Ovoce, např. maliny, 500 g <sup>1</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Rozpouštění másla, 125 g	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Rozpouštění másla, 250 g	Nepřiklopená nádoba	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Chléb celý, 500 g	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Chléb celý, 1,0 kg	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Koláč, suchý, např. třený koláč, 500 g <sup>3</sup>	Nepřiklopená nádoba	90	15-25
Koláč, suchý, např. třený koláč, 750 g <sup>3</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Koláč, šťavnatý, např. ovocný koláč, tvarohový koláč, 500 g <sup>3</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Koláč, šťavnatý, např. ovocný koláč, tvarohový koláč, 750 g <sup>3</sup>	Nepřiklopená nádoba	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

<sup>1</sup> Rozmrazené části od sebe oddělte.<sup>2</sup> Již odmražené maso odstraňte.<sup>3</sup> Rozmrazujte pouze koláče bez polevy, šlehačky, želatiny nebo krému.

**Rozmrazování a ohřívání zmrazených pokrmů****Poznámka:**

Pokyny k přípravě

- Používejte přiklopenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev. K zakrytí můžete použít také talíř nebo kryt vhodný pro mikrovlnné trouby. Vyjměte hotové pokrmy z obalu.
- Pokrmy rozprostřete v nádobě v nízké vrstvě. Pokrmy v nízké vrstvě jsou rychleji hotové než ve vysoké vrstvě.
- Pokrmy během rozmrazování 2krát až 3krát zamíchejte nebo obraťte.
- Po ohřátí nechte pokrmy 1–2 minuty odležet.
- Pokrmy předávají teplo nádobě. Nádoba může být velmi horká. Používejte chňapku.

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství/nádobí</b>	<b>Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch</b>	<b>Doba trvání v min</b>
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm, 300–400 g	Přiklopená nádoba	600	10-15
Polévka, 400 g	Přiklopená nádoba	600	8-15
Eintopf, 500 g	Přiklopená nádoba	600	10-15
Eintopf, 1 kg	Přiklopená nádoba	600	20-25
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš, 500 g	Přiklopená nádoba	600	25-30
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš, 1 kg	Přiklopená nádoba	600	25-30
Ryba, např. filety, 400 g	Přiklopená nádoba	600	10-15
Ryba, např. filety, 800 g	Přiklopená nádoba	600	18-20
Přílohy, např. rýže, těstoviny, vařené, 250 g <sup>1</sup>	Přiklopená nádoba	600	2-5
Přílohy, např. rýže, těstoviny, vařené, 500 g <sup>1</sup>	Přiklopená nádoba	600	8-10
Zelenina, např. hrášek, brokolice, mrkev, předvařená, 300 g <sup>1</sup>	Přiklopená nádoba	600	5-8
Zelenina, např. hrášek, brokolice, mrkev, předvařená, 600 g <sup>1</sup>	Přiklopená nádoba	600	14-17
Špenát se smetanou, 500 g	Přiklopená nádoba	600	11-16

<sup>1</sup> Přidejte k pokrmu trochu vody.

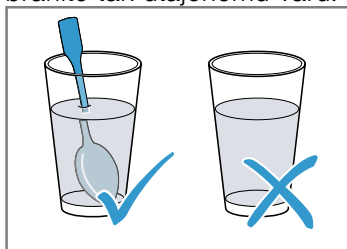


## Ohřívání pomocí mikrovlnného ohřevu

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne kapalina teploty varu, aniž dochází k vystupování typických bublin. Dávejte pozor i při nepatrném pohybu nádoby. Horká tekutina se může náhle převařit a vystříknout.

- ▶ Při ohřívání vložte vždy do nádoby také lžici. Zabráníte tak utajenému varu.



### **POZOR!**

Když se stěn uvnitř trouby dotýká kov, vznikají jiskry, které mohou poškodit spotřebič nebo zničit vnitřní sklo dvířek.

- ▶ Kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn uvnitř trouby a vnitřní strany dvířek.

### **Poznámka:**

Pokyny k přípravě

- Používejte přiklopenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev. K zakrytí můžete použít také talíř nebo kryt vhodný pro mikrovlnné trouby. Vyjměte hotové pokrmy z obalu.
- Pokrmy rozprostřete v nádobě v nízké vrstvě. Pokrmy v nízké vrstvě jsou rychleji hotové než ve vysoké vrstvě.
- Pokrmy během rozmrazování 2krát až 3krát zamíchejte nebo obraťte.
- Po ohřátí nechte pokrmy 1–2 minuty odležet.
- Pokrmy předávají teplo nádobě. Nádoba může být velmi horká. Používejte chňapku.
- Dětská strava:
  - Lahvičky bez dudlíku nebo víčka postavte na rošt.
  - Po ohřátí dobře protřepte nebo promíchejte.
  - Bezpodmínečně zkontrolujte teplotu dětské stravy.

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství/nádobí</b>	<b>Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch</b>	<b>Doba trvání v min</b>
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm, cca 400 g	Nepřiklopená nádoba	600	5-10
Nápoje, 200 ml	Sklenice Do sklenice dejte lžičku.	900	1-2
Nápoje, 500 ml	Sklenice Do sklenice dejte lžičku.	900	2-4
Dětská strava, např. láhve s mlékem, 150 ml <sup>1</sup>	Lahvičky bez dudlíku nebo víčka postavte na dno trouby.	360	1-2
Polévka, 2 šálky po 175 g	Nepřiklopená nádoba	900	4-5
Polévka, 4 šálky po 175 g	Nepřiklopená nádoba	900	5-6
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš, 500 g	Přiklopená nádoba	600	10-15
Eintopf, 400 g	Přiklopená nádoba	600	5-10
Eintopf, 800 g	Přiklopená nádoba	600	10-15
Zelenina, 150 g <sup>2</sup>	Nepřiklopená nádoba	600	2-3
Zelenina, 300 g <sup>2</sup>	Nepřiklopená nádoba	600	3-5

<sup>1</sup> Po ohřátí dobře protřepte nebo promíchejte. Zkontrolujte teplotu.

<sup>2</sup> Přidejte k pokrmu trochu vody.

## Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu

### **Poznámka:**

Pokyny k přípravě

- Používejte přiklopenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev. K zakrytí můžete použít také talíř nebo kryt vhodný pro mikrovlnné trouby. Vyjměte hotové pokrmy z obalu.
- Pokrmy rozprostřete v nádobě v nízké vrstvě. Pokrmy v nízké vrstvě jsou rychleji hotové než ve vysoké vrstvě.
- Po ohřátí nechte pokrmy 1–2 minuty odležet.
- Pokrmy předávají teplo nádobě. Nádoba může být velmi horká. Používejte chňapku.
- Vlastní chuť pokrmů zůstane zachována. Sůl a koření používejte s mírou.
- Zeleninu a brambory nakrájejte na stejně velké kousky. Na každých 100 g přidejte 1 až 2 polévkové lžice vody. Průběžně zamíchejte.

- K rýži přidejte dvojnásobné množství tekutiny.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Celé kuře, čerstvé, bez vnitřností, 1,3 kg	Přiklopaná nádoba	600	30-35
Rybí filé, čerstvé, 400 g	Přiklopaná nádoba	600	10-15
Zelenina, čerstvá, 250 g	Přiklopaná nádoba	600	5-10
Zelenina, čerstvá, 500 g	Přiklopaná nádoba	600	10-15
Brambory, 250 g	Přiklopaná nádoba	600	8-10
Brambory, 500 g	Přiklopaná nádoba	600	10-15
Rýže, 125 g + 250 ml vody	Přiklopaná nádoba	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Rýže, 250 g + 500 ml vody	Přiklopaná nádoba	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Sladké pokrmy, např. pudink (instantní), 500 ml <sup>1</sup>	Přiklopaná nádoba	600	5-8

<sup>1</sup> Průběžně 2 až 3krát promíchejte metličkou na šlehání.

### Pudink z prášku

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být velmi horká.

- ▶ Nádobu nebo příslušenství vyndávejte z trouby chňapkou.

1. Balíček pudinku v prášku zamíchejte podle údajů na balení s cukrem a trochou mléka ve vysoké míse vhodné do mikrovlnné trouby tak, aby tam nebyly žádné hrudky.

2. Přidejte zbytek mléka a znovu zamíchejte.
3. Mísu vložte do trouby a zavřete dvířka spotřebiče.
4. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
5. Po 3 minutách poprvé zamíchejte. Poté zamíchejte vždy po jedné minutě do dosažení požadované konzistence.  
Doba trvání závisí na teplotě mléka a použité nádobě.

### Popcorn do mikrovlnné trouby

#### **Poznámka:**

Pokyny k přípravě

- Použijte nízkou, žáruvzdornou skleněnou nádobu. Nepoužívejte porcelán nebo hodně klenuté talíře.
- Skleněnou nádobu vždy postavte na rošt.
- Doba trvání nastavte podle množství.
- Aby se popcorn nepřipálil, sáček s popcornem po 1 minutě a 30 sekundách krátce vyjměte a protřepejte ho. Pozor je horký!

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min
Popcorn do mikrovlnné trouby, 100 g	Mřížka Skleněná mísa	600	3-5

### **Rady pro další rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu**

Řiďte se těmito radami, abyste dosáhli při rozmrazování, ohřívání a vaření pomocí mikrovlnného ohřevu dobrých výsledků.

Požadavek	Tip
Pokrm je příliš vysušený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zkraťte dobu trvání nebo nastavte nižší výkon mikrovlnného ohřevu.</li> <li>▪ Pokrm přiklopte a přidejte více tekutiny.</li> </ul>

Požadavek	Tip
Po uplynutí nastavené doby pokrm ještě není rozmrazený, ohřátý nebo dovařený.	Prodlužte dobu trvání. Větší množství a vyšší pokrmy vyžadují delší dobu přípravy.

Požadavek	Tip
Po uplynutí nastavené doby pokrm ještě není uvnitř hotový, zvenku je ale přehřátý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Průběžně zamíchejte.</li> <li>Snižte výkon mikrovlnného ohřevu a prodlužte dobu trvání.</li> </ul>
Maso nebo drůbež nejsou po rozmrazování ještě uvnitř rozmrazené, zvenku už jsou ale uvařené.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Snižte výkon mikrovlnného ohřevu.</li> <li>Velké rozmrazované pokrmy několikrát obraťte.</li> </ul>

### 17.3 Koláče a pečivo

Doporučená nastavení pro koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Začněte s nejnižší hodnotou a při další přípravě nastavte podle potřeby vyšší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.

#### Rady pro pečení pečiva

Zde jsme pro vás sestavili rady pro dosažení dobrého výsledku pečení.











Požadavek	Rada
Koláč má nakynout rovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vymažte jen dno rozevřací formy.</li> <li>Koláč po upečení opatrně uvolněte z pečicí formy nožem.</li> </ul>
Drobné pečivo se při pečení nemá přilepit k sobě.	Mezi jednotlivými kousky pečiva nechte vzdálenost minimálně 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly zvětšit svůj objem a mohly se opéci se ze všech stran.
Zjištění, zda je koláč upečený.	Píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud na ní nezůstane přilepené těsto, je koláč hotový.
Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Použití silikonových, skleněných, plastových nebo keramických forem na pečení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forma musí být odolná vůči teplotám do 250 °C.</li> <li>V těchto formách budou koláče méně hnědé.</li> <li>Při mikrovlnném ohřevu se případně doba trvání oproti údajům v tabulce zkrátí.</li> </ul>

### Koláč ve formě













#### Poznámka:

Pokyny k přípravě

- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Formu na koláč umístěte vždy doprostřed roštu.
- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
- Kovové formy na pečení jsou vhodné jen pro pečení bez mikrovlnného ohřevu.
- Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v minutách
Třený koláč, jednoduchý <sup>1</sup>	Forma ve tvaru věnce nebo hranatá forma			170-180	90	40-50
Třený koláč, jemný, např. linecký koláč <sup>1</sup>	Forma ve tvaru věnce nebo hranatá forma			150-170	-	70-90
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus			160-180	-	30-40
Ovocný koláč jemný, z třeného těsta	Rozevřací nebo bábovková forma			170-190	90	30-45
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm			170-180	-	30-40

<sup>1</sup> Koláč nechte cca 20 minut v troubě vychladnout.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v minutách
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta <sup>1</sup>	Dortová forma Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Kulatý plech na pizzu			220-230	-	15-25
Slané koláče, např. quiche	Dortová forma Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Ořechový koláč	Dortová forma Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou	Kulatý plech na pizzu			170-190	-	55-65
Vánočka z 500 g mouky	Kulatý plech na pizzu			170-190	-	35-45

<sup>1</sup> Koláč nechte cca 20 minut v troubě vychladnout.

## Drobné pečivo

### Poznámka:

Pokyny k přípravě

- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Formu na koláč umístěte vždy doprostřed roštu.
- Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.





Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Cukroví	Kulatý plech na pizzu			150-170	20-35
Makrónky	Kulatý plech na pizzu			110-130	35-45
Pusinky	Kulatý plech na pizzu			100	80-100
Muffiny	Plech na muffiny na roštu			160-180	35-40
Pečivo z listového těsta	Kulatý plech na pizzu			190-200	35-45

## Chléb a housky

### Poznámka:

Pokyny k přípravě

- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Formu na koláč umístěte vždy doprostřed roštu.
- Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Chléb, 1,5 kg	hranatá forma			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Housky, např. housky z pšeničné mouky	Kulatý plech na pizzu			210-230	25-35

## Rady pro další pečení pečiva

Pokud se vám při pečení něco nepodaří, zde najdete rady.

Požadavek	Rada
Koláč klesl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu v receptu.</li> <li>▪ Použijte méně tekutiny. Nebo:</li> <li>▪ Snižte teplotu pečení o 10 °C a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Koláč je příliš suchý.	Zvyšte teplotu pečení o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zkontrolujte úroveň vkládání a příslušenství.</li> <li>▪ Zvyšte teplotu pečení o 10 °C. Nebo:</li> <li>▪ Prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Koláč zasuňte o úroveň níž.</li> <li>▪ Snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snižte teplotu pečení.</li> <li>▪ Ustříhňte správnou velikost papíru na pečení.</li> <li>▪ Formu na pečení umístěte doprostřed.</li> <li>▪ Vytvarujte malé kousky pečiva o stejné velikosti.</li> </ul>
Koláč je zvenku hotový, ale uvnitř je nedopečený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.</li> <li>▪ Přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou:</li> <li>▪ Předpečte korpus.</li> <li>▪ Upečený korpus posypejte mandlemi nebo strouhankou.</li> <li>▪ Na korpus rozprostřete horní vrstvu.</li> </ul>

Požadavek	Rada
Koláč nelze vyklopit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Koláč nechte po upečení 5–10 minut vychladnout.</li> <li>▪ Okraj koláče opatrně uvolněte nožem.</li> <li>▪ Koláč znovu obraťte a na pečicí formu několikrát položte studený mokry hrdr.</li> <li>▪ Při příštím pečení formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.</li> </ul>
Mezi formou a roštem vznikají jiskry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zkontrolujte, zda je forma zvenku čistá.</li> <li>▪ Změňte polohu formy v troubě.</li> <li>▪ Pečte dál bez mikrovlnného ohřevu a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>

## 17.4 Pečení a grilování

Doporučená nastavení pro pečení a grilování  
Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství pokrmů. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Začnete s nejnižší hodnotou a při další přípravě nastavte podle potřeby vyšší hodnotu.

### Pečení v nádobě

Když pečete pokrmy v nádobě, můžete je z trouby snadněji vyndat a podávat přímo v nádobě. Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor čistější.

### Obecné pokyny k pečení v nádobě

- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
- Kovové formy na pečení jsou vhodné jen pro pečení bez mikrovlnného ohřevu.
- Nádobu postavte na rošt.
- Předem zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.
- Nejvhodnější jsou nádoby ze skla. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokry nebo studený, nádoba by mohla prasknout.
- Nádoba může být velmi horká. Při vyndávání použijte chňapku.
- Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

Použijte vysokou formu na pečení.

### Přiklopená nádoba

- Použijte odpovídající poklici, která dobře přiléhá.
- U masa by měla být vzdálenost mezi pečeným masem a pokličkou minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.
- I v přiklopeném pekáči lze maso, drůbež a ryby upéct dokřupava. Použijte k tomu pekáč se skleněnou poklicí. Nastavte vyšší teplotu.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Při odklopení poklice po pečení může proudit ven velmi horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Nadzdvihněte poklici, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

#### **Poznámky**

- Libové maso nebo dušená pečeně
  - Do nádoby nalijte do výšky cca 1/2 cm tekutinu, např. vodu, vínu, ocet.  
Množství tekutiny závisí na druhu masa, na materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. Ve smaltovaných nebo tmavých kovových pekáčích je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.  
U dušené pečeně přidejte větší množství tekutiny.
  - Tekutina se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.
  - V polovině doby kusy masa otočte.
- Ryby
  - Při dušení ryb dejte do nádoby 1–3 lžice tekutiny, např. citrónové šťávy nebo octa.

#### **Grilování**

Grilujte pokrmy, které mají být křupavé.

- Grilujte vždy se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Nepřehřívejte.
- Používejte grilované kusy se stejnou hmotností a podobnou výškou.  
Grilované kusy se opečou rovnoměrně a zůstanou šťavnaté.
- Grilované kusy položte přímo na rošt.
- Grilované kusy obračejte pomocí grilovacích kleští.  
Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

#### **Hovězí maso**

##### **Poznámka:**

Pokyny k přípravě

- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Roastbeef a hovězí steaky po polovině doby obraťte. Pokrmy nechte nakonec ještě cca 10 minut odležet.

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství/nádobí</b>	<b>Úroveň vkládání</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C / stupeň grilování</b>	<b>Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech</b>	<b>Doba trvání v minutách</b>
Dušená hovězí pečeně, cca 1 kg	Mřížka Přiklopná nádoba			180-200	180	120-145
Roastbeef, medium, cca 1 kg	Mřížka Nepřiklopná nádoba			210-230	180	30-40
Hovězí steaky, medium, 2–3 kusy, vysoké 2–3 cm, po 200 g	Mřížka Skleněná mísa			3	-	20-30

- Grilované pokrmy osolte až po grilování.  
Sůl vytahuje z masa vodu.

**Poznámka:** Tmavé maso, např. hovězí, hnědne rychleji než světlé maso, např. telecí nebo vepřové. Grilované kusy světlého masa nebo ryb jsou na povrchu obvykle jen světle hnědé, přesto jsou uvnitř propečené a šťavnaté.

Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. To je normální. Frekvence se řídí podle nastaveného stupně grilování.  
Při grilování může vznikat kouř.

#### **Rady pro pečení a dušení**







Řiďte se těmito radami, abyste dosáhli při pečení a dušení dobrých výsledků.

<b>Požadavek</b>	<b>Rada</b>
Libové maso nemá být vysušené.	■ Maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátkami slaniny.
Chcete péct kusy pečeně s kůží.	■ Kůži nařízněte do kříže. ■ Pečení pečte nejprve kůží dolů.
Pečicí prostor má zůstat co možná nejčistější.	■ Pokrm pečte v přiklopném pekáči při vyšší teplotě.
Maso má zůstat horké a šťavnaté, např. roastbeef.	■ Když je pečeně hotová, nechte ji 10 minut odležet ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozloží. Doba odležení není započítána v uvedené době pečení. ■ Pokrm po upečení zalijte dolobalu.

**Vepřové maso****Poznámka:**

Pokyny k přípravě





- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Pečení bez kůže po uplynutí poloviny doby obraťte. Pečení nechte nakonec ještě cca 10 minut odležet.
- Pečení vložte do nádoby kůží nahoru. Kůži nařízněte. Pečení neobracejte. Pečení nechte nakonec ještě cca 10 minut odležet.
- Steaky z krkovice obraťte po 2/3 doby.

Pokrm	Příslušenství/ nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň gri- lování	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v minutách
Pečeně bez kůže, např. kr- kovice, cca 750 g	Mřížka Přiklopená ná- doba			220-230	180	40-50
Pečeně s kůží, např. plec, cca 1 kg	Mřížka Nepřiklopená nádoba			190-210	-	130-150
Steaky z krkovice, 2–3 ku- sy, vysoké 2–3 cm	Mřížka Skleněná mísa			3	-	25-35

**Ostatní pokrmy z masa****Poznámka:**

Pokyny k přípravě





- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Sekanou nechte nakonec ještě cca 10 minut odležet.
- Klobásky po 2/3 doby obraťte.





Pokrm	Příslušenství/ nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň gri- lování	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v minutách
Sekaná, cca 750 g	Mřížka Nepřiklopená nádoba			180-200	600	15-20
Grilovací klobásky, 4 až 6 kusů, po cca 150 g	Mřížka Skleněná mísa			3	-	25-35

**Drůbež****Poznámka:**

Pokyny k přípravě

- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Celé kuře položte prsní stranou dolů. Po polovině doby obraťte.
- Části kuřat a kachní prsa položte prsní stranou nahoru. Pokrmy neobracejte.
- Husí stehna po polovině doby obraťte. Propíchněte kůži.

Pokrm	Příslušenství/ nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň gri- lování	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v minutách
Kuře, celé, cca 1,2 kg	Mřížka Přiklopená ná- doba			220-230	360	35-45
Části kuřete, cca 800 g	Mřížka Nepřiklopená nádoba			210-230	360	20-30





Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / Stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v minutách
Kachní prsa, cca 500 g	Mřížka Skleněná mísa			3	90	20-30
Husí prsa, husí stehna, 700–900 g	Mřížka Nepřiklopená nádoba			210-230	90	30-40

## Ryby

### Poznámka:

Pokyny k přípravě

- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Při grilování položte celou rybu, např. lososa nebo pstruha, doprostřed roštu.
- Rošt nejprve namažte olejem.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Rybí podkovy, 2–3 kusy, po 150 g	Mřížka Skleněná mísa			3	20-25
Ryby celé, 2–3 kusy, po 300 g	Mřížka Skleněná mísa			3	20-30

## Rady pro další pečení masa

Pokud se vám při pečení napoprvé něco nepodaří, zde najdete rady.

Požadavek	Rada
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvolte nižší teplotu.</li> <li>▪ Zkraťte dobu pečení.</li> </ul>
Pečeně je příliš suchá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvolte nižší teplotu.</li> <li>▪ Zkraťte dobu pečení.</li> </ul>
Kůrka pečeně je příliš slabá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvyšte teplotu.</li> <li>▪ Nebo:</li> <li>▪ Po skončení doby pečení krátce zapněte gril.</li> </ul>
Výpek je připálený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Použijte menší nádobu.</li> <li>▪ Při pečení přidejte víc tekutiny.</li> </ul>

Požadavek	Rada
Výpek je příliš světlý a vodový.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Použijte větší nádobu, aby se vypařilo víc tekutiny.</li> <li>▪ Při pečení přidejte méně tekutiny.</li> </ul>
Při dušení masa se maso připaluje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zkontrolujte, zda poklice pasuje na nádobu na pečení a dobře přiléhá.</li> <li>▪ Snižte teplotu.</li> <li>▪ Při dušení přidejte víc tekutiny.</li> </ul>
Pečeně není propečená.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pečení nařizněte.</li> <li>▪ Příprava omáčky v nádobě na pečení.</li> <li>▪ Plátky pečeně vložte do omáčky.</li> <li>▪ Plátky pečeně dopečte pomocí mikrovlnného ohřevu.</li> </ul>

## 17.5 Náky, gratinované pokrmy a toasty









### Poznámka:

Pokyny k přípravě

- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Při přípravě náky a zapékaných brambor používejte žáruvzdornou zapékačskou formu o výšce 4 až 5 cm vhodnou pro mikrovlnný ohřev.
- Náky a gratinované pokrmy nechte ještě 5 minut dojít ve vypnuté troubě.



- Plátky toastového chleba předem opečte.















Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v minutách
Nákyp, sladký, cca 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba			140-160	360	25-30
Nákyp, slaný z uvařených surovin, cca 1 kg	Nepřiklopená nádoba			150-170	600	20-25
Zapékané brambory ze syrových surovin, cca 1,1 kg	Nepřiklopená nádoba			210-220	600	20-25
Zapečené toasty, 4 ks	Mřížka			3	-	8-10

## 17.6 Zmrazené hotové pokrmy

### Poznámka:

Pokyny k přípravě

- Dodržujte pokyny výrobce na obalu.
- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Hranolky, krokety a rosti nepokládejte na sebe a po polovině doby obraťte.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v minutách
Pizza s tenkým těstem	Mřížka			220-230	-	10-15
Pizza bagetka	Mřížka			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Hranolky	Kulatý plech na pizzu			220-230	90	10-15
Krokety	Kulatý plech na pizzu			210-220	-	10-15
Rosti, plněné bramborové taštičky	Kulatý plech na pizzu			200-220	90	15-20
Závin	Kulatý plech na pizzu			220-230	-	20-30
Zapékané pokrmy, např. lasagne, cca 450 g	Přiklopená nádoba			220-230	600	10-15

## 17.7 Zkušební pokrmy

Tyto přehledy byly vytvořeny pro zkušební instituce pro usnadnění provedení zkoušky spotřebiče podle EN 60350-1:2013, resp. IEC 60350-1:2011 a podle normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v minutách
Maso, 500 g	Nepřiklopená nádoba	Dno trouby	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

**Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu**

Doporučená nastavení pro vaření zkušebních pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v minutách
Žloutkový krém, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	Dno trouby	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Piškotový dort, 475 g	Nepřiklopená nádoba	Dno trouby	600	8-10
Sekaná, 900 g	Nepřiklopená nádoba	Dno trouby	18-23	18-23

**Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem****Poznámka:**

Pokyny k přípravě

- Na kuře používejte vysokou nádobu.
- Kuře položte prsní stranou dolů. Po polovině doby obraťte.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v minutách
Gratinované brambory	Mřížka Nepřiklopená nádoba	—		210-220	600	20-25
Koláč	Mřížka Nepřiklopená nádoba	—		190-200	180	20-27
Kuře	Mřížka Nepřiklopená nádoba	—		190	360	30-45

**Pečení****Poznámka:** Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepředehřátého spotřebiče.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Piškotový koláč	Mřížka Dortová forma Ø 26 cm	—		170-180	30-40
Jablečný páj	Mřížka Rozevírací forma Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Stříkané pečivo	Skleněná mísa	—		160-170	30-35
Koláčky	Skleněná mísa	—		160-170	25-30

**Grilování****Poznámka:** Hovězí burgery po polovině doby obraťte.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Opékání toastů	Mřížka	—		3	4-5
Hovězí burgery, 9 ks	Mřížka Skleněná mísa	—		3	35-45

## 18 Návod k montáži

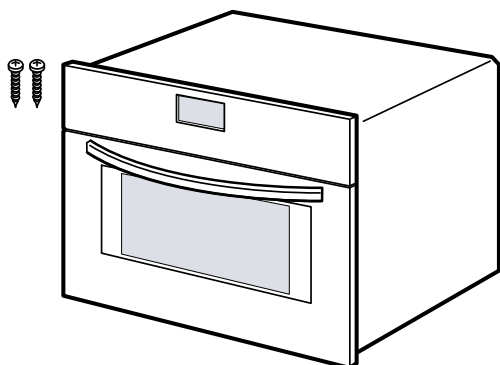
Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.



mm

### 18.1 Rozsah dodávky

Po vybalení zkontrolujte všechny díly na poškození vzniklá při přepravě a jejich kompletnost.



### 18.2 Bezpečná montáž

Při montáži spotřebiče dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.

- Pouze při odborné vestavbě odpovídající návodu k montáži je zaručené bezpečné používání. Montér odpovídá za správné fungování na místě instalace.
- Při přemísťování nebo vestavbě nedržte spotřebič za madlo dvířek.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Před uvedením do provozu odstraňte z trouby a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Řiďte se montážními listy pro vestavbu příslušenství.
- Vestavná skříňka musí být odolná vůči teplotě až do 95 °C, sousední přední stěny skříňek až do 70 °C.
- Nezabudovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy ve skříňce proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte třísky. Funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.

- Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku.

#### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany a způsobit řezná poranění.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.

#### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozbočky.
- ▶ Používejte pouze adaptéry a síťové kabely schválené výrobcem.
- ▶ Pokud je síťový kabel příliš krátký a k dispozici není žádný delší síťový kabel, kontaktujte odbornou společnost, aby přizpůsobila el. instalace domácnosti.

#### POZOR!

Při přenášení spotřebiče za madlo dvířek se madlo může ulomit. Madlo dvířek neunes hmotnost spotřebiče.

- ▶ Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek.

### 18.3 Připojení k elektrické síti

Pro bezpečné elektrické připojení spotřebiče dodržujte tyto pokyny.

- Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.
- Jištění musí být provedeno podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.
- Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

#### Připojení spotřebiče k elektrickému proudu se zástrčkou s ochranným kontaktem

**Poznámka:** Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově nainstalované elektrické zásuvky s ochranným kontaktem.

- ▶ Síťovou zástrčku spotřebiče zapojte do zásuvky v blízkosti spotřebiče.

U vestavěného spotřebiče musí být síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná. Pokud není možný volný přístup k síťové zástrčce, je třeba do stávající elektrické instalace nainstalovat odpojovací zařízení pro všechny póly podle předpisů pro instalaci.

#### Připojení spotřebiče k elektrickému proudu bez zástrčky s ochranným kontaktem

**Poznámka:** Spotřebič smí zapojovat pouze koncesovaný odborný personál. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku.

Do stávající elektrické instalace se musí nainstalovat jistič podle předpisů pro instalaci.

1. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.  
V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.
2. Napětí viz typový štítek.
3. Při zapojování vodičů síťového kabelu dodržujte barevné rozlišení:
  - zeleno-žlutý = ochranný vodič  $\oplus$
  - modrá = nulový vodič
  - hnědá = fáze

## 18.4 Vestavný nábytek

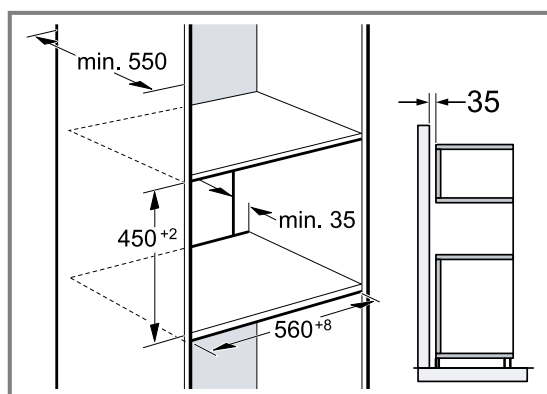
Tento spotřebič je určený pouze pro vestavbu. Tento spotřebič není koncipovaný jako stolní spotřebič nebo pro použití ve skřínce.

Vestavná skříňka nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky nebo zadní stěnou skříňky umístěné výše zachovejte vzdálenost minimálně 35 mm.

Vestavná skříňka musí mít na přední straně větrací otvor 50 cm<sup>2</sup>. Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku. Větrací drážky a sací otvory nezakrývejte.

## 18.5 Vestavba do vysoké skříňky

Dodržujte rozměry pro vestavbu a bezpečnostní vzdálenosti ve vysoké skřínce.



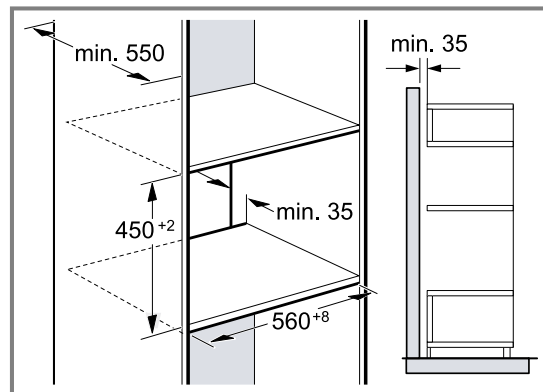
Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce větrací výřez.

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 vytahovat příslušenství.

## 18.6 Montáž dvou spotřebičů nad sebou

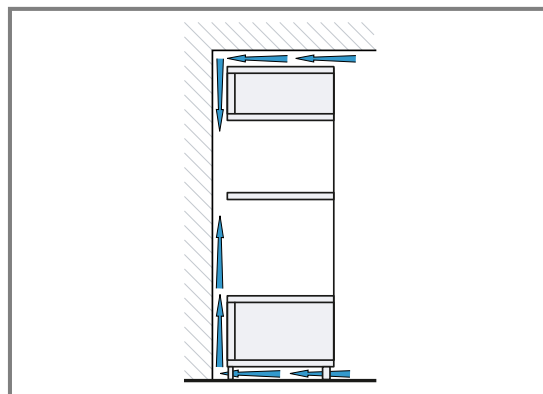
Spotřebič lze zabudovat také nad nebo pod další spotřebič. Při montáži nad sebou dodržujte montážní rozměry a pokyny.



Pro odvětrávání spotřebičů musí být v oddělovací desce větrací výřez.

Aby bylo zabezpečené dostatečné odvětrávání obou spotřebičů, je v prostoru soklu nutný větrací otvor min. 200 cm<sup>2</sup>. Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.

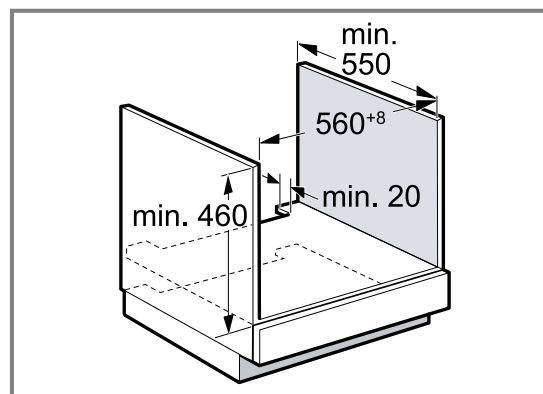
Je třeba dbát na to, aby byla zabezpečená výměna vzduchu podle nákresu.



Spotřebiče umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmout příslušenství.

## 18.7 Vestavba pod pracovní desku

Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a bezpečnostní vzdálenosti.

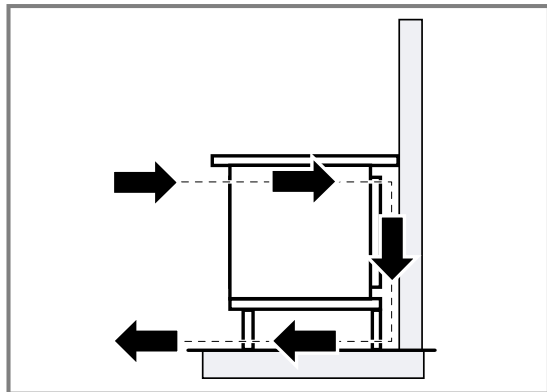


Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výřez.

Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skřínce.  
Dodržujte případně dodaný montážní návod pro varnou desku.

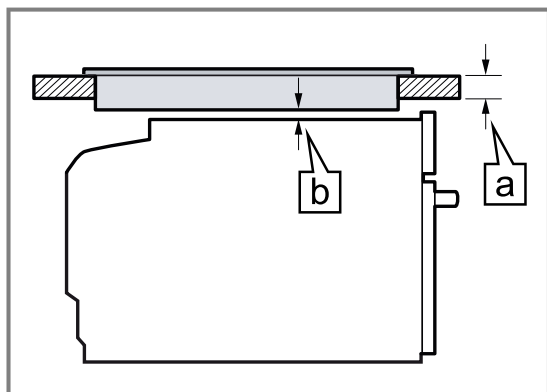
Řiďte se odlišnými národními pokyny pro vestavbu varné desky.

Aby bylo zabezpečené dostatečné odvětrávání spotřebiče, je nutný větrací otvor min. 100 cm<sup>2</sup>. Za tímto účelem například seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.



### 18.8 Vestavba pod varnou desku

Je-li spotřebič vestaven pod varnou deskou, musí být dodrženy minimální rozměry, případně včetně nosné konstrukce.



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

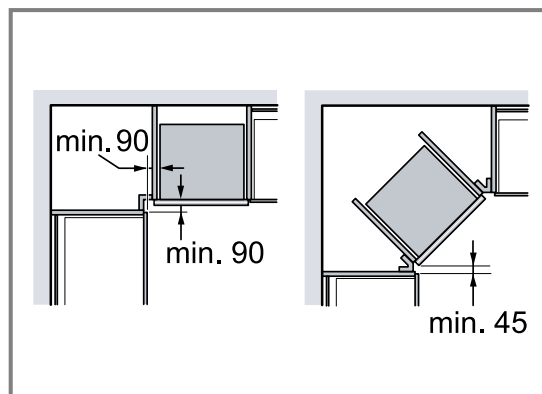
Typ varné desky	<b>a</b> nasazená v mm	<b>a</b> v rovině v mm	<b>b</b> v mm
Indukční varná deska	45	46	5
Celoplošná indukční varná deska	55	56	5
Plynová varná deska	35	46	5 <sup>1</sup>
Elektrická varná deska	35	38	2

<sup>1</sup> Řiďte se odlišnými národními pokyny pro vestavbu varné desky.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

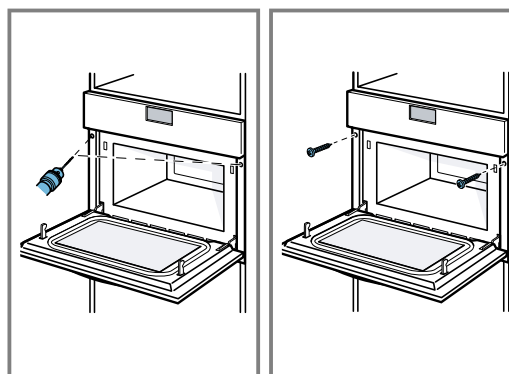
### 18.9 Vestavba do rohu

Při vestavbě do rohu dodržujte montážní rozměry a bezpečnostní vzdálenosti.



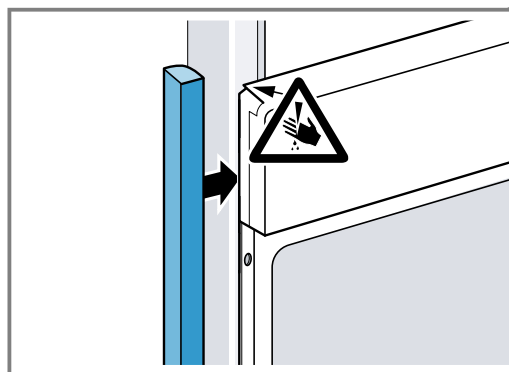
### 18.10 Montáž spotřebiče

1. Spotřebič vycentrujte.
2. Přišroubujte spotřebič ke skřínce.



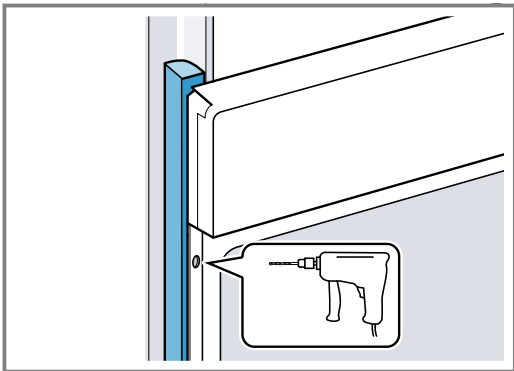
### 18.11 U kuchyňských linek bez madel se svislou lištou pro otevření:

1. Na obou stranách použijte vhodný vložený kus pro zakrytí případných ostrých hran a zajištění bezpečné montáže.

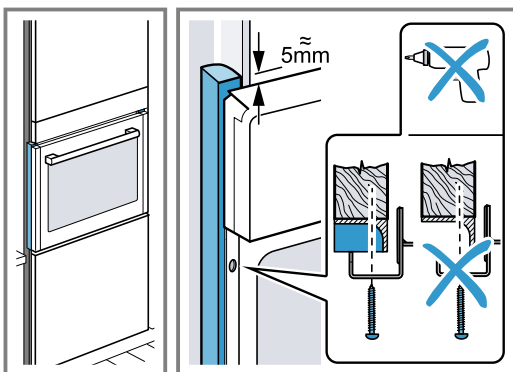


2. Vložený kus připevněte ke skřínce.

3. Do vloženého kusu a skříňky předvrtejte otvory pro sešroubování.



4. Připevněte spotřebič pomocí odpovídajícího šroubu.



## 18.12 Demontáž spotřebiče

1. Odpojte spotřebič od sítě.
2. Povolte upevňovací šrouby.
3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

# Obsah

## NÁVOD NA POUŽÍVANIE

1	Bezpečnosť.....	39
2	Zabránenie vecným škodám .....	43
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie .....	43
4	Oboznámenie sa .....	45
5	Príslušenstvo .....	48
6	Pred prvým použitím.....	48
7	Základná obsluha.....	49
8	Mikrovlnný ohrev .....	50
9	Automatické programy .....	52
10	Časové funkcie.....	54
11	Detská poistka.....	55
12	Základné nastavenia .....	55
13	Čistenie a údržba .....	56
14	Odstránenie porúch .....	58
15	Likvidácia .....	59
16	Zákaznícky servis.....	59
17	Takto sa to podarí .....	59
18	NÁVOD NA MONTÁŽ.....	72
18.2	Bezpečná montáž.....	73

## 1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

### 1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkte uschovajte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.
- Nepripájajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu počas prepravy.

### 1.2 Používanie v súlade s určením

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborný personál. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Len pri odbornej montáži podľa montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Inštalatér je zodpovedný za bezchybné fungovanie na mieste inštalácie.

Tento spotrebič používajte len:

- na prípravu jedál a nápojov.
- v domácnosti a pri podobnom využití, napríklad: v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných priemyselných priestoroch; na poľnohospodárskych statkoch; zákazníkmi v hoteloch a iných ubytovacích zariadeniach; v penziónoch.
- maximálne do výšky 4000 m nad morom.

Tento spotrebič zodpovedá norme EN 55011, príp. CISPR 11. Ide o výrobok triedy 2, skupiny B. Skupina 2 znamená, že na účely ohrevu potravín sa vytvára mikrovlnné žiarenie. Skupina B uvádza, že spotrebič je určený na nekomerčné používanie v domácnosti.

### 1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 15 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, výnimkou je iba prípad, ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

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

### 1.4 Bezpečné používanie

Príslušenstvo vždy správne zasunite do varného priestoru.

→ "Príslušenstvo", Strana 48

#### **VAROVANIE – Riziko požiaru!**

Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť.

- ▶ Vo varnom priestore nikdy neuchovávajte horľavé predmety.
- ▶ Ak zo spotrebiča vychádza dym, vypnite ho alebo vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a dvierka nechajte zatvorené, aby sa prípadné plamene udusili.

Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť.

- ▶ Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z vyhrievacích prvkov a príslušenstva hrubé nečistoty.

Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa kvôli vznieteniu.

- ▶ Pri predhrievaní a počas prípravy jedla nikdy nekladte papier na pečenie voľne na príslušenstvo.
- ▶ Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite a zaťažte riadom alebo formou na pečenie. Prehriatie spotrebiča môže spôsobiť požiar. Ak je spotrebič nainštalovaný za dekoratívnymi dvierkami alebo dvierkami nábytku, za zatvorenými dvierkami dochádza počas prevádzky k hromadeniu tepla.
- ▶ Spotrebič prevádzkujte, iba ak sú dekoratívne dvierka alebo dvierka nábytku otvorené.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!**

Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje.

- ▶ Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Alkoholové výpary sa môžu v horúcom vnútorom priestore vznietiť. Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

- ▶ Používajte do jedál len malé množstvá vysokopercenčných nápojov.
- ▶ Nezohrievajte liehoviny ( $\geq 15\%$  obj.) v neriedenom stave (napríklad na podlievanie alebo prelievanie jedla).
- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!**

Prístupné časti sa počas prevádzky rozpália.

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí.
- ▶ Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikáť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- ▶ Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para.

- ▶ Nikdy nedávajte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!**

Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť.

- ▶ Na čistenie skla dvierok spotrebiča nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškríbať povrch.

Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť.

- ▶ Nesiahajte do priestoru závesov. Súčasti dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany.

- ▶ Nasadte si ochranné rukavice.

Alkoholové výpary sa môžu v horúcom vnútorom priestore vznietiť a dvierka spotrebiča môžu prasknúť a prípadne vypadnúť. Sklá dvierok môžu prasknúť.

→ "Zabránenie vecným škodám", Strana 43

- ▶ Používajte do jedál len malé množstvá vysokopercenčných nápojov.
- ▶ Nezohrievajte liehoviny ( $\geq 15\%$  obj.) v neriedenom stave (napríklad na podlievanie alebo prelievanie jedla).
- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčasti.
- ▶ Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.

Poškodená izolácia sieťového prírodného vedenia je nebezpečná.

- ▶ Sieťové prírodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča alebo tepelnými zdrojmi.
- ▶ Sieťové prírodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s ostrými špicami alebo hranami.
- ▶ Nikdy neohýbajte, nestláčajte ani nevymieňajte sieťové prírodné vedenie.



Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.
- Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prírodné vedenie je nebezpečné.
- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
  - ▶ Nikdy nepoužívajte spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom.
  - ▶ Nikdy neťahajte za sieťové prírodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prírodného vedenia.
  - ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prírodné vedenie poškodené, okamžite vyťahnite zástrčku sieťového prírodného vedenia alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
  - ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 59*

### **⚠ VAROVANIE – Riziko udusení!**

Deti si môžu obalový materiál pretiahnuť cez hlavu alebo sa doň zabaliť a zadusiť.

- ▶ Obalový materiál uchovávajte mimo detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

- ▶ Drobné časti uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa drobnými dielmi.

## **1.5 Mikrovlnný ohrev**

POZORNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE

### **⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!**

Používanie spotrebiča v rozpore s účelom použitia je nebezpečné a môže spôsobiť škody. Napríklad nahrievacie papuče, vankúšiky s jadrami alebo obilím sa môžu vznietiť ešte aj po niekoľkých hodinách.

- ▶ V spotrebiči nikdy nesušte jedlo ani obliečenie.
- ▶ V spotrebiči nikdy neohrievajte papuče, vankúšiky s jadrami alebo obilím, špongie, vlhké utierky na čistenie a podobné predmety.
- ▶ Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov.

Potraviny a ich obaly a nádoby sa môžu vznietiť.

- ▶ Nikdy neohrievajte potraviny v obaloch udržiavajúcich teplo.

- ▶ Nikdy neohrievajte bez dozoru potraviny v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.
- ▶ Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu alebo čas. Postupujte podľa pokynov v tomto návode na používanie.
- ▶ Nikdy nesušte potraviny pomocou mikrovlnného ohrevu.
- ▶ Nikdy nerozmrazujte ani neohrievajte potraviny s nízkym obsahom vody, napr. chlieb, s príliš vysokým výkonom alebo časom mikrovlnného ohrevu.

Stolový olej sa môže vznietiť.

- ▶ Nikdy nezohrievajte pomocou mikrovlnného ohrevu výlučne stolový olej.

### **⚠ VAROVANIE – Riziko výbuchu!**

Tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzavretých nádobách môžu zľahka explodovať.

- ▶ Nikdy nezohrievajte tekutiny alebo iné potraviny v pevne uzavretých nádobách.

### **⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!**

Potraviny s pevnou šupkou/škrupinou alebo kožou môžu počas, ale ešte aj po zohrievaní, prasknúť a explodovať.

- ▶ Nikdy nevarate vajcia so škrupinou ani nezohrievajte vajcia na tvrdo so škrupinou.
- ▶ Nikdy nevarate mäkkýše a kôrovce.
- ▶ Pred prípravou volského oka alebo vajca v skle prepichnete žltok.
- ▶ Pri potravinách s pevnou šupkou alebo kožou, napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Pred zohrievaním prepichnete šupku alebo kožu.

Teplo v detskej potrave sa nerozvádza rovnomerne.

- ▶ Nikdy neohrievajte detskú potravu v uzavretých nádobách.
- ▶ Vždy odstráňte vrchnák alebo cumlík.
- ▶ Po ohriatí riadne zatrepte alebo premiešajte.
- ▶ Skontrolujte teplotu jedla, kým ho podáte dieťaťu.

Ohrievané jedlá vydávajú teplo. Riad sa môže veľmi zohriať.

- ▶ Vždy, keď vyberáte príslušenstvo alebo riad z vnútorného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Obal môže prasknúť, ak sú potraviny vzduchotesne uzavreté.

- ▶ Vždy dodržiavajte údaje na obale.
- ▶ Pri vyberaní jedál z vnútorného priestoru vždy použite chňapku.

Prístupné časti sa počas prevádzky rozpália.

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí.
- ▶ Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

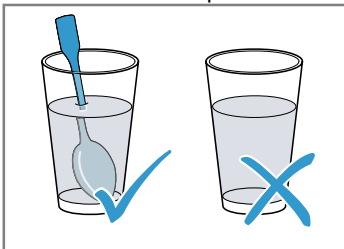
Je nebezpečné používať spotrebič v rozpore s účelom použitia. Napríklad môže dôjsť k spáleniu prehriatych papúč, vankúšov s jadrami alebo obilím, špongií, vlhkých utierok na čistenie a pod.

- ▶ V spotrebiči nikdy nesušte jedlo ani oblečenie.
- ▶ V spotrebiči nikdy neohrievajte papuče, vankúšky s jadrami alebo obilím, špongie, vlhké utierky na čistenie a podobné predmety.
- ▶ Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!**

Pri ohrievaní tekutín môže dôjsť k ich prehriatiu. To znamená, že teplota varu sa dosiahne bez toho, aby sa tvorili typické parné bublinky. Postupujte opatrne už aj pri miernom chvení nádoby. Horúca tekutina môže náhle vykypieť a vystreknúť.

- ▶ Pri ohrievaní vždy vložte do nádoby lyžicu. Zabráňte tak prehriatiu tekutiny.



#### **⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!**

Nevhodný riad môže prasknúť. Porcelánový a keramický riad môže mať malé diery na rúčkach a pokrievkach. Za týmito dierkami je dutina. Vlhkosť, ktorá vnikne do dutiny, môže spôsobiť prasknutie riadu.

- ▶ Používajte iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

Riad a nádoby z kovu alebo riad s prímiesou kovu môže pri mikrovlnnom ohreve spôsobovať iskrenie. Spotrebič sa poškodí.

- ▶ Pri samotnom mikrovlnnom ohreve nikdy nepoužívajte kovové nádoby.
- ▶ Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre alebo mikrovlnný ohrev v kombinácii s niektorým druhom ohrevu.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!**

Spotrebič pracuje s vysokým napätím.

- ▶ Nikdy neodstraňujte kryt.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko vážneho poškodenia zdravia!**

Nesprávne čistenie môže zničiť povrch spotrebiča, znížiť jeho životnosť a viesť k nebezpečným situáciám, ako je únik energie mikrovlnného ohrevu.

- ▶ Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstraňte.
- ▶ Vnútorný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte čisté.  
→ "Čistenie a údržba", Strana 56

Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka vnútorného priestoru alebo tesnenie dvierok. Môže unikáť energia mikrovlnného ohrevu.

- ▶ Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka vnútorného priestoru, tesnenie dverí alebo plastový rámček dverí.
- ▶ Opravu zverte iba zákazníkemu servisu.

Pri spotrebičoch bez krytu uniká energia mikrovlnného ohrevu.

- ▶ Nikdy neodstraňujte kryt.
- ▶ Na vykonanie údržby a opravy kontaktujte zákaznícky servis.

## 2 Zabránenie vecným škodám

### 2.1 Všeobecne

#### POZOR!

Alkoholové výpary sa môžu v horúcom vnútornom priestore vznietiť a spôsobiť trvalé poškodenie spotrebiča. Dvierka spotrebiča môžu v dôsledku vznietenia prasknúť a prípadne vypadnúť. Sklá dvierok môžu prasknúť. Vzniknutý podtlak môže spôsobiť silné zdeformovanie vnútorného priestoru smerom dovnútra.

- ▶ Nezohrievajte liehoviny ( $\geq 15\%$  obj.) v neriedenom stave (napríklad na podlievanie alebo prelievanie jedla).

Ak sa v horúcom vnútornom priestore nachádza voda, vzniká vodná para. Zmena teploty môže spôsobiť poškodenie.

- ▶ Nikdy nedávajte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry.

Vlhkosť vo varnom priestore počas dlhšieho času vedie ku korózii.

- ▶ Kondenzovanú vodu po každom pečení utrite. Po prevádzke s vysokými teplotami nechajte vnútorný priestor vychladnúť len zatvorený.
- ▶ V zatvorenom varnom priestore nechovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny.
- ▶ Vo varnom priestore neskladujte potraviny.
- ▶ Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte.

Ak je tesnenie veľmi znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá nábytku sa môžu poškodiť.

- ▶ Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- ▶ Spotrebič nikdy nepoužívajte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.

Použitie dvierok spotrebiča na sedenie alebo odkladanie môže poškodiť dvierka spotrebiča.

- ▶ Na dvierkach spotrebiča nestojte, nesaďte, nevesajte sa na ne ani sa o ne neopierajte.

Pri niektorých typoch spotrebiča môže príslušenstvo po zatvorení dvierok spotrebiča poškrabať sklo dvierok.

- ▶ Príslušenstvo vždy zasunite do vnútorného priestoru až na doraz.

### 2.2 Mikrovlnný ohrev

Pri používaní mikrovlnného ohrevu dodržiavajte tieto pokyny.

#### POZOR!

Ak sa kov dotkne steny vnútorného priestoru, vzniknú iskry, ktoré môžu poškodiť spotrebič alebo zničiť vnútorné sklo dvierok.

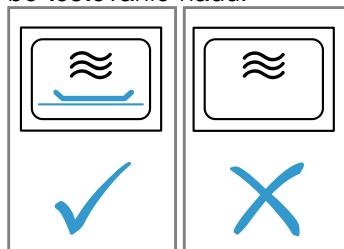
- ▶ Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien vnútorného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm.

Hliníkové misky v spotrebiči môžu spôsobiť iskry. Iskrením sa spotrebič poškodí.

- ▶ Nepoužívajte hliníkové misky v spotrebiči.

Prevádzka spotrebiča bez jedál vo vnútornom priestore spôsobuje preťaženie.

- ▶ Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla vo vnútornom priestore. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu.



Pri viacnásobnej bezprostredne opakovanej príprave pukancov v mikrovlnnej rúre pomocou príliš vysokého výkonu mikrovlnného ohrevu môže dôjsť k poškodeniu vnútorného priestoru.

- ▶ Medzi prípravou nechajte spotrebič niekoľko minút vychladnúť.
- ▶ Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu.
- ▶ Používajte maximálne 600 W.
- ▶ Vrečko s pukancami položte vždy na sklenený tanier.

Napájanie mikrovlnnej rúry sa odstránením krytu poškodí.

- ▶ Nikdy neodstraňujte kryt napájania mikrovlnnej rúry vo vnútornom priestore.

Nevhodný riad môže spôsobiť škody.

- ▶ Ak používate gril, mikrovlnný ohrev alebo horúci vzduch, používajte iba riad, ktorý vydrží vysoké teploty.

## 3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

### 3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- ▶ Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

### 3.2 Úspora energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej elektrickej energie.

Spotrebič predhrievajte, iba ak sa to uvádza v recepte alebo v odporúčaných nastaveniach.

- Keď spotrebič nepredhrievate, ušetríte energiu.

Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie.

- Takéto formy na pečenie veľmi dobre prijímajú teplo.

Ak pripravujete viac jedál, pripravujte ich hneď za sebou alebo súčasne.

- Vnútorný priestor je po prvom procese pečenia zohriaty. Vďaka tomu sa skrúti čas prípravy ďalšieho jedla.

Pri dlhšom čase prípravy vypnite spotrebič 10 minút pred koncom času prípravy.

- Zvyškové teplo je dostatočné na dokončenie prípravy jedla.

Mrazené jedlá nechajte pred prípravou rozmraziť.

- Ušetríte tak energiu na rozmrazovanie potravín.

Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo najmenej.

- Teplota vo vnútornom priestore zostane zachovaná a spotrebič sa nemusí dodatočne ohrievať.

Ohrievajte dve šálky s tekutinou súčasne.

- Ohrievanie viacerých jedál súčasne spotrebuje menej energie ako ohrievanie viacerých jedál za sebou.

V pohotovostnom režime sa čas skryje.

- V pohotovostnom režime šetrí spotrebič energiu.

**Poznámka:**

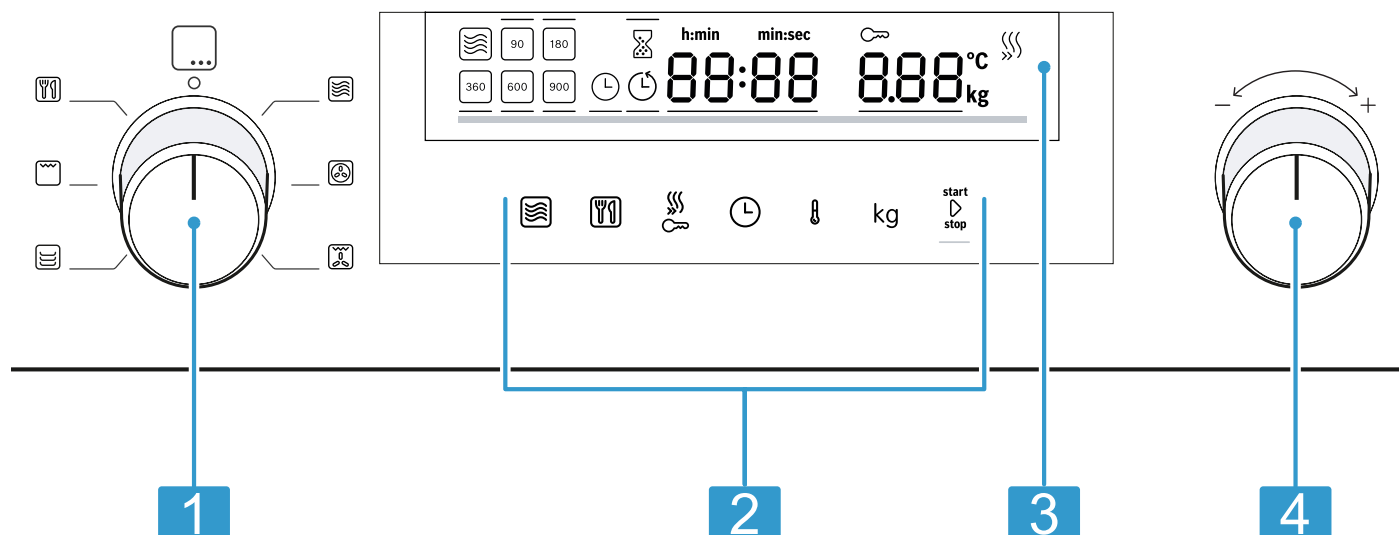
Energetická spotreba spotrebiča je:

- v pohotovostnom režime so zapnutým displejom max. 1 W
- v pohotovostnom režime s vypnutým displejom max. 0,5 W

## 4 Oboznámenie sa

### 4.1 Ovládacie prvky

Pomocou ovládacieho poľa môžete nastaviť všetky funkcie vášho spotrebiča a získať informácie o prevádzkovom stave.



V závislosti od typu spotrebiča sa môžu detaily na obrázku líšiť, napr. farba a tvar.

- |   |                |
|---|----------------|
| 1 | Volič funkcií  |
| 2 | Dotykové polia |
| 3 | Displej        |
| 4 | Otočný volič   |

#### Volič funkcií

Voličom funkcií si nastavíte druhy ohrevu a ďalšie funkcie. Pri niektorých typoch spotrebiča je volič funkcií zatláčací.

Ak otočíte volič funkcií z nulovej polohy na nejakú funkciu, potrvá niekoľko sekúnd, kým bude príslušná funkcia k dispozícii.

#### Otočný volič

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

Pri niektorých typoch spotrebiča je otočný volič zatláčací.

V zoznamoch výberu, napr. Programy, začína po poslednej položke opäť prvá.

Pri hodnotách, napr. Hmotnosť, musíte po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť.

#### Dotykové polia

Dotykové polia sú plochy citlivé na dotyk. Ak chcete vybrať funkciu, dotknite sa príslušného poľa.

Symbol	Názov	Použitie
	Mikrovlňný ohrev	Zvoľte stupne výkonu mikrovlňného ohrevu alebo zvoľte ďalšiu funkciu mikrovlňného ohrevu.
	Automatické programy	Vyvolajte výber automatických programov.
	Rýchle predhrievanie / Detská poistka	Krátke stlačenie: aktivovanie alebo deaktivovanie rýchleho predhrievania. Dlhé stlačenie: aktivovanie alebo deaktivovanie detskej poistky.

Symbol	Názov	Použitie
🕒	Časové funkcie	Nastavenie časovača, času trvania alebo denného času.
🌡	Teplota	Vyberte Nastavenie teploty.
kg	Hmotnosť	Vyberte Nastavenie hmotnosti.
start▶stop	Štart/Stop	Krátke stlačenie: spustenie alebo zastavenie prevádzky. Dlhé stlačenie: ukončenie prevádzky. Nastavenia sú resetované.

## Displej

Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia alebo možnosti výberu.



**Aktívna hodnota** Priamo nastaviteľná hodnota je zvýraznená bielou farbou a podčiarknutá červeným pásom. Aktívnu hodnotu môžete zmeniť otočným voličom.

**Pasívna hodnota** Hodnoty, ktoré nie sú v zátvorkách, sa nedajú priamo zmeniť. Ak chcete zmeniť hodnotu, musíte ju najprv aktivovať.

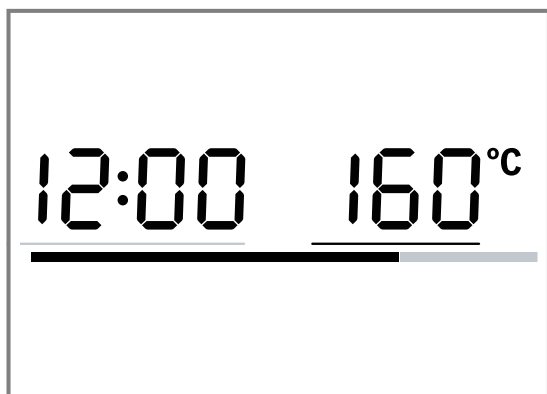
## Prvky displeja

Tu nájdete stručne vysvetlený význam rôznych prvkov displeja.

Symbol	Názov	Význam
🕒	Časovač	Keď je symbol označený, na displeji sa zobrazí čas časovača.
🕒	Čas trvania	Keď je symbol označený, na displeji sa zobrazí čas trvania.
🕒	Čas	Keď je symbol označený, na displeji sa zobrazí denný čas.
h:min	Hodiny/Minúty	Čas sa zobrazí v hodinách a minútach.
min:sec	Minúty/Sekundy	Čas sa zobrazí v minútach a sekundách.
🔑	Detská poistka	Keď je symbol označený, je aktivovaná detská poistka.
🔥	Rýchly ohrev	Keď je symbol označený, je aktivovaný rýchly ohrev.
°C	Teplota	Teplota sa zobrazí v °C.
kg	Hmotnosť	Hmotnosť sa zobrazí v kilogramoch.

**Ukazovateľ teploty**

Ukazovateľ teploty ukazuje priebeh ohrevu.



Po spustení prevádzky zobrazí červená čiara v spodnej časti displeja priebeh zahrievania vo vnútornom priestore. Čiara sa vyplní červenou farbou podľa priebehu zahrievania. Keď je celá čiara vyplnená červenou farbou, je spotrebič rozohriaty. V prípade grilu je čiara indikujúca rozohriatie vyplnená ihneď.

Mikrovlnný ohrev nemá ukazovateľ teploty.







V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo vnútornom priestore.

**Nočný režim**

Pre úsporu energie sa v čase od 22 hod. do 5.59 hod. zníži jas ukazovateľa automaticky na nižšiu hodnotu.

**4.2 Druhy ohrevu**

Tu nájdete prehľad o druhoch ohrevu. Získate odporúčania na používanie druhov ohrevu.

Symbol	Názov	Teplota / stupne	Použitie
	Mikrovlnný ohrev	Výkon mikrovlnného ohrevu: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 900 W</li> </ul>	Na rozmrazovanie, varenie a zahrievanie pokrmov a tekutín.
	Horúci vzduch	40 °C 100-230 °C	Kysnutie cesta, rozmrazenie smotanovej torty. Pečenie na jednej úrovni.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	100-230 °C	Pečenie hydiny, celých rýb alebo väčších kusov mäsa.
	Predhrievanie	30-70 °C	Predhriatie riadu.
	Gril	Stupne grilovania: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = slabo</li> <li>■ 2 = mierne</li> <li>■ 3 = silno</li> </ul>	Grilovanie plochých porcií, napr. steakov, klobás alebo toastov. Gratinovanie jedál.
	Programy	-	Pre mnoho pokrmov sú už vopred naprogramované nastavenia.

**4.3 Vnútrotný priestor**

Funkcie vo vnútornom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča.

**Osvetlenie vnútorného priestoru**

Ak otvoríte dverka spotrebiča, zapne sa osvetlenie vnútorného priestoru. Ak zostanú dverka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa znova vypne.

Po spustení prevádzky sa osvetlenie vnútorného priestoru zapne pri väčšine druhov prevádzky. Po skončení prevádzky sa osvetlenie vnútorného priestoru vypne.

V základných nastaveniach môžete určiť, či sa osvetlenie vnútorného priestoru zapne počas prevádzky. → *Strana 55*

**Chladiaci ventilátor**

V prípade potreby sa chladiaci ventilátor zapne a vypne. Teplý vzduch uniká cez vetrací otvor nad dverkami spotrebiča.

**POZOR!**

Zakrytie vetracieho otvoru môže spôsobiť prehriatie spotrebiča.

- ▶ Nezakrývajte vetrací otvor.

Aby po prevádzke vnútrotný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha. Keď spotrebič beží v mikrovlnnej prevádzke, zostáva chladný, ale chladiaci ventilátor sa aj tak zapne. Chladiaci ventilátor môže bežať aj po ukončení mikrovlnnej prevádzky.

**Skondenzovaná voda**

Pri pečení môže vo vnútornom priestore a na dverkách spotrebiča kondenzovať voda. Skondenzovaná voda je normálny jav a nemá negatívny vplyv na funkciu spotrebiča. Kondenzovanú vodu po každom pečení utrite.

## 4.4 Dvierka spotrebiča

Ak počas prebiehajúcej prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Ak sú dvierka spotrebiča zatvorené, môžete v prevádzke pokračovať pomocou **start/stop**.

# 5 Príslušenstvo

Používajte originálne príslušenstvo. Je prispôsobené vášmu spotrebiču.

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

Príslušenstvo	Použitie
Rošt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rošt na pečenie v prevádzke rúry na pečenie.</li> <li>▪ Rošt na grilovanie napr. steakov, klobás alebo toastov</li> <li>▪ Rošt ako odkladacia plocha, napr. pre náky-pové formy</li> </ul>

## 5.1 Ďalšie príslušenstvo

Ďalšie príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku pre váš spotrebič nájdete na internete alebo v našich prospektoch:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Príslušenstvo je špecifické pre daný spotrebič. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Informácie o tom, ktoré príslušenstvo je k dispozícii pre váš spotrebič, nájdete v e-shope alebo sa dozviete v zákazníckom servise.

### Sklenený pekáč

Použitie

- Dusené jedlá
- Náky-py

### Plech na pizzu

Použitie

- Koláče na plechu
- Suché pečivo

## 5.2 Zavesenie príslušenstva

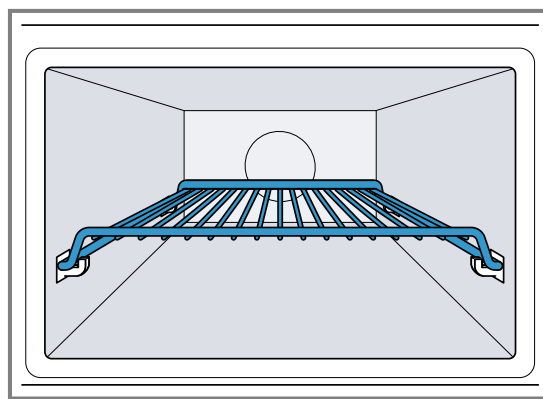
Príslušenstvo je možné zavesiť v dvoch polohách.

- ▶ Príslušenstvo zavesíte tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

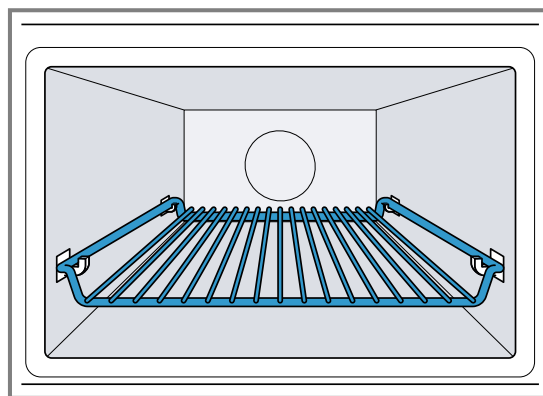
 Zavesíte príslušenstvo vysoko.

 Zavesíte príslušenstvo nízko.

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.



Na obrázku je znázornená poloha zavesenia .




Na obrázku je znázornená poloha zavesenia .

# 6 Pred prvým použitím


Vykonajte nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Vyčistíte spotrebič a príslušenstvo.

## 6.1 Prvé uvedenie do prevádzky

Po napojení do elektrického prúdu a výpadku elektrického prúdu sa na displeji zobrazí výzva na nastavenie času. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa výzva zobrazí.

- ▶ Pripojte spotrebič na elektrickú sieť.
- ✓ Hodnota **12:00** na displeji bliká a  svieti.

## Nastavenie času


1. Otočným voličom nastavte čas.
2. Stlačte .
- ✓ Čas je nastavený.

**Poznámka:** Čas môžete skryť, aby sa znížila spotreba vášho spotrebiča v pohotovostnom režime.

## 6.2 Čistenie spotrebiča pred prvým použitím

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



1. Skontrolujte, či v sa vo vnútornom priestore nenachádzajú zvyšky obalov, príslušenstvo alebo iné predmety.
  2. Zatvorte dvierka spotrebiča.
  3. Voličom funkcií nastavte horúci vzduch .
  4. Otočným voličom nastavte teplotu na 180 °C.
  5. Stlačte **start/stop**.
- ✓ Spotrebič spustí prevádzku.

6. Po jednej hodine stlačte **start/stop**.
  7. Volič funkcií nastavte do nulovej polohy.
- ✓ Spotrebič je vyčistený.
  - ✓ Spotrebič je vypnutý.

### 6.3 Čistenie príslušenstva

- ▶ Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

## 7 Základná obsluha

### 7.1 Zapnutie spotrebiča

- ▶ Otočte volič funkcií, aby sa spotrebič zapol.
- ✓ Spotrebič je pripravený na prevádzku.
- ✓ Na displeji sa zobrazí navrhovaná hodnota.

### 7.2 Vypnutie spotrebiča

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

- ▶ Volič funkcií nastavte do nulovej polohy.
- ✓ Spotrebič zruší prebiehajúce funkcie.
- ✓ Na displeji sa zobrazí čas.
- ✓ Niektoré ukazovatele zostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

### 7.3 Nastavenie druhu ohrevu a teploty

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
- ✓ Na displeji sa zobrazí navrhovaná hodnota.
2. Ak je to potrebné, zmeňte nastavenia. Stlačte príslušné pole a otočným voličom zmeňte hodnotu.
3. Stlačte **start/stop**.
- ✓ Spotrebič spustí prevádzku.
- ✓ **start/stop** svieti.
- ✓ Pri druhu ohrevu s teplotou sa vyplní ukazovateľ teploty.
4. V prípade potreby zmeňte teplotu počas prebiehajúcej prevádzky pomocou otočného voliča. Počas prebiehajúcej prevádzky nemôžete nastaviť teplotu na 40 °C.

### 7.4 Prerušenie prevádzky

Prevádzku môžete kedykoľvek pozastaviť.

1. Stlačte **start/stop** alebo otvorte dvierka spotrebiča.
- ✓ Prevádzka sa pozastaví.
- ✓ **start/stop** bliká.
2. Na pokračovanie prevádzky zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte **start/stop**.
- ✓ Prevádzka bude pokračovať.
- ✓ **start/stop** svieti.

### 7.5 Zrušenie prevádzky

Prevádzku môžete kedykoľvek zrušiť.



- ▶ Volič funkcií nastavte do nulovej polohy.

Po prerušení alebo zrušení prevádzky môže chladiaci ventilátor bežať ďalej.

- ✓ Spotrebič zruší prebiehajúce funkcie.




### 7.6 Rýchly ohrev

Z dôvodu časovej úspory môžete pri určitých druhoch ohrevu s teplotou od 100 °C skrátiť čas rozohrievania. Pri týchto druhoch ohrevu môžete použiť rýchle rozohrievanie:

-  Horúci vzduch, výnimka: horúci vzduch 40 °C
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

### Nastavenie rýchleho rozohrievania

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte príslušenstvo a jedlo do vnútorného priestoru až vtedy, keď je rýchle rozohrievanie ukončené. Čas trvania nastavte až vtedy, keď je rýchle rozohrievanie ukončené.

1. Nastavte vhodný druh ohrevu a teplotu od 100 °C.
2. Stlačte .
- ✓ Na displeji svieti .
3. Stlačte **start/stop**.
- ✓ Rýchle rozohrievanie sa spustí.
- ✓ **start/stop** svieti.
- ✓ Keď je dosiahnutá nastavená teplota, rýchle rozohrievanie sa ukončí. Zaznie signál a na displeji zhasne . Spotrebič beží ďalej s nastaveným druhom ohrevu a teplotou.
- ✓ Rýchle rozohrievanie sa po maximálne 15 minútach automaticky deaktivuje.

### Zrušenie rýchleho rozohrievania

- ▶ Stlačte .
- ✓ Na displeji zhasne . Spotrebič beží ďalej s nastaveným druhom ohrevu a teplotou.

### 7.7 Bezpečnostné vypnutie

Kvôli vašej ochrane je spotrebič vybavený bezpečnostným vypínaním. Keď bol spotrebič dlhší čas v prevádzke, automaticky sa vypne.

Čas trvania do vypnutia závisí od nastavenia:

- Horúci vzduch 40 °C a predhrievanie: 24 hodiny
- Horúci vzduch 100-230 °C a grilovanie s cirkuláciou vzduchu: 5 hodiny
- Grilovanie: 90 minút

Ak bol spotrebič vypnutý bezpečnostným vypnutím, na displeji sa zobrazí **E2**. Stlačením **start/stop** môžete toto hlásenie potvrdiť.

## 8 Mikrovlnný ohrev

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

Ak používate samostatnú mikrovlnnú prevádzku, môžete riad položiť aj na dno vnútorného priestoru alebo na rošt.

### 8.1 Výkony mikrovlnného ohrevu

Tu nájdete prehľad výkonov mikrovlnného ohrevu a ich použitie.

Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Maximálny čas trvania	Použitie
90 W	1:30 hodiny	Rozmrazovanie chýlostivých potravín.
180 W	1:30 hodiny	Rozmrazovanie a ďalšia príprava jedál.
360 W	1:30 hodiny	Príprava mäsa a rýb alebo ohrievanie chýlostivých potravín.
600 W	1:30 hodiny	Zohrievanie a varenie jedál.
900 W	30 minút	Zohrievanie tekutín. Maximálny výkon nie je určený na zohrievanie jedál.

#### Navrhované hodnoty

Ku každému výkonu mikrovlnného ohrevu navrhne spotrebič čas trvania. Navrhovanú hodnotu môžete prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

### 8.2 Nádoby a príslušenstvo vhodné na mikrovlnný ohrev

Aby ste jedlo rovnomerne zohriali a nepoškodili spotrebič, používajte vhodné nádoby a príslušenstvo. Pred použitím riadu pre mikrovlnný ohrev si prečítajte pokyny výrobcu. V prípade pochybností vykonajte testovanie riadu. Testovanie vhodnosti riadu na mikrovlnný ohrev → *Strana 51*

#### Vhodné na mikrovlnný ohrev

Riad a príslušenstvo	Zdôvodnenie
Riad zo žiaruvzdorného materiálu a materiálu vhodného na mikrovlnný ohrev:	Žiaruvzdorný materiál sa vplyvom mikrovlnného žiarenia nepoškodí.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sklo</li> <li>■ Sklokeramika</li> <li>■ Porcelán</li> <li>■ Plast odolný voči teplotám</li> <li>■ Plne glazovaná keramika bez trhlín</li> </ul>	

Riad a príslušenstvo	Zdôvodnenie
Dodané príslušenstvo: rošt	Dodaný rošt je vyrobený pre spotrebič a je preto vhodný pre mikrovlnný ohrev.
Kovový príbor	Aby ste zabránili prehriatiu, môžete použiť kovový príbor, napr. lyžičku v pohári. <b>Poznámka:</b> Kov môže vytvárať iskry, ktoré môžu poškodiť vnútorný priestor a vnútorné sklo dvierok. Kov musí byť vzdialený od stien vnútorného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm.

#### Nevhodné na mikrovlnný ohrev

Riad a príslušenstvo	Zdôvodnenie
Kovový riad	Kov neprepúšťa mikrovlnné žiarenie. Jedlá sa nezohrejú alebo takmer vôbec nezohrejú.
Riad so zlatým alebo strieborným zdobením	Mikrovlnné žiarenie môže poškodiť zlaté alebo strieborné zdobenie. Používajte iba v prípade, že výrobca garantuje, že riad je vhodný na mikrovlnný ohrev.

#### Vhodné na mikrovlnný ohrev v prevádzke Mikrokombi

V prevádzke Mikrokombi je možné zapnúť výkon mikrovlnného ohrevu až do 600 W wattov pre jeden druh ohrevu. Preto je možné v prevádzke Mikrokombi používať kovové formy.

Riad a príslušenstvo	Zdôvodnenie
Dodané príslušenstvo	Dodané príslušenstvo nevytvára v prevádzke Mikrokombi ťiadne iskry, napr. rošt.
Formy na pečenie z kovu	Koláče hnednú aj zdola, pretože formy na pečenie z kovu vedú teplo lepšie. <b>Poznámka:</b> Kov môže vytvárať iskry, ktoré môžu poškodiť vnútorný priestor a vnútorné sklo dveriek. Kov musí byť vzdialený od stien vnútorného priestoru a vnútornej strany dveriek aspoň 2 cm.

### 8.3 Testovanie vhodnosti riadu na mikrovlňný ohrev

Otestujte vhodnosť riadu na mikrovlňný ohrev pomocou testovania riadu. Spotrebič môžete prevádzkovať v mikrovlňnej prevádzke bez jedla iba počas testovania riadu.

#### **VAROVANIE – Riziko obarenia!**

Prístupné časti sa počas prevádzky rozpália.

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí.
- ▶ Deti udrťzujte v bezpečnej vzdialenosti.

1. Poloťte prázdny riad do vnútorného priestoru.
2. Nastavte spotrebič na maximálny výkon na 1/2 – 1 minútu.
3. Prevádzku spustíte pomocou **start**↵**stop**.
4. Skontrolujte riad niekoľkokrát:
  - Ak je riad studený alebo vlaťný, je vhodný na mikrovlňný ohrev.
  - Ak je riad horúci alebo vznikajú iskry, ukončíte testovanie. Riad nie je vhodný na mikrovlňný ohrev.

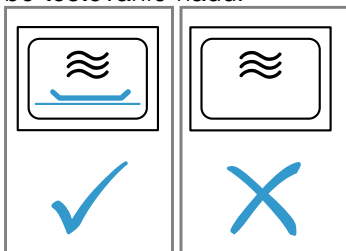
### 8.4 Nastavenie mikrovlňného ohrevu

Pre rôzne druhy jedál a rôzne druhy prípravy máte k dispozícii rôzne výkony a nastavenia.

#### **POZOR!**

Prevádzka spotrebiča bez jedál vo vnútornom priestore spôsobuje preťaženie.

- ▶ Nikdy nezapínajte mikrovlňný ohrev bez vloťženého jedla vo vnútornom priestore. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu.



1. Dodrťzavajte bezpečnostné upozornenia → *Strana 41* a pokyny na zabránenie vecným ťškodám → *Strana 43*.
2. Dodrťzavajte pokyny týkajúce sa riadu a príslušenstva vhodného na mikrovlňný ohrev. → *Strana 50*
3. Volič funkcií nastavte na

4. Na nastavenie požadovaného výkonu mikrovlňného ohrevu stlačte .
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Prevádzku spustíte pomocou **start**↵**stop**. Čas trvania môžete počas prevádzky kedykoľvek zmeniť otočným voličom.
  - ✓ Čas trvania plynie a spustí sa mikrovlňná prevádzka.
  - ✓ Po uplynutí času trvania sa mikrovlňná prevádzka ukončí a zaznie signál.
7. Keď je pokrm hotový, otočte volič funkcií do polohy nula.

### 8.5 Interval nastavenia času

Interval pri nastavovaní času trvania v mikrovlňnom režime sa mení s dĺžkou trvania.

Čas trvania prevádzky	Interval
0 – 1 minúta	5 sekúnd
1 – 3 minúty	10 sekúnd
3 – 15 minút	30 sekúnd
15 minút – 1 hodina	1 minúta
1 hodina – 1 hodi- na 30 minút	5 minút

### 8.6 Zmena výkonu mikrovlňného ohrevu

- ▶ Stlačte . Viacnásobným stlačením prepnete z najvyššieho na najnižší stupeň mikrovlňného ohrevu. Keď sa funkcia mikrovlňného ohrevu doplní až po spustení spotrebiča, spotrebič preruší svoju prevádzku. Prevádzku spustíte pomocou **start**↵**stop**.

### 8.7 Prerušenie prevádzky

Prevádzku môžete kedykoľvek pozastaviť.

1. Stlačte **start**↵**stop** alebo otvorte dverka spotrebiča.
  - ✓ Prevádzka sa pozastaví.
  - ✓ **start**↵**stop** bliká.
2. Na pokračovanie prevádzky zatvorte dverka spotrebiča a stlačte **start**↵**stop**.
  - ✓ Prevádzka bude pokračovať.
  - ✓ **start**↵**stop** svieti.

### 8.8 Zrušenie prevádzky

Prevádzku môžete kedykoľvek zrušiť.

- ▶ Volič funkcií nastavte do nulovej polohy. Po prerušení alebo zrušení prevádzky môže chladiaci ventilátor beťať ďalej.
  - ✓ Spotrebič zruší prebiehajúce funkcie.



### 8.9 Mikrokombi

Na skrátenie času prípravy môžete pouťžiť niektoré druhy ohrevu v kombinácii s mikrovlňným ohrevom. Prevádzka ohrevu Mikrokombi je možná s týmito druhmi ohrevu:

- Horúci vzduch
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Gril


Výnimky:

- Výkon mikrovlňného ohrevu 900 W


-  Horúci vzduch 40 °C
-  Predhriatie riadu

### Nastavenie ohrevu Mikrokombi

K druhu ohrevu zapnete mikrovlnný ohrev.

1. Volič funkcií nastavte na kombinovateľný druh ohrevu.
  - ✓ Zobrazí sa navrhovaná hodnota teploty.
2. Teplotu nastavte otočným voličom.
3. Na nastavenie požadovaného výkonu mikrovlnného ohrevu stlačte .
  - ✓ Zobrazí sa navrhovaná hodnota času trvania.
4. Čas trvania nastavte otočným voličom.
5. Prevádzku spustíte pomocou **start/stop**.
  - ✓ Čas trvania plyní a spustí sa prevádzka Mikrokombi.
  - ✓ Po uplynutí času trvania sa prevádzka Mikrokombi ukončí a zaznie signál.

### Zmena výkonu mikrovlnného ohrevu

- ▶ Stlačte .
  - ✓ Viacnásobným stlačením prepnete z najvyššieho na najnižší stupeň mikrovlnného ohrevu.
  - ✓ Keď sa funkcia mikrovlnného ohrevu doplní až po spustení spotrebiča, spotrebič preruší svoju prevádzku. Prevádzku spustíte pomocou **start/stop**.

### Prerušenie prevádzky

Prevádzku môžete kedykoľvek pozastaviť.

1. Stlačte **start/stop** alebo otvorte dverka spotrebiča.
  - ✓ Prevádzka sa pozastaví.
  - ✓ **start/stop** bliká.
2. Na pokračovanie prevádzky zatvorte dverka spotrebiča a stlačte **start/stop**.
  - ✓ Prevádzka bude pokračovať.
  - ✓ **start/stop** svieti.





### Zrušenie prevádzky

Prevádzku môžete kedykoľvek zrušiť.

- ▶ Volič funkcií nastavte do nulovej polohy. Po prerušení alebo zrušení prevádzky môže chladiaci ventilátor bežať ďalej.
- ✓ Spotrebič zruší prebiehajúce funkcie.

### 8.10 Rozohriatie a vysušenie vnútorného priestoru

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

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z vnútorného priestoru ihneď odstráňte.
3. Utrite vlhkosť z dna vnútorného priestoru.
4. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu .
5. Stlačte .
6. Otočným voličom nastavte teplotu na 150 °C.
7. Dvakrát stlačte .
  - ✓ Na displeji je označený .
8. Otočným voličom nastavte čas trvania 15 minút.
9. Prevádzku spustíte pomocou **start/stop**.
  - ✓ Sušenie sa spustí a ukončí sa po 15 minútach.
10. Otvorte dverka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť.

### 8.11 Ručné vysušenie vnútorného priestoru

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

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Z vnútorného priestoru odstráňte hrubé nečistoty.
3. Osušte vnútorný priestor špongiou.
4. Dverka spotrebiča nechajte jednu hodinu otvorenú, aby vnútorný priestor úplne vyschol.

## 9 Automatické programy

Automatické programy vás podporujú pri príprave rôznych pokrmov a automaticky vyberú optimálne nastavenia.

### 9.1 Upozornenia týkajúce sa nastavení pre pokrmy

Na dosiahnutie optimálneho výsledku varenia postupujte podľa týchto pokynov.

- Používajte len bezchybné potraviny.

### 9.2 Prehľad pokrmov

Spotrebič vás vyzve, aby ste zadali hmotnosť. Hmotnosť môžete nastaviť iba v určenom rozsahu.

- Používajte len mäso s teplotou z chladničky.
- Používajte len zmrazené pokrmy priamo z mrazničky.
- Vyberte potraviny z obalu a potraviny odvážte. Ak na spotrebiči nemôžete nastaviť presnú hmotnosť, zaokrúhlite hmotnosť nahor alebo nadol.
- Potraviny vkladajte do studeného vnútorného priestoru.
- Používajte len žiaruvzdorný riad vhodný na mikrovlnný ohrev, napr. zo skla alebo keramiky.

### Rozmrazovanie

Ak používate samostatnú mikrovlnnú prevádzku, môžete riad položiť aj na dno vnútorného priestoru alebo na rošt.

Č.	Jedlá	Príslušenstvo	Hmotnostný rozsah v kg	Pokyny
P01	Mleté mäso	nízka, odkrytá nádoba	0,2-1,0	Mleté mäso, ktoré je už rozmrazené, po obrátení vyberte.

Č.	Jedlá	Príslušenstvo	Hmotnostný rozsah v kg	Pokyny
P02	Kúsiky mäsa	nízka, odkrytá nádoba	0,2-1,0	Pri obracaní odstráňte tekutinu, zabráňte styku tejto tekutiny s inými potravinami a v žiadnom prípade ju znovu nepoužívajte.
P03	Kurča, časti kurčaťa	nízka, odkrytá nádoba	0,4-1,8	Pri obracaní odstráňte tekutinu, zabráňte styku tejto tekutiny s inými potravinami a v žiadnom prípade ju znovu nepoužívajte.
P04	Chlieb	nízka, odkrytá nádoba	0,2-1,0	Chlieb rozmrazujte len v potrebných množstvách. Rýchlo zostarne. Ak je to možné, krajce oddelíte.

### Programy varenia


Ak používate samostatnú mikrovlnnú prevádzku, môžete riad položiť aj na dno vnútorného priestoru alebo na rošt.


Č.	Jedlá	Príslušenstvo	Hmotnostný rozsah v kg	Pokyny
P05	Ryža	zakrytá nádoba	0,05-0,2	Nepoužívajte ryžu vo varných vreckách. Ryža pri varení veľmi pení. Nastavte hmotnosť v surovom stave (bez tekutiny). Pridajte k ryži dvojnásobné až dvaaplnásobné množstvo tekutiny.
P06	Zemiaky	zakrytá nádoba	0,15-1,0	Nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Pridajte 1 PL vody na 100 g.
P07	Zelenina	zakrytá nádoba	0,15-1,0	Nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Pridajte 1 PL vody na 100 g.



### Kombinované programy varenia

Č.	Jedlá	Príslušenstvo	Výška zaväsenia	Hmotnostný rozsah v kg	Pokyny
P08	Nákyp, zmrazený	odkrytá nádoba	—	0,4-1,2	Nákyp by nemal byť vyšší ako 3 cm.
P09	Kurča, v celku	odkrytá nádoba	—	0,5-2,0	Prsami smerom nadol.
P10	Roastbeef, stredne prepečený	odkrytá nádoba	—	0,5-1,5	
P11	Bravčová krkovička	zakrytá nádoba	—	0,5-2,0	
P12	Jahňacie, stredne prepečené	zakrytá nádoba	—	0,8-2,0	Jahňacie mäso z pliecka alebo jahňacie stehno bez kosti
P13	Sekaná	odkrytá nádoba	—	0,5-1,5	Sekaná by nemala byť vyššia ako 7 cm.
P14	Ryby, v celku	odkrytá nádoba	—	0,3-1,0	Najprv narežte kožu ryby. Položte rybu na riad v polohe „ako pri plávaní“.
P15	Ryžová polievka z čerstvých surovín	vysoká, zakrytá nádoba	—	0,05-0,2	Na jeden diel ryže pridajte trikrát toľko vody a štyrikrát toľko zeleniny. Používajte iba čerstvé suroviny. Zadať iba hmotnosť ryže.

### 9.3 Nastavenie jedla

1. Volič funkcií nastavte na .
- ✓ Na displeji sa zobrazí číslo prvého jedla a navrhovaná hmotnosť.
2. Otočným voličom nastavte požadované jedlo.
3. Stlačte kg.
4. Otočným voličom nastavte hmotnosť.

Pred štartom môžete pomocou  a kg prepínať medzi jedlom a hmotnosťou.

- ✓ Spotrebič automaticky nastaví vhodný čas trvania.
5. Stlačte  .  
Po štarte sa už jedlo a hmotnosť nedajú zmeniť. Nastavenú hmotnosť môžete zobraziť pomocou kg.
- ✓ Spotrebič spustí prevádzku.
- ✓  svieti.

- ✓ Čas trvania viditeľne plynie.
- ✓ Pri niektorých programoch zaznie krátky signál, keď je potrebné jedlo zamiešať alebo otočiť.
- 6. Po uplynutí času trvania:
  - Zaznie akustický signál. Spotrebič prestane hriať.
  - Volič funkcií nastavte do nulovej polohy.

## 9.4 Prerušenie prevádzky

Prevádzku môžete kedykoľvek pozastaviť.

1. Stlačte **start/stop** alebo otvorte dvierka spotrebiča.
- ✓ Prevádzka sa pozastaví.

- ✓ **start/stop** bliká.
- 2. Na pokračovanie prevádzky zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte **start/stop**.
- ✓ Prevádzka bude pokračovať.
- ✓ **start/stop** svieti.

## 9.5 Zrušenie prevádzky

Prevádzku môžete kedykoľvek zrušiť.

- ▶ Volič funkcií nastavte do nulovej polohy. Po prerušení alebo zrušení prevádzky môže chladiaci ventilátor bežať ďalej.
- ✓ Spotrebič zruší prebiehajúce funkcie.

---

# 10 Časové funkcie

Spotrebič má časové funkcie, pomocou ktorých môžete nastaviť čas trvania prevádzky a časovač.

## 10.1 Nastavenie časových funkcií

**Požiadavka:** Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia príslušné symboly. Počas prevádzky je dostupný časovač a čas trvania. V pohotovostnom režime je dostupný časovač a denný čas.

- ▶ Stláčajte **⏸**, kým sa nezvýrazní **⏸**, **⏹** alebo **⏺**.
- ✓ Na displeji sa zobrazí aktuálna hodnota.

## 10.2 Zmena času

**Požiadavka:** Aby bolo možné zmeniť čas, spotrebič musí byť vypnutý.

1. Dvakrát stlačte **⏸**.
- ✓ Na displeji sa zobrazí **⏸** a čas.
2. Otočným voličom nastavte čas.
3. Stlačte **⏸**.
- ✓ Čas je nastavený.
- ✓ Keď nestlačíte **⏸**, po niekoľkých sekundách sa prevezme nastavená hodnota.

**Poznámka:** Čas môžete skryť, aby sa znížila spotreba vášho spotrebiča v pohotovostnom režime.

## 10.3 Čas trvania

Môžete nastaviť časové rozpätie, po uplynutí ktorého sa prevádzka automaticky ukončí. Čas trvania sa dá nastaviť maximálne na 23:59 hodín.

### Nastavenie času trvania

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stláčajte **⏸**, kým sa nezvýrazní **⏸**.
3. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
4. Stlačte **start/stop**.
- ✓ Spotrebič spustí prevádzku.
- ✓ **start/stop** svieti.
- ✓ Čas trvania viditeľne plynie.

### Ukončenie času trvania

**Požiadavka:** Zaznie akustický signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí **00:00**.

1. Stlačte **⏸**.
- ✓ Signál je vypnutý.

2. Volič funkcií nastavte do nulovej polohy.
- ✓ Spotrebič je vypnutý.

## Zmena času trvania

- ▶ Otočným voličom zmeňte čas trvania.
- ✓ Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí zmenený čas trvania.
- ✓ Čas trvania viditeľne plynie.

## Vymazanie času trvania

1. Keď je nastavená funkcia časovača, stlačte **⏸**.
2. Čas trvania nastavte otočným voličom na **00:00**.
- ✓ Po niekoľkých sekundách sa čas trvania vymaže. Prevádzka spotrebiča sa nepreruší.

## 10.4 Časovač

Môžete nastaviť čas časovača, po uplynutí ktorého zaznie zvukový signál. Čas na časovači môžete nastaviť na maximálne 24 hodín.

Funkcia beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií. Zvukový signál časovača je odlišný ako ostatné zvukové signály.

### Nastavenie časovača

1. Stláčajte **⏸**, kým sa nezvýrazní **⏸**.
2. Otočným voličom nastavte požadovaný čas časovača.
- ✓ Po niekoľkých sekundách sa na spotrebiči zobrazí nastavený čas časovača.
- ✓ Časovač sa spustí.
- ✓ Na displeji svieti **⏸**.
- ✓ Čas na časovači viditeľne plynie.

### Ukončenie časovača

**Požiadavka:** Zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí **00:00**.

- ▶ Stlačte ľubovoľný symbol.
- ✓ Časovač je vypnutý.

### Zmena časovača

- ▶ Otočným voličom zmeňte čas na časovači.
- ✓ Po niekoľkých sekundách sa na spotrebiči zobrazí nastavený čas časovača.

**Vymazanie časovača**



- ▶ Čas na časovači nastavte otočným voličom na 00:00.
- ✓ Časovač je vypnutý.

## 11 Detská poistka

Zabezpečte spotrebič tak, aby ho deti nemohli náhodne zapnúť alebo zmeniť nastavenia.


### 11.1 Aktivovanie detskej poistky

**Požiadavka:** Spotrebič je vypnutý.

- ▶ Stlačte  na cca 4 sekundy.
- ✓ Ovládací panel je zablokovaný.
- ✓ Na displeji sa zobrazí symbol .

- ✓ Ak je nastavený časovač, čas naďalej plynie. Kým je detská poistka aktívna, nie je možné zmeniť čas časovača. Zvukové signály, napr. po uplynutí času na časovači, môžete zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla

### 11.2 Deaktivovanie detskej poistky

- ▶ Stlačte  na cca 4 sekundy.
- ✓ Ovládací panel je odblokovaný.

## 12 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

### 12.1 Prehľad základných nastavení




Tu nájdete prehľad základných a výrobných nastavení. Základné nastavenia závisia od vybavenia vášho spotrebiča.


Indikátor	Základné nastavenie	Výber	Opis
c01	Dĺžka signálu	1 = krátky = 10 sekúnd 2 = stredný = 30 sekúnd <sup>1</sup> 3 = dlhý = 2 minúty	Nastavenie dĺžky signálu po uplynutí času trvania alebo časovača.
c02	Zvukový signál tlačidiel	0 = vyp. 1 = zap. <sup>1</sup>	Zapnutie alebo vypnutie tónov tlačidiel.
c03	Jas displeja	1 = nízky 2 = stredný <sup>1</sup> 3 = vysoký	Nastavte jas displeja.
c04	Ukazovateľ času	0 = vyp. 1 = zap. <sup>1</sup>	Zobrazenie času na displeji.
c05	Osvetlenie vnútorného priestoru	0 = vyp. 1 = zap. <sup>1</sup>	Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia vo vnútornom priestore.
c06	Výrobné nastavenie	0 = vyp. <sup>1</sup> 1 = zap.	Obnovenie zmenených nastavení na výrobné nastavenia.
c08	Hlasitosť zvukového signálu	1 = nízky 2 = stredný <sup>1</sup> 3 = vysoký	Nastavenie hlasitosti zvukového signálu.

<sup>1</sup> Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

### 12.2 Zmena základných nastavení

**Požiadavka:** Spotrebič musí byť vypnutý.

1.  držte stlačené niekoľko sekúnd.
- ✓ Na displeji sa zobrazí prvé základné nastavenie.
2. Otočným voličom zmeňte základné nastavenie.
3. Stlačte .
- ✓ Na displeji sa zobrazí ďalšie základné nastavenie.
4. Pomocou  vyberte všetky požadované základné nastavenia a zmeňte hodnoty.

5. Na uloženie zmien podržte  niekoľko sekúnd stlačené.

**Poznámka:** Po výpadku elektrického prúdu zostanú zmenené základné nastavenia uložené.

### 12.3 Zrušenie zmeny základných nastavení

- ▶ Otočte volič funkcií.
- ✓ Všetky zmeny sa zahodia a neuložia sa.

## 13 Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistíte a starajte sa oň.

### 13.1 Čistiace prostriedky

Používajte len vhodné čistiace prostriedky.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!**

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

#### **POZOR!**

Nevhodné čistiace prostriedky poškodzujú povrchy spotrebiča.

- ▶ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ▶ Nepoužívajte čistiace prostriedky s veľkým obsahom alkoholu.
- ▶ Nepoužívajte tvrdé hubky alebo čistiace špongie.
- ▶ Nepoužívajte špeciálne čistiace prostriedky na čistenie za tepla.
- ▶ Čistič skla, škrabku na sklo alebo prostriedok na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele používajte len vtedy, keď sú odporúčané v návode na čistenie príslušnej časti spotrebiča.

Soľ v nových špongiových utierkach môže poškodiť povrchy.

- ▶ Nové špongiové utierky pred použitím dôkladne umyte.

V jednotlivých návodoch na čistenie sa dozviete, ktoré čistiace prostriedky sú vhodné na jednotlivé povrchy a časti.

### 13.2 Čistenie spotrebiča

Spotrebič čistíte podľa uvedených odporúčaní, aby sa rôzne časti a povrchy nesprávnym čistením alebo nevhodnými čistiacimi prostriedkami nepoškodili.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!**

Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!**

Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť.

- ▶ Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z vyhrievacích prvkov a príslušenstva hrubé nečistoty.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!**

Poškríbané sklo na dverkách spotrebiča môže prasknúť.

- ▶ Na čistenie skla dveriek spotrebiča nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškríbať povrch.

1. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistiacich prostriedkov. → *Strana 56*
2. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistenia častí spotrebiča alebo povrchov.
3. Keď nie je uvedené inak:
  - Časti spotrebiča vyčistíte horúcim umývacím roztokom a handričkou.
  - Osušte mäkkou utierkou.

### 13.3 Čistenie vnútorného priestoru

1. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa → "*Čistiace prostriedky*", *Strana 56*.
2. Na čistenie používajte horúci umývací roztok alebo octovú vodu.
3. Pri silnom znečistení použite čistič na rúry. Čistič na rúry používajte iba v studenom vnútornom priestore. Nepoužívajte sprej na čistenie rúr, iné agresívne čističe na rúry ani abrazívne prostriedky. Aby ste nepoškřabali povrch, nepoužívajte abrazívne hubky, drsné špongie ani čističe hrncov.
 

**Tip:** Na odstránenie nepríjemného zápachu zohrejte šálku vody niekoľkými kvapkami citrónovej šťavy 1 až 2 minúty s maximálnym výkonom mikrovlnného ohrevu. Aby nedošlo k prehriatiu tekutiny, do nádoby vždy vložte lyžičku.
4. Osušte mäkkou utierkou.

#### **Čistenie skleneného dna**

1. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa → "*Čistiace prostriedky*", *Strana 56*.
2. Sklenené dno vyčistíte horúcim umývacím roztokom a mäkkou handričkou. Na čistenie nepoužívajte škrabky na kov alebo sklo. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
3. Osušte mäkkou utierkou.

### 13.4 Čistenie prednej strany spotrebiča

#### **POZOR!**

Neodborné čistenie môže poškodiť prednú časť spotrebiča.

- ▶ Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo, kovové škrabky ani škrabky na sklo.
- ▶ Aby ste zabránili korózii v predných častiach z nehrdzavejúcej ocele, škrvny od vodného kameňa, tuku, škrobu a bielkovín ihneď odstráňte.
- ▶ Na povrchy z nehrdzavejúcej ocele používajte špeciálne prostriedky na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele pre teplé povrchy.

1. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistiacich prostriedkov. → *Strana 56*
2. Prednú časť spotrebiča vyčistíte horúcim umývacím roztokom a handričkou.

**Poznámka:** Malé farebné rozdiely v prednej časti spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, ako sklo, plast alebo kov.

3. Na predné časti z nehrdzavejúcej ocele nanášajte prostriedok na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele v tenkej vrstve mäkkou utierkou. Prostriedky na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele sú dostupné v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.



4. Osušte mäkkou utierkou.

### 13.5 Čistenie ovládacieho panela

#### POZOR!

Neodborné čistenie môže poškodiť ovládací panel.

- Ovládací panel neutierajte namokro.
1. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistiacich prostriedkov. → *Strana 56*
  2. Ovládací panel vyčistite utierkou z mikrovlákna alebo mäkkou, vlhkou utierkou.
  3. Osušte mäkkou utierkou.

### 13.6 Čistenie príslušenstva

1. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistiacich prostriedkov. → *Strana 56*
2. Pripálené zvyšky jedla namočte vlhkou handričkou a horúcim umývacím roztokom.
3. Príslušenstvo vyčistite horúcim umývacím roztokom a handričkou alebo kefkou.
4. Rošt vyčistite prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ alebo umyte v umývačke riadu. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistič na rúry.
5. Osušte mäkkou utierkou.

### 13.7 Tipy na starostlivosť o spotrebič

Venujte pozornosť tipom na starostlivosť o spotrebič, vďaka ktorým natrvalo zachováte funkčnosť vášho spotrebiča.

Opatrenie	Výhoda
Spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty ihneď odstráňte. Vyčistite vnútorný priestor po každom použití.	Nečistoty sa neusadia a nepripália.
Škvryny od vodného kameňa, tuku, škrobu a bielikovín ihneď odstráňte.	Zabráňte korózii.
Pri veľmi vlhkých koláčoch používajte plech na pizzu.	Vnútorný priestor nebude tak veľmi znečistený.
Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.	Vnútorný priestor nebude tak veľmi znečistený.
Prostredníctvom zákaznického servisu si môžete kúpiť prostriedky na čistenie a ošetrovanie, ktoré sú obzvlášť vhodné. Dodržiavajte pritom príslušné pokyny výrobcu.	

### 13.8 Čistenie skiel dvierok

#### POZOR!

Neodborné čistenie môže poškodiť sklá dvierok.

- Nepoužívajte škrabky na sklo.

1. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistiacich prostriedkov. → *Strana 56*
2. Sklá dvierok vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a vlhkou handričkou.  
**Poznámka:** Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia vnútorného priestoru.
3. Osušte mäkkou utierkou.

### 13.9 Čistenie tesnení dvierok

#### POZOR!

Nesprávne čistenie môže poškodiť tesnenie dvierok.

- Na čistenie nepoužívajte kovové škrabky ani škrabky na sklo.
- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

1. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistiacich prostriedkov. → *Strana 56*
2. Tesnenie dvierok vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou handričkou.
3. Osušte mäkkou utierkou.

### 13.10 Ručné vysušenie vnútorného priestoru

#### ⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

1. Odstráňte nečistoty z vnútorného priestoru.
2. Varný priestor utrite mäkkou utierkou do sucha.
3. Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, kým nebude vnútorný priestor úplne suchý.

### 13.11 Podpora pri čistení

Podpora pri čistení je rýchlou alternatívou na priebežné čistenie vnútorného priestoru. Podpora pri čistení zmäkčuje nečistoty odparovaním čistiaceho roztoku. Nečistoty sa potom dajú ľahšie odstrániť.

#### POZOR!

Nesprávne čistenie môže spotrebič poškodiť.

- Do vnútorného priestoru nikdy nenalievajte tekutiny.

#### Nastavenie podpory pri čistení

1. Pridajte niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku do šálky s vodou.
2. Do šálky vložte lyžičku, aby nedošlo k prehriatiu kvapaliny.
3. Šálku postavte do stredu vnútorného priestoru.
4. Nastavte výkon mikrovlnného ohrevu na 600 W.
5. Nastavte čas trvania 5 minút.
6. Spustite mikrovlnný ohrev.
7. Po uplynutí času trvania nechajte dvierka zatvorené ďalšie 3 minúty.
8. Vnútorný priestor vytrite mäkkou handričkou.
9. Vnútorný priestor nechajte vyschnúť s otvorenými dvierkami.

## 14 Odstránenie porúch

Menšie poruchy na vašom spotrebiči môžete odstrániť sami. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu použite informácie o riešení problémov. Tým sa vyhnete zbytočným nákladom.

### **⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!**

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opraviť iba kvalifikovaný personál.
- ▶ Keď má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.  
→ "Zákaznícky servis", Strana 59

### **⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.

### 14.1 Poruchy funkcie

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Spotrebič nefunguje.	<p>Sieťová zástrčka prírodného vedenia nie je zasunutá.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pripojte spotrebič do elektrickej siete.</li> </ul> <p>Zareagovala poistka v poistkovej skrinke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.</li> </ul> <p>Elektrické napájanie bolo prerušené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skontrolujte, či osvetlenie miestnosti alebo iné spotrebiče v miestnosti fungujú.</li> </ul> <p>Porucha funkcie</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite poistku v poistkovej skrinke.</li> <li>2. Poistku asi po 10 sekundách znova zapnite. ✓ Ak bola porucha jednorazová, hlásenie zmizne.</li> <li>3. Ak sa hlásenie zobrazí znova, zavolajte zákaznícky servis. Počas telefonátu uveďte presné hlásenie chyby. → "Zákaznícky servis", Strana 59</li> </ol>
Spotrebič nehreje, na displeji bliká dvojbodka.	<p>Režim demo je aktivovaný.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krátko odpojte spotrebič od napájania tak, že vypnete poistku v poistkovej skrini a opätovne ju zapnete.</li> <li>2. Deaktivujte režim demo do 5 minút tak, že zmeníte základné nastavenie <math>\text{c7}</math> na hodnotu <math>\text{c}</math>.</li> </ol>
Mikrovlnná prevádzka je zrušená.	<p>Porucha funkcie</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite poistku v poistkovej skrinke.</li> <li>2. Poistku asi po 10 sekundách znova zapnite. ✓ Ak bola porucha jednorazová, hlásenie zmizne.</li> <li>3. Ak sa hlásenie zobrazí znova, zavolajte zákaznícky servis. Počas telefonátu uveďte presné hlásenie chyby. → "Zákaznícky servis", Strana 59</li> </ol>
Jedlá sa zohrievajú pomalšie ako doteraz.	<p>Nastavený bol príliš nízky výkon mikrovlnného ohrevu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zvoľte vyšší výkon mikrovlnného ohrevu.</li> </ul> <p>Do spotrebiča bolo vložené väčšie množstvo ako inokedy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nastavte dlhší čas trvania. Dvojnásobné množstvo vyžaduje dvojnásobný čas.</li> </ul> <p>Jedlá boli studenšie ako inokedy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jedlo občas premiešajte alebo obráťte.</li> </ul>
Mikrovlnný ohrev nefunguje.	<p>Dvierka neboli úplne zatvorené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skontrolujte, či vo dvierkach nezostali privreté zvyšky jedla alebo cudzie telesá.</li> </ul> <p>start/stop nebolo stlačené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stlačte start/stop.</li> </ul>
Na displeji bliká 12:00 a svieti symbol $\text{c}$ .	<p>Elektrické napájanie bolo prerušené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Znova nastavte čas. → "Nastavenie času", Strana 48</li> </ul>

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Spotrebič nie je v prevádzke. Na displeji sa zobrazí čas trvania.	start/stop nebolo stlačené. ▶ Stlačte start/stop .

## 14.2 Pokyny na indikačnom poli

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Na indikátore sa zobrazí hlásenie "D" alebo "E", napr. D0111 alebo E0111.	Porucha funkcie 1. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. 2. Poistku asi po 10 sekundách znova zapnite. ✓ Ak bola porucha jednorazová, hlásenie zmizne. 3. Ak sa hlásenie zobrazí znova, zavolajte zákaznický servis. Počas telefonátu uveďte presné hlásenie chyby. → "Zákaznícky servis", Strana 59
Na displeji sa zobrazí hlásenie E2.	Automatické bezpečnostné vypnutie bolo aktivované. ▶ Stlačte ľubovoľné tlačidlo.
Na displeji sa zobrazí hlásenie E11.	Vlhkosť v ovládacom paneli. ▶ Nechajte ovládací panel vyschnúť.

## 15 Likvidácia

### 15.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

1. Odpojte sieťovú zástrčku napájacieho kábla.
2. Odrežte napájací kábel.
3. Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.  
O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



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

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

## 16 Zákaznícky servis

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine vám poskytne zákazník servis alebo predajca, prípadne ich nájdete na našom webe.

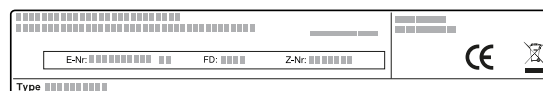
Keď kontaktujete zákaznický servis, potrebujete číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Kontaktné údaje zákaznickeho servisu nájdete v priloženom adresári zákaznickej služby alebo na našej webovej stránke.

Tento produkt obsahuje svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti G. Svetelné zdroje sú dostupné ako náhradné diely a vymieňať ich môže len na to špecializovaný personál.

### 16.1 Označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) nájdete na typovom štítku spotrebiča.

Výrobný štítek s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.



Ak chcete rýchlo vyhľadať údaje o spotrebiči a telefónne číslo zákaznickeho servisu, môžete si údaje poznačiť.

## 17 Takto sa to podarí

Pre rôzne jedlá tu nájdete tie správne nastavenia, ako aj to najlepšie príslušenstvo a riad. Odporúčania sme optimálne prispôbili vášmu spotrebiču.

## 17.1 Postupujte nasledovne

**Tip:** Váš spotrebič má naprogramované nastavenia na výber pokrmov. Ak sa chcete nechať viesť spotrebičom, použite automatický program.

### **⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!**

Potraviny s pevnou šupkou/škrupinou alebo kožou môžu počas, ale ešte aj po zohrievaní, prasknúť a explodovať.

- ▶ Nikdy nevarujte vajcia so škrupinou ani nezohrievajte vajcia na tvrdo so škrupinou.
- ▶ Nikdy nevarujte mäkkýše a kôrovce.
- ▶ Pred prípravou volského oka alebo vajca v skle prepichnete žltok.
- ▶ Pri potravinách s pevnou šupkou alebo kožou, napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Pred zohrievaním prepichnete šupku alebo kožu.

### **POZOR!**

Potraviny s obsahom kyselín môžu poškodiť rošt.

- ▶ Kyslé potraviny, napr. ovocie alebo grilované kúsky naložené v kyslej marináde, neukladajte priamo na rošt.

### **Poznámka: Upozornenia pre osoby alergické na nikel**

V zriedkavých prípadoch sa do jedla môžu dostať malé stopy niklu.

1. Vyberte vhodný pokrm z prehľadov.

#### **Tipy**

- Keď používate spotrebič po prvýkrát, dodržiavajte tieto základné informácie:
  - → "Bezpečnosť", Strana 39
  - 
  - → "Skondenzovaná voda", Strana 47
- Ak nenájdete konkrétne jedlo, ktoré chcete pripraviť alebo presné použitie, vyberte si podobné jedlo.

2. Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo.

3. Zvoľte vhodný riad a príslušenstvo.

Použite riad a príslušenstvo, ktoré sú uvedené v odporúčaných nastaveniach.

4. Spotrebič predhrievajte, iba ak sa to uvádza v recepte alebo v odporúčaných nastaveniach.
5. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.

### **6. ⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!**

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- ▶ Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite.

## 17.2 Rozmrazovanie, zohrievanie a varenie s mikrovlnným ohrevom

Odporúčané nastavenia na rozmrazovanie, zohrievanie a varenie s mikrovlnným ohrevom.

Čas trvania závisí od riadu a od teploty, množstva a vlastností potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Začnite s nižšou hodnotou a v prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu. Ak používate iné množstvá, ako sú uvedené v tabuľkách, dodržujte základné pravidlo: dvojnásobné množstvo – takmer dvojnásobný čas trvania, polovičné množstvo – polovičný čas trvania.

### **Tipy na rozmrazovanie, zohrievanie a varenie s mikrovlnným ohrevom**

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri rozmrazovaní, zohrievaní a varení pomocou mikrovlnného ohrevu dodržiavajte tieto tipy.

Požiadavka	Tip
Chcete pripraviť iné množstvo, ako je uvedené v tabuľke.	Čas ohrevu predĺžte alebo skráťte podľa tohto praktického pravidla: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas</li> <li>■ Polovičné množstvo = polovičný čas</li> </ul>

## Rozmrazovanie pomocou mikrovlnného ohrevu

### **Poznámka:**

Pokyny na prípravu

- Používajte nezakrytý riad vhodný na mikrovlnný ohrev.
- Jedlá priebežne 2 až 3-krát premiešajte alebo obráťte. Pri otáčaní odstráňte rozmrazenú tekutinu.
- Chúlostivé časti, ako napr. kuracie stehná a krídla alebo masné časti mäsa na okraji, môžete zakryť malými kúsokmi alobalu. Alobal sa nesmie dotýkať stien vnútorného priestoru. V polovici času rozmrazovania môžete alobal vybrať.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Hovädzie, teľacie alebo bravčové mäso v celku (s kosťou alebo bez kosti) 800 g	Nezakrytá nádoba	1. 180	1. 15
		2. 90	2. 10-20
Hovädzie, teľacie alebo bravčové mäso v celku (s kosťou alebo bez kosti) 1,0 kg	Nezakrytá nádoba	1. 180	1. 20
		2. 90	2. 15-25

<sup>1</sup> Rozmrazené časti od seba oddel'te.

<sup>2</sup> Mäso, ktoré sa už rozmrazilo, dajte nabok.

<sup>3</sup> Rozmrazujte len koláč bez polevy, šľahačky, želatíny alebo krému.

<b>Jedlo</b>	<b>Príslušenstvo/riad</b>	<b>Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch</b>	<b>Čas prípravy v min.</b>
Hovädzie, teľacie alebo bravčové mäso v celku (s kosťou alebo bez kosti) 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Kúsky alebo plátky hovädzieho, teľacieho alebo bravčového mäsa, 200 g <sup>1</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kúsky alebo plátky hovädzieho, teľacieho alebo bravčového mäsa, 500 g <sup>1</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Kúsky alebo plátky hovädzieho, teľacieho alebo bravčového mäsa, 800 g <sup>1</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Mleté mäso, miešané, 200 g <sup>2</sup>	Nezakrytá nádoba	90	10-15
Mleté mäso, miešané, 500 g <sup>2</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Mleté mäso, miešané, 800 g	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Hydina alebo časti hydiny, 600 g	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Hydina alebo časti hydiny, 1,2 kg	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Kačka, 2,0 kg	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Rybie filé, rybie kotlety alebo plátky ryby, 400 g <sup>1</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Ryba v celku, 300 g	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ryba v celku, 600 g	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Zelenina, napr. hrach, 300 g	Nezakrytá nádoba	180	10-15
Zelenina, napr. hrach, 600 g	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Ovocie, napr. maliny, 300 g <sup>1</sup>	Nezakrytá nádoba	180	7-10
Ovocie, napr. maliny, 500 g <sup>1</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Zmäkčenie masla, 125 g	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Zmäkčenie masla, 250 g	Nezakrytá nádoba	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Chlieb v celku, 500 g	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Chlieb v celku, 1 kg	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Koláč, suchý, napr. trený koláč, 500 g <sup>3</sup>	Nezakrytá nádoba	90	15-25
Koláč, suchý, napr. trený koláč, 750 g <sup>3</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Koláč, šľavnatý, napr. ovocný koláč, tvarohový koláč, 500 g <sup>3</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Koláč, šľavnatý, napr. ovocný koláč, tvarohový koláč, 750 g <sup>3</sup>	Nezakrytá nádoba	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

<sup>1</sup> Rozmrazené časti od seba oddelte.<sup>2</sup> Mäso, ktoré sa už rozmrazilo, dajte nabok.<sup>3</sup> Rozmrazujte len koláč bez polevy, šľahačky, želatíny alebo krému.

**Rozmrazovanie a zohrievanie mrazených jedál****Poznámka:**

Pokyny na prípravu

- Používajte zakrytý riad vhodný na mikrovlnný ohrev. Na zakrytie môžete použiť aj tanier alebo poklop na mikrovlnný ohrev. Hotové jedlá vyberte z obalu.
- Jedlo rozložte na plochu riadu. Ploché jedlá sa pripravujú rýchlejšie ako vysoké.
- Jedlá priebežne 2 až 3-krát premiešajte alebo obráťte.
- Po zoriatí nechajte jedlo 1 – 2 minúty odpočívať.
- Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Riad sa môže zohriať na veľmi vysokú teplotu. Použite chňapku na hrniec.

<b>Jedlo</b>	<b>Príslušenstvo/riad</b>	<b>Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch</b>	<b>Čas trvania v min.</b>
Menu, jedlo servírované na tanieri, hotové jedlo, 300 – 400 g	Zakrytá nádoba	600	10-15
Polievka, 400 g	Zakrytá nádoba	600	8-15
Eintopf, 500 g	Zakrytá nádoba	600	10-15
Eintopf, 1 kg	Zakrytá nádoba	600	20-25
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš, 500 g	Zakrytá nádoba	600	25-30
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš, 1 kg	Zakrytá nádoba	600	25-30
Ryby, napr. filé, 400 g	Zakrytá nádoba	600	10-15
Ryby, napr. filé, 800 g	Zakrytá nádoba	600	18-20
Prílohy, napr. ryža, cestoviny, varené, 250 g <sup>1</sup>	Zakrytá nádoba	600	2-5
Prílohy, napr. ryža, cestoviny, varené, 500 g <sup>1</sup>	Zakrytá nádoba	600	8-10
Zelenina, napr. hrach, brokolica, mrkva, predvarené, 300 g <sup>1</sup>	Zakrytá nádoba	600	5-8
Zelenina, napr. hrach, brokolica, mrkva, predvarené, 600 g <sup>1</sup>	Zakrytá nádoba	600	14-17
Smotanový špenát, 500 g	Zakrytá nádoba	600	11-16

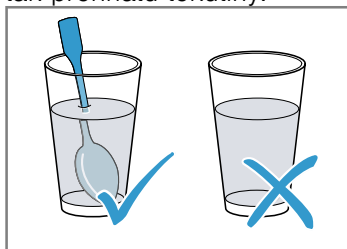
<sup>1</sup> Do jedla pridajte trochu vody.

## Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu

### ⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!

Pri ohrievaní tekutín môže dôjsť k ich prehriatiu. To znamená, že teplota varu sa dosiahne bez toho, aby sa tvorili typické parné bublinky. Postupujte opatrne už aj pri miernom chvení nádoby. Horúca tekutina môže náhle vykipieť a vystreknúť.

- Pri ohrievaní vždy vložte do nádoby lyžicu. Zabrániť tak prehriatiu tekutiny.



### POZOR!

Ak sa kov dotkne steny vnútorného priestoru, vzniknú iskry, ktoré môžu poškodiť spotrebič alebo zničiť vnútorné sklo dvierok.

- Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien vnútorného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm.

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Používajte zakrytý riad vhodný na mikrovlnný ohrev. Na zakrytie môžete použiť aj tanier alebo poklop na mikrovlnný ohrev. Hotové jedlá vyberte z obalu.
- Jedlo rozložte na plochu riadu. Ploché jedlá sa pripravujú rýchlejšie ako vysoké.
- Jedlá priebežne 2 až 3-krát premiešajte alebo obráťte.
- Po zoriatí nechajte jedlo 1 – 2 minúty odpočívať.
- Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Riad sa môže zohriať na veľmi vysokú teplotu. Použite chňapku na hrniec.
- Detská výživa:
  - Fľašu bez cumlíka alebo vrchnáka postavte na rošt.
  - Po ohriatí riadne zatrepote alebo premiešajte.
  - Nevyhnutne skontrolujte teplotu detskej výživy.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Menu, jedlo servírované na tanieri, hotové jedlo, cca 400 g	Nezakrytá nádoba	600	5-10
Nápoje, 200 ml	Sklo Dajte do pohára lyžicu	900	1-2
Nápoje, 500 ml	Sklo Dajte do pohára lyžicu	900	2-4
Detská výživa, napr. dojčenská fľaša, 150 ml <sup>1</sup>	Fľašu bez cumlíka alebo vrchnáka postavte na dno vnútorného priestoru.	360	1-2
Polievka, 2 šálky po 175 g	Nezakrytá nádoba	900	4-5
Polievka, 4 šálky po 175 g	Nezakrytá nádoba	900	5-6
Plátky alebo kúsky mäsa v omáčke, napr. guláš, 500 g	Zakrytá nádoba	600	10-15
Eintopf, 400 g	Zakrytá nádoba	600	5-10
Eintopf, 800 g	Zakrytá nádoba	600	10-15
Zelenina, 150 g <sup>2</sup>	Nezakrytá nádoba	600	2-3
Zelenina, 300 g <sup>2</sup>	Nezakrytá nádoba	600	3-5

<sup>1</sup> Po ohriatí riadne zatrepote alebo premiešajte. Kontrolujte teplotu.

<sup>2</sup> Do jedla pridajte trochu vody.

## Varenie pomocou mikrovlnného ohrevu

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Používajte zakrytý riad vhodný na mikrovlnný ohrev. Na zakrytie môžete použiť aj tanier alebo poklop na mikrovlnný ohrev. Hotové jedlá vyberte z obalu.
- Jedlo rozložte na plochu riadu. Ploché jedlá sa pripravujú rýchlejšie ako vysoké.
- Po zoriatí nechajte jedlo 1 – 2 minúty odpočívať.
- Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Riad sa môže zohriať na veľmi vysokú teplotu. Použite chňapku na hrniec.
- Vlastná chuť jedál zostane výrazne zachovaná. So soľou a korením zaobchádzajte šetrne.
- Zeleninu a zemiaky narežte na rovnako veľké kúsky. Na 100 g pridajte 1 – 2 PL vody. Priebežne premiešajte.

- K ryži pridajte dvojnásobné množstvo tekutiny.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Celé kurča, čerstvé, bez vnútornosti, 1,3 kg	Zakrytá nádoba	600	30-35
Rybie filé, čerstvé 400 g	Zakrytá nádoba	600	10-15
Čerstvá zelenina, 250 g	Zakrytá nádoba	600	5-10
Čerstvá zelenina, 500 g	Zakrytá nádoba	600	10-15
Zemiaky, 250 g	Zakrytá nádoba	600	8-10
Zemiaky, 500 g	Zakrytá nádoba	600	10-15
Ryža, 125 g + 250 ml vody	Zakrytá nádoba	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytá nádoba	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Sladké jedlá, napr. puding (instantný), 500 ml <sup>1</sup>	Zakrytá nádoba	600	5-8

<sup>1</sup> Priebežne pomocou šľahača 2- až 3-krát premiešajte.

### Puding z pudingového prášku

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!**

Ohrievané jedlá vydávajú teplo. Riad sa môže veľmi zohriať.

- ▶ Vždy, keď vyberáte príslušenstvo alebo riad z vnútorného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
1. Balíček pudingového prášku zmiešajte podľa návodu na obale s cukrom a malým množstvom mlieka vo vysokej miske vhodnej na mikrovlnný ohrev tak, aby nevznikli hrudky.

2. Pridajte zvyšné mlieko a znova premiešajte.
3. Misku vložte do vnútorného priestoru a zatvorte dverka spotrebiča.
4. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.
5. Prvýkrát premiešajte po 3 minútach. Potom premiešavajte každú minútu, až kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu. Čas trvania závisí od teploty mlieka a použitej nádoby.

### Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre

#### **Poznámka:**

Pokyny na prípravu

- Používajte plochý, žiaruvzdorný riad. Nepoužívajte porcelánové alebo výrazne zvlhčené tanierne.
- Sklenený riad položte vždy na rošt.
- Upravte čas trvania v závislosti od množstva.
- Vrecko s pukancami po 1 minúte a 30 sekundách nakrátko vyberte a potraсте, aby sa pukance nepripálili. Pozor, horúce!

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas trvania v min.
Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre, 100 g	Rošt Sklenená miska	600	3-5

### Tipy na ďalšie rozmrazovanie, zohrievanie a varenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri rozmrazovaní, zohrievaní a varení pomocou mikrovlnného ohrevu dodržiavajte tieto tipy.

Požiadavka	Tip
Jedlo je príliš suché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skráťte čas trvania alebo zvolte nižší výkon mikrovlnného ohrevu.</li> <li>▪ Jedlo zakryte a pridajte viac tekutiny.</li> </ul>

Požiadavka	Tip
Jedlo po uplynutí času ešte nie je rozmrazené, zohriate alebo uvarené.	Predĺžte čas trvania. Väčšie množstvá a vysoké jedlá potrebujú dlhší čas.
Jedlo po uplynutí času ešte nie je vnútri hotové, zvonku je však prehriate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Priebežne premiešajte.</li> <li>▪ Znížte výkon mikrovlnného ohrevu a predĺžte čas trvania.</li> </ul>
Po rozmrazení je hydina alebo mäso zvonku uvarené, v strede ale ešte nie je rozmrazené.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Znížte výkon mikrovlnného ohrevu.</li> <li>▪ Veľké rozmrazované potraviny viackrát obráťte.</li> </ul>



## 17.3 Koláče a pečivo

Odporúčané nastavenia pre koláče a pečivo. Teplota a trvanie pečenia závisí od kvality a množstva cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Začnite s nižšou hodnotou a v prípade potreby nasledujúci raz hodnotu zvýšte. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie.

### Tipy na pečenie

Na zabezpečenie dobrého výsledku pečenia sme pre vás pripravili niekoľko tipov.

Požiadavka	Tip
Aby koláč zväčšil svoj objem rovnomerne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vymastite iba dno formy s vyberacím dnom.</li> <li>▪ Po upečení koláč opatrne uvoľnite z formy na pečenie nožom.</li> </ul>
Aby sa malé pečivo pri pečení nezlepilo.	Medzi jednotlivými kúskami ponechajte rozstup min. 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo nabralo objem a zo všetkých strán zhnedlo.

















Požiadavka	Tip
Ako zistiť, či je koláč celkom upečený.	Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto na drevo neprilepí, koláč je hotový.
Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Použite formy na pečenie zo silikónu, skla, plastu alebo keramiky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forma musí byť odolná voči teplu do 250 °C.</li> <li>▪ V týchto formách koláče menej zhnednú.</li> <li>▪ S mikrovlnným ohrevom sa môže čas trvania v porovnaní s údajmi v tabuľke skrátiť.</li> </ul>

### Koláče vo formách

#### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Formu na koláč vždy umiestnite do stredu roštu.
- Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný na mikrovlnný ohrev.
- Formy na pečenie z kovu sú vhodné len na pečenie bez mikrovlnného ohrevu.
- Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Trený koláč, jednoduchý <sup>1</sup>	Forma v tvare venca / pozdĺžna forma			170-180	90	40-50
Trený koláč, jemný, napr. krehký koláč <sup>1</sup>	Forma v tvare venca / pozdĺžna forma			150-170	-	70-90
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus			160-180	-	30-40
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	Tortová alebo bábovková forma			170-190	90	30-45
Piškótová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta <sup>1</sup>	Tortová forma Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Okrúhly plech na pizzu			220-230	-	15-25
Pikantné koláče, napr. quiche	Tortová forma Ø 26 cm			200-220	-	50-70

<sup>1</sup> Koláč nechajte cca 20 minút v rúre vychladnúť.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevo vo wattoch	Čas prípravy v min.
Orechový koláč	Tortová forma Ø 26 cm	—	☉	170-180	90	30-35
Kysnuté cesto so šťavnatým obložením	Okrúhly plech na pizzu	—	☉	170-190	-	55-65
Vianočka z 500 g múky	Okrúhly plech na pizzu	—	☉	170-190	-	35-45

<sup>1</sup> Koláč nechajte cca 20 minút v rúre vychladnúť.

## Drobné pečivo

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Formu na koláč vždy umiestnite do stredu roštu.
- Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Suché pečivo	Okrúhly plech na pizzu	—	☉	150-170	20-35
Makrónky	Okrúhly plech na pizzu	—	☉	110-130	35-45
Pusinky	Okrúhly plech na pizzu	—	☉	100	80-100
Mafiny	Forma na mafiny na rošt	—	☉	160-180	35-40
Pečivo z lístkového cesta	Okrúhly plech na pizzu	—	☉	190-200	35-45

## Chlieb a pečivo

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Formu na koláč vždy umiestnite do stredu roštu.
- Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Chlieb, 1,5 kg	pozdĺžna forma	—	☉	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Pečivo napr. z pšeničnej múky	Okrúhly plech na pizzu	—	☉	210-230	25-35

### Tipy na nasledujúce pečenie

Keď sa pri pečení niečo nevydarí, tu nájdete niekoľko tipov.

Požiadavka	Tip
Koláč je splasnutý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.</li> <li>▪ Použite menej tekutiny. Alebo:</li> <li>▪ Znížte teplotu pečenia o 10 °C a predĺžte čas pečenia.</li> </ul>

Požiadavka	Tip
Koláč je príliš suchý.	Zvýšte teplotu pečenia o 10 °C a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skontrolujte úroveň vkladania a príslušenstvo.</li> <li>▪ Zvýšte teplotu pečenia o 10 °C. Alebo:</li> <li>▪ Predĺžte čas pečenia.</li> </ul>

Požiadavka	Tip
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Koláč vložte o úroveň vyššie.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koláč vložte o úroveň nižšie.</li> <li>■ Znížte teplotu pečenia a predĺžte čas pečenia.</li> </ul>
Pečivo hneď nerovnomerne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Znížte teplotu pečenia.</li> <li>■ Papier na pečenie vhodne pristirnite.</li> <li>■ Formu na pečenie umiestnite v strede.</li> <li>■ Kúsky drobného pečiva vytvarujte v rovnakej veľkosti a hrúbke.</li> </ul>
Koláč je zvonku hotový, ale vnútri ešte nie je prepečený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Znížte teplotu pečenia a predĺžte čas pečenia.</li> <li>■ Pridajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatým obložením: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Predpečte korpus.</li> <li>■ Upečený korpus posypte mandľami alebo strúhankou.</li> <li>■ Obložte korpus.</li> </ul> </li> </ul>
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Po upečení nechajte koláč 5 – 10 minút vychladnúť.</li> <li>■ Opatrne uvoľnite okraj koláča pomocou noža.</li> <li>■ Koláč znova potraďte a formu viackrát zakryte mokrou, studenou utierkou.</li> <li>■ Pri ďalšom pečení formu na pečenie vymastite a vysypte strúhankou.</li> </ul>
Medzi formou a roštom sa tvoria iskry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prekontrolujte, či je forma zvonku čistá.</li> <li>■ Zmeňte polohu formy vo vnútornom priestore.</li> <li>■ Pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu a predĺžte čas pečenia.</li> </ul>

## 17.4 Pečenie a grilovanie

Odporúčané nastavenia na pečenie a grilovanie  
Teplota a čas pečenia závisí od kvality a množstva jedla. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Začnite s nižšou hodnotou a v prípade potreby nasledujúci raz hodnotu zvýšte.

## Pečenie v riade

Keď pripravujete jedlo v riade, môžete ho jednoduchšie vybrať z vnútorného priestoru a priamo v riade servírovať. Ak pripravujete jedlo v zakrytej nádobe, vnútorný priestor zostane čistejší.

### Všeobecné informácie o pečení v riade

- Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný na mikrovlnný ohrev.
- Formy na pečenie z kovu sú vhodné len na pečenie bez mikrovlnného ohrevu.
- Nádobu položte na rošt.
- Najprv skontrolujte, či sa riad zmestí do vnútorného priestoru.
- Najvhodnejší riad je riad zo skla. Horúci sklenený riad odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.
- Riad sa môže zohriať na veľmi vysokú teplotu. Pri vyberaní použite chňapku na hrniec.
- Dodržiavajte pokyny výrobcu riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Použite vysokú formu na pečenie.

### Zakrytá nádoba

- Použite vhodnú, dobre priliehajúcu pokrievku.
- Vzdialenosť medzi pečeným mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.
- Hydina, mäso alebo ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Používajte pekáč so sklenenou pokrievkou. Nastavte vyššiu teplotu.

### VAROVANIE – Riziko obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- ▶ Pokrievku nadvihnite tak, aby horúca para unikala smerom od vášho tela.
- ▶ Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

### Poznámky

- Chudé alebo dusené mäso
  - Do nádoby nalejte cca 1/2 cm tekutiny, napr. vody, vína, octu alebo podobne. Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či používate pokrievku. Pri príprave v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči je potrebné pridať viac tekutiny ako v sklenenej nádobe. V prípade duseného mäsa pridajte trochu viac tekutiny.
  - Počas pečenia sa tekutina odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.
  - Kúsky mäsa v polovici času otočte.
- Ryba
  - Na dusenie ryby pridajte do nádoby 1 – 3 polievkové lyžice tekutiny, napr. citrónovú šťavu alebo ocot.

## Grilovanie

Grilujte jedlo, ktoré má byť chrumkavé.

- Grilujte vždy pri zatvorených dverkách spotrebiča.
- Nepredhrievajte.

- Používajte na grilovanie kúsky s podobnou hmotnosťou a hrúbkou. Grilované kúsky tak rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté.
- Grilované kúsky položte priamo na rošt.
- Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.
- Grilovanú potravinu osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

**Poznámka:** Tmavé mäso, napr. hovädzie, zhnedne rýchlejšie ako svetlé mäso, napr. teľacie alebo bravčové. Grilované kúsky zo svetlého mäsa alebo ryby sú na povrchu často len svetlohnedé, avšak vnútri sú upečené a šťavnaté.

Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína. To je normálne. Frekvencia závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Pri grilovaní môže vznikáť dym.

### Tipy na pečenie a dusenie

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri pečení a dusení dodržiavajte tieto tipy.




Požiadavka	Tip
Aby sa chudé mäso nevy-sušilo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.</li> </ul>
Chcete pripraviť mäso s kožou.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kožu narežte do kríža.</li> <li>■ Mäso najprv pečte kožou dolu.</li> </ul>
Aby zostal vnútorný priestor čo najčistejší.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jedlo pripravujte v zatvorenom pekáči pri vyššej teplote.</li> </ul>
Aby mäso zostalo teplé a šťavnaté, napr. roastbeef.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keď je pečené mäso hotové, nechajte ho ešte 10 minút odpočívať vo vypnutom, zatvorenom vnútornom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.</li> <li>■ Po ukončení prípravy zaviňte varenú potravinu do alobalu.</li> </ul>

## Hovädzie mäso

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Roastbeef a hovädzie steaky v polovici času otočte. Na záver nechajte ešte jedlo cca 10 minút odstáť.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Hovädzie dusené, cca 1 kg	Rošt Zakrytá nádoba	—		180-200	180	120-145
Roastbeef, medium, cca 1 kg	Rošt Nezakrytá nádoba	—		210-230	180	30-40
Hovädzí steak, stredne prepečený, 2 – 3 kusy, hrúbka 2 – 3 cm, každý 200 g	Rošt Sklenená miska	—		3	-	20-30







## Bravčové mäso

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Pečené mäso bez kože v polovici času obráťte. Na záver nechajte mäso ešte cca 10 minút odstáť.
- Položte pečené mäso do nádoby kožou hore. Kožu narežte. Pečené mäso neobracajte. Na záver nechajte mäso ešte cca 10 minút odstáť.

- Steaky z krkovičky otočte po uplynutí 2/3 času.





Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zave- senia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilova- nia	Výkon mikrovlnné- ho ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Pečené mäso bez kože, na- pr. krkovička, cca 750 g	Rošt Zakrytá nádoba			220-230	180	40-50
Pečené mäso s kožou, na- pr. pliecko, cca 1 kg	Rošt Nezakrytá nádoba			190-210	-	130-150
Steak z krkovičky, 2 – 3 ku- sy, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt Sklenená mis- ka			3	-	25-35

## Ostatné jedlá z mäsa

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Na záver nechajte fašíрку ešte cca 10 minút odstáť.
- Párky po uplynutí 2/3 času obráťte.









Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zave- senia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilova- nia	Výkon mikrovlnné- ho ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Fašířka, cca 750 g	Rošt Nezakrytá nádoba			180-200	600	15-20
Párky na grilovanie, 4 až 6 kusov, každý cca 150 g	Rošt Sklenená mis- ka			3	-	25-35

## Hydina

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Položte celé kura prsnou stranou nadol. V polovici času otočte.
- Položte časti kuraťa a kačacie prsia kožou navrch. Jedlá neobracajte.
- Husacie stehná v polovici času otočte. Prepichnete kožu.


Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zave- senia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilova- nia	Výkon mikrovlnné- ho ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Kura, celé, cca 1,2 kg	Rošt Zakrytá nádoba			220-230	360	35-45
Časti kuraťa, cca 800 g	Rošt Nezakrytá nádoba			210-230	360	20-30
Kačacie prsia, cca 500 g	Rošt Sklenená mis- ka			3	90	20-30
Husacie prsia, husacie stehná, 700 – 900 g	Rošt Nezakrytá nádoba			210-230	90	30-40

## Ryba

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Na grilovanie položte celú rybu, napr. lososa alebo pstruha, do stredu na rošt.
- Predtým potrite rošt trochu oleja.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas prípravy v min.
Rybacie kotlety, 2 – 3 kusy, každá 150 g	Rošt Sklenená miska			3	20-25
Ryby v celku, 2 – 3 kusy, každý 300 g	Rošt Sklenená miska			3	20-30

### Tipy na nasledujúce pečenie

Keď sa pri pečení niečo nevydarí, tu nájdete niekoľko tipov.

Požiadavka	Tip
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvoľte nižšiu teplotu.</li> <li>▪ Skráťte čas pečenia.</li> </ul>
Mäso je príliš suché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvoľte nižšiu teplotu.</li> <li>▪ Skráťte čas pečenia.</li> </ul>
Kôrka mäsa je príliš tenká.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvýšte teplotu.</li> <li>▪ Po uplynutí času pečenia nakrátko zapnite gril.</li> </ul>
Omáčka z pečenia je pripálená.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvoľte menšiu nádobu.</li> <li>▪ Pri pečení pridajte viac tekutiny.</li> </ul>









Požiadavka	Tip
Omáčka z pečenia je príliš svetlá a vodnatá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aby sa odparilo viac tekutiny, zvolte väčšiu nádobu.</li> <li>▪ Pri pečení pridajte menej tekutiny.</li> </ul>
Keď dusíte mäso, pripáli sa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skontrolujte, či sa pokrievka hodí na nádobu na pečenie a či dobre prilieha.</li> <li>▪ Znížte teplotu.</li> <li>▪ Pri dusení pridajte viac tekutiny.</li> </ul>
Pečené mäso nie je prepečené.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mäso nakrájajte.</li> <li>▪ Pripravte si omáčku v nádobe na pečenie.</li> <li>▪ Vložte nakrájané plátky mäsa do omáčky.</li> <li>▪ Plátky mäsa dovarte pomocou mikrovlnného ohrevu.</li> </ul>

## 17.5 Náky, gratinované jedlá a toasty

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Na náky a gratinované zemiaky používajte žiaruvzdornú nákykovú formu vysokú 4 až 5 cm, ktorá je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Náky a gratinované jedlá nechajte dôjsť vo vypnutej rúre ešte 5 minút.
- Predpečte plátky toastu.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Náky, sladký, cca 1,5 kg	Nezakrytá nádoba			140-160	360	25-30
Náky, pikantný z varených prísad, cca 1 kg	Nezakrytá nádoba			150-170	600	20-25
Gratinované zemiaky zo surových prísad, cca 1,1 kg	Nezakrytá nádoba			210-220	600	20-25
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt			3	-	8-10

## 17.6 Mrazené hotové výrobky

### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.
- Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.
- Zemiakové hranolčky, krokety a Rōsti neukladajte nad seba a v polovici času ich otočte.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Pizza s tenkým korpusom	Rošt	—	☉	220-230	-	10-15
Pizzové bagety	Rošt	—	☉	1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Zemiakové hranolčky	Okrúhly plech na pizzu	—	☒	220-230	90	10-15
Krokety	Okrúhly plech na pizzu	—	☒	210-220	-	10-15
Rōsti, plnené zemiakové taštičky	Okrúhly plech na pizzu	—	☒	200-220	90	15-20
Štrúdľa	Okrúhly plech na pizzu	—	☉	220-230	-	20-30
Nákypy, napr. lasagne, cca 450 g	Zakrytá nádoba	—	☉	220-230	600	10-15

## 17.7 Testované jedlá

Tieto prehľady boli vytvorené pre skúšobné pracoviská, aby uľahčili testovanie spotrebiča podľa EN 60350-1:2013 príp. IEC 60350-1:2011 a podľa normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Rozmrazovanie pomocou mikrovlnného ohrevu

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Mäso, 500 g	Nezakrytá nádoba	Dno vnútorného priestoru	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

### Varenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Odporúčané nastavenia na prípravu testovaných jedál pomocou mikrovlnného ohrevu.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Vaječný krém, 1 kg	Nezakrytá nádoba	Dno vnútorného priestoru	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Piškótová torta, 475 g	Nezakrytá nádoba	Dno vnútorného priestoru	600	8-10
Fašírka, 900 g	Nezakrytá nádoba	Dno vnútorného priestoru	18-23	18-23

### Varenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

#### Poznámka:

Pokyny na prípravu

- Na prípravu kurčáťa používajte vysoký riad.

- Položte kurča prsnou stranou nadol. V polovici času otočte.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Čas prípravy v min.
Gratinované zemiaky	Rošt Nezakrytá nádoba	—		210-220	600	20-25
Koláče	Rošt Nezakrytá nádoba	—		190-200	180	20-27
Kurča	Rošt Nezakrytá nádoba	—		190	360	30-45

## Pečenie

**Poznámka:** Odporúčané nastavenie platia pre vloženie jedál do nepredhriateho spotrebiča.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Piškótový koláč	Rošt Tortová forma Ø 26 cm	—		170-180	30-40
Zakrytý jablkový koláč	Rošt Tortová forma Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Striekané pečivo	Sklenená miska	—		160-170	30-35
Cukrovinky	Sklenená miska	—		160-170	25-30

## Grilovanie

**Poznámka:** Hovädzí burger v polovici času otočte.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zavesenia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas prípravy v min.
Opečené toasty	Rošt	—		3	4-5
Hovädzí burger, 9 kusov	Rošt Sklenená miska	—		3	35-45

# 18 Návod na montáž

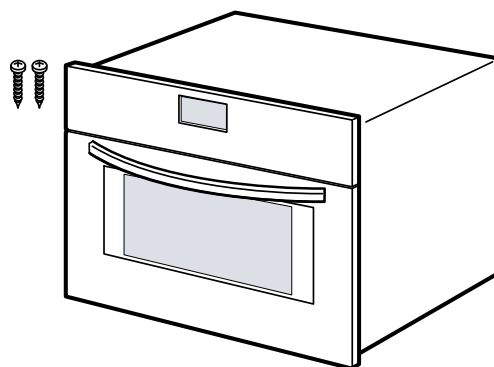
Pri montáži spotrebiča postupujte podľa týchto informácií.



mm

## 18.1 Rozsah dodávky

Po vybalení skontrolujte všetky diely na eventuálne poškodenia vzniknuté pri preprave a úplnosť pri dodaní.





## 18.2 Bezpečná montáž

Pri montáži spotrebiča rešpektujte tieto bezpečnostné upozornenia.

- Len pri odbornej montáži podľa montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Inštalatér je zodpovedný za bezchybné fungovanie na mieste inštalácie.
- Na prepravu alebo inštaláciu nepoužívajte rúčku dverí.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak vznikli škody pri preprave, spotrebič nepripájajte.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky odstráňte obalový materiál a lepiace fólie z vnútorného priestoru a dveríok.
- Pri montáži príslušenstva sa riadte montážnymi výkresmi.
- Kuchynská linka musí byť odolná voči teplote až do 95 °C, susedné čelá skrinky do 70 °C.
- Spotrebič neinštalujte za dekoračné dvierka alebo dvierka linky. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy na nábytku urobte pred vložením spotrebiča. Odstráňte triesky. Inak môžu nepriaznivo ovplyvniť funkciu elektrických súčiastok.
- Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborný personál. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

### **VAROVANIE – Riziko poranenia!**

Časti, ktoré sú počas montáže prístupné, môžu mať ostré hrany a môžu spôsobiť rezné poranenia.

- ▶ Noste ochranné rukavice.

### **VAROVANIE – Riziko požiaru!**

Použitie predlžovacieho napájacieho kábla a nepovolených adaptérov je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívajte predlžovacie káble ani viacnásobné zásuvky.
- ▶ Používajte iba adaptéry a sieťové káble schválené výrobcom.
- ▶ Ak je sieťový kábel príliš krátky a nie je dostupný žiadny dlhší sieťový kábel, kontaktujte elektropredajňu a prispôbte domovú inštaláciu.

## **POZOR!**

Pri prenášaní spotrebiča za rúčku dveríok sa rúčka môže zlomiť. Rúčka dveríok neunesie hmotnosť spotrebiča.

- ▶ Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dveríok.

## **18.3 Elektrické pripojenie**

Aby sa zabezpečilo bezpečné elektrické pripojenie spotrebiča, dodržiavajte tieto pokyny.

- Spotrebič zodpovedá triede ochrany I a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.
- Istenie musí byť vykonané podľa údajov o výkone na typovom štítku a miestnych predpisov.
- Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od napätia.

### **Elektrické pripojenie spotrebiča zástrčkou s ochranným kontaktom**

**Poznámka:** Spotrebič sa smie pripojiť len do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je nainštalovaná podľa predpisov.

- ▶ Sieťovú zástrčku spotrebiča zasuňte do zásuvky v blízkosti spotrebiča. Ak je spotrebič zabudovaný, musí byť elektrická zástrčka prívodného kábla voľne prístupná. Ak voľný prístup k zástrčke nie je možný, musí sa v pevne uloženej elektrickej inštalácii namontovať rozdeľovacie zariadenie so všetkými pólmí podľa ustanovení o inštalácii.

### **Elektrické pripojenie spotrebiča bez zástrčky s ochranným kontaktom**

**Poznámka:** Len odborník s koncesiou smie inštalovať spotrebič. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

V pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí namontovať rozdeľovacie zariadenie so všetkými pólmí podľa ustanovení o inštalácii.

1. Identifikujte v pripojovacej zásuvke fázový a nulový vodič. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
2. Údaje o napätí nájdete na typovom štítku.
3. Pripojte vodiče sieťového pripájacieho kábla podľa farebného označenia:
  - zelená – žltá = ochranný vodič ⊕
  - modrá = neutrálny („nulový“) vodič
  - hnedá = fáza (vonkajší vodič)

## **18.4 Kuchynská linka**

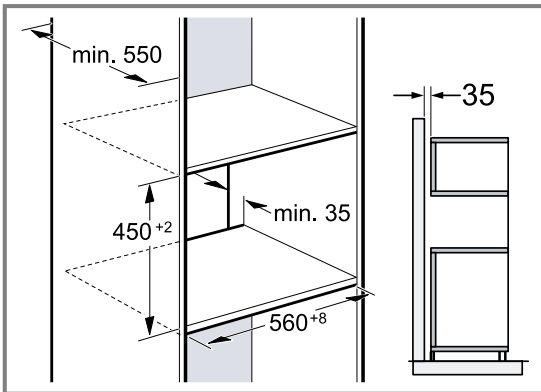
Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Tento spotrebič nie je plánovaný ako stolový spotrebič alebo na používanie v skrinke.

Skrinka kuchynskej linky nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky alebo zadnou stenou hornej skrinky udržiavajte vzdialenosť najmenej 35 mm.

Skrinka kuchynskej linky musí mať na prednej strane vetrací otvor veľkosti 50 cm<sup>2</sup>. Soklovú lištu prirežte alebo upevnite vetráciu mriežku. Ventriláčny otvor a nasávacie otvory nezakrývajte.

## 18.5 Zabudovanie do vysokej skrinky

Dodržiavajte montážne rozmery a bezpečnostné vzdialenosti vo vysokej skrinke.



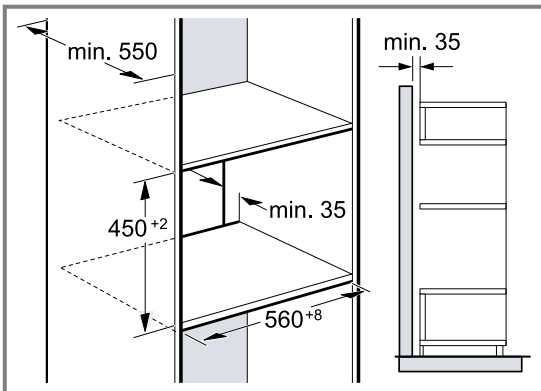
Na odvetranie spotrebiča musí byť medzi medzidnami vetracia medzera.

Keď má vysoká skrinka okrem základnej zadnej steny ešte ďalšiu zadnú stenu, musí sa odstrániť.

Spotrebič namontujte len do takej výšky, aby ste mohli príslušenstvo bez problémov vyberať.

## 18.6 Montáž dvoch spotrebičov nad sebou

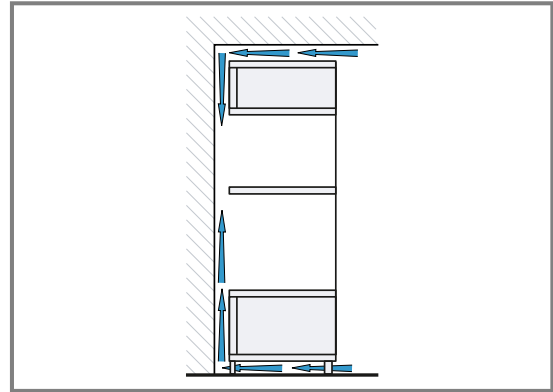
Spotrebič možno zabudovať tiež nad alebo pod ďalší spotrebič. Pri montáži nad sebou dodržiavajte montážne rozmery a montážne pokyny.



Na odvetranie spotrebičov musí byť medzi medzidnami vetracia medzera.

Na zabezpečenie dostatočného vetrania oboch spotrebičov je v oblasti podstavca potrebný vetrací otvor najmenej 200 cm<sup>2</sup>. Soklovú lištu prirežte alebo upevnite vetraciu mriežku.

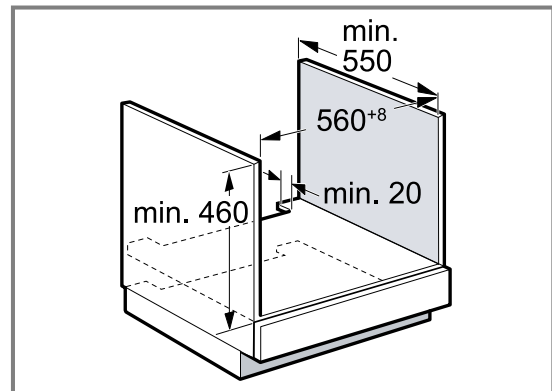
Je potrebné dbať na to, aby bola zaručená výmena vzduchu podľa náčrtu.



Spotrebiče namontujte len do takej výšky, aby ste príslušenstvo mohli bez problémov vyberať.

## 18.7 Zabudovanie pod pracovnú dosku

Pri zabudovaní spotrebiča pod pracovnú dosku dodržiavajte montážne rozmery a bezpečnostné vzdialenosti.



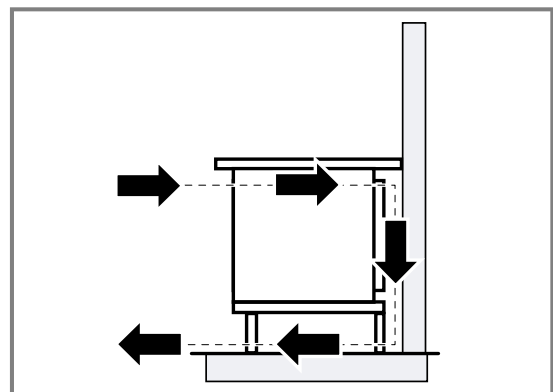
Na odvetranie spotrebiča musí byť medzi medzidnom a zadnou stenou vetracia medzera.

Pracovná doska musí byť pripevnená ku kuchynskej linke.

Dodržiavajte návod na montáž varného panela, ak je k dispozícii.

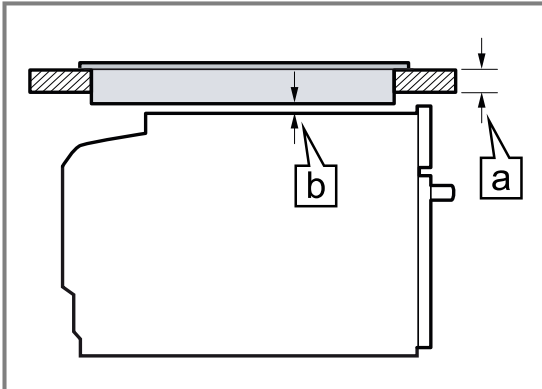
V prípade odlišných informácií dodržiavajte národné pokyny na inštaláciu varného panela.

Na zabezpečenie dostatočného vetrania spotrebiča je v oblasti podstavca potrebný vetrací otvor najmenej 100 cm<sup>2</sup>. Napríklad zrežte soklovú lištu alebo upevnite vetraciu mriežku.



## 18.8 Zabudovanie pod varný panel

Ak sa spotrebič zabuduje pod varný panel, musia sa dodržať minimálne rozmery, v prípade potreby vrátane spodnej konštrukcie.



Na základe nevyhnutného minimálneho odstupu [b] sa odvodzuje najmenšia hrúbka pracovnej plochy [a].

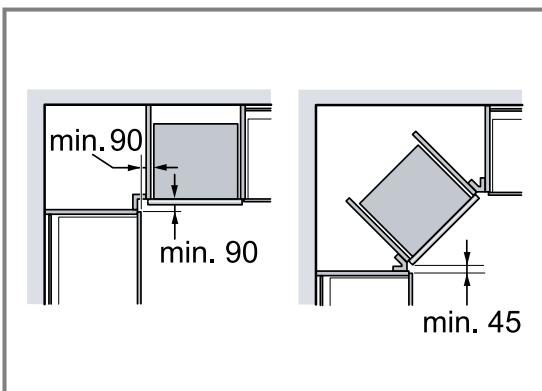
Druh varného panela	[a] zabudovateľný v mm	[a] v rovine v mm	[b] v mm
Indukčný varný panel	45	46	5
Celoplošný indukčný varný panel	55	56	5
Plynový varný panel	35	46	5 <sup>1</sup>
Elektrický varný panel	35	38	2

<sup>1</sup> V prípade odlišných informácií dodržiavajte národné pokyny na inštaláciu varného panela.

Dodržiavajte návod na montáž varného panela.

## 18.9 Zabudovanie do rohu

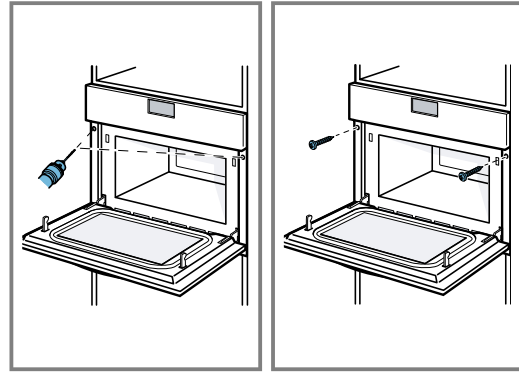
Dodržiavajte montážne rozmery a bezpečnostné vzdialenosti pri zabudovaní do rohu.



## 18.10 Montáž spotrebiča

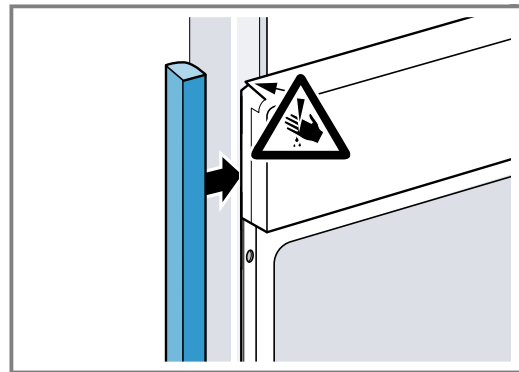
1. Spotrebič zarovnajete na stred.

2. Spotrebič priskrutkujte k nábytku.



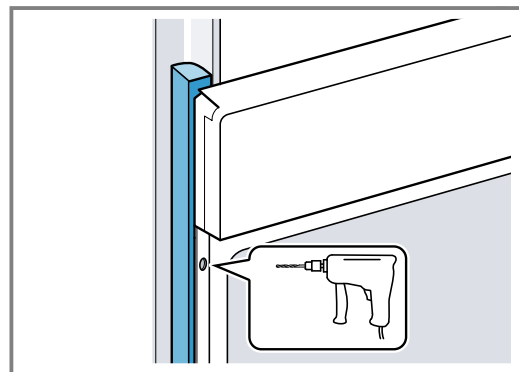
## 18.11 V kuchynských linkách bez klasickej rukoväti s pozdĺžnou rukoväťou:

1. Po oboch stranách pripevnite vhodnú vložku, aby ste zakryli prípadné ostré hrany a zabezpečili bezpečnú montáž.

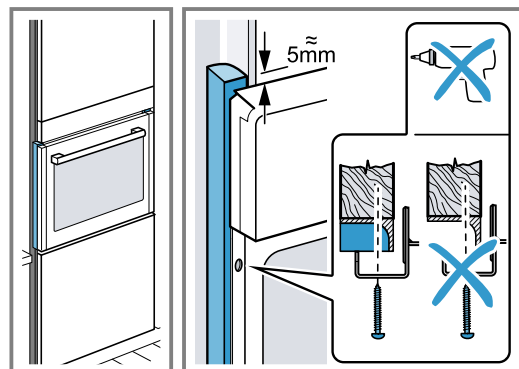


2. Vložku pripevnite na nábytok.

3. Predvrtajte vložku aj nábytok, aby ste vytvorili skrutkové spojenie.



4. Spotrebič pripevnite vhodnou skrutkou.



## **18.12 Demontáž spotrebiča**

1. Spotrebič odpojte od napätia.
2. Uvoľnite upevňovacie skrutky.
3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001947150** (040902)

cs, sk