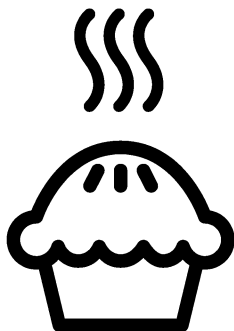




Vestavná trouba

Návod k použití



BIWM15500XDS

CZ

285.4464.89/R.AC/25.12.2020/10-3

7727188309

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu	5
Bezpečnostní pokyny pro mikrovlnnou troubu	7
Určené použití.....	12
Bezpečnost dětí	13
Likvidace starého výrobku.....	13
Likvidace obalových materiálů	14

2 Obecné informace 15

Přehled.....	15
Obsah balení.....	16
Technické parametry	18

3 Montáž 19

Před montáží	19
Instalace a připojení.....	21
Likvidace starého výrobku.....	23

4 Příprava 24

Tipy pro úsporu energie	24
Úvodní použití	24
Nastavení času	24
První čištění produktu	25

Výchozí ohřev	25
---------------------	----

5 Ovládání kombinované mikrovlnné trouby 26

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....	26
Obecné informace o vaření v mikrovlnné troubě	27
Popis a použití ovládacího panelu	33
Obsluha režimů mikrovlnné trouby	35
Nabídka programů pečení.....	40
Obsluha grilu	43
Nabídka nastavení	46
Tabulka doby pečení.....	47
Recepty na předem připravené potraviny	52

6 Údržba a péče 57

Obecné informace	57
Čištění mikrovlnné trouby	57
Čištění ovládacího panelu.....	58
Čištění trouby	58
Výměna vnitřní žárovky.....	58

7 Odstraňování potíží 59

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtete pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
 - Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směnicemi.
 - Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařicením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let

věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

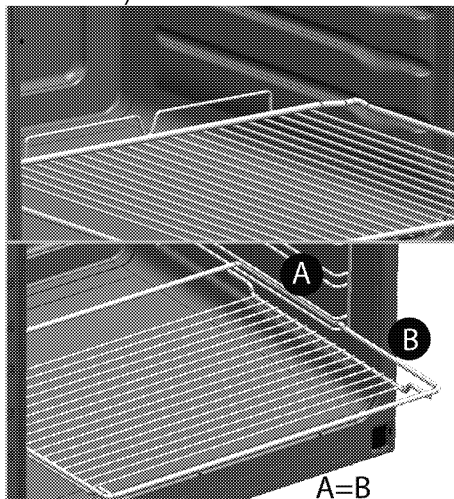
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřený plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré

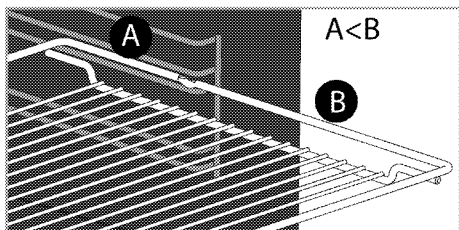
kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.

- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.)

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).





- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak

předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Je-li světlo v troubě poškozeno. V takovém případě musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Bezpečnostní pokyny pro mikrovlnnou troubu

- Spotřebič je určený pouze k domácímu použití. Spotřebič se nesmí používat v komerčních prostorách, např.:
 - kuchyňkách pro zaměstnance v

obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;

- farmách;
- klienty v hotelech, motelech a ostatních obytných prostorech;
- hostinských pokojích;
- Dětem starším 8 let dovolte používat troubu bez dozoru, pokud jste je odpovídajícím způsobem poučili, tudíž je dítě schopné používat mikrovlnnou troubu bezpečně a rozumí nebezpečím plynoucím z nesprávného použití.
- Při použití spotřebiče v kombinovaném režimu musí děti od osmi let používat troubu pouze za dohledu dospělé osoby a to z důvodu vytvářených teplot.
- Obnažené části výrobku se zahřejí během provozu a zůstanou horké i po vypnutí.
- Zkontrolujte případné poškození trouby, např. špatně nasazené nebo ohnuté dveře, poškozené těsnění dveří a povrchu, zlomené nebo uvolněné závěsy a západky uvnitř spotřebiče nebo na dveřích. V případě, že objevíte nějaké

poškození, troubu nepoužívejte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

- **VAROVÁNÍ:** Jsou-li dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba nesmí být používána dokud nebude opravena kompetentní osobou nebo zástupcem autorizovaného servisu.
- Trouba musí být pravidelně čištěna a jakékoli zbytky potravin musí být odstraněny. Pokud se vám nepodaří udržet troubu v čistém stavu, může dojít k narušení povrchu, což by mohlo nevhodně ovlivnit životnost spotřebiče a možná mít za následek i nebezpečnou situaci.
- Než troubu spustíte, ujistěte se, zda jsou dveře řádně zavřené. Bezpečnostní mechanismus ve dveřích zabrání vašemu spotřebiči ves puštění jsou-li dveře otevřené, v takovém případě vaření pozastaví. Nesmí docházet k interferenci vašeho zamykacího systému nebo pokusu o překonání tohoto systému. Je-li systém zamykání dveří překonán,

existuje nebezpečí vystavení působení mikrovln je-li spotřebič spuštěný s otevřenými dveřmi.

- Mezi přední část trouby a dveře nekládejte žádný předmět. Troubu nesmíte používat pokud řádnému zavření dveří brání např. papírové utěrky nebo kapesníky.
- **Rádiové rušení**
Troubu umístěte ne méně než 2 metry od TV, rádií, bezdrátových modemů, přístupových bodů a antén. V opačném případě může dojít k rušení.
- Nevařte jídlo s časem vaření a mikrovlnným výkonem nastaveným na příliš vysokou hodnotu. Nadměrné vaření může spálit některé části jídla.
- Mikrovlny nemohou procházet kovem. Mikrovlny se odrazí od všech kovových předmětů v troubě a to způsobí nebezpečné elektrické jiskření. Většina teple vzdorných nekovových nádob je k použití v mikrovlnné troubě vhodná.
- **Při vaření v mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii nebo**

hliníkové nádoby. Jiskření spotřebič poškodí.

- Během vaření v mikrovlnné troubě nepřibližujte kovové předměty na vzdálenost kratší než 3 cm.
- Do trouby nekládejte korozivní chemické látky nebo materiály obsahující korozivní výpary.

V případě rušení ho lze snížit nebo eliminovat pokud provedete následující postupy:

1. Vyčistěte povrch dveří a těsnění.
 2. Přesměrujte přijímací anténu rádia nebo televize.
 3. Mikrovlnnou troubu přemístěte s ohledem na přijímač.
 4. Mikrovlnnou troubu přesuňte mimo dosah přijímače.
 5. Mikrovlnnou troubu zapojte do jiné zásuvky tak, aby byla v jiném okruhu než přijímač.
- Troubu umístěte mimo dosah topných prvků a nepoužívejte ve vlhkém prostředí.
 - **VAROVÁNÍ:** Je nebezpečné, aby kdokoli jiný než kompetentní osoba nebo zástupce autorizovaného servisu, prováděl jakékoli

opravy nebo servis, který zahrnuje sejmutí krytu, který poskytuje ochranu před vystavením mikrovlnné energii.

- Tento produkt spadá do skupiny 2. třídy B zařízení ISM. Skupina 2 obsahuje všechna ISM zařízení (průmyslové, vědecké a lékařské), které generuje vysokofrekvenční energii a/nebo se používá ve formě elektromagnetického záření pro ošetření materiálu a elektrojiskrového zařízení. Zařízení třídy B je vhodné k použití v domácím prostředí přímo připojeném k napájecí síti s nízkým napětím, která se nachází v obytných budovách.
- Mikrovlnná trouba je určena k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oblečení nebo ohřívacích podložek, hub, vlhkého oblečení a podobných materiálů může představovat riziko zranění, vznícení nebo požáru.
- Vaše trouba není navržena k sušení žádných živých stvoření.
- Troubu **nepouštějte**, je-li **prázdna**. To může troubu

poškodit. Chcete-li troubu otestovat, vložte do ní sklenici vody. Voda vstřebá mikrovlnnou energii a trouba neutrpí žádné poškození.

- Používejte kuchyňské potřeby, které jsou vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; Při vaření v mikrovlnné troubě nepoužívejte kameninu. Vlhkost v kamenině se může expandovat a způsobit nalomení nádoby.

Abyste snížili nebezpečí vzniku požáru v troubě:

- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení; Pokud zpozorujete kouř, vypněte a odpojte spotřebič ze sítě a nechte dvířka zavřená, aby se jakékoli plameny udusily.
- Z plastových nebo papírových sáčků odstraňte kovové sponky ještě než je umístíte do trouby .
- Prostor trouby nepoužívejte jako úložný prostor. V otvoru trouby v době, kdy ji nepoužíváte, nenechávejte papírové produkty, nádobí nebo potraviny.

- Minimální výška volného prostoru nutná nad horním povrchem trouby.
- Pokud pro vaření v mikrovlnné troubě použijete takové materiály jako je dřevo, papír a plast, nenechávejte troubu bez dozoru. Papír, dřevo a podobné materiály se mohou vznítit, zatímco plastové materiály se mohou rozpustit. Nepoužívejte nádoby vyrobené z takových materiálů při použití trouby, grilování a smíšené funkci.
- Obsah kojeneckých lahví a lahviček s dětskou výživou je třeba před použitím promíchat nebo s nimi zatřepat, abyste tak předešli popáleninám.
- **VAROVÁNÍ:** Tekutiny a ostatní potraviny nesmí být ohřívány v uzavřené nádobě, neboť jsou náchylné k explozi.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděný var, proto je třeba při manipulaci s nádobou opatrnosti;
- Vajíčka ve skořápce, vajíčka uvařená natvrdo nelze v mikrovlnných troubách vařit, neboť by mohly explodovat, a to i po ukončení ohřívání.
- Troubu nepoužívejte k ohřívání sycených nápojů nebo potravin ve vzduchotěsných nádobách, např. plechovkách. To způsobí nahromadění tlaku uvnitř trouby, který může mít za následek poškození nebo explozi v případě otevření dveří.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k vaření nebo ohřevu vajec, ať už se skořápkou nebo bez ní. Než začnete vařit brambory, jablka, kaštiny nebo podobné ovoce a zeleninu, propíchněte je.
- Nepoužívejte porcelán obsahující kov (stříbro, zlato, atd.). Ze zabalených potravin odstraňte všechny kovové sponky. Části kovu v troubě mohou způsobit jiskření a způsobit vážné poškození.
- Troubu nepoužívejte ke smažení na oleji, neboť v troubě nelze regulovat teplotu oleje.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k ohřevu olejů nebo nápojů s vysokým obsahem alkoholu.
- Troubu nedávejte na místa, kde se kumuluje teplot,

vlhkost, ani do blízkosti hořlavých materiálů.

- Vnitřní část trouby nepoužívejte jako úložný prostor.
- Na dveře trouby jsou-li otevřené nic nevěste, ani nedovolte dětem, aby se na nich houpaly. To dveře trouby ohne a zabrání řádnému zavření.
- Pokud jsou dveře trouby otevřené, neopírejte se o ně ani je nenechte houpat dětmi. Tím se dvířka trouby zdeformují a zabrání se správnému zavření.
- Při ohřívání kapalin vložte do nádoby skleněnou tyčinku. To zabrání opožděnému varu kapaliny, a tak náhlému přetečení v okamžiku přesunutí nádoby.
- Troubu nepoužívejte pokud:
 - Dveře nejsou řádně zavřené;
 - Závěsy jsou poškozené;
 - Kontaktní povrchy mezi dveřmi a přední stranou trouby jsou poškozené;
 - Okno dveří je poškozené;
 - K elektrickému jiskření dochází v troubě i když se v prostoru pro vaření nenachází žádný kovový předmět.

- Je velmi důležité, abyste při vaření malého množství jídla nevybrali dlouhé trvání nebo příliš vysoký výkon a vyhnuli se tak přehřátí nebo spálení jídla. Například, plátek chleba může při velmi vysokém výkonu začít po 3 minutách hořet.
- Troubu nepoužívejte ke smažení, neboť nelze ovládat teplotu oleje rozpáleného v mikrovlnné troubě.
- Kontaktní povrchy dveří (přední část vnitřního segmentu a vnitřní část dveří) musí být udržován čisté, aby se zajistil správný provoz trouby.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Tento přístroj je určen pro použití do maximální výšky 4000 metrů nad mořem.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento spotřebič by se neměl používat v mobilních domech, karavanech a podobných místech.

- Používejte troubu uvnitř. Nepoužívejte ji na zahradě, balkonech či jiných venkovních prostorech.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Veškeré otvory ve stěně za spotřebičem a v podlaze pod spotřebičem by měly být utěsněny.
- Neblokujte proudění ventilace.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti.

Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Pokud spotřebič používáte v kombinovaném režimu, děti by měly troubu používat jen pod dohledem dospělých osob z důvodu vyvíjené teploty.
- Obnažené části výrobku se zahřejí během provozu a zůstanou horké i po vypnutí.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího

odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

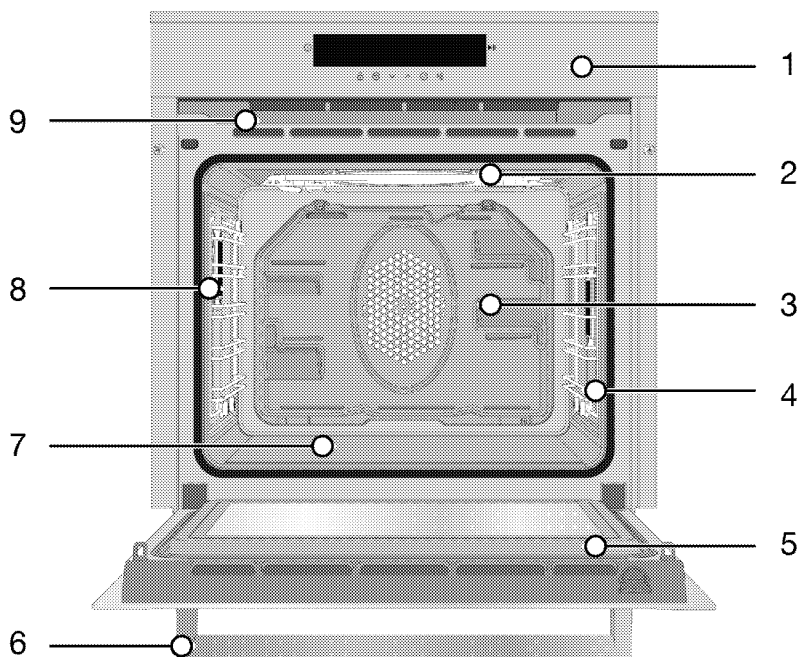
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

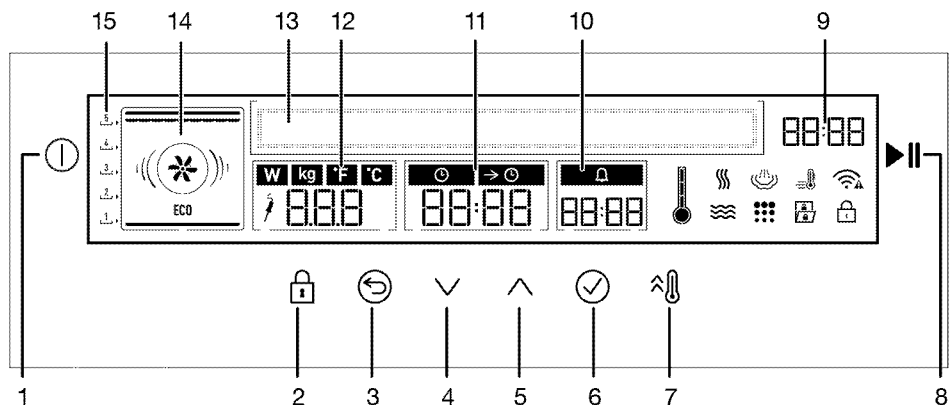
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třidejte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Ovládací panel | 6 Madlo |
| 2 Prvek vyhřívání grilu | 7 Dolní ohřev |
| 3 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) | 8 Světlo |
| 4 Polohy polic | 9 Vestavěná vzduchová mřížka |
| 5 Přední dveře | |



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 3 Tlačítko zpět
- 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
- 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
- 6 Tlačítko OK
- 7 Tlačítko rychlého zahřívání
- 8 Tlačítko začátku/konce pečení
- 9 Pole ukazatele aktuálního času
- 10 Alarm
- 11 Doba vaření/konec vaření
- 12 Pole ukazatele teploty / hmotnosti / výkonu
- 13 Textový displej
- 14 Zobrazení funkce
- 15 Polohy políc

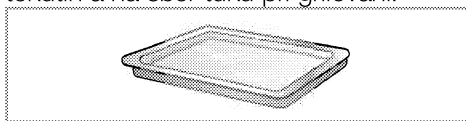
Obsah balení

- i** Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

2. Skleněná deska

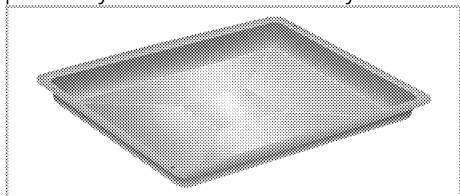
Slouží na pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



- i** Náhlé zchlazení způsobuje praskliny! Neumisťujte horký skleněný podnos na povrchy, které jsou chladnější než pokojová teplota.
- i** Nože způsobují škrábance! Neřežte potraviny nožem na skleněné ploše.
- i** Je-li váš výrobek vybaven teleskopickou přihrádkou, nepoužívejte skleněný podnos na teleskopických přihrádkách. Může to způsobit praskliny.

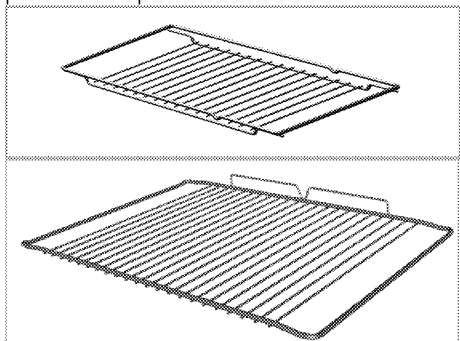
3. Standardní plech

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



4. Drátěná police

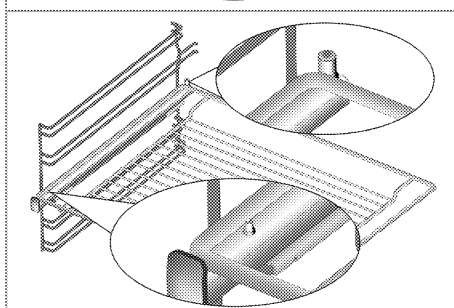
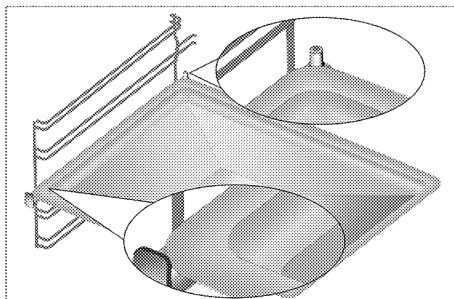
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

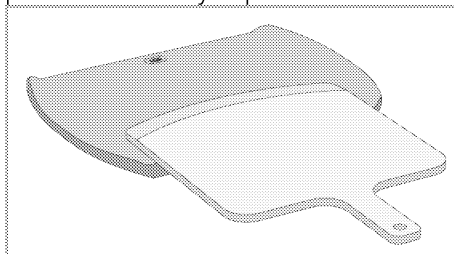
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



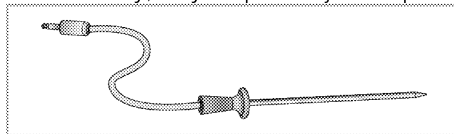
6. Pečící kámen na pizzu

Používá se na pečení pokrmů, jako je pizza, chléb a lahmajoun, které se pečou v kamenných pecích.



7. Sonda do masa

Používá se při přípravě masových pokrmů tak, že se tenkým dlouhým koncem zabodne do masa a opačný konec se připojí do otvoru na boční stěně kostry, aby se pokrm jemně pekl.




Technické parametry


Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.4 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-F 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Kombinovaná mikrovlnná trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.0 kW
MIKROVLNNÁ TROUBA	
Čistý objem	68 l
Frekvence	2.45 Ghz
Hodnocený výstup výkonu mikrovlnné trouby	max. 800 W


Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s ekoventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 19.*


 Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.


 Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.


 Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

 Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

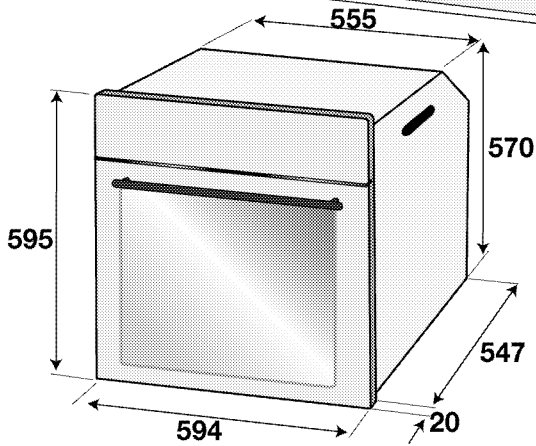
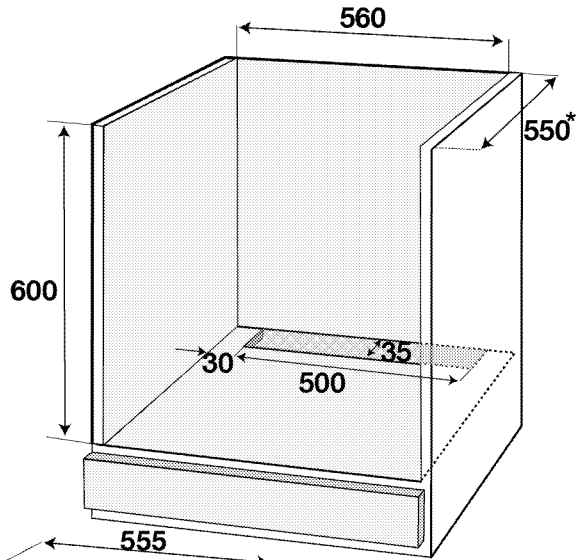
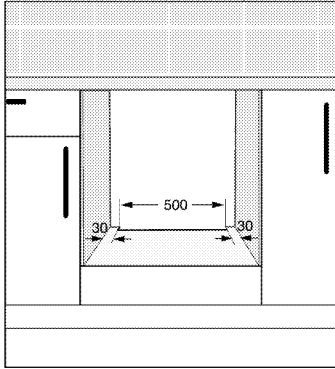
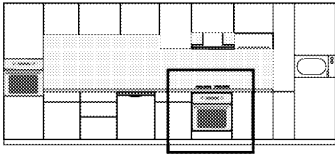
 Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

 Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

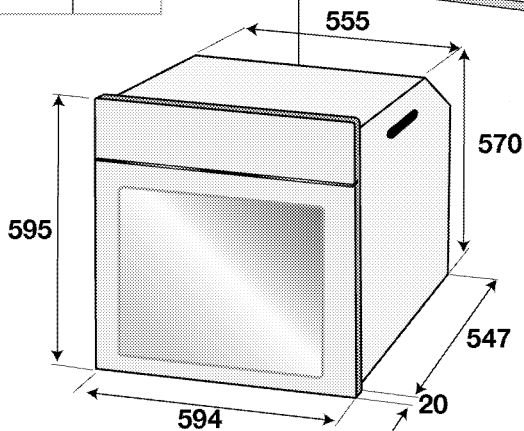
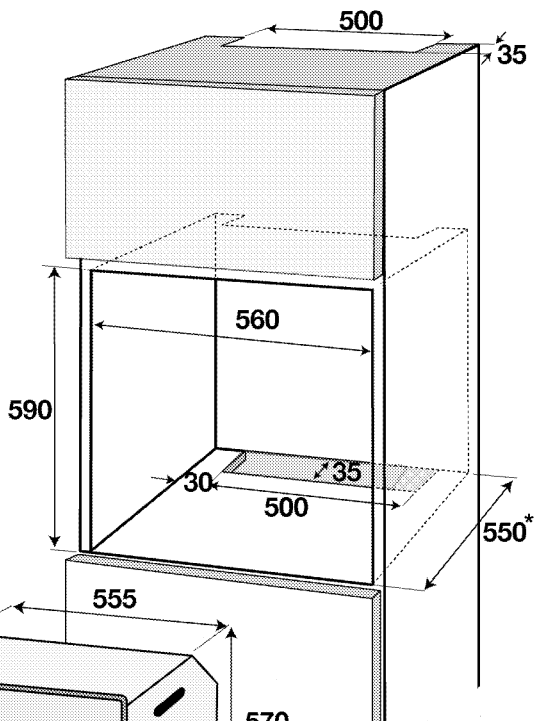
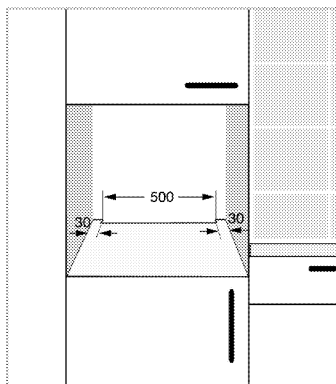
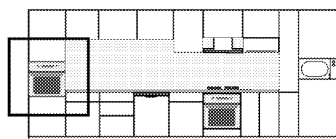
Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.
-  Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.
-  Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Příklad lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte

výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

! Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

! Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

! Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

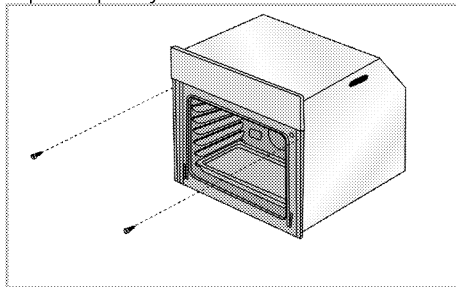
i Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

i Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

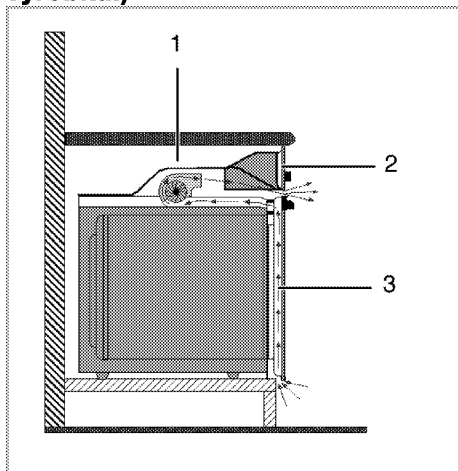
Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku. Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

- i** Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá. Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

- i** Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

V mikrovlnných částech:

- Zabalte skleněný talíř a přilepte jej ke stěnám, aby se nerozbil.
- Přilepte přední dvířka k hlavnímu trupu.
- Zabalte přední sklo, dvířka a panel nylonem s bublinkami, abyste předešli případnému nárazu.
- i** Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

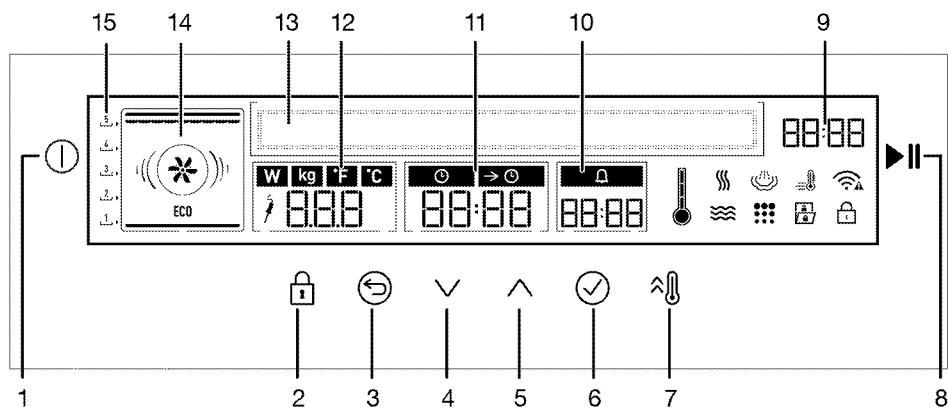
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné.

Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.

- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času








- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 3 Tlačítko zpět
- 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
- 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
- 6 Tlačítko OK
- 7 Tlačítko rychlého zahřívání
- 8 Tlačítko začátku/konce pečení
- 9 Pole ukazatele aktuálního času
- 10 Alarm
- 11 Doba vaření/konec vaření
- 12 Pole ukazatele teploty / hmotnosti / výkonu
- 13 Textový displej

- 14 Zobrazení funkce

- 15 Polohy polic

Nastavení jazyka








1. Stiskněte klávesu ① zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.
2. Když je trouba zapnutá, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
3. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
4. Stiskněte .
5. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jazyk“.
6. Stiskněte . Zobrazí se jazyk, který byl pro troubu původně nastaven.

7. Stiskněte  a zvolte požadovaný jazyk.


8. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení času

Když troubu zapnete poprvé, automaticky se nastaví čas „00:00“.
Chcete-li změnit nastavení času:

1. Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.
2. Když je trouba zapnutá, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
3. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
4. Stiskněte .
5. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hodiny“.
6. Stiskněte .
7. Stiskněte  a nastavte aktuální čas.
8. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

První čištění produktu

 Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.

To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Ovládání kombinované mikrovlnné trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečicí formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se

pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.

- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečicí plech pro zachytávání mastnoty. Pečicí plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečicího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tipy k sondě do masa

- Při pečení sondu do masa zabodněte do nejsilnější části masa. Zajistěte, aby se sonda nedotýkala nádoby pokrmu, kosti nebo tučné tkáně.

- Při pečení celého kuřete zabodněte sondu do masa mezi břicho a stehno do dutiny v prsou.
- Při pečení kousků masa vyberte kusy podobné velikosti. Zabodněte sondu do masa do nejsilnějšího kusu.
- Pokud máte pocit, že maso není na konci pečení správně upečené, opakujte pečicí cyklus a zabodněte sondu do masa do jiného místa.

Tipy pro pečení na pečícím kameni

1. Před použitím trouby položte pizzu na drátěný rošt v 2. pozici stojanu.
2. Zvolte funkci Mikrovlnný režim + pizza.
3. Nastavte teplotu a úroveň mikrovln na 280 ° C + 440 W. Počkejte asi 25-30 minut, než se kámen zahřeje.
4. Po dokončení doby předehřevu položte jídlo, které se má vařit, na pizzu pomocí lopaty na pizzu (nepokládejte zmrazené jídlo). Vařte na doporučený čas na stole.
5. Pokrm vyjměte pomocí lopatky, jakmile bude pečení skončeno. Nechte kámen v troubě, dokud nevychladne.

i Neumísťujte kámen do předehřáté trouby.

Nevkládejte pizzu na kámen, který je zahříván v troubě.

Po konci pečení nevyndávejte kámen na pizzu ven a nestavte jej na vlhké nebo studené plochy, když je horký. **Jinak by mohl prasknout.**

i Nevystavujte kámen na pizzu vlhku!

i Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, kterou lze nastavit pro „dobu vaření“, omezena na 12 minut při 800 W ve funkci mikrovlnné trouby. Tento čas může být až 90 minut v jiných úrovních mikrovlnného výkonu a kombinovaných režimech.

Obecné informace o vaření v mikrovlnné troubě

Abyste předešli přetečení ohřívané vody nebo jiných kapalin:

1. Nepoužívejte uzavřené nádoby ani nádoby s úzkými otvory.
 2. Nepřehřívejte.
 3. Před vložením nádoby do mikrovlnné trouby promíchejte obsah čajovou lžičkou a potom otevřete dveře a znovu promíchejte v polovině doby ohřevu. Lžičku nenechávejte v nápoji je-li trouba spuštěná.
 4. Při ohřívání např. polévek a omáček může dojít k neočekávanému přetečení ještě než se dosáhne bodu varu. Při ohřívání takových kapalin nenechávejte troubu bez dozoru.
- Po ohřátí dětského jídla nebo nápoje v lahvičce lahvičku protřepete a zkontrolujete teplotu dřív než jídlo či nápoj podáte svému dítěti. Před ohřátím sejměte z lahvičky víčko a savičku.
 - Před vařením nebo rozmrazováním vyjměte jídlo z plastového obalu. Za výjimečných okolností můžete jídlo zakrýt speciální nylonovou fólií.
 - Stačí použít hotovou kukuřici.
 - Čokoládové sladkosti s nízkým obsahem kapaliny a jídla s obsahem mouky musí být zahřívána opatrně.
 - Vajíčka ve skořápce, vajíčka uvařená natvrdo nelze v mikrovlnných troubách vařit, neboť by mohly explodovat, a to i po ukončení ohřívání.

Výhody vaření v mikrovlnné troubě

- V běžných troubách teplo vydávané elektrickými topnými prvky nebo plynovými hořáky proniká do jídla z vnější části. Proto se pro ohřátí vzduchu uvnitř, komponentů trouby a nádobí spotřebovuje velké množství energie.

V mikrovlnné troubě teplo generuje samotné jídlo a teplo proniká zevnitř ven. Nedochozí k žádné ztrátě tepla uprostřed, na vnitřních stěnách trouby nebo nádobí (je-li vhodné k použití v mikrovlnné troubě). Jinými slovy, ohřívá se pouze jídlo.

- Mikrovlnné trouby znatelně snižují délku vaření. Čas potřebný k vaření v mikrovlnné troubě je oproti běžné troubě o polovinu až o třetinu nižší. Hodně závisí na hustotě, teple a množství přísad, které se uvaří.
- Přirozenou chuť potravin můžete zachovat když je budete vařit ve vlastní šťávě, aniž byste přidali příliš velké množství koření, nebo je můžete vařit zcela bez koření.
- Mikrovlnné trouby šetří energii. Energie se spotřebovává pouze když vaříte. V případě mikrovlnné trouby nedochozí k žádným ztrátám energie.
- Nemusíte se starat, zda zapomenete nechat maso rozmraznout. Mikrovlnné trouby rozmrazí potraviny za krátkou chvíli, takže je můžete téměř ihned začít vařit. Tak se sníží riziko růstu bakterií.
- Potraviny si díky kratší době vaření uchovávají svoji nutriční hodnotu.
- Čištění je v porovnání s běžnými troubami rovněž snazší.

Mikrovlny v teorii

- Mikrovlny jsou forma energie podobná rádiovým a televizním vlnám. Mikrovlnnou energii vydává magnetronová trubice ve vaší

mikrovlnné troubě. Mikrovlnná energie se rozptýluje v troubě všemi směry, odráží se od stěn a tak do jídla proniká rovnoměrně. Mikrovlny způsobí rychlé vibrace molekul v potravinách. Tyto vibrace vytváří teplo, které potravinu ohřívá.

- Mikrovlny kovovými stěnami vaší trouby neproniknou. Mikrovlny mohou proniknout takovými materiály jako je keramika, sklo nebo papír.

Proč se potraviny ohřívají

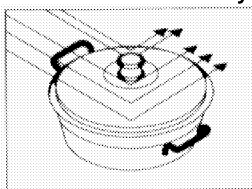
Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody začnou při vystavení působení mikrovln vibrovat. Napětí mezi molekulami vytváří teplo, které zvyšuje teplotu potravin, rozmrazuje je, jsou-li zmražené, vaří je nebo je ohřívá. V důsledku nahromadění tepla v potravině

- Lze potraviny vařit s použitím minimálního nebo žádného množství oleje;
- Rozmrazování nebo vaření v mikrovlnné troubě je mnohem rychlejší než v běžné troubě;
- Vitaminy, minerály a ostatní prvky obsažené v potravinách jsou uchovány;
- Přírodní barva a vůně potravin se nezmění.

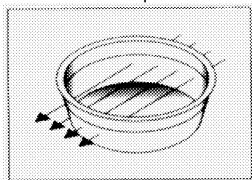
Nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě

Mikrovlny prochází porcelánem, sklem, kartónem nebo plastem, ale ne kovy. Proto není kovové nádobí ani nádobí s kovovými částmi vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

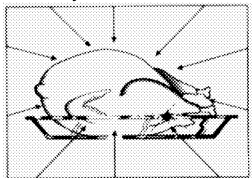
Kov mikrovlny odráží...



...ale ty prochází sklem nebo porcelánem...



...a jsou vstřebávány potravinami.



Risque d'incendie!

Do mikrovlnné trouby nikdy nekládejte kovové nebo kovem pokryté nádoby.



Troubu nepoužívejte je-li prázdná. To by mohlo troubu poškodit.

- Mikrovlny nemohou procházet kovem. Mikrovlny se odrazí od všech kovových předmětů v troubě a to způsobí nebezpečné elektrické jiskření. Většina teple vzdorných nekovových nádob je k použití v mikrovlnné troubě vhodná. Nicméně, některé nádoby mohou obsahovat materiály, které nejsou k použití v mikrovlnné troubě vhodné. Abyste zjistili, zda je nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě či ne, můžete provést následující test:
- Nádobu, kterou chcete otestovat vložte do trouby prázdnou, společně s jinou nádobou naplněnou vodou.
- Mikrovlnnou troubu spusťte maximálně na 1 minutu. Pokud se voda zahřeje a testovaná nádoba zůstane chladná, potom je vhodná k použití v mikrovlnné troubě.
- Na druhou stranu, pokud voda zůstane studená a ohřeje se nádoba,

znamená to, že mikrovlny byly vstřebány nádobou a tudíž tato nádoba není vhodná k použití v mikrovlnné troubě.

Skleněné nádoby

- Vyhněte se použití nádob z velmi tenkého skla nebo olovnatého skla. K použití v mikrovlnné troubě se hodí teple vzdorné skleněné nádoby. Na druhou stranu, do mikrovlnné trouby nepoužívejte křišťálové nádoby, např. sklenice na vodu nebo víno, které se mohou v případě zahřátí obsahu rozlomit.

Plastové nádoby

- Nepoužívejte hrnce a nádobí vyrobené z plastu při dlouhodobém vaření v mikrovlnné troubě; to stejné platí pro sáčky použité pro uchovávání mražených potravin. Je tomu tak, protože horké potraviny dříve nebo později způsobí rozpuštění nebo narušení plastových nádob. Takové nádoby používejte pouze ke krátkodobému vaření v mikrovlnné troubě.

Sáčky na vaření

- Sáčky na vaření se hodí k použití v mikrovlnných troubách, za předpokladu, že jsou určeny k použití v mikrovlnné troubě. Nezapomeňte je propíchnout, abyste umožnili unikání páry. K vaření nikdy nepoužívejte normální plastové sáčky, neboť se rozpustí.

Papír

- Papír nesmíte používat k dlouhodobému vaření. Dojde ke vznícení papíru. Papírové nádobí je vhodné pro mastné a suché potraviny, které je třeba krátce ohřát. Nepoužívejte recyklovaný papír. Takový papír může obsahovat fragmenty, které způsobí jiskření.

Dřevěné a proutěné nádoby

- Vzhledem k tomu, že mikrovlny způsobují vysychání struktury dřeva a její praskání, dřevěné nádoby se nesmí používat.

Porcelánové nádoby

- Obecně řečeno, nádoby z takových materiálů jsou k použití v mikrovlnné troubě vhodné, ale abyste si byli jisti, musíte je otestovat.

Kovové nádoby

- Kovové nádoby odráží mikrovlny od potravin. Proto se použití takových nádob vyhněte.



Určité nádoby obsahující vysoký obsah železa nebo olova nejsou vhodné k použití jako nádoby na vaření.

Nádobí otestujte na vhodné použití.

Nádoba	Mikrovlnná trouba	Gril	Konvekční trouba	Kombinované režimy
Teplu vzdorné sklo	Ano	Ano	Ano	Ano
Teplu nevzdorné sklo	Ne	Ne	Ne	Ne
Teplu vzdorná keramika	Ano	Ano	Ano	Ano
Plastový talíř vhodný k použití do mikrovlnné trouby	Ano	Ne	Ne	Ne
Kuchyňský papír	Ano	Ne	Ne	Ne
Kovový plech	Ano*	Ano	Ano	Ano*
Kovový rošt	Ne	Ano	Ano	Ne
Hliníková fólie a hliníková nádoba	Ne	Ano	Ano	Ne

* Použijte pouze kovový plech dodaný s troubou.

Umístění jídla

- Rovnoměrných uspořádáním jídla do nádoby dosáhnete optimálních výsledků. Tento způsob lze použít pro dosažení uspokojivých výsledků.
- Můžete vařit velké množství stejných kusů (např. brambory). Pokud je uspořádáte do rovnoměrně rozmístěného kruhu, uvaří se lépe. Vyhněte se tomu, abyste je pokládali na sebe.
- Vzhledem k tomu, že mikrovlny působí silněji na vnější vrstvu potravin, při

vaření potravin různých tvarů a síly umístěte silné části doprostřed. Tak se zajistí, že se tyto části uvaří jako první.

- Ryby a jiné potraviny, které nejsou rovné, umístěte na okraj plechu.
- Na sebe můžete dát kouska masa, nakrájené skutečně na jemno. Silnější potraviny, např. párky a plátky masa musí být umístěny blízko k sobě.
- Omáčky ohřívejte v samostatné nádobě. K tomu účelu se lépe hodí úzké, hluboké nádoby. Nádoby musí

být při ohřívání omáček nebo polévek plné maximálně do dvou třetin.

- Pokud vaříte rybu celou, propíchněte ji, aby nedošlo ke spálení kůže.
- Při použití pásky, sáčků nebo pečícího papíru je propíchněte, abyste umožnili únik páry.
- Malé kousky jídla se uvaří rychleji než velké kousky a kousky stejného tvaru se uvaří rychleji než ostatní kousky. Abyste dosáhli těch nejlepších výsledků, nakrájejte jídlo na kousky stejné velikosti.

Výška jídla

- V případě jídla, které je silnější (např. pečeně) se spodní část uvaří rychleji. To znamená, že někdy je takové jídlo třeba několikrát otočit.
- Silné nebo husté jídlo lze umístit na vyšší místo a umožnit mikrovlnám, aby způsobily na spodní a střední část.

Návrhy

Faktory ovlivňující délku vaření v mikrovlnné troubě:

- Délka vaření v mikrovlnné troubě závisí na řadě faktorů. Délku nutného času může znatelně ovlivnit teplota ingrediencí použitých v receptu. Proto koláč připravený ze studeného másla, mléka a vaječného bílku se bude vařit znatelně déle než ten, který připravíte z ingrediencí o pokojové teplotě.
- Zejména, co se týká chleba, koláčů a krémových omáček, doporučuje se, abyste některá jídla vyjmuli z trouby ještě před úplným dokončením. Pokud takové jídlo ponecháte po vyjmutí z trouby zakryté, teplo se bude i nadále šířit z vnějších do vnitřních vrstev. Pokud jídlo ponecháte v troubě do úplného dokončení, riskujete spálení vnější vrstvy. Postupem času získáte dobrý úsudek kolik času je třeba k vaření a kolik k ponechání venku.

- Jídlo, které vaříte nenechávejte bez dozoru. Vaše mikrovlnná trouba se automaticky rozsvítí je-li v provozu, což vám umožní sledovat stav vařených potravin.

Rozmrazování:

- Délka rozmrazování závisí na tvaru balíčku. Měkké, obdélníkové balíčky se rozmrazí rychleji než hluboké nádoby.
- Jakmile se začnou části jídla rozmrazovat, oddělte je. Tak se rozmrazí rychleji.
- Čím více jídla vaříte, tím déle to bude trvat. Dvojnásobné množství jídla se bude vařit zhruba dvakrát déle. Pokud uvaření jedné brambory trvá čtyři minuty, uvaření dvou brambor bude trvat zhruba sedm minut. Množství mikrovln, které trouba vytvoří zůstane stejné, bez ohledu na to, kolik jídla do mikrovlnné trouby dáte. To znamená, že čím více jídla do trouby dáte, tím déle to bude trvat.

Kapalný obsah

- Kapalný obsah ovlivňuje délku vaření, neboť mikrovlny jsou citlivé na vlhkost. Potraviny s přirozeným obsahem vody (např. zelenina, ryby a drůbež) se uvaří rychle a snadno. Při vaření suchých potravin, např. rýže, se doporučuje přidat vodu.
- Nezapomeňte, že vlhkost se v mikrovlnné troubě eliminuje, protože při vaření sušších potravin, například některých druhů zeleniny musíte nejprve danou potravinu mírně navlhčit, aby si uchovala svoji vlhkost.
- Při vaření potravin s nízkým obsahem vody (rozmrazování pečiva, příprava popkornu) dochází k rychlému odpařování. V takových případech se může připravované jídlo spálit. A trouba nebo nádoba se mohou poškodit. Proto nastavte pouze

potřebný čas a troubu během vaření nenechávejte bez dozoru.

Pára

- Vlhkost v potravinách může někdy způsobit, že se během provozu v troubě nahromadí velké množství páry. To je normální.

Cukr

- Při přípravě jídel s vysokým obsahem cukru, např. pudinků a koláčů, dodržte doporučení uvedená v knize s recepty do mikrovlnné trouby. Pokud překročíte doporučenou dobu vaření, může dojít k popálení jídla nebo poškození trouby.

Hustota potravin

- Lehké, porézní jídlo, například chleba a koláče se budou připravovat kratší dobu než těžké, husté potraviny, např. pečeně a dušené maso. Při ohřívání porézních potravin dejte pozor, aby neměly tvrdý, suchý povrch.

Kosti a tuk

- Kosti a tuk vedou teplo a k uvaření dojde rychleji. Při vaření kousků masa obsahujících kosti nebo tuk se ujistěte, zda se vaří rovnoměrně a zda se nepřevařily.

Barva jídla

- Maso nebo drůbež pečená déle než 15 minut lehce zhnědne, díky vlastnímu tuku. Aby jídlo, které je připraveno rychle vypadalo lákavěji a opečeněji, můžete ho zalít omáčkou barbecue nebo sójovou omáčkou. Pokud použijete pouze malé množství těchto omáček, základní chuť jídla to neovlivní.

Snížení vnitřního tlaku v jídle.

- Mnoho druhů potravin má kůžičku nebo slupku. Uvnitř se může hromadit pára, a potraviny mohou popraskat. Abyste tomu předešli, je třeba sluku nebo kůžičku propíchnout vidličkou nebo nožem. Tento postup byste měli

použít u brambor, kuřecích jater, mušlí, žloutků, párků a některých druhů ovoce a zeleniny.

Jídlo během vaření otáčejte a míchejte.

- Při přípravě v mikrovlnné troubě je míchání důležité. Při běžném vaření je třeba jídlo promíchávat. Při mikrovlnném vaření je jídlo třeba promíchat, aby se dosáhlo rovnoměrné distribuce tepla. Vždy míchejte zevnějšku dovnitř, protože vnější část se zahřeje dřív než ta střední.
- V případě pečení a celé drůbeže je třeba, abyste je otáčeli a zajistili tak, že se horní a spodní část rovnoměrně opeče. Nakrájené maso i kuře je třeba otáčet.
- Otáčení jídla a promíchávání je důležité, aby se zajistilo, že všechny strany budou rovnoměrně propečené.

Různé doby vaření

- Na začátku nejprve nastavte minimální dobu vaření a poté zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Doby vaření uvedené v tomto návodu jsou přibližné hodnoty. Doby vaření se mohou lišit podle rozměrů a typů potravin a nádob na potraviny.

Doba stání

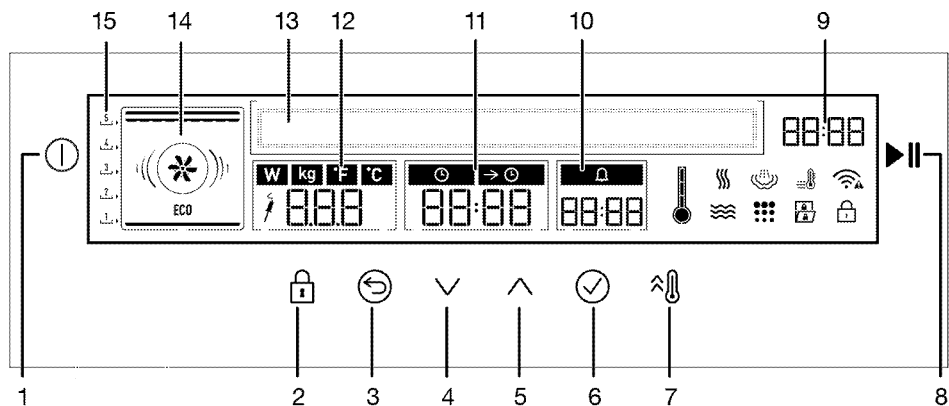
- Po vyjmutí z trouby nechte jídlo chvíli odpočinout. Při rozmrazování, vaření a ohřívání nechte jídlo chvíli odpočinout, dosáhnete tak lepších výsledků. Je tomu tak, že se teplem jídlo rozšíří rovnoměrně. Uvnitř mikrovlnné trouby se jídlo vaří i po vypnutí trouby. Doba stání zvýší teplo jídla zhruba o 3°C až 8°C. Tento proces neprovádí mikrovlnná trouba, ale teplo v jídle. Doba stání se může lišit podle druhu potravin. Někdy je toto období krátké, neboť se jídlo po vyjmutí podává. Tato doba se může

zvýšit u velkých potravin až o deset minut.

- Před vařením nebo rozmrazováním vyjměte jídlo z plastového obalu. Za výjimečných okolností můžete jídlo zakrýt speciální nylonovou fólií.

- Vyjmutí před úplným uvařením a ponechání stranou dokud se nedoavří se zejména doporučuje např. u masa, kuřete, chleba, koláčů a smetanové omáčky.

Popis a použití ovládacího panelu



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 3 Tlačítko zpět
- 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
- 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
- 6 Tlačítko OK
- 7 Tlačítko rychlého zahřívání
- 8 Tlačítko začátku/konce pečení
- 9 Pole ukazatele aktuálního času
- 10 Alarm
- 11 Doba vaření/konec vaření
- 12 Pole ukazatele teploty / hmotnosti / výkonu
- 13 Textový displej
- 14 Zobrazení funkce
- 15 Polohy polic

- : Symbol Alarm
- : Symbol vnitřní teploty
- : Symbol udržování v teple
- : Symbol zámku
- : Symbol otevřených dveří
- : Symbol sondy do masa*
- : Symbol samočištění (pyrolýza)*
- : Symbol pečení v páře*
- : Wifi Symbol

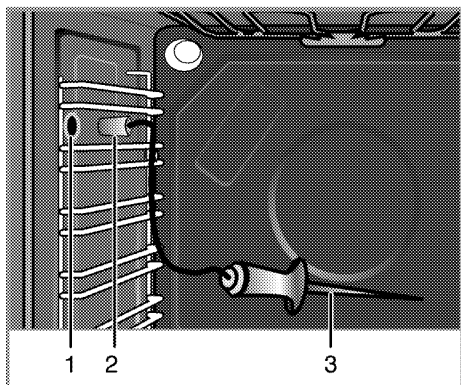
* (Liší se podle modelu výrobku.)

Použití sondy do masa

1. Po nastavení trouby na určitou funkci a teplotu zapojte připojovací zásuvku sondy do masa (2) do jejího otvoru (1) na boční stěně kostry.

Symby na displeji:

- : Symbol mikrovlnné trouby
- : Symbol posílení
- : Symbol doby pečení
- : Symbol konce času pečení



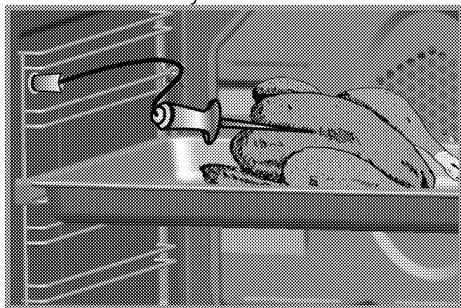
- 1 Otvor sondy do masa
- 2 Připojovací zásuvka sondy do masa
- 3 Koncovka snímače sondy do masa

i Masová sonda je aktivní během spuštění funkcí, kdy je symbol masové sondy neustále zobrazen.

i Pokud jste nastavil/a časovač trouby na určitou dobu pečení před použitím sondy do masa, bude toto nastavení času po připojení sondy do masa automaticky zrušeno.

i Když vaříte se sondou na maso nelze v troubě použít regály nad zásuvkou masové sondy.

2. Zabodněte do masa koncovku snímače sondy do masa.



» Trouba automaticky rozpozná, že sonda je umístěná v mase, a v poli ukazatele teploty se objeví **P75/075**. Snímač sondy do masa automaticky

rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a ukončí vaření.

i Neobjeví-li se **P75/075** v poli ukazatele teploty, zkontrolujte, zda byla připojovací zásuvka bezpečně umístěna ve svém otvoru.

- Doporučená teplota sondy do masa je 75 °C. Teplotu můžete dle přání měnit v rozmezí 40–99 °C.
- Sondu do masa po každém použití otřete vlhkým hadrem a osušte suchým hadrem.

i Pokud nezapomenete koncovku snímače sondy do masa, koncovka rozezná teplotu v troubě a proces vaření ukončí, jakmile dosáhne nastavené teploty. Nicméně pokud je sonda vystavena teplotě nad 250 °C, její snímač bude nepoužitelný.

i Pečení se vypne, pokud sondu do masa vyjmete před koncem procesu pečení.

Úroveň vaření	Základní teplota masa (°C)
Velmi krvavý	55-59
Krvavý	60-62
Středně krvavý	63-70
Střední	71-76
Téměř propečený	77-81
Velmi dobře propečený	≥82

- i** * Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) červeného masa dosáhl minimálně 63 °C.
- * Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) drůbežního masa dosáhl minimálně 74 °C.

Obsluha režimů mikrovlnné trouby

Vaše mikrovlnná trouba využívá 3 různé režimy – pouze mikrovlny, pouze funkci trouby a kombinovaný režim.

Provozní režim	Popis
Mikrovlnná trouba	Když je trouba spuštěna pouze v režimu mikrovlnné trouby, vytváří teplo přímo v jídle. Režim mikrovlnné trouby použijte k ohřívání jídel nebo nápojů, rozmrazování nebo vaření. V mikrovlnném režimu se jídla uvaří, ale neopečou.
Funkce trouba	Jídlo se vaří pouze ohříváním topných prvků trouby. Troubu můžete použít pro všechny druhy vaření a rovněž pro rozmrazování. Jídla se v režimu trouby uvaří i opečou.
Kombinovaný režim	V kombinovaném režimu se spustí jak topné prvky trouby, tak mikrovlny. Při kombinovaném režimu se jídla vaří a opékají rychleji.

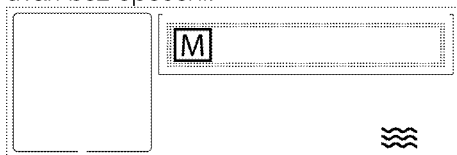
- i** Vaření s několika rošty v mikrovlnném a kombinovaném režimu není možné. V jejich případě lze vařit pouze na jednom roštu.
- i** Trouba se v samostatném mikrovlnném režimu nezahřeje. Ohřeje se pouze jídlo.
- i** Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, kterou lze nastavit pro „Doba pečení“, omezena ve všech režimech vaření na 6 hodin kromě funkcí „Uchování teplého pokrmu“ a „Pečení při nízké teplotě“.
- i** Při nastavení funkce se světelný rámeček příslušného nastavení rozsvítí.
- i** Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
- i** Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
- i** I když je trouba vypnuta, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Zde uvedené pořadí provozních režimů se může lišit podle vybavení vašeho přístroje.

Režim mikrovlnné trouby

Mikrovlnná trouba

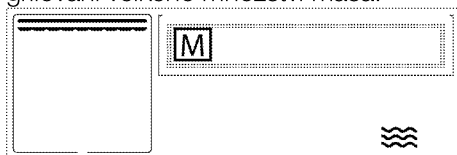
Spustí se pouze mikrovlnná trouba. Tento režim lze použít k ohřevu jídel a nápojů, stejně jako k vaření. Jídla se uvaří bez opečení.



Kombinovaný režim

Mikrovlnný režim + plný gril

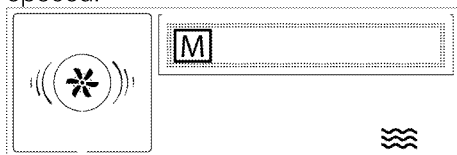
Spustí se mikrovlny a gril v horní části trouby. Tento režim je vhodný na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

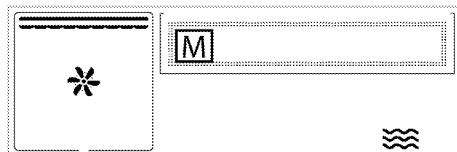
Mikrovlnný režim + ohřev s ventilátorem

Společně s mikrovlnami se spustí i zadní ventilátor trouby. Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Jídla uvaříte za kratší dobu a současně se opečou.



Mikrovlnný režim + plný gril + ventilátor

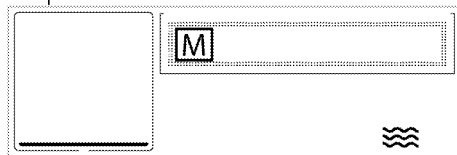
Mikrovlny a horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Tento režim je vhodný na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

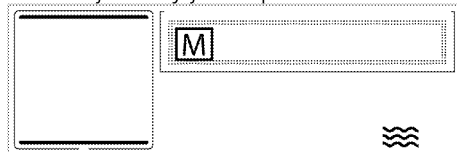
Mikrovlnný režim + dolní ohřevač

Režim mikrovlnné trouby a dolní ohřev jsou zapnuty. Je vhodný pro pizzu a pokrmy, které vyžadují opečení zespoda.



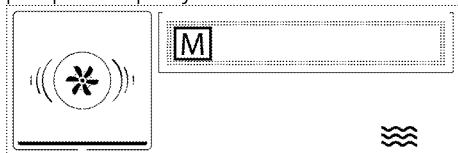
Mikrovlnný režim + statický

Pokrmy se zahřívají shora a zdola současně pomocí mikrovln. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a pokrmy v zapékacích miskách. Používejte vždy jeden plech.

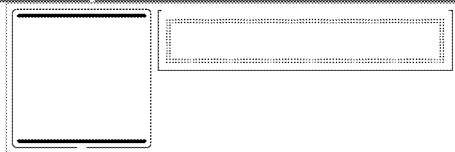


Mikrovlnný režim + pizza

Kromě režimu mikrovlnné trouby je zapnutý dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Vhodné pro pečení pizzy.



Statický



Statický + ventilátor

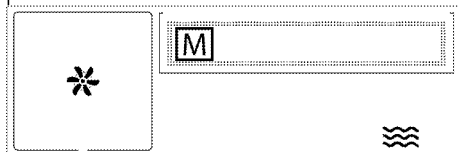
Horký vzduch ohříváný horními a dolními topnými tělesy se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



Mikrovlnný režim + rozmrazování

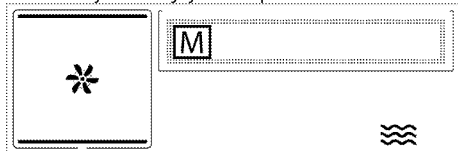
Spustí se mikrovlny a ventilátor (na zadní stěně).

Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování uvařených pokrmů.



Mikrovlnný režim + statický + ventilátor

Kromě mikrovln se horký vzduch ohříváný horními a dolními topnými tělesy rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



Úsporný ohřev s ventilátorem

Chcete-li šetřit energií, místo vaření pomocí ohřevu s ventilátorem můžete při teplotách 160 – 220 °C použít tuto funkci. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce „úsporný ohřev s ventilátorem“.



Funkce trouba

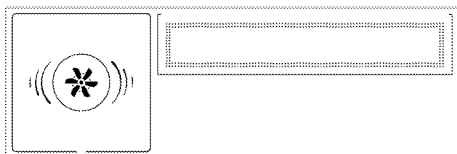
Statický

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a pokrmy v zapékacích miskách. Používejte vždy jeden plech.

Ohřev s ventilátorem

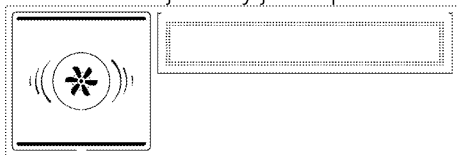
Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na vaření pokrmů v různých výškách, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.

- i** Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.



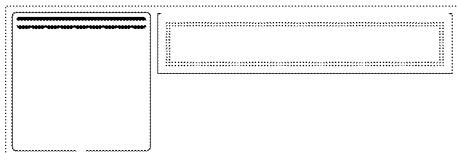
Multi „3D“ pečení

Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuty. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.



Gril

Je zapnut velký gril ve stropu trouby. Tento režim je vhodný na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Dolní gril

Je zapnut malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.



- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Gril s ventilátorem

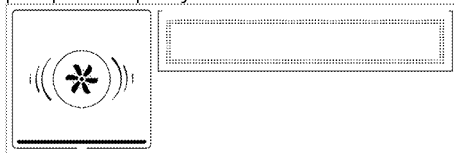
Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. To je vhodné pro grilování většího množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

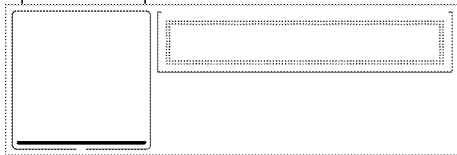
Pizza

Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Vhodné pro pečení pizzy.



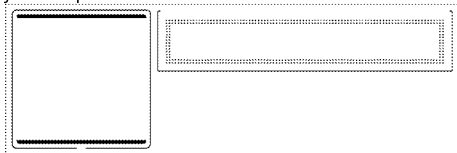
Dolní ohřev

Pracuje jen spodní ohřev. Je vhodný pro pizzu a pokrmy, které vyžadují opečení zespoda.



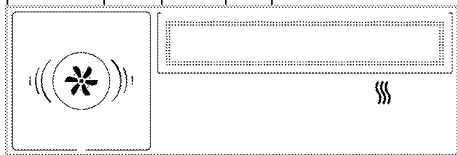
Pečení při nízké teplotě

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř. Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Péct předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.



Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmy při teplotě pro podávání.



Tabulka funkcí






Tabulka funkcí ukazuje rozsah výkonu, maximální teplotu a minimální teplotu, které lze nastavit pro všechny provozní režimy. Po výběru funkce se zobrazí doporučená teplota a úroveň výkonu. Hodnoty wattů, které lze nastavit v provozních režimech mikrovlnné trouby jsou 100, 200, 300, 440, 600 a 800.




Provozní režim	Rozsah výkonu (W)	Rozsah teplot (°C)
Mikrovlnná trouba	100-800	-
Mikrovlnný režim + plný gril	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + ohřev s ventilátorem	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + plný gril + ventilátor	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + dolní ohříváč	100-440	50-220
Mikrovlnný režim + statický	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + pizza	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + rozmrazování	100-440	-
Mikrovlnný režim + statický + ventilátor	100-440	40-280
Statický	-	40-280
Statický + ventilátor	-	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	-	160-220
Ohřev s ventilátorem	-	40-280
Multi „3D“ pečení	-	40-280
Gril	-	40-280
Dolní gril	-	40-280
Gril s ventilátorem	-	40-280
Pizza	-	40-280
Dolní ohřev	-	40-220
Pečení při nízké teplotě	-	50-150
Udržování teploty	-	40-100




i Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, kterou lze nastavit pro „dobu vaření“, omezena na 12 minut při 800 W ve funkci mikrovlnné trouby. Tento čas může být až 90 minut v jiných úrovních mikrovlnného výkonu a kombinovaných režimech.

Nabídka programů pečení

Použití funkce mikrovlnné trouby





1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte  a zvolte funkci „Mikrovlnná trouba“. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .
5. Chcete-li změnit výkon, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek  nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu se potvrdí, jakmile ji změníte.

i Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.


6. **Chcete-li změnit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím  změníte dříve nastavený čas.

i U funkcí kombinované a mikrovlnné trouby se doba pečení zobrazuje ve formátu minut a sekund. Standardní doba pečení všech funkcí je 1 minuta. Během pečení lze změnit úroveň mikrovlnného výkonu a dobu pečení.


i Konec doby pečení nelze nastavit u funkce mikrovlnné trouby.

7. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  /  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit nebo zkontrolovat.

i Maximální doba budíku může být 24 hodin.

8. Jsou-li funkce pečení, mikrovlnný výkon, teplota, doba pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.

i Nastavení doby pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.


i Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .

» Trouba se vypne na konci nastavené doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.


Používání funkcí kombinovaného režimu




1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .

2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.





3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.




4. Stisknutím  vyberete jednu z funkcí kombinovaného režimu. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .


5. Chcete-li změnit výkon, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek  nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu se potvrdí, jakmile ji změníte.

Chcete-li změnit teplotu trouby v kombinovaném režimu, stiskněte jednou , když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon. Zobrazí se doporučená teplota trouby pro kombinovaný režim. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou teplotu.





Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.

 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.


6. **Chcete-li změnit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím  změníte dříve nastavený čas.


 U funkcí kombinované a mikrovlnné trouby se doba pečení zobrazuje ve formátu minut a sekund. Počáteční čas všech funkcí je nastaven na 1 minutu. Během pečení lze změnit úroveň mikrovlnného výkonu a dobu pečení.



 Konec doby pečení nelze nastavit u funkce mikrovlnné trouby.

7. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek   nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit nebo zkontrolovat.

 Maximální doba budíku může být 24 hodin.



8. Jsou-li funkce pečení, mikrovlnný výkon, teplota, doba pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.

 Nastavení doby pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.

 Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .


» Trouba se vypne na konci nastavené doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat

zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.


i Přípravu v mikrovlnné troubě i kombinované režimy lze zastavit stisknutím  po dobu 1 sekundy. Pro pokračování opět stiskněte  po dobu 1 sekundy.

i Při mikrovlnném vaření nebo kombinovaném režimu při nízkých teplotách může v troubě zůstat zápach po vyjmutém jídle, protože trouba bude během vaření studená. V takovém případě spusťte troubu s ventilátorem na 230 °C po dobu 20 minut.


Vaření s funkcemi trouby




1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .

2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.



3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.


4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci trouby. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .

5. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.

i Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.


6. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na

políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.


7. **Chcete-li nastavit čas konce pečení na později**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se .

Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas konce pečení.


8. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se .


Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.

i Maximální čas budíku je 24 hodin a 59 minut.

9. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.

i Nastavení doby pečení, času konce pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.

i Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .







» **Pokud jste nenastavili dobu pečení**, troubu budete ovládat ručně. Pokud je pokrm hotový, stisknutím tlačítka  troubu vypnete. Jinak bude trouba dále fungovat.

» » **Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

» » **Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce doby pečení. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.



Nastavení funkce Booster (Rychlé přehřátí)



Pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji, použijte funkci Booster (Rychlé přehřátí). Vyberte požadovanou funkci přípravy jídla a pak:



1. Jednou stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol .
2. Po nastavení doby pečení a teploty stisknutím  zahájíte pečení.
»  zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty. Trouba pak obnoví provoz na funkci zvolenou před zapnutím funkce Booster.
3. Jedním stisknutím tlačítka  funkci Booster zrušíte. Funkce Booster bude deaktivována a z displeje zmizí .


Aktivace zámku tlačítek

Chcete-li zabránit, aby s troubou někdo zacházel, můžete tlačítka zamknout pomocí funkce zámku.

 Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba spuštěna nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka  i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.

1. Stiskněte , dokud se na displeji neobjeví .

» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítek ) objeví nápis „**Zámek v provozu**“ a zobrazí se symbol .

 Tlačítka trouby nefungují, je-li aktivována funkce zámku. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Deaktivace zámku


1. Stiskněte , dokud z displeje nezmizí .

» Zamknutí tlačítek se deaktivuje.






Vypnutí elektrické trouby




Stiskněte  a vypněte troubu.




Obsluha grilu




 Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!




Použití grilu jako funkce trouby

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci grilu (z funkcí trouby). Funkci aktivujte stisknutím tlačítka .
5. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.


i Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.


7. **Chcete-li nastavit čas konce pečení na později**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas konce pečení.


8. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit.

i Maximální čas budíku je 24 hodin a minut.

9. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.

i Nastavení doby pečení, času konce pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.




i Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .

» **Pokud jste nenastavili dobu pečení**, troubu budete ovládat ručně. Pokud je pokrm hotový, stisknutím tlačítka  troubu vypnete. Jinak bude trouba dále fungovat.

» **Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.



» **Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce doby pečení. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.



Použití grilu jako kombinovaného režimu

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stisknutím  vyberte požadovaný provozní režim kombinovaného grilu. Pro vybranou




funkci grilu se zobrazí symbol ☼.

Funkci aktivujete stisknutím tlačítka ☑.

5. Chcete-li změnit výkon, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek   nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu se potvrdí, jakmile ji změníte.




Chcete-li změnit teplotu trouby v kombinovaném režimu, stiskněte jednou ☑, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon. Zobrazí se doporučená teplota trouby pro kombinovaný režim. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.

i Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím ☑ posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím ☹ posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete ☹ znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.


6. **Chcete-li změnit čas pečení**, stisknutím ☑ posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím   změníte dříve nastavený čas.

i U funkcí kombinované a mikrovlnné trouby se doba pečení zobrazuje ve formátu minut a sekund. Počáteční čas všech funkcí je nastaven na 1 minutu. Během pečení lze změnit úroveň mikrovlnného výkonu a dobu pečení.


i Konec doby pečení nelze nastavit u funkce mikrovlnné trouby.

7. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím ☑ posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek   nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.

i Maximální čas budíku je 24 hodin 45 minut.

8. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.

i Nastavení doby pečení, času konce pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.

i Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .







» Trouba se vypne na konci nastavené doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.







Nabídka nastavení

Nastavení jazyka







1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jazyk“.
5. Stiskněte . Zobrazí se jazyk, který byl pro troubu původně nastaven.
6. Stiskněte  a zvolte požadovaný jazyk.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení času







Když troubu zapnete poprvé, automaticky se nastaví čas „00:00“. Chcete-li změnit nastavení času:

1. Když je trouba zapnuta, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Čas“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte  a nastavte aktuální čas.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.







Nastavení jasu

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jas“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň jasu.
6. Pro výběr požadované úrovně stiskněte .
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení hlasitosti

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hlasitost“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená hlasitost.
6. Pro výběr požadované úrovně stiskněte .
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení jednotek teploty

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jednotka teploty“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená jednotka teploty „C“.
6. Stiskněte  a vyberte „F“.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Tabulka doby pečení

i Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Rozmrazení

Nádoba	Provozní režim	Hmotnost (g)	Mikrovlnný výkon (W)	Poloha přihrádky	Doba rozmrazování (min.) (zhruba)	Čas čekání (min.)	Potřebné příslušenství	Doporučení
Kusy masa	Mikrovlnná trouba	1000	100	2	13-17	10	Žáruvzdorné skleněné nádobí na drátěné polici**	V polovině doby pečení jednou otočte. Čas čekání nechte plynout při pokojové teplotě.
Hovězí sekaná	Mikrovlnná trouba	200	100	2	8-12	10		
	Mikrovlnná trouba	500	100	2	18-22	10		
	Mikrovlnná trouba	1000	100	2	13-17	10		
Celé kuře	Mikrovlnná trouba	1500	200	2	10-14	10		
	Mikrovlnná trouba	2000	200	2	18-22	10		
Kuřecí paličky	Mikrovlnná trouba	300	200	2	4-8	10		
	Mikrovlnná trouba	1000	200	2	10-14	10		
Chléb	Mikrovlnná trouba	500	200	2	2-6	10		

Zakřivená část drátěné police musí směřovat dolů
 ** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Vaření v režimu mikrovlnné trouby

Nádoba	Provozní režim	Hmotnost (g)	Mikrovlnný výkon (W)	Poloha přihrádky	Čas pečení (cca min.)	Potřebné příslušenství
Předvařená kukuřice	Mikrovlnná trouba	100	600	3	5:20 ... 5:30	Žáruvzdorné skleněné nádobí na drátěné polici**
Celé brambory ve slupce	Mikrovlnná trouba	250 – 300	600	2	15 ... 20	Žáruvzdorné skleněné nádobí s víkem na drátěné polici**

Zakřivená část drátěné police musí směřovat dolů
 * Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
 ** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Vaření v kombinovaných režimech

Nádoba	Provozní režim	Hmotnost (g)	Teplota (°C)	Poloha přihrádky	Mikrovlivný výkon (W)	Čas pečení (cca min.)	Potřebné příslušenství
Roštěná	Mikrovlivný režim + statický	1000	240	3	200	70 ... 80	Standardní plech*
Čerstvá pizza***	Mikrovlivný režim + pizza	500	280	2	440	5 ... 7	Kámen na pizzu*
Mražená pizza	Mikrovlivný režim + statický	450	200	2	100	10 ... 15	Standardní plech*
Suflé	Mikrovlivný režim + statický	-	180	2	440	5 ... 10	3 misky na suflé na drátěné polici**
Sladký bochník	Mikrovlivný režim + ohřev s ventilátorem	-	180	2	100	30 ... 35	Forma na bochník na drátěné polici**
Pečené brambory	Mikrovlivný režim + plný gril + ventilátor	1000	200	3	440	15 ... 20	Standardní plech*
Grilované kuře	Mikrovlivný režim + statický + ventilátor	1500 – 2000	230	2	440	40 ... 60	Standardní plech*

Zakřivená část drátěné police musí směřovat dolů

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

***Předehřívejte po dobu 25-30 minut na 2. pozici stojanu ve funkci Mikrovlivný režim + pizza a při nastavení 280 ° C + 440 W.

Vaření s funkcí trouby

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**	Ohřev s ventilátorem	2	180	40 ... 50
Sladký bochník	Jeden zásobník	Forma na bochník na drátěné polici**	Ohřev s ventilátorem	2	180	45 ... 55
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*	Ohřev s ventilátorem	3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3 – 5	150	45 ... 60
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**	Statický	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**	Ohřev s ventilátorem	2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**	Ohřev s ventilátorem	1 – 4	150	35 ... 45

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*	Statický	3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3 – 5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3 – 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3 – 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**	Statický	2 – 3	200	30 ... 40
Čerstvá pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	3	200	10 ... 15
Mražená pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	2	200	10 ... 15
Suflé	Jeden zásobník	3 misky na suflé na drátěné polici **	Statický	2	180	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický + ventilátor	3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kyta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický + ventilátor	3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*	Multi „3D“ pečení	3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,5 – 2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický + ventilátor	2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*	Multi „3D“ pečení	2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický + ventilátor	1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*	Multi „3D“ pečení	1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický + ventilátor	3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*	Multi „3D“ pečení	3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednoduší.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*	Ohřev s ventilátorem	3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3 – 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	Statický	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*	Ohřev s ventilátorem	3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*	Ohřev s ventilátorem	1 – 3 – 5	150	45 ... 60
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**	Statický	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**	Ohřev s ventilátorem	2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**	Ohřev s ventilátorem	1 – 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**	Statický	2	180	55 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**	Ohřev s ventilátorem	2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**	Ohřev s ventilátorem	1 – 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

úsporný ohřev s ventilátorem

i Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.

i Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem. Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)	Doba grilování (zhruba)
Ryby	Drátěná police	Gril	4...5	250	20...25 min. #
Kuřecí kousky	Drátěná police	Gril	4...5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	Gril	4...5	250	20...25 min.
Steak	Drátěná police	Gril	4...5	250	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	Gril	4...5	250	25...30 min. #
Topinky	Drátěná police	Gril	4	250	1...4 min.
Pečené brambory	Drátěná police	Gril s ventilátorem	3	200	35 ... 45

podle tloušťky

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin. Obráťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se

Potraviny	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)	Doba grilování (zhruba)
Topinky	Drátěná police	Gril	4	250	1...4 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	Gril	4	250	25...35 min.

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin. Obráťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Recepty na předem připravené potraviny

JEHNĚČÍ CASSEROLE

INGREDIENCE

- 150 g jehněčích kostek
- 100 g cibule
- 20 g červené papriky
- 20 g zelené papriky
- 40 g čerstvých brambor
- 20 g lilku
- 100 g rajčat
- 2 stroužky česneku
- 1/2 lžičky rajského protlaku
- 1 lžice olivového oleje
- 10 g másla
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Nakrájejte cibuli, červenou a zelenou papriku, brambory, lilky a rajčata na velké kostky.
- Nasekejte česnek.
- V míse smíchejte zeleninu nakrájenou na kostky, jehněčí kostky a ostatní ingredience.
- Tuto směs přeneste do skleněné nádoby s víkem a pokladte ji kousky másla.
- Zavřete víko nádoby.
- Skleněnou nádobu s víkem dejte na plech, ten umístěte na zobrazený rošt a nechte jídlo péct.
- Po uvaření nechte 10 minut odpočívat, poté podávejte.

HOVĚZÍ WELLINGTON

INGREDIENCE

- 40 g cibule, nasekaná na malé kostičky
- 2 houby, nasekané malé kostičky
- 1 stroužek česneku, nakrájeného na jemno
- 70 ml smetany
- 150 g telecího roštěnce
- 1 plát listového těsta
- 1 vejce, rozšlehané

- 1 lžice olivového oleje

- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Zahřejte pánev. Jakmile je pánev dostatečně horká, přidejte 1 lžici olivového oleje.
- Roštěnec ochuťte solí a pepřem a opečte ze všech stran na pánvi. Ujistěte se přitom, že není úplně uvařený. Nechte maso zcela vychladnout.
- V jiné pánvi osmažte cibuli, houby a česnek.
- Jakmile jsou houby uvařeny, přidejte smetanu a vařte, dokud nezhoustne. Nechte směs zcela vychladnout.
- Posypejte moukou listové těsto, které hodinu odpočívalo při pokojové teplotě. Těsto trochu rozválejte.
- Lžičkou rozprostřete polovinu studené směsi do středu listového těsta, položte na ni roštěnec a zbytek směsi rozprostřete na maso. Poté spojte konce těsta tak, aby zakryly maso. Doporučuje se natřít vajíčkem, aby se konce těsta přilepily k sobě.
- Umístěte jej na plech a ujistěte se, že se strana se spojenými konci dotýká plechu.
- Rozšlehaným vejcem potřete celou horní plochu těsta.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.

OKOUN

INGREDIENCE

Těsto:

- 2 celé okouny, každý po 300 gmech (celkem 600 gramů)
- 90 g cibule, nakrájené na velmi jemné proužky (tloušťka 3 – 4 mm)
- 1 střední brambor (nakrájený na kolečka o tloušťce 4 – 5 mm)
- 1 svazek tymiánu (listy)
- 1 svazek kopru

- 1 stroužek česneku, nakrájeného na jemno
- 1 citronová kůra
- 1 bobkový list
- 10 ml citrónové šťávy
- Máslo
- 10 ml olivového oleje
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Rybu potřete solí, pepřem a máslem.
- V misce smíchejte brambory, cibuli, lístky tymiánu, kopr, česnek, citrónovou kůru, bobkový list, citrónovou šťávu a olivový olej.
- Vymažte plech do trouby.
- Do středu plechu dejte polovinu cibule a rozprostřete kolem ní brambory.
- Ryby naplňte druhou polovinou cibule a položte je na brambory a cibuli na plechu.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.

SEKANÁ SE ZELENINOU

INGREDIENCE

- 500 g mletého hovězího masa
- 1 cibule, střední
- 1 červená paprika, malá
- 1 zelená paprika, malá
- 1 žlutá paprika, malá
- 1 lilek, malý
- 1 cuketa, malá
- 2 rajčata, střední
- 25 g másla
- 175 g strouhanky
- 1 lžička rajského protlaku
- 1 vejce
- 30 ml smetany
- 2 lžičky červené čili papričky
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- V pánvi rozpustíte máslo. K máslu přidejte jemně nakrájenou cibuli a lilek a společně vařte.

- Přidejte červenou, zelenou a žlutou papriku nakrájenou na malé kostičky a ještě chvíli vařte.
- Nakonec přidejte jemně nakrájenou cuketu a rajčata a vařte (ujistěte se, že zelenina příliš nezměkne). Poté nechte tuto směs zcela vychladnout.
- V jiné misce smíchejte mleté hovězí maso, vejce a smetanu.
- Do masové směsi přidejte studenou zeleninovou směs, sůl, pepř, červené chilli papričky a strouhanku, pak společně hněte, dokud nedosáhnete požadované konzistence masa.
- Plech vyložte pečicím papírem, z masové směsi utvořte šišku a vložte ji na plech.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.
- Po uvaření nechte 5 minut odpočívat, poté podávejte. Podávejte na plátky.

SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY S KOZÍM SÝREM

INGREDIENCE

- 10 kořenů červené řepy, každý po 50 gramech
- 2 pomeranče
- 2 citróny
- 90 ml balzamikového octa
- 100 ml olivového oleje
- 1 vanilkový lusk
- 3 snítky čerstvého tymiánu
- 20 g másla
- 2 stroužky česneku
- 2 svazky rockety
- 10 cherry rajčátek
- 100 g kozího sýra
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Smíchejte balzamikový ocet, pomerančovou kůru, citrónovou kůru, vnitřek vanilkového lusu, olivový olej, jemně nasekaný česnek a čerstvý tymián. Takto jsme si připravili marinádu.

- V této směsi marinujte 2 hodiny celé kořeny řepy, aniž byste je oloupali.
- Marinované kořeny řepy vložte do skleněné nádoby s víkem spolu s marinádou a víko uzavřete.
- Skleněnou nádobu s víkem dejte na plech, ten umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.
- Vyjměte z trouby a nechte vychladnout.
- Nožem oloupejte a nakrájejte studenou řepu.
- Smíchejte hrubě nasekanou roketu, půlky cherry rajčátek, odloupané plátky pomeranče a nakrájenou řepu.
- Přidejte studenou marinádu, sůl, pepř, nakrájený kozí sýr a před podáváním vše smíchejte.

ZAPEČENÉ BRAMBORY

INGREDIENCE

- 200 g čerstvých brambor
- 100 ml smetany
- 1 špetku muškátového oříšku
- 1 stroužek česneku, nakrájeného na jemno
- 1 bobkový list
- 1 snítku tymiánu
- 1 lžičku másla
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Brambory nakrájejte na velmi tenké plátky (1 – 2 mm) a nechte je 30 minut odpočívat ve vodě.
- Uvařte smetanu, muškátový oříšek, sůl, pepř, česnek, bobkový list a tymián.
- Skleněnou nádobu vymažte máslem a naskládejte do ní brambory ve 2 vrstvách. Polovinu horké směsi nalijte na brambory.
- Naskládejte další 2 vrstvy brambor a nalijte zbytek směsi, dokud je ještě horká.
- Skleněnou nádobu s víkem dejte na plech, ten umístěte na zobrazený rošt a nechte jídlo péct.

- Vyjměte jídlo z trouby, položte na něj obrácené skleněné víko (bude vyvíjet tlak pro uhlazení jídla) a nechte jej odpočinout.
- Po úplném vychladnutí pečené brambory naporcujte.
- Rozehřejte pánev, nalijte 1 lžící olivového oleje a zapečené brambory osmahněte ze všech stran.
- Podávejte horké.

HORKÝ KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE

- 8 lžic mouky
- 8 lžic cukru
- 8 lžic mléka
- 4 lžice oleje
- 4 lžice kakaového prášku
- 4 vajíčka

Čokoládová poleva:

- 200 g smetany
- 200 g hořké čokolády

POSTUP PŘÍPRAVY

- V míse smíchejte mouku, kakao, cukr a dobře promíchejte.
- Přidejte mléko, olej a vejce a dobře promíchejte.
- Směs nalijte až do poloviny misky na suflé.
- Misku na suflé vložte na plech a ten vložte na zobrazený rošt.
- V jiném hrnci uvařte smetanu a odstavte.
- Do smetany přidejte malé kousky hořké čokolády a míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí (čokoládová poleva).
- Před podáváním nalijte čokoládovou polevu na horký dort.

ROLKY Z LISTOVÉHO TĚSTA SE SKOŘICÍ A HROZINKAMI

INGREDIENCE

- 6 plátků listového těsta
- 1 žloutek

Náplň:

- 100 ml vody
- 100 g cukru
- 1 čajový šálek rozinek
- 1 sklenice mletých lískových oříšků
- 1/2 sklenice strouhaného kokosu
- 1 lžička skořice

POSTUP PŘÍPRAVY

- V hnci uvařte vodu s cukrem. Směs odstraňte ze sporáku.
- Přidejte lískový oříšek, kokos a skořici a dobře promíchejte. Nechte směs zcela vychladnout (náplň).
- Posypejte moukou těsto, které hodinu odpočívalo při pokojové teplotě. Těsto trochu rozválejte.
- Plátky těsta rozválejte, lžičkou rozprostřete náplň a posypte rozinky.
- Těsto rozválejte a nakrájejte na kousky 3 cm.
- Plech vyložte pečicím papírem, položte na něj rolky a nechte mezi nimi mezery. Řezy potřete žloutkem.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.
- Podávejte teplé.

PLNĚNÉ VINNÉ LISTY S OLIVOVÝM OLEJEM

INGREDIENCE

- 500 g naložených listů vinné révy
- 1/2 sklenice olivového oleje
- Horká voda
- Šťáva z půlky citronu

Náplň:

- 4 cibule
- 1 sklenice olivového oleje
- 2 lžíce piniových oříšků
- 2 sklenice rýže
- 1 lžíce sušené máty

- 2 lžičky černého pepře
- 2 lžičky skořice
- 5 – 6 g cukru krupice
- 2 lžíce rybízu
- 1 sklenice nasekané petrželky
- 2 lžičky soli

POSTUP PŘÍPRAVY

- Cibuli osmažte na olivovém oleji, přidejte rýži a ještě chvíli smažte. Do této směsi přidejte všechny ostatní ingredience na náplň a nechte ji odpočívat.
- Vinné listy napiňte a sviňte.
- Svinuté listy naskládejte do skleněné nádoby s víkem.
- Přidejte olivový olej, citrónovou šťávu a horkou vodu tak, aby směs nepřekročila horní povrch vinných listů. Zavřete víko nádoby.
- Skleněnou nádobu s víkem dejte na plech, ten umístěte na zobrazený rošt a nechte jídlo péct.
- Listy vyjměte z trouby a nechte je hodinu odpočívat při pokojové teplotě. Před podáváním je nechte odpočívat v lednici.

KUŘECÍ PALIČKY

INGREDIENCE

- 3 kuřecí paličky
- 3 střední brambory (nakrájené na kolečka o tloušťce 1 mm)
- 2 cibule, nakrájená na velmi jemné proužky (tloušťka 3 – 4 mm)
- 2 rajčata, nakrájená na kostičky

Marináda:

- 1 stroužek česneku
- 1/2 lžičky černého pepře
- 1 lžička soli
- 50 ml octa z červeného vína
- 1 lžíce cukru krupice
- 1 lžíce hroznové melasy
- 1 lžíce medu
- Šťáva z 1 citronu
- 2 snítky tymiánu (listy)
- 3 ml pálivé omáčky

- 1 lžička mleté sladké papriky
- 200 ml olivového oleje

POSTUP PŘÍPRAVY

- Česnek rozdrťte a smíchejte všechny ingredience do marinády.
- K marinování kuřete použijte polovinu marinády a druhou polovinu použijte k marinování rajčat, brambor a cibule. Nechte marinovat 2 hodiny.
- Doprostřed plechu pokládejte kuřecí paličky vedle sebe. Brambory uspořádejte kolem kuřecích paliček a cibuli a rajčata dejte mezi kuřecí paličky.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.
- Po uvaření nechte 5 minut odpočívat na plechu, poté podávejte.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.



Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit livem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění mikrovlnné trouby

- Pokud se uvnitř trouby nebo v jejím okolí nahromadí pára, setřete ji měkkým hadříkem. K tomu může dojít, je-li mikrovlnná trouba provozována ve vysoce vlhkých podmínkách. A to je normální.
- Pro čištění je občas nutné skleněný talíř vyjmout. Umyjte podnos v teplé mýdlové vodě nebo v myčce na nádobí.
- Zápach z trouby odstraní tak, že do šálku vody přidáte šťávu a kůru z citrónu a necháte v mikrovlnné troubě vařit po dobu 5 minut. Důkladně otřete a vysušte měkkým hadříkem.
- Když bude třeba provést výměnu žárovky v troubě, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu, protím.
- Trouba musí být pravidelně čištěna a jakékoli zbytky potravin musí být odstraněny. Pokud se vám nepodaří udržet troubu v čistém stavu, může dojít k narušení povrchu, což by mohlo nevhodně ovlivnit životnost spotřebiče a možná mít za následek i nebezpečnou situaci.
- Produkt nelikvidujte společně s domácím odpadem. Je třeba, aby byl odvezen do sběrný odpadů provozované městským úřadem.
- V důsledku vysoké teploty uvnitř trouby se může na povrchu inoxidu v průběhu času objevit žloutnutí. To není chyba.
- Dejte pozor, abyste během čištění dveří trouby nepoškodili těsnění dveří. Je-li těsnění dveří poškozené, troubu nepoužívejte.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

- i** Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadrem.

Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

- i** Nemyjte dvířka trouby a sklo pomocí materiálů, které by mohly poškodit povrch, jako jsou tuhé abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnky nebo bělidla.

Výměna vnitřní žárovky

Z důvodu bezpečnosti výrobku nesmí uživatel troubu vyjmout lampu trouby. V případě poruchy lampy informujte autorizovaný servis a nechte jej vyměnit.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Světlo v troubě může být vadné. >>> *Světlo v troubě musí vyměnit výrobce, jiná stejně kvalifikovaná osoba nebo autorizovaný servisní zástupce.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Při dlouhém stisknutí tlačítka nedochází k žádné reakci

- Troubu nespouštějte. Vypněte jistič okruhu a spotřebič odpojte ze sítě. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

Mikrovlnná trouba nefunguje.

- Produkt není do zásuvky řádně zapojen >>> *Zapojte zástrčku do zásuvky.*
- Dveře nejsou dovržené. >>> *Dveře musí po zavření "cvaknout".*
- Mezi dveřmi a přední částí trouby může být překážka. >>> *Překážku odstraňte a dveře zavřete.*

Během spuštění mikrovlnné trouby je slyšet zvláštní zvuk.

- Uvnitř trouby je elektrický oblouk způsobený cizím kovovým předmětem. >>> *Kovový předmět z trouby vyjměte.*
- Nádoba v troubě se dotýká stěn trouby. >>> *Vyhnete se kontaktu s dveřmi trouby.*
- Uvnitř trouby jsou volné předměty nebo nádoby. >>> *Volné předměty nebo nádoby z trouby vyjměte.*

Jídlo se neohřívá nebo se ohřívá příliš pomalu

- Nebyla vybrána správná doba a/nebo úroveň výkonu. >>> *Vyberte vhodnou úroveň výkonu a délku vaření.*
- Množství jídla může být větší než normálně nebo může být chladnější než jindy. >>> *Nastavte další čas vaření. Pravidelně kontrolujte, zda se jídlo nepálí.*
- Uvnitř trouby jsou volné předměty nebo nádoby. >>> *Volné předměty nebo nádoby z trouby vyjměte.*

Jídlo je příliš horké, suché nebo spálené

- Nebyla vybrána správná doba a/nebo úroveň výkonu. >>> *Zkontrolujte, zda jste vybrali správný výkon a dobu vaření. Je-li trouba poškozená, kontaktujte autorizovaný servis.*

Po ukončení vaření je slyšet divný zvuk

- Může dojít ke spuštění ventilátoru. >>> *To není závada. Chladicí ventilátor je spuštěný i po vypnutí trouby. Ventilátor se automaticky zastaví jakmile teplota klesne na určitou úroveň.*

i Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečným spotřebitelem) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

