



KM8403001
KM8403021

CS Návod k použití



 **AEG**
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE	6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	7
5. OVLÁDACÍ PANEL	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	10
7. REŽIM MIKROVLNNÉ TROUBY	13
8. FUNKCE HODIN	17
9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY	18
10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	19
11. DOPLŇKOVÉ FUNKCE	20
12. UŽITEČNÉ RADY A TIPY	21
13. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	39
14. CO DĚLAT, KDYŽ...	40
15. TECHNICKÉ ÚDAJE	41

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.

- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

- na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

– Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

– Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Mikrovlnná trouba



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí požáru a popálení.

- Pokud je spotřebič prázdný, nezapínejte jej.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud nepracuje správně.
- Tekutiny před ohřevem v mikrovlnné troubě vždy promíchejte, čímž pomůžete zabránit jejich náhlému vyvření.
- Ujistěte se, že jsou kovové předměty umístěny minimálně 2 cm od vnitřních stěn a dvířek spotřebiče.
- Dodržujte minimální teploty při přípravě nebo ohřevu jídel. Pro měření teploty používejte pouze teploměry bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Ve spotřebiči neohřívejte alkohol ani oleje.
- Ve spotřebiči nesušte zvířata, textilie, polštáře a gelové vycpávky.
- Do spotřebiče nevkládejte hliníkovou fólii.
- Abyste zabránili korozi, spotřebič po každém použití vysušte pomocí utěrky.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výba-
vy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze

pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.5 Likvidace

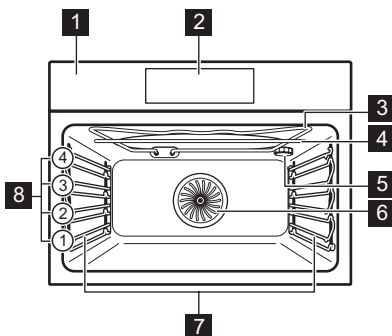


UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE



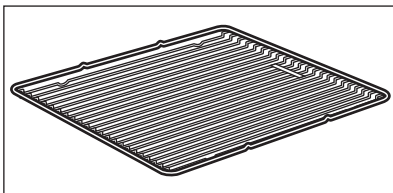
- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Gril a topný článek
- 4 Magnetron
- 5 Žárovka
- 6 Ventilátor a topný článek
- 7 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8 Polohy roštů

3.1 Příslušenství



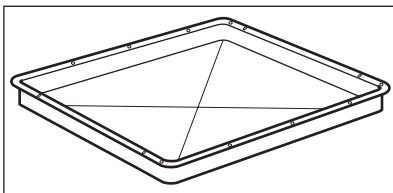
POZOR

U funkce Mikrovlny nepoužívejte plech na pečení nebo hluboký pekáč (jsou-li dodány se spotřebičem).



Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.



Plech na pečení

Na koláče a sušenky.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.



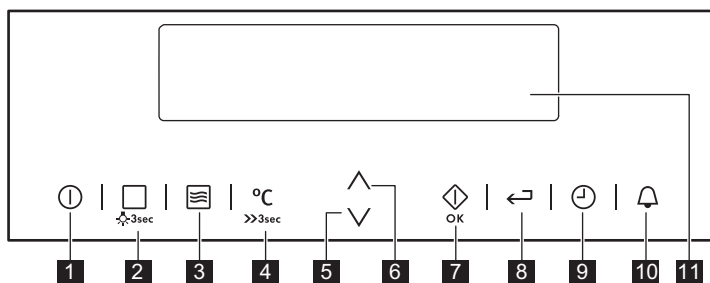
Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení hodnot. Potvrďte stisknutím **OK**.






5. OVLÁDACÍ PANEĽ

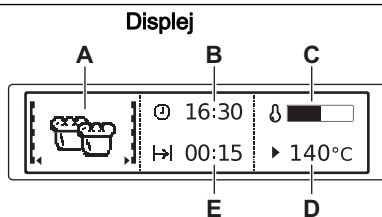
5.1 Elektronický programátor



K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2		Pečící funkce nebo Podporované vaření	Slouží k nastavení pečící funkce nebo funkce Podporované vaření . Požadovanou funkci nastavíte jedním nebo dvojitým stisknutím sensorového tlačítka po zapnutí spotřebiče. K zapnutí či vypnutí osvětlení stiskněte a na tři sekundy podržte sensorové tlačítko (osvětlení lze zapnout i po vypnutí spotřebiče).
3		Mikrovlnná funkce	Slouží k zapnutí funkce mikrovlnné trouby (lze také použít po vypnutí spotřebiče). Když používáte funkci mikrovlnné trouby spolu s funkcí Trvání déle než sedm minut a v kombinovaném režimu, mikrovlnný výkon nemůže být vyšší než 600 W.
4		Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení teploty ve spotřebiči. Funkci Rychlé zahřátí zapnete nebo vypnete stisknutím a podržením sensorového tlačítka na tři sekundy.
5		Tlačítko dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.



Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
6		Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
7		OK/Rychlý start - mikrovlny	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. Slouží k zapnutí funkce mikrovlnné trouby (lze také použít po vypnutí spotřebiče).
8		Tlačítko Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.
9		Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, pomocí příslušného sensorového tlačítka nastavíte časovač, funkci Blokování tlačítek, Nastavit a spustit, Ohřev a uchování teploty nebo Oblíbené nastavení v paměti.
10		Minutka	K nastavení funkce Minutka.
11	-	Displej	Zobrazí nastavení spotřebiče.



- A) Pečicí funkce
- B) Denní čas
- C) Ukazatel ohřevu
- D) Teplota
- E) Funkce Trvání a Ukončení

Ostatní ukazatele na displeji

Symbol	Funkce
	Minutka Funkce je spuštěna.
	Denní čas Na displeji se zobrazuje denní čas.
	Trvání Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
	Ukončení Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Časové údaje Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Stisknete  a  současně, čímž vynulujete čas.
	Ukazatel ohřevu Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.
	Kontrolka rychlého ohřevu Funkce je spuštěna. Tato funkce zkracuje dobu rozehrání.

Symbol	Funkce	
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je spuštěna.



6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami





1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí  nebo  nastavte možnosti nabídky.

3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení. Zpět do hlavní nabídky se můžete kdy-





koli vrátit pomocí .

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů pro přípravu jídel.
	Základní nastavení	Obsahuje seznam ostatních nastavení.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu uložených uživatelem.






Podnabídky pro: Základní nastavení











Symbol	Podnabídka	Použití
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	NASTAVIT A SPUSTIT	Když je tato podnabídka zapnutá, můžete tuto funkci zapnout po spuštění pečicí funkce.
	Ohřev a uchování teploty	Když je tato podnabídka zapnutá, můžete tuto funkci zapnout po spuštění pečicí funkce.

Symbol	Podnabídka	Použití
	Prodloužení doby pečení	Zapne nebo vypne tuto funkci.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Pachový filtr	Pouze u některých modelů: zapne nebo vypne funkci, která během vaření odstraňuje pachy. Pokud je funkce vypnuta, pravidelně se čistí.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Pečicí funkce

Podnabídka pro: Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně 2 úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev .
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev .
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě velmi libových a křehkých pečenií.
 Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako jsou hranolky, americké brambory nebo křupavé jarní závitky.

Pečicí funkce	Použití
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání chleba.
 Gril	Grilování plochých pokrmů a toastů.
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem.
 Zkouška těsta	Ke kynutí těsta před pečením.
 Pečení chleba	K pečení chleba.
 Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako jsou lasagne či zapéčené brambory. Také k opékání dozlatova.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení ovoce a zeleniny nakrájené na plátky (např. jablka, švestky, broskve, rajčata, cukety, houby, atd).
 Ohřev talířů	K předeřtání talířů před jejich servírováním.
 Eco pečení	Eco funkce vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé pečicí funkce.

6.4 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Pečicí funkce . Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Nastavte pečicí funkci. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Nastavte teplotu. Potvrďte stisknutím **OK**.



Stisknutím  přejdete přímo do nabídky Pečicí funkce . Lze použít se zapnutým spotřebičem.

6.5 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu.

Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozehrátí. Funkci zapnete podržením $^{\circ}\text{C}$ na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

Zbytkové teplo

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

6.6 Úspora energie




Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření:

- **Zbytkové teplo:**

- Při spuštěné pečicí funkci nebo programu se topné články vypnou o 10 % dříve (osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být doba přípravy jídla delší než 30 minut, jinak budete muset použít funkce hodin (Trvání , Ukončení).

- Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Na displeji se zobrazí zbývající teplota.

- **Vaření s vypnutým osvětlením** - stisknutím a podržením  na tři sekundy vypnete osvětlení vnitřku trouby během vaření.
- **Eco funkce** - viz část „Pečicí funkce“ (pouze u vybraných modelů).

7. REŽIM MIKROVLNNÉ TROUBY

7.1 Mikrovlnná trouba

Informace o provozu

Obecné informace:

- Po vypnutí spotřebiče ponechte pokrmy několik minut dojit (viz „Tabulka mikrovlnné trouby: doba dojití“).
- Před přípravou pokrmu sejměte obal z hliníkové fólie, kovové nádoby atd.

Vaření:

- U funkce Mikrovlny nepoužívejte plech na pečení nebo hluboký pekáč (jsou-li dodány se spotřebičem).
- Pokud to je možné, vařte pokrm zakrytý materiálem vhodným pro mikrovlnnou troubou. Nezakryté potraviny připravujte pouze, chcete-li uchovat kůrčičku.
- Neohřívejte potraviny příliš dlouho a na příliš vysoký výkon. Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo se na některých místech vznítit.
- Ve spotřebiči připravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. V případě smažených vajec nejprve propíchněte žloutek.
- Potraviny se slupkou nebo kůžičkou – např. jablka, rajčata, brambory, uzeníny – propíchněte, aby nepraskly.

- Chlazené nebo zmrazené pokrmy vyžadují delší dobu přípravy.
- Pokrmy obsahující omáčku by měly být občas zamíchány.
- Zelenina mající pevnou strukturu, například mrkev, hrách nebo květák, musí být vařena ve vodě.
- V polovině přípravy vždy větší kousky otočte.
- Pokud to je možné, rozřízněte zeleninu na podobně velké kusy.
- Použijte ploché, široké mísy.
- Nepoužívejte nádobí z porcelánu, keramiky nebo hlíny s malými dírkami, například na rukojetích nebo neglazovaných dnech. Vlhkost pronikající do otvorů může způsobit prasknutí nádobí po jeho zahřátí.
- Skleněné dno (je-li dodáno se spotřebičem) slouží jako plocha pro ohřev potravin nebo tekutin. Je důležitá pro chod mikrovlnné trouby.
- Když ohříváte tekutiny, do nádoby vždy vložte skleněnou tyčku, abyste zabránili převaření nebo vystříknutí.

Rozmrazování masa, ryb, drůbeže:

- Umístěte zmrazené, rozbalené potraviny na malý hluboký talíř s nádobkou umístěnou vespodu nebo na rozmra-

zovací rošt či plastové síto, aby při rozmrazování mohla odtékat tekutina.

- Asi v polovině času rozmrazování potraviny obraťte. Pokud to je možné, rozdělte a pak odeberte kusy, které se již rozmrazily.

Rozmrazování másla, částí dortů, tvarohu:

- Nerozmrazujte zcela ve spotřebiči, ale nechte dokončit rozmrazování při pokojové teplotě. Dosáhnete tím rovnoměrnějších výsledků. Před rozmrazováním odstraňte kovový nebo hliníkový obal nebo jeho částí.

Rozmrazování ovoce a zeleniny:

- Ovoce a zeleninu nerozmrazujte ve spotřebiči úplně, pokud je dále budete

zpracovávat čerstvé. Nechte dokončit jejich rozmrazování při pokojové teplotě.

- Vyšší mikrovlnný výkon můžete použít k vaření ovoce a zeleniny bez jejich předchozího rozmrazení.

Hotová jídla:

- Hotová jídla v kovových obalech nebo umělohmotných vaničkách se mohou rozmrazovat nebo ohřívat pomocí mikrovln pouze tehdy, jestliže jsou výslovně označeny jako vhodné pro mikrovlnnou troubu.
- Musíte dodržet pokyny výrobce uvedené na obalu (například sejmutí kovového obalu a propíchnutí plastové fólie).

Vhodné nádoby a materiály

Nádoby/Materiál	Mikrovlnná trouba			Gril
	Rozmrazování	Ohřev	Vaření	◆◆◆◆
Žárovzdorné sklo a porcelán (bez kovových dílů, například Pyrex, žárovzdorné sklo)	X	X	X	X
Nežárovzdorné sklo a porcelán ¹⁾	X	--	--	--
Sklo a sklokeramika ze žárovzdorného a mrazuvzdorného materiálu (například Arcoflam), grilovací rošt	X	X	X	X
Keramika ²⁾ , kamenina ²⁾	X	X	X	--
Plast, žárovzdorný do 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Kartón, papír	X	--	--	--
Fólie	X	--	--	--
Fólie na pečení s uzávěrem vhodným pro mikrovlnnou troubu ³⁾	X	X	X	--
Pečící misky zhotovené z kovu, například smaltované, litinové	--	--	--	X
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou ³⁾	--	--	--	X
Plech na pečení	--	--	--	X
Opékací nádoby, například pražičí pánvičky nebo zapékací formy	--	X	X	--
Hotová jídla v obalech ³⁾	X	X	X	X

¹⁾ Bez stříbrné, zlaté, platinové nebo kovové vrstvy/dekorace

2) Bez skleněných nebo kovových částí, bez glazury s obsahem kovu

3) Je nutné řídit se pokyny výrobce ohledně maximálních teplot.

X - vhodné

-- nevhodné

Co dalšího je nutné zvážit...

- Potraviny jsou různých tvarů a kvality. Jsou připravovány v různých množstvích. Proto se čas nutný k přípravě a výkon potřebný k rozmrazování, ohřevu či přípravě může lišit. Hrubé vodítko: **dvojitě množství = téměř dvojnásobek času.**
- Mikrovlny vytváří teplotu přímo v pokrmu. Z tohoto důvodu nemohou být

všechna místa prohřátá současně.



Ohřívání pokrmů proto musíte míchat či otáčet, obzvláště u větších množství jídla.



- V tabulkách je uveden **čas dojití**. Po nechte pokrm dojít, ve spotřebiči nebo venku, aby teplo mohlo být rozvedeno rovnoměrně.
- V případě rýže dosáhnete lepších výsledků při použití plochých a širších misek.



7.2 Funkce mikrovlnné trouby


Funkce	Popis
Mikrovlnná trouba	Vytváří teplotu přímo v pokrmu. Funkci použijte k ohřívání hotových pokrmů a nápojů, k rozmrazování masa nebo ovoce a také k vaření zeleniny a pečení ryb.
Kombinovaná funkce	Používá se pro ovládání funkce trouby a mikrovlnné trouby společně (pouze u vybraných modelů). Používá se také k vaření pokrmů s kratší dobou přípravy a současnému opékání.


7.3 Nastavení funkce mikrovlnné trouby


1. V případě potřeby stiskněte ① a spotřebič vypněte.
2. Stisknutím  zapnete funkci mikrovlnné trouby.
3. Stiskněte . Funkce Trvání je nastavena na 30 sekund a mikrovlnná trouba začne pracovat.






 Každým stisknutím  přidáte 30 sekund k délce funkce Trvání.

 Pokud nestisknete , spotřebič se po 20 sekundách vypne.


4. Pomocí  nastavíte funkci Trvání (viz „Nastavení funkcí hodin“).




 Když je čas funkce Trvání delší než sedm minut, mikrovlnný výkon se sníží na 600 W.

 Maximální nastavení délky Trvání je 90 minut.

 Výkon mikrovlnné trouby (stisknete  a poté  nebo ) a délku funkce Trvání () můžete během chodu mikrovlnné trouby kdykoliv změnit.


5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Mikrovlnná trouba se automaticky vypne. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.

 Funkci mikrovlnné trouby vypnete stisknutím ①.

 Pokud stisknete , funkce bude pozastavena. Funkci opět spustíte stisknutím .

7.4 Nastavení kombinované funkce



1. V případě potřeby vypněte spotřebič pomocí ①.
2. Zapněte pečicí funkci. Viz „Zapnutí pečicí funkce“.

3. Stiskněte  a proveďte stejné kroky jako při nastavování funkce mikrovlnné trouby.



U kombinované funkce nejsou k dispozici funkce Ukončení , Nastavit a spustit a Ohřev a uchování teploty .


7.5 Nastavení funkce rychlého spuštění

1. V případě potřeby vypněte spotřebič pomocí .
2. Stisknutím  zapnete funkci rychlého spuštění.

Každým stisknutím  přidáte 30 sekund k délce funkce Trvání .



Mikrovlnný výkon můžete změnit (viz „Nastavení funkce mikrovlnné trouby“).

3. Pomocí  nastavíte délku funkce Trvání (viz „Nastavení funkcí hodin“).







7.6 Příklady vaření a nastavení výkonu

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení výkonu	Použití spotřebiče
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	<ul style="list-style-type: none"> • Ohřívání tekutin • Uvedení do varu na začátku vaření • Vaření zeleniny • Rozpouštění želatiny a másla
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování a ohřívání hlubokozmrazených jídel • Ohřívání porcí na talíři • Vaření jídel „v jednom hrnci“ • Vaření vaječných jídel
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W • 200 W 	<ul style="list-style-type: none"> • Další vaření jídel • Vaření choulostivých potravin • Ohřívání dětské výživy • Dušení rýže • Ohřívání choulostivých jídel • Rozpouštění sýrů
<ul style="list-style-type: none"> • 100 W 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování masa, ryb, chleba • Rozmrazování sýrů, smetany, másla • Rozmrazování ovoce a koláčů (šlehačkové dorty) • Vykynutí těsta • Ohřívání studených jídel a nápojů

8. FUNKCE HODIN

8.1 Funkce hodin

Symbol	Funkce	Popis
	Minutka	K nastavení časového odpočtu (maximálně: 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Lze ji použít i u vypnutého spotřebiče. Stisknutím  zapnete danou funkci. K nastavení minut použijte  nebo  a funkci spustíte pomocí OK .
	Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby (maximálně: 23 hodin 59 minut).
	Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (maximálně: 23 hodin 59 minut).




Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.

zdějí ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.



Pokud použijete funkce hodin Trvání a Ukončení, spotřebič vypne topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Spotřebič využije zbytkové teplo k dokončení přípravy jídla až do konce nastaveného času. Zbytkové teplo může působit od 3 do 20 minut.

Nastavení funkcí hodin:

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opětovně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Pomocí  nebo  nastavte potřebný čas. Stisknutím **OK** nastavení potvrďte.
Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
4. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.



Užitečné informace:


- Při použití funkce Trvání nebo Ukončení se spotřebič automaticky vypne.
- U funkce Trvání a Ukončení musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Poté můžete nastavit funkci hodin.
- Funkcí Trvání a Ukončení lze použít současně, pokud chcete spotřebič po-

8.2 Ohřev a uchování teploty

Funkce Ohřev a uchování teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Aktivuje se po skončení pečení.

- Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce Základní nastavení.
- Podmínky pro funkci:
 - Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
 - Je nastavená funkce Trvání.

Aktivace funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Ohřev a uchování teploty. K potvrzení stiskněte **OK**.

Po skončení funkce zazní zvukový signál.

Pokud změníte pečicí funkce, funkce Ohřev a uchování teploty zůstane zapnutá.



8.3 Prodloužení doby pečení

Funkce Prodloužení doby pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání.

- Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická váha .

Zapnutí funkce:

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolné senzorové tlačítko.
2. Na displeji se bude minutu zobrazovat hlášení funkce Prodloužení doby pečení .

3. Stisknutím  funkci zapnete (nebo vypnete stisknutím ).
4. Nastavte dobu pro funkci Prodloužení doby pečení . K potvrzení stiskněte **OK**.

9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Automatické programy

Tyto automatické programy nabízí optimální nastavení pro jednotlivé typy masa a další recepty:

- Programy pro pečení masa s funkcí Automatická váha (nabídka Podporované vaření) — Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat hmotnost potravin.
- Automatický recept (nabídka Podporované vaření) — Tato funkce využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot. S její pomocí připravíte pokrm dle těchto receptů.

Pokrm v rámci funkce Automatická váha
Celé kuře
Dušené hovězí
Pečená zvěřina
Jehněčí pečeně
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Celá kachna
Celá husa
Celá krůta



Recepty pro automatické programy určené pro tento spotřebič naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

9.2 Podporované vaření s funkcí Automatický recept

Tento spotřebič má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Podporované vaření . Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Zvolte nabídku Automatický recept . Potvrďte stisknutím **OK**.



Když použijete nabídku Manuální , spotřebič použije automatické nastavení. Tato nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

9.3 Podporované vaření s funkcí Automatická váha

Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Abyste funkci mohli použít, musíte zadat hmotnost jídla.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.

2. Zvolte Podporované vaření . Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Zvolte funkci Automatická váha . Potvrďte stisknutím **OK**.
5. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte hmotnost jídla. Potvrďte stisknutím **OK**. Automatický program se spustí. Hmotnost můžete kdykoli změnit: Hmotnost

změníte pomocí \wedge nebo \vee . Po uplynutí času zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého senzorevého tlačítka.



U některých programů je nutné jídlo po 30 minutách otočit. Na displeji se zobrazí upozornění.

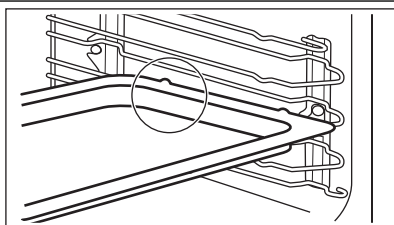
10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ

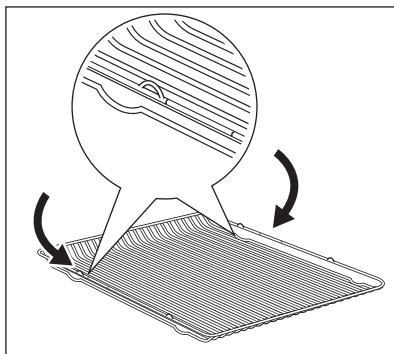
Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Vložení příslušenství



Plech na pečení (je-li součástí spotřebiče):

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošť:

Rošť zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

11. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

11.1 Nabídka Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako dobu pečení, teplotu nebo pečicí funkci si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce Oblíbené. Můžete uložit 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo funkci Podporované vaření.
3. Opakovaně stiskněte \odot , dokud se na displeji nezobrazí „ULOŽIT“. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti. Potvrďte stisknutím **OK**.
5. Zadejte název programu. První písmeno bliká. Pomocí \vee nebo \wedge změňte písmeno. Stiskněte **OK**.
6. Stisknutím \vee nebo \wedge posunujete kurzor doprava nebo doleva. Stiskněte **OK**. Následující písmeno bliká. Podle potřeby proveďte kroky 5 a 6.
7. Uložte stisknutím a podržením tlačítka **OK**.



Užitečné informace:

- Obsazenou pozici paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte \vee nebo \wedge a přepište existující program stisknutím **OK**.
- Název programu můžete změnit v nabídce Změnit název programu.

Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Oblíbené. Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte název svého oblíbeného programu. Potvrďte stisknutím **OK**.

11.2 Dětská bezpečnostní pojistka

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky:

1. Zapněte spotřebič.
2. Současně stiskněte \odot a \equiv , dokud se na displeji nezobrazí zpráva.

11.3 Blokování tlačítek

Funkce Blokování tlačítek brání náhodné změně pečicí funkce. Funkci Blokování tlačítek můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.

Zapnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte \odot , dokud se na displeji nezobrazí Blokování tlačítek.
4. K potvrzení stiskněte **OK**.

Vypnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Stiskněte \odot .
2. K potvrzení stiskněte **OK**.

11.4 NASTAV A JDI

Funkce NASTAV A JDI umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím sensorového tlačítka.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte \odot , dokud se na displeji nezobrazí Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte \odot , dokud se na displeji nezobrazí NASTAV A JDI.
6. Potvrďte stisknutím **OK**. Funkci NASTAV A JDI spustíte stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka (kromě tlačítka \odot). Nastavená pečicí funkce se spustí. Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



Užitečné informace:

- Když probíhá pečicí funkce, funkce Blokování tlačítek je zapnutá.
- Funkci NASTAV A JDI můžete zapnout v nabídce Základní nastavení .
- Pokud pracuje pečicí funkce.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.

11.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době vypne:

Teplota	Čas vypnutí
30 °C – 115 °C	12,5 h
120 °C – 195 °C	8,5 h
200 °C – 230 °C	5,5 h



Automatické vypnutí funguje se všemi funkcemi s výjimkou funkce osvětlení , Trvání , Ukončení .

udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

11.6 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby

12. UŽITEČNÉ RADY A TIPY



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

12.1 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí. Talíře a nádoby rozložte rovnoměrně na roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (prohodte spodní s horními).

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

Zkouška těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Na úroveň 1 vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci kynutí těsta. Nastavte potřebný čas.

12.2 Pečení moučných jídel

Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.

- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různé vysoké moučnický a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

12.3 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

12.4 Pečení na jedné úrovni

Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, dobu pečení) a úrovně zasunutí plechu byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.

Při delším pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla. Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Doporučujeme vždy nejprve použít nižší teplotu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.

Při pečení moučných jídel na několika úrovních drážek může být doba pečení o 10 - 15 minut delší.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kulatý koláč nebo brioška	Pravý horký vzduch	2	150 - 160	50 – 70
Linecký koláč / Biskupský chlebiček	Pravý horký vzduch	2	140 – 160	70 – 90
Sponge cake / Piškovitý koláč	Pravý horký vzduch	2	140 – 150	35 – 50
Sponge cake / Piškovitý koláč	Konvenční ohřev	2	160	35 – 50
Dortový korpus - křehké těsto ¹⁾	Pravý horký vzduch	2	170 – 180	10 – 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 – 170	20 – 25
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	70 – 90
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 – 90
Tvarohový koláč, plech ²⁾	Konvenční ohřev	1	160 – 170	60 – 90

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kynutá pletýnka / věnec	Konvenční ohřev	2	170 – 190	30 – 40
Vánoční štola ¹⁾	Konvenční ohřev	2	160 – 180	50 – 70

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Chléb (žitný chléb) ¹⁾	Konvenční ohřev	2		
nejprve			230	20
potom			160 – 180	30 – 60
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky ¹⁾	Konvenční ohřev	2	190 – 210	20 – 35
Piškotová roláda ¹⁾	Konvenční ohřev	2	180 – 200	10 – 20
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150 – 160	20 – 40
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky ¹⁾	Konvenční ohřev	2	190 – 210	20 – 30
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	3	150 – 160	35 – 55
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Konvenční ohřev	1	170	35 – 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 – 170	40 – 80
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) ¹⁾	Konvenční ohřev	2	160 – 180	40 – 80

Sušenky

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 – 160	10 – 20
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 – 35
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta ¹⁾	Konvenční ohřev	2	160	20 – 30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	2	150 – 160	15 – 20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	1	80 – 100	120 – 150

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 – 120	30 – 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 – 160	20 – 40
Drobné pečivo z listového těsta ¹⁾	Pravý horký vzduch	3	170 – 180	20 – 30
Pečivo ¹⁾	Konvenční ohřev	2	190 – 210	10 – 25
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Pravý horký vzduch	3	160	20 – 35
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Konvenční ohřev	2	170	20 – 35

12.5 Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch Poloha roštů zdola Dvě polohy roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky ¹⁾	1 / 3	160 – 180	25 – 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 3	150 – 160	30 – 45

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Druh pečení	Pravý horký vzduch Poloha roštů zdola Dvě polohy roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	1 / 3	150 – 160	20 – 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 3	140	25 – 45
Sušenky z piškotového těsta	1 / 3	160 – 170	25 – 40
Sněhové pusinky	1 / 3	80 – 100	130 – 170
Makronky	1 / 3	100 – 120	40 – 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 3	160 – 170	30 – 60

12.6 Tabulka nízkoteplotního pečení

- Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Vařte bez pokličky.

- Maso k pečení osmahněte na rozpálené pánvi.
- Vložte maso do mísy na pečení nebo přímo na tvarovaný rošt. Pod rošt položte hluboký pekáč / plech k zachytávání tuku.

Tabulka nízkoteplotního pečení

Jídlo k přípravě	Hmotnost	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
Hovězí pečeně	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Hovězí plátek	1 - 1,5 kg	150	1	90 - 110
Telecí pečeně	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Steak	200 - 300 g	120	1	20 - 40

12.7 Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza (tenká) ¹⁾	3	200 – 230	15 – 20
Pizza (s velkou náplní) ²⁾	3	180 – 200	20 – 30
Ovocné koláčky	3	180 – 200	40 – 55
Špenátový koláč	3	160 – 180	45 – 60
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	3	170 – 190	45 – 55
Švýcarský koláč	3	170 – 190	45 – 55
Tvarohový dort	2	140 – 160	60 – 90
Jablečný koláč, s horní vrstvou	2	150 – 170	50 – 60
Zeleninový koláč	3	160 – 180	50 – 60
Nekvašený chléb ¹⁾	3	230	10 – 20
Listové těsto s náplní ¹⁾	3	160 – 180	45 – 55
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) ¹⁾	3	230	12 – 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní) ¹⁾	3	180 – 200	15 – 25

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

12.8 Tabulka pečení masa

Nádoba na pečení

- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém plechu nebo na tvarovaném roštu nad hlubokým plechem (je-li součástí příslušenství).

- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct v troubě až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připekání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 – 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Dušené maso	1 – 1,5 kg	Konvenční ohřev	1	230	120 – 150
Hovězí pečeně nebo filet					
nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 – 200 ¹⁾	na 5 – 6 cm tloušťky
středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 – 190	na 6 – 8 cm tloušťky
dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 – 180	na 8 – 10 cm tloušťky

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Plec, krkovic, kýta v celku	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	160 – 180	90 – 120
Kotlety, žebírka	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	170 – 180	60 – 90
Sekaná	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	160 – 170	50 – 60

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Vepřové koleno (předvařené)	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	150 – 170	90 – 120

Telecí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně	1 kg	Turbo gril	1	160 – 180	90 – 120
Telecí koleno	1,5 – 2 kg	Turbo gril	1	160 – 180	120 – 150

Jehněčí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	150 – 170	100 – 120
Jehněčí hřbet	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	160 – 180	40 – 60

Zvěřina

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zaječí hřbet, zaječí kýta 1)	až 1 kg	Konvenční ohřev	1	230	30 – 40
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 – 2 kg	Konvenční ohřev	1	210 – 220	35 – 40
Kýta z vysoké zvěře	1,5 – 2 kg	Konvenční ohřev	1	180 – 200	60 – 90

Drůbež

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kuře, jarní kuře	200 – 250 g každé	Turbo gril	1	200 – 220	30 – 50
Půlka kuřete	400 – 500 g každá	Turbo gril	1	190 – 210	35 – 50

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kousky drůbeže	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	190 – 210	50 – 70
Kachna	1,5 – 2 kg	Turbo gril	1	180 – 200	80 – 100

Ryby (dušené)

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba nad 1 kg	1 – 1,5 kg	Konvenční ohřev	1	210 – 220	40 – 60

12.9 Gril

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.



POZOR

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- Rošt zasuňte do úrovně drážek uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první úrovně drážek vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.



Prázdnou troubu předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

Gril

Jídlo ke grilování	Teplota (°C)	Poloha roštu	Doba grilování (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně, středně propečená	210 – 230	1	30 – 40	30 – 40
Hovězí filet, středně propečený	230	1	20 – 30	20 – 30
Vepřové kotlety	210 – 230	1	30 – 40	30 – 40
Telecí kotlety	210 – 230	1	30 – 40	30 – 40
Jehněčí kotlety	210 – 230	1	25 – 35	20 – 35
Celé ryby, 500 – 1 000 g	210 – 230	1	15 – 30	15 – 30

Velkoplošný gril

Jídlo ke grilování ¹⁾	Poloha roštu	Doba grilování (min)	
		1. strana	2. strana
Burgers / Karbanátky	3	9 – 13	8 – 10

Jídlo ke grilování 1)	Poloha roštu	Doba grilování (min)	
		1. strana	2. strana
Vepřový plátek	2	10 – 12	6 – 10
Klobásy	3	10 – 12	6 – 8
Hovězí steaky, telecí steaky	3	7 – 10	6 – 8
Toast / Topinky	3	1 – 3	1 – 3
Topinky s oblohou	2	6 – 8	-

1) Předehřejte troubu.

12.10 Rozmrazování

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.

- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.
- Použijte první úroveň trouby. Jedná se o spodní úroveň.

Tabulka pro rozmrazování

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování v minutách	Následující doba rozmrazování v minutách	Poznámka
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velkém talíři. V polovině doby obraťte
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte
Maso	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená
Zdobný dort	1,4 kg	60	60	---

12.11 Polotovary

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.

- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.
- Použijte první polohu roštu. Jedná se o spodní úroveň.

Mražené potraviny

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	3	200 – 220	15 – 25
Americká mražená pizza	3	190 – 210	20 – 25

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Chlazená pizza	3	210 – 230	13 – 25
Mražená pizza snack	3	180 – 200	15 – 30
Hranolky, tenké	3	200 – 220	20 – 30
Hranolky, silné	3	200 – 220	25 – 35
Amer. brambory, krokety	3	220 – 230	20 – 35
Opečená brambo- rová kaše	3	210 – 230	20 – 30
Lasagne / Cannel- loni, čerstvé	2	170 – 190	35 – 45
Lasagne / Cannel- loni, zmraz.	2	160 – 180	40 – 60
Sýr pečený v trou- bě	2	170 – 190	20 – 30
Kuřecí křídla	3	190 – 210	20 – 30

Tabulka pro mražená hotová jídla

Jídlo k přípra- vě	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas
Mražená pizza	Konvenční ohřev	2	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky ¹⁾ (300 – 600 g)	Konvenční ohřev nebo Tur- bo gril	2	200 – 220	podle pokynů výrobce
Bagety	Konvenční ohřev	2	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocný koláč	Konvenční ohřev	2	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

12.12 Sušení

Funkce trouby: Právý horký vzduch

Jídlo	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (hod)
Fazole	60 – 70	3	6 – 8
Papriky	60 – 70	3	5 – 6
Polévková zeleni- na	60 – 70	3	5 – 6
Houby	50 – 60	3	6 – 8
Byliny	40 – 50	3	2 – 3
Švestky	60 – 70	3	8 – 10

Jídlo	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (hod)
Meruňky	60 – 70	3	8 – 10
Jablečné plátky	60 – 70	3	6 – 8
Hrušky	60 – 70	3	6 – 9

12.13 Zavařování

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte stejným množstvím a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35 - 60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Tabulka zavařování - Měkké ovoce

Zavařování	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Doba zavařování při 100 °C (min)
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160 - 170	35 - 45	---

Tabulka zavařování - Peckoviny

Zavařování	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Doba zavařování při 100 °C (min)
Hrušky, kdoule, švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Tabulka zavařování - Zelenina

Zavařování	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Doba zavařování při 100 °C (min)
Karotka / mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	---
Smíšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	15
Kedlubny, hrášek, chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Ponechte v troubě po jejím vypnutí

12.14 Pečení chleba

Předehřátí se nedoporučuje.

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Bílý chléb	Pečení chleba	2	180 - 200	40 - 60
Bagety	Pečení chleba	2	200 - 220	35 - 45
Briošky	Pečení chleba	2	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	Pečení chleba	2	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	Pečení chleba	2	180 - 200	50 - 70
Tmavý chléb	Pečení chleba	2	180 - 200	50 - 70
Celozrnný chléb	Pečení chleba	2	170 - 190	60 - 90

Tabulka pro vaření v mikrovlnné troubě

Rozmrazování masa

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Celé kusy masa	500	200	10 – 12	10 – 15	V polovině doby obraťte
Steak	200	200	3 – 5	5 – 10	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části
Míchaná sekaná	500	200	10 – 15	10 – 15	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části
Guláš	500	200	10 – 15	10 – 15	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části

Rozmrazování drůbeže

Jídlo	Mikrovládná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Kuře	1 000	200	25 – 30	10 – 20	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií
Kuřecí prsa	100 – 200	200	3 – 5	10 – 15	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií
Kuřecí stehna	100 – 200	200	3 – 5	10 – 15	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií
Kachna	2 000	200	45 – 60	20 – 30	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií

Rozmrazování ryb

Jídlo	Mikrovládná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Celá ryba nad 1 kg	500	100	10 – 15	15 – 20	V polovině doby obraťte
Rybí filety	500	100	10 – 12	15 – 20	V polovině doby obraťte

Rozmrazování klobás

Jídlo	Mikrovládná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Nařezaná klobása	100	100	2 – 4	20 – 40	V polovině doby obraťte

Rozmrazování mlékárenských výrobků

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Tvaroh	250	100	10 – 15	25 – 30	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte
Máslo	250	100	3 – 5	15 – 20	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte
Sýr	250	100	3 – 5	30 – 60	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte
Smetana	200	100	7 – 12	20 – 30	Odstraňte hliníkové vrchní části obalu, v polovině doby promíchejte

Rozmrazování koláčů/pečiva

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Kynuté těsto	1 kus	100	2 – 3	15 – 20	V polovině doby otočte
Tvarohový dort	1 kus	100	2 – 4	15 – 20	V polovině doby otočte
Dort (zdobený)	1 kus	100	1 – 2	15 – 20	V polovině doby otočte
Suchý koláč (např. piškotová buchta)	1 kus	100	2 – 4	15 – 20	V polovině doby otočte
Ovocný koláč	1 kus	100	1 – 2	15 – 20	V polovině doby otočte
Chléb	1 000	100	15 – 20	10 – 15	V polovině doby obraťte
Řezaný chléb	500	100	8 – 12	10 – 15	V polovině doby obraťte
Bagety/kaiserky	4 kusy pečiva	100	5 – 8	5 – 10	V polovině doby obraťte

Rozmrazování ovoce

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Jahody	300	100	8 – 12	10 – 15	Rozmrazte zakryté, v polovině doby promíchejte
Švestky, třešně, maliny, borůvky, meruňky	250	100	8 – 10	10 – 15	Rozmrazte zakryté, v polovině doby promíchejte

Vaření/Tavení

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Čokoláda / čokoládová poleva	150	600	2 – 3	---	V polovině doby promíchejte
Máslo	100	200	2 – 4	---	V polovině doby promíchejte

Rozmrazování - ohřívání

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Dětská výživa ve sklenicích	200	300	2 – 3	---	V polovině doby promíchejte; zkontrolujte teplotu!
Dětské mléko (láhev 180 ml)	200	1 000	0:20 – 0:40	---	Do lahvičky vložte lžičku, zamíchejte, zkontrolujte teplotu!
Polotovary	400 – 500	600	4 – 6	5	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte
Mrazená hotová jídla	400 – 500	400	14 – 20	5	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte
Mléko	1 kelímek asi 200 ml	1 000	1:15 – 1:45	---	Do nádoby vložte lžičku

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Voda	1 kelímek asi 200 ml	1 000	1:30 – 2	---	Do nádoby vložte lžičku
Omáčka	200 ml	600	1 – 2	---	V polovině doby promíchejte
Polévka	300 ml	600	2 – 4	---	V polovině doby promíchejte

Tabulka pro pečení

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Celá ryba nad 1 kg	500	500	8 – 10	---	Připravujte zakryté, nádobu několikrát otočte
Rybí filety	500	500	6 – 8	---	Připravujte zakryté, nádobu několikrát otočte
Zelenina, krátký čas vaření, čerstvá 1)	500	600	12 – 16	---	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte
Zelenina, krátký čas vaření, zmrazená 1)	500	600	14 – 18	---	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte
Zelenina, dlouhý čas vaření, čerstvá 1)	500	600	14 – 20	---	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte
Zelenina, dlouhý čas vaření, zmrazená 1)	500	600	18 – 24	---	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte
Brambory ve slupce	800 g + 600 ml	1 000	5 – 7	300 W / 15 – 20	Vařte zakryté, v polovině doby promíchejte

Jídlo	Mikrovlnná trouba				Poznámky
	Hmotnost (g)	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)	
Rýže	300 g + 600 ml	1 000	4 – 6	---	Vařte zakryté, v polovině doby promíchejte

1) Všechnu zeleninu připravujte zakrytou. Uvedené časy jsou pouze orientační a závisí na druhu a vlastnostech použitých potravin.

Tabulka kombinované funkce

Předehejte rozpékací talíř: 4 minuty při 700 W

(pouze u vybraných modelů)



Funkce vaření: Gril + mikrovlny



Jídlo	Nádoba na pečení	Teplota (°C)	Mikrovlnná trouba (Watt)	Polooha roštu	Čas (min)	Poznámky
2 půlky kuřete (2 x 600 g)	Skleněná mísa se sítkem	220	300	2	40	Zapněte na 20 minut, 5 minut čas dojití.
zapékané brambory (1 kg)	Zapékané jídlo	200	300	2	40	10 minut čas dojití
Pečené vepřové plecko (1 100 g)	Skleněná mísa se sítkem	200	300	1	70	V průběhu obrazejte, 10 minut čas dojití
Jablečný dort	Rozpékací talíř na spodním skle. S pečovem max. 5 min / předeheřtát na 1 000 W, 1 x obrátit	220	400	-	25	V průběhu obrazejte
Tvarohový koláč, mražený (2 x 70 g)	Rozpékací talíř na spodním skle. Max. 4 min / předeheřtát na 700 W, 1 x obrátit	230	200	-	25	V průběhu obrazejte
Toast se šunkou a sýrem, mražený (2 x 100 g)	Rozpékací talíř na spodním skle. Max. 4 min / předeheřtát na 700 W, 1 x obrátit	230	200	-	20	Otočit po 15 min

Jídlo	Nádoba na pečení	Teplota (°C)	Mikrovlňná trouba (Watt)	Polooha roštu	Čas (min)	Poznámky
Hamburger, mražený (2 x 90 g)	Rozpékací talíř na spodním skle. Max. 4 min / předehřát na 700 W, 1 x obrátit	230	300	-	20	Otočit po 12 min
Pizza, mražená, Ø 28 cm (320 g)	Rozpékací talíř na spodním skle. Max. 4 min / předehřát na 700 W, 1 x obrátit	230	200	-	15	V průběhu obrácejte

Uvedené časy a teploty vaření jsou pouze orientační a závisí na druhu a vlastnostech použitých potravin.

Tipy pro mikrovlnou troubu

Výsledek	Řešení
Pro připravované množství jídla nenajdete žádné údaje.	Vyhledejte podobný pokrm. Prodlužte nebo zkratěte čas vaření podle následujícího pravidla: Dvojnásobné množství jídla = téměř dvojnásobný čas Poloviční množství jídla = poloviční čas
Pokrm je příliš suchý.	Nastavte kratší dobu přípravy nebo nižší výkon mikrovln.
Pokrm stále není rozmražený, horký nebo uvařený ani po uplynutí nastaveného času.	Nastavte delší dobu přípravy nebo vyšší výkon mikrovln. Pověšimněte si, že vyšší mísy vyžadují delší dobu přípravy.
Po uplynutí doby vaření je pokrm přehřátý na okraji, ale uprostřed není hotový.	Příště zvolte vyšší výkon a delší čas. Tekutiny míchejte, například polévky, alespoň v polovině doby přípravy.

13. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

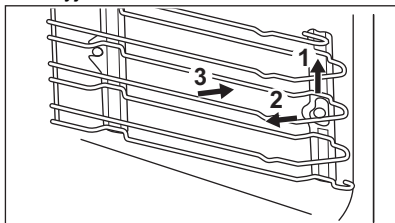
Poznámky k čištění:

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipěkají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

13.1 Drážka roštu

Vyjmutí drážky roštu

Při čištění bočních stěn můžete drážku roštu vyjmout.



1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.
2. Drážky z předního úchytu lehce vysuňte směrem dovnitř trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchytu.

Instalace drážek na rošty

Při instalaci drážek na rošt proveďte stejný postup v opačném pořadí.

13.2 Žárovka



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.



POZOR

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.

Vždy použijte žárovku stejného typu.

Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

14. CO DĚLAT, KDYŽ...



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá dětská bezpečnostní pojistka.	Viz „Zapnutí či vypnutí funkce dětské pojistky“.


Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
<p>Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko. Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek</p> <p>Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:</p> <p>Model (MOD.)</p> <p>Výrobní číslo (PNC)</p> <p>Sériové číslo (SN)</p>		

15. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♻. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.
Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.aeg.com/shop



892960845-A-102013



 **AEG**

perfekt in form und funktion