

on/off

menu



start/stop

# SIEMENS

## SIEMENS

### Vestavná pečicí trouba

CN878G4.6

cs    Návod k použití



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



# Obsah

 <b>Použití dle určení</b> .....	4	 <b>Dětská pojistka</b> .....	19
 <b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	5	Aktivace a deaktivace .....	19
Obecně .....	5	Zablokovaná dvířka spotřebiče .....	19
Mikrovlnný ohřev .....	6	 <b>Základní nastavení</b> .....	19
Pára .....	7	Změna nastavení .....	19
Pečicí sonda .....	7	Seznam nastavení .....	19
Čisticí funkce .....	7	Změna času .....	20
 <b>Příčiny poškození</b> .....	8	 <b>Mikrovlnný ohřev</b> .....	20
Obecně .....	8	Nádoby .....	20
Mikrovlnný ohřev .....	9	Stupně mikrovlnného ohřevu .....	21
Pára .....	9	Nastavení mikrovlnného ohřevu v kombinaci s jiným druhem ohřevu .....	21
 <b>Ochrana životního prostředí</b> .....	10	Nastavení mikrovlnného ohřevu .....	21
Úspora energie .....	10	Sušení .....	22
Ekologická likvidace .....	10	 <b>Pára</b> .....	22
 <b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	11	Zvuky .....	22
Ovládací panel .....	11	Vaření s přidáváním páry .....	22
Ovládací prvky .....	11	Regenerace .....	23
Displej .....	11	Kynutí těsta .....	23
Menu Druhy provozu .....	12	Naplnění nádržky na vodu .....	23
Druhy ohřevu .....	12	Po každém provozu s párou .....	24
Další informace .....	13	 <b>Teploměr pečeně</b> .....	25
Funkce pečicího prostoru .....	13	Druhy ohřevu .....	25
Nádržka na vodu .....	14	Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu .....	26
 <b>Příslušenství</b> .....	14	Nastavení teploty středu .....	26
Dodávané příslušenství .....	14	Teploty středu různých potravin .....	26
Zasunutí příslušenství .....	14	 <b>Program sabat</b> .....	27
Zvláštní příslušenství .....	15	Spouštění programu sabat .....	27
 <b>Před prvním použitím</b> .....	15	 <b>Home Connect</b> .....	27
Před prvním uvedením do provozu .....	15	Seřízení .....	27
První uvedení do provozu .....	16	Dálkové spuštění .....	27
Čištění varného prostoru .....	16	Nastavení Home Connect .....	28
Čištění příslušenství .....	16	Vzdálená diagnostika .....	28
 <b>Obsluha spotřebiče</b> .....	16	Upozornění k ochraně údajů .....	28
Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....	16	Prohlášení o shodě .....	28
Spouštění a přerušení provozu .....	17	 <b>Čisticí prostředky</b> .....	29
Nastavení druhu provozu .....	17	Vhodné čisticí prostředky .....	29
Nastavení druhu ohřevu a teploty .....	17	Udržování spotřebiče v čistotě .....	30
Rychloohřev .....	17	 <b>Čisticí funkce</b> .....	30
 <b>Časové funkce</b> .....	18	Samočištění .....	30
Budík .....	18	Odvápnění .....	31
Doba trvání .....	18	 <b>Rámy</b> .....	32
Čas konce .....	19	Vysazení a zavěšení rámu .....	32

 <b>Dvířka spotřebiče</b> .....	<b>34</b>
Demontáž krytu dvířek .....	34
Demontáž a montáž skleněných tabulí. ....	34
 <b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>36</b>
Tabulka závad .....	36
Překročena maximální doba provozu. ....	37
Osvětlení varného prostoru .....	37
 <b>Zákaznický servis</b> .....	<b>37</b>
Číslo E-Nr. a číslo FD .....	37
 <b>Pokrmý</b> .....	<b>38</b>
Upozornění k nastavením .....	38
Volba pokrmu .....	38
Pečící senzor .....	39
Nastavení pokrmu .....	39
 <b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	<b>40</b>
Nepoužívejte silikonové formy .....	40
Koláče a drobné pečivo .....	40
Chléb a housky .....	44
Pizza, quiche a pikantní koláče .....	46
Nákyp a suflé .....	48
Drůbež .....	49
Maso .....	52
Ryby .....	56
Zelenina a přílohy .....	58
Dezerty .....	60
Druhy ohřevu eco .....	61
Akrylamid v potravinách .....	62
Mírný ohřev .....	62
Sušení .....	64
Zavařování .....	64
Kynutí těsta .....	65
Rozmrazování .....	66
Ohřívání a regenerace pokrmů .....	67
Udržování teploty .....	69
Zkušební pokrmy .....	70

## Použití dle určení

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

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.  
→ "Příslušenství" na straně 14

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu:

**www.siemens-home.bsh-group.com** a v online obchodě: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## **Důležité bezpečnostní pokyny**

### Obecně

#### **Varování – Nebezpečí požáru!**

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

#### **Varování – Nebezpečí popálení!**

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

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

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

- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

#### **Varování – Nebezpečí úrazu!**

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

#### **Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

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

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

## Mikrovlnný ohřev

### ⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Použití spotřebiče, které není v souladu s určením, je nebezpečné a může způsobit škody.

Není přípustné sušení pokrmů nebo oděvů, ohřívání pantoflí, polštářků s obilnými nebo jinými zrny, houbiček, vlhkých hadrů a podobně.

Například ohřáté pantofle nebo polštářky s nebo jinými obilnými zrny se mohou vznítit i po několika hodinách. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů.

- Potraviny se mohou vznítit. Potraviny nikdy neohřívejte v tepelně izolačních obalech. Potraviny v plastových nebo papírových obalech nebo v obalech z jiných hořlavých materiálů nenechávejte při ohřívání nikdy bez dozoru.

Nikdy nenastavujte příliš vysoký mikrovlnný výkon ani příliš dlouhou dobu mikrovlnného ohřevu. Řiďte se údaji v tomto návodu k použití.

Nikdy mikrovlnným ohřevem nesušte potraviny.

Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chléb, na příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu nebo příliš dlouho.

- Stolní olej se může vznítit. Nikdy mikrovlnným ohřevem nerozehřívejte stolní olej.

### ⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

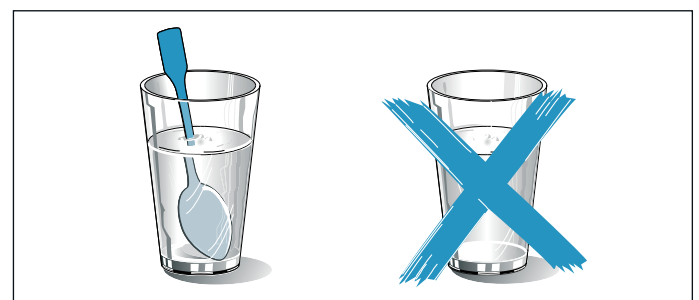
### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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



**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!**

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

**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

**⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!**

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

**Pára****⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče silně zahřát. Po každém provozu spotřebiče s párou vyprázdněte nádržku na vodu.
- Ve varném prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s párou nesahejte do varného prostoru.
- Při vyjímání příslušenství může vyšplíchnout horká tekutina. Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu a požáru!**

Hořlavé tekutiny se mohou v horkém varném prostoru vznítit (nebezpečí výbuchu). Do

nádržky na vodu nenalévejte hořlavé tekutiny (např. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený roztok s odstraňovačem vodního kamene.

**Pečicí sonda****⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

**Čisticí funkce****⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty. Neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

**⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!**

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Obecně neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

**⚠ Varování – Nebezpečí poškození zdraví!**

Pomocí funkce čištění se pečicí prostor ohřeje na velmi vysokou teplotu, takže se zbytky po pečení a grilování spálí. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic. Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdržujte se v místnosti delší dobu. Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat. Pokyny dodržujte také při provozu s časovou prodlevou s posunutým časem konce.

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
- ⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

**Příčiny poškození****Obecně****Pozor!**

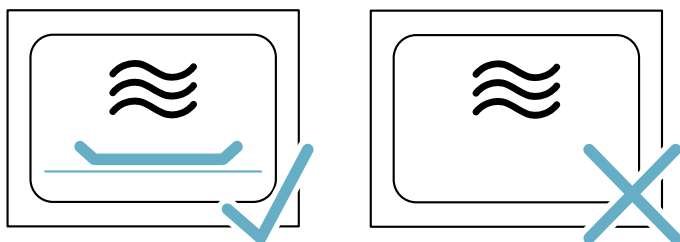
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Silikonové formy: Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo pečicí fólie, kryty nebo příslušenství s obsahem silikonu. Pečicí senzor by se mohl poškodit.  
Papír na pečení, který má silikonovou povrchovou úpravu, lze používat.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.  
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Čisticí prostředek na pečicí troubu: Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.



## Mikrovlnný ohřev

### Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvejte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Samotný mikrovlnný ohřev: Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem není vhodný univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Může dojít k jiskření a poškození varného prostoru. Používejte jako plochu pro položení nádoby dodaný rošt nebo použijte mikrovlnný ohřev v kombinaci s druhem ohřevu.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20



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

Tento spotřebič splňuje normu EN 55011, resp. CISPR 11. Je to výrobek skupiny 2, třídy B.

Skupina 2 znamená, že se k ohřívání potravin používá mikrovlnný ohřev. Třída B znamená, že spotřebič je vhodný do prostředí domácností.

## Pára

### Pozor!

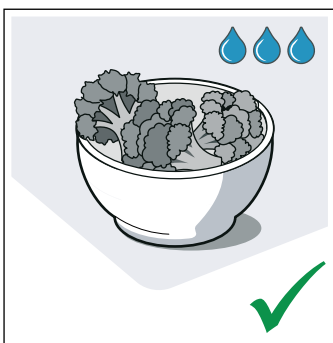
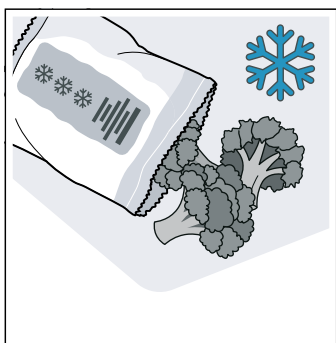
- Formy na pečení: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.
- Odkapávající tekutina: Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni zasuňte vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.
- Horká voda v zásobníku na vodu: horká voda může poškodit parní systém. Do zásobníku na vodu plňte výhradně studenou vodu.
- Nebezpečí poškození smaltu: Nespouštějte provoz, pokud je na dně varného prostoru voda. Před spuštěním provozu vytřete vodu na dně varného prostoru.
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné povrchy spotřebiče. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistěte v myčce. Nádržka by se mohla poškodit. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a běžným mycím prostředkem.

## Ochrana životního prostředí

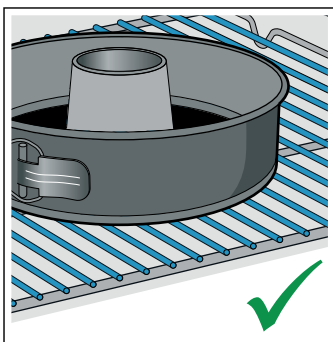
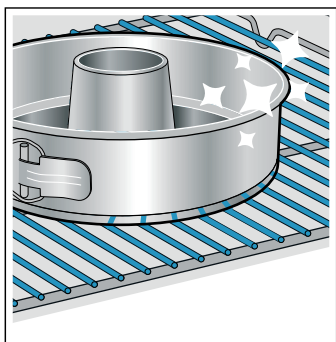
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

### Úspora energie

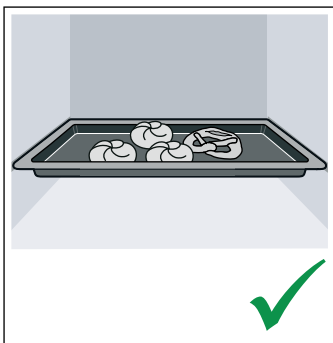
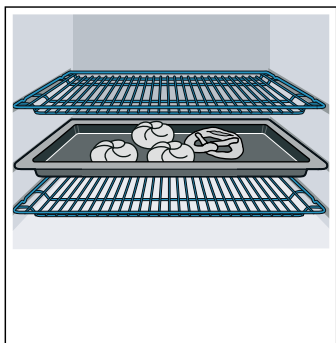
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



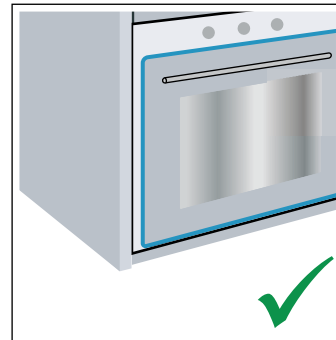
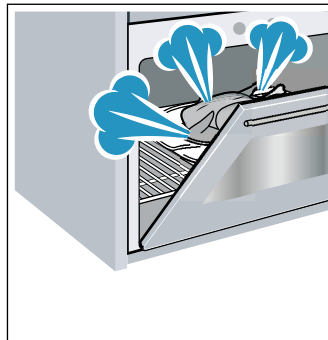
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



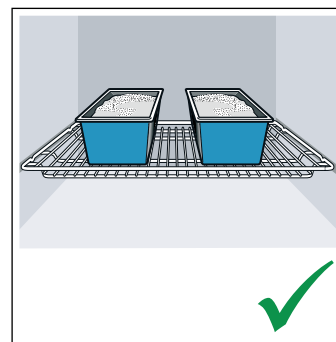
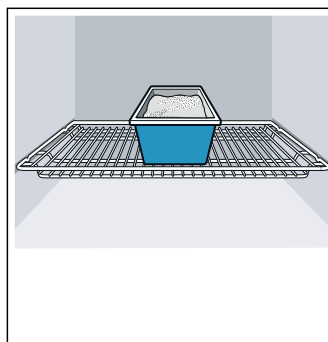
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

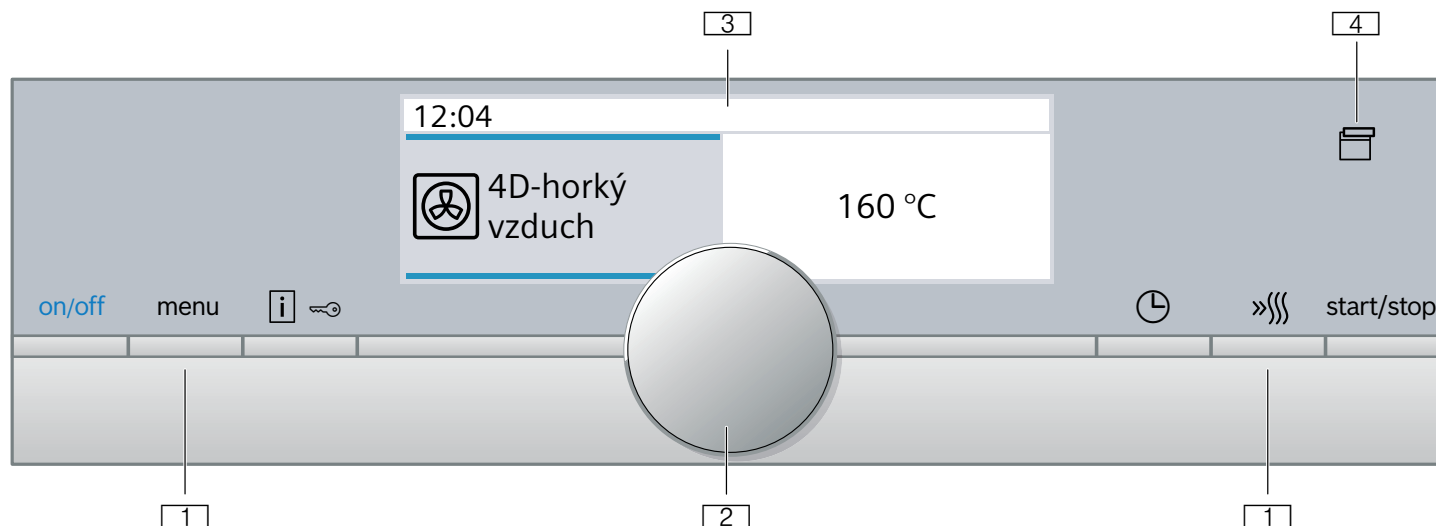
## Seznámení se se spotřebičem

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

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

### Ovládací panel

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



- 1 Tlačítka**  
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.
- 2 Otočný volič**  
Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Dotykový displej**  
Na dotykovém displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení, možnosti výběru nebo také informační texty. Pro nastavení klepněte na příslušné textové políčko. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.
- 4 Dotykové políčko**  
Klepnutím na políčko se otevře ovládací panel. Můžete vyjmout nádržku na vodu.

	Časové funkce	Otevření menu Časové funkce
	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu
Start/stop		Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu
	Otevření ovládacího panelu	Naplnění nebo vyprázdnění nádržky na vodu

### Otočný volič

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

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

### Ovládací prvky

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

#### Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.

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

### Displej

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

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

#### Stavový řádek

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

#### Časová osa

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

## Odměrování času

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

Pokud jste nastavili dobu trvání a pak jste ji zrušili, do odměrovaného času se převezme již uplynulá doba trvání a počítá se dále od tohoto času. Tak můžete neustále kontrolovat, jak dlouho již ohřev běží.

## Kontrola teploty

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

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






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

## Menu Druhy provozu

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













## Druhy ohřevu

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

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev	30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch eco	30–275 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehtání. Ventilátor roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejeftivnější je tento druh ohřevu při 125–275 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
 Horní/dolní ohřev eco	30–300 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni. Teplo sálá shora i zdola. Nejeftivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
 Gril s cirkulací vzduchu	30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.

Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Pokrmů → "Pokrmů" na straně 38	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20	Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmy.
Kombinace s mikrovlnným ohřevem → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20	Umožňuje k mikrovlnnému ohřevu zapnout navíc další druh ohřevu.
Pára → "Pára" na straně 22	Díky přidávání páry dosáhnete u některých pokrmů při vaření lepšího výsledku.
Funkce sušení → "Pára" na straně 22 → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20	Používejte po každém provozu s párou nebo mikrovlnným ohřevem.
Odvápnění → "Čisticí funkce" na straně 30	Odstranění vodního kamene z výparníku.
Samočištění → "Čisticí funkce" na straně 30	Při samočištění se pečicí trouba sama vyčistí.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 19	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.
Home Connect → "Home Connect" na straně 27	Pomocí této funkce můžete svou pečicí troubu spojit s mobilním koncovým zařízením.


Při nastavení teploty vyšší než 275 °C a stupně grilování 3 sníží spotřebič teplotu po cca 40 minutách na cca 275 °C, resp. stupeň grilování 1.

	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Intenzivní ohřev	30–300 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Sušení	30–150 °C	Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Předeřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.
	Funkce coolStart	30–275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 1. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné předeřívání.
	Regenerace	80–180 °C	Pro šetrné ohřívání pokrmů a rozpékání pečiva. Díky páře se pokrmy nevysušují.
	Kynutí těsta	30–50 °C	Pro kynutí kynutého a kváskového těsta a pro zrání jogurtu. Těsto vykne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.

### Navržené hodnoty

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

### Další informace

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

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

### Funkce pečicího prostoru

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

### Otevření dvířek spotřebiče

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

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

### Osvětlení pečicího prostoru

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

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

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

### Ventilátor

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

### Pozor!

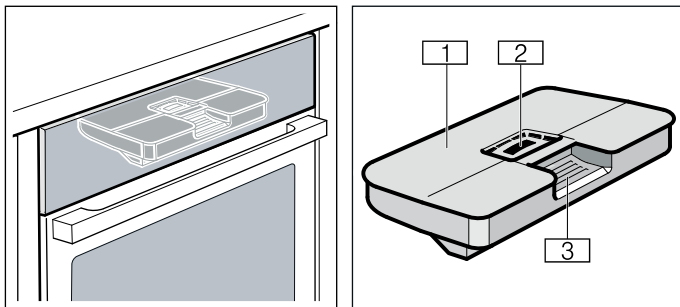
Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

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

**Upozornění:** Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 19

## Nádržka na vodu

Spotřebič je vybaven nádržkou na vodu. Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Pro provozu s párou naplňte nádržku vodou. → "Pára" na straně 22



- 1 Víčko nádržky
- 2 Otvor pro plnění
- 3 Držadlo pro vyjmutí a zasunutí nádržky na vodu

## ■ Příslušenství

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

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p><b>Rošt</b> Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.</p>
	<p><b>Univerzální vysoký plech</b> Pro šfavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p>
	<p><b>Plech na pečení</b> Pro koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p><b>Pečicí sonda</b> Umožňuje přesné pečení. Použití je popsáno v příslušné kapitole. → "Teploměr pečeně" na straně 25</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

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

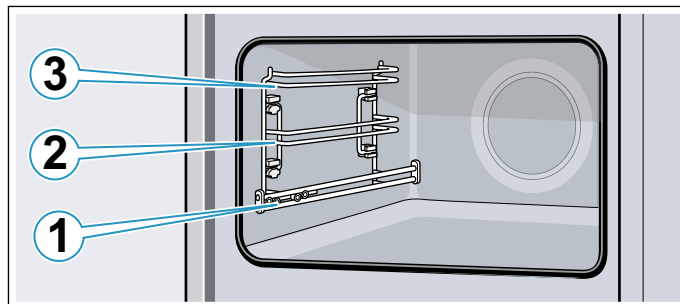
## Mikrovlnný ohřev

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

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

## Zasunutí příslušenství

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

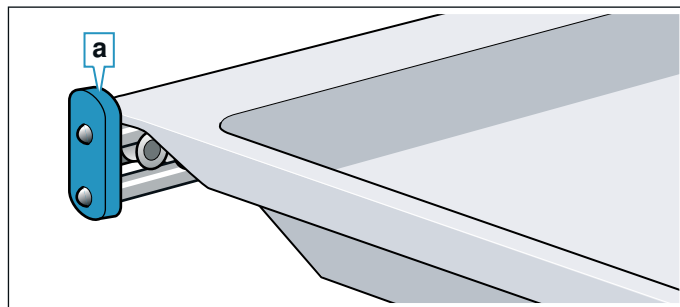


Do výšek zasunutí 2 a 3 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech




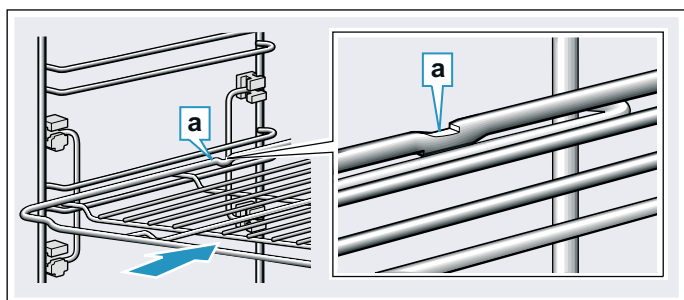
### Upozornění

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

### Funkce zaskočení

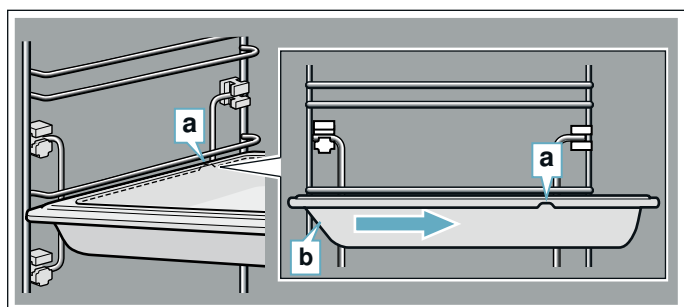
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje převrnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunutě do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



## Zvláštní příslušenství

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

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

**Upozornění:** Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 37

### Zvláštní příslušenství

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech

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

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

#### Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

### Univerzální vysoký plech, s nepřílnovou vrstvou

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

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

### Plech na pečení, s nepřílnovou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

### Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

### Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

### Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

### Grilovací plech

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

### Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek.

Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

### Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

### Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

### Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

### Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.

## Před prvním použitím

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

### Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u svých vodáren na tvrdost vody v potrubí.

Aby vás spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

#### Pozor!

- Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin. Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny. Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

- Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce.  
I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší.  
Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitého v poměru 1 ku 1.

### Upozornění

- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak volte pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Tvrdost vody	Nastavení
0	0 změkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	1 měkká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 středně tvrdá
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (více než 3,8 mmol/l)	4 velmi tvrdá

### První uvedení do provozu

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

**Upozornění:** Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → *"Základní nastavení" na straně 19*

### Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

### Nastavení času

Čas začíná 12:00 h.

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

### Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

1. Pro přechod na další nastavení vždy klepněte na šipku .
2. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.

### Nastavení tvrdosti vody

Přednastavená tvrdost vody je „velmi tvrdá“.

Pokud máte měkčí vodu, nastavení změňte. Tvrdost vody zjistíte u svých vodáren.

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.

2. Klepněte na šipku .  
Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

### Pomocí Home Connect

1. Klepněte na „Nastavit pomocí asistenta“.
2. Další pokyny naleznete v kapitole → *"Home Connect" na straně 27*

### Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z pečicího prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před zahřátím měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v pečicím prostoru.
4. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
5. Naplňte nádržku na vodu. → *"Naplnění nádržky na vodu" na straně 23*
6. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a přidávání páry a spusťte provoz.

Nastavení	
Druh ohřevu	4D horký vzduch  s přidáváním páry (intenzita „vysoká“)
Teplota	maximální
Doba trvání	1 hodina

7. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
8. Po uplynutí uvedené doby trvání se spotřebič vypne dotykovým tlačítkem on/off.
9. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
10. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
11. Vylijte nádržku na vodu a vysušte pečicí prostor.  
→ *"Po každém provozu s párou" na straně 24*

### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.



## Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit. Dozvíte se, co se stane po zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavit druhy provozu.

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

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

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



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

### Zapnutí spotřebiče

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

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

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

### Vypnutí spotřebiče

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

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

### Spouštění a přerušení provozu

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

Pokud chcete zrušit všechna nastavení, stiskněte tlačítko on/off (zapnout/vypnout).

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

**Tip:** V základních nastaveních můžete toto nastavení změnit. → "Základní nastavení" na straně 19

### Nastavení druhu provozu

Pokud chcete zvolit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

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

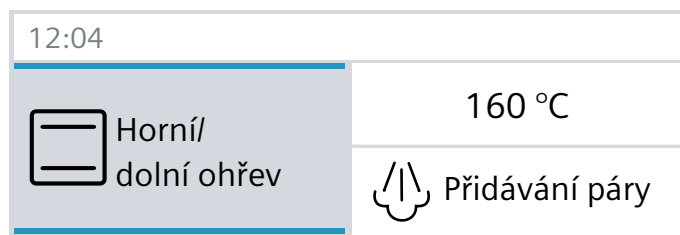
### Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

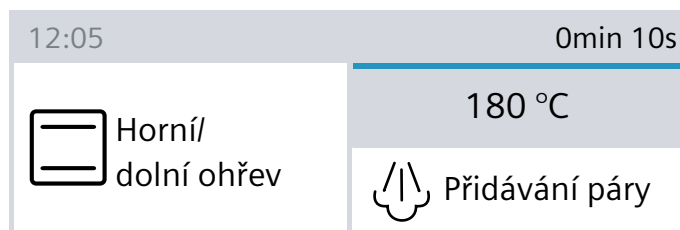
Pro jiné nastavení následujícím způsobem změníte nastavení:

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

1. Otočným voličem změníte druh ohřevu.



2. Klepněte na navrženou teplotu.
3. Otočným voličem změníte teplotu.



4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

### Rychloohřev

Tlačítkem »»» můžete pečící troubu rozehtát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

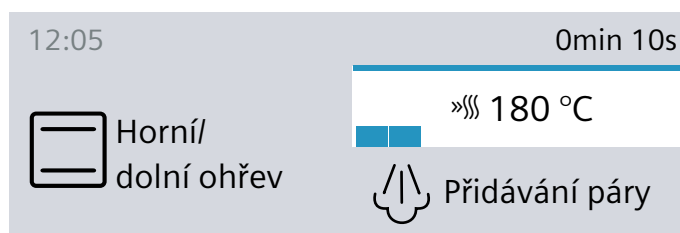
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

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

### Nastavení

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


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



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

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

### Upozornění


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

### Zrušení


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

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.



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

### Upozornění


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

### Budík



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

- Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
- Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí. Vlevo na stavovém řádku se zobrazí symbol  budíku a odměřovaná doba.



### Po uplynutí odměřované doby

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

### Zrušení nastavené doby budíku

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

### Změna nastavené doby budíku

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


### Doba trvání

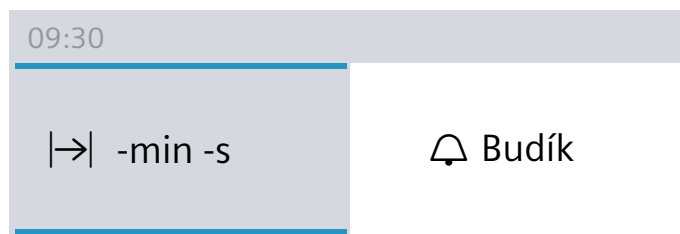
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečicí trouba přestane hřát.

Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.

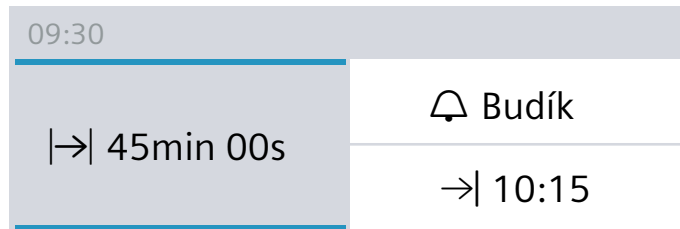
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.


Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

- Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časové funkce.




- Otočným voličem nastavte dobu trvání.




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


### Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

### Zrušení doby trvání

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

### Změna doby trvání

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

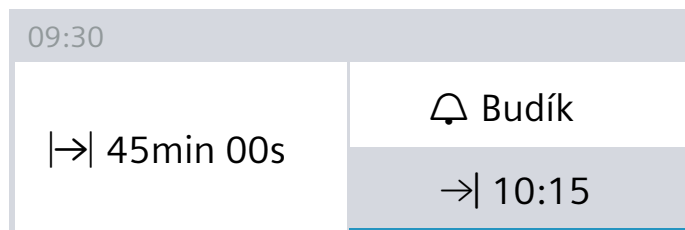
## Čas konce

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

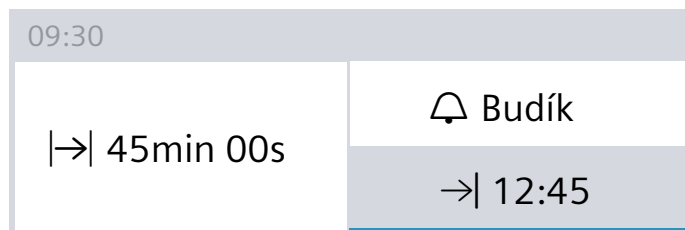
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce ⌚.

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

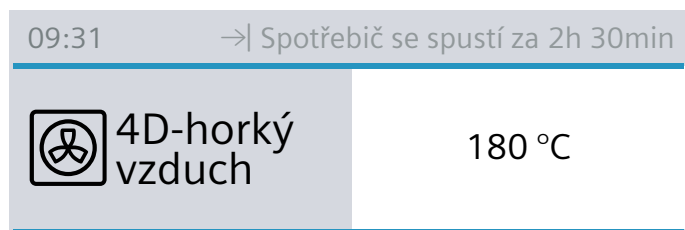
1. Klepněte na políčko „konec →“.  
Zobrazí se čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



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

### Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

### Oprava času konce

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

### Zrušení času konce

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

## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace

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

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

### Zablokovaná dvířka spotřebiče

V základních nastaveních můžete změnit nastavení tak, že se kromě ovládacího panelu zablokují také dvířka spotřebiče.

Dvířka spotřebiče se zablokují, když teplota v troubě dosáhne cca 50 °C. Na stavovém řádku se zobrazí symbol ⌚. Pokud je pečicí trouba vypnutá, zablokují se dvířka spotřebiče ihned, když aktivujete dětskou pojistku.

## Základní nastavení

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

### Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu druhů provozu.
2. Zvolte druh provozu „nastavení“.  
Zobrazí se první základní nastavení.
3. Otočným voličem změňte hodnoty.
4. Pro přechod na další základní nastavení klepněte na šipku ∨.
5. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

### Seznam nastavení

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

Můžete změnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Akustický signál	Krátký (30 s)
	Střední (1 min)
	Dlouhý (5 min)

Hlasitost	Nastavitelná v 5 stupních
Zvuk tlačítek	Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Zobrazení hodin	Digitální s datem Analogový Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Dětská pojistka	Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Jen zablokování tlačítek
Automaticky pokračovat	Po zavření dvířek Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/stop)
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Pokrmy* Mikrovlnný ohřev Kombinace s mikrovlnným ohřevem Vaření v páře
Varování Plech na pečení MW	Zobrazovat Nezobrazovat
Ztlumení v noci	Vypnuté Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit Nezobrazit
Sušení při mikrovlnném ohřevu	Zapnuté Vypnuté
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Tvrdost vody	0 (změkčená) 1 (měkká) 2 (střední) 3 (tvrdá) 4 (velmi tvrdá)
Program sabat	Zapnutý Vypnutý
Home Connect	Zapnutí nebo vypnutí WiFi → "Home Connect" na straně 27
Výrobní nastavení	Resetovat Neresetovat

\*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

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

## Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.  
Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu druhu provozu.
2. Klepněte na „nastavení“.
3. Klepnutím na šipku  $\nabla$  přejděte na „čas“.
4. Otočným voličem změňte čas.
5. Stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí uložit, nebo odmítnout.

## Výpadek elektrického proudu

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

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.



## Mikrovlnný ohřev

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

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

## Nádoby

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

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

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

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

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

## Pozor!

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

## Test nádobí

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

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

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

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

### **Dodané příslušenství**

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

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

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

### **Stupně mikrovlnného ohřevu**

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

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



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




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

### **Nastavení mikrovlnného ohřevu v kombinaci s jiným druhem ohřevu**

Můžete nastavit výkon od 90 W do 360 W. Pro kombinaci s mikrovlnným ohřevem nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:


	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev

	Gril s cirkulací vzduchu
	Velkoplošný gril
	Maloplošný gril

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

Hodnoty můžete změnit. Stiskněte tlačítko start/stop, pečicí trouba přejde do stavu pauzy. Klepněte na příslušné políčko mikrovlnného ohřevu a otočným voličem změňte dobu trvání. Tlačítkem start/stop znovu spusťte spotřebič.

### **Po uplynutí nastavené doby trvání**

Zazní akustický signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí  $\rightarrow$  0 min 00 s a na stavovém řádku je zobrazeno „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

### **Zastavení provozu**

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

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

### **Zrušení provozu**

Stiskněte tlačítko on/off.

### **Nastavení mikrovlnného ohřevu**

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

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhu provozu.
2. Zvolte druh provozu „mikrovlnný ohřev“. Zobrazí se navržené výkony mikrovlnného ohřevu a navržená doba trvání.
3. Klepnutím zvolte požadovaný výkon mikrovlnného ohřevu.
4. Klepněte na políčko „doba trvání“ a otočným voličem nastavte dobu trvání.
5. Tlačítkem start/stop spusťte mikrovlnný ohřev. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Výkon mikrovlnného ohřevu můžete změnit. Stiskněte tlačítko start/stop, pečicí trouba přejde do stavu pauzy. Klepněte na příslušné políčko výkonu mikrovlnného ohřevu. Tlačítkem start/stop znovu spusťte spotřebič. Doba trvání můžete změnit kdykoli během probíhajícího provozu.

Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapne spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky topné těleso. Varný


prostor a příslušenství se silně zahřívá. Na výsledek vaření to nemá vliv.

**Upozornění:** Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 19

### **Varování – Nebezpečí popálení!**

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

### **Po uplynutí nastavené doby trvání**

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

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

### **Zastavení provozu**

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

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

**Upozornění:** Pokud jste příslušné základní nastavení změnili, dbejte na to, aby mikrovlnný ohřev neběžel dál bez pokrmu. → Strana 19

### **Varování – Nebezpečí popálení!**

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

### **Zrušení provozu**

Stiskněte tlačítko on/off.

### **Sušení**

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

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

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

### **Pozor!**

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

### **Ruční vysušení varného prostoru**

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

## **Pára**

U některých druhů ohřevu můžete pokrmy připravovat s přidáváním páry. Kromě toho máte k dispozici druhy ohřevu kynutí a regenerace.

### **Varování – Nebezpečí opaření!**

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

### **Zvuky**

#### **Čerpadlo**

Během provozu a po vypnutí slyšíte bručivý zvuk. Zvuk vzniká při kontrole funkce čerpadla. Jedná se o normální provozní zvuk.

#### **Panel**

Během otevírání panelu slyšíte bručivý nebo klapavý zvuk. Zvuky vznikají při vysunování panelu. Jsou to normální provozní zvuky.

### **Vaření s přidáváním páry**

Při vaření s přidáváním páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a s různou intenzitou přidává pára. Dosáhnete tak nejlepšího výsledku vaření.

Váš pokrm

- získá křupavou kůrku,
- získá lesklý povrch,
- bude uvnitř šťavnatý a jemný,
- jen minimálně zmenší objem.

Požadovanou kombinaci druhu ohřevu a intenzity páry si můžete nastavit sami. Pro výběr vhodného druhu ohřevu a vhodné intenzity páry použijte údaje v tabulkách nebo zvolte program.





#### **Intenzita páry**

Pro přidávání páry máte k dispozici různé intenzity:

- nízká
- střední
- silná

## Vhodné druhy ohřevu

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout páru:

- 4D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 
- Gril s cirkulací vzduchu 
- Udržování teploty 

## Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
3. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko „přidávání páry“ a otočným voličem nastavte intenzitu páry.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá.

**Upozornění:** Pokud se nádržka během provozu s párou vyprázdní, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu. Provoz pokračuje bez přidávání páry.

## Přerušení přidání páry

Pro předčasné vypnutí přidávání páry klepněte na políčko „přidávání páry“. Otočným voličem nastavte „vypnuto“.

**Upozornění:** Provoz pokračuje bez přidávání páry.


## Přerušení provozu spotřebiče

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

## Vypnutí


Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.


## Regenerace

Pomocí druhu ohřevu „regenerace “ můžete šetrně ohřívát již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne. Pára se zapíná automaticky.

**Upozornění:** Pokud se během regenerace vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

## Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „regenerace “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá.

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

## Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

## Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.


## Kynutí těsta


Pomocí druhu ohřevu „kynutí těsta “ kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

Pro výběr vhodných nastavení použijte údaje v tabulkách. → *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 40*

**Upozornění:** Pokud se během kynutí těsta vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

## Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
  - Upozornění:** Kynutí těsta zapínejte pouze při úplně vychladlém varném prostoru (pokojová teplota).
2. Klepněte na tlačítko menu.
3. Klepněte na políčko „vaření v páře“.
4. Otočným voličem nastavte „kynutí těsta “.
5. Klepněte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
6. Klepněte na dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
7. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se zahřívá.

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

## Přerušení

Pro přerušení provozu klepněte na tlačítko start/stop.

## Vypnutí

Pro vypnutí spotřebiče klepněte na tlačítko on/off.

## Naplnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem. Před spuštěním provozu s párou otevřete ovládací panel a naplňte do nádržky vodu.

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody. → *"Základní nastavení" na straně 19*

### **Varování – Nebezpečí poranění a požáru!**

Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje). Výpary z hořlavých tekutin by se ve varném prostoru mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče se mohou prudce otevřít. Mohou unikat horká pára a plameny.

### **Varování – Nebezpečí popálení!**

Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát. Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

### Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

### Pozor!


Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce.

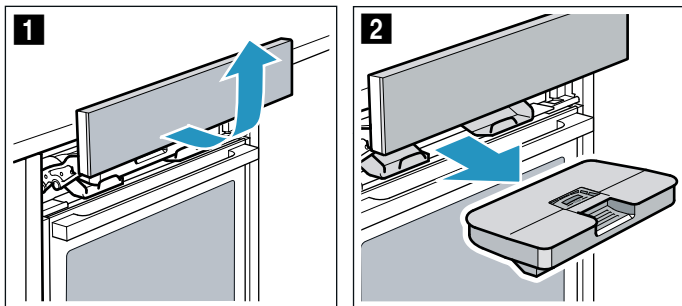
I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přerušuje.

Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte se stáčenou minerální vodou bez oxidu uhličitěho v poměru 1 ku 1.

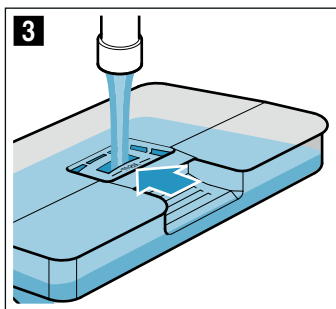
### Upozornění

- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

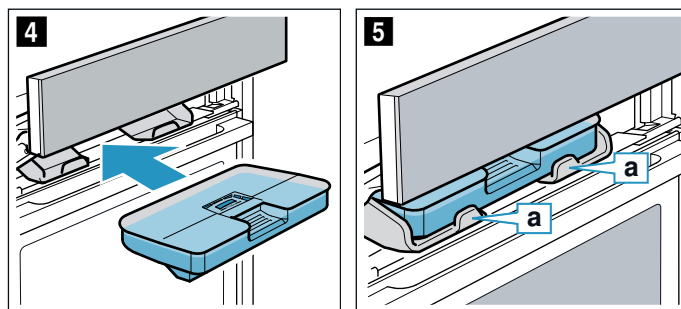
1. Stiskněte tlačítko . Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí (obrázek 1).
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyjměte ji z otvoru pro nádržku (obrázek 2).



4. Přitlačte víčko po obvodu k těsnění, aby z nádržky na vodu nemohla vytéct voda.
5. Naplňte nádržku ke značce „max“ studenou vodou (obrázek 3).



6. Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět (obrázek 4). Dbejte na to, aby nádržka na vodu vzadu zaskočila do obou držáků a (obrázek 5).



7. Posuňte ovládací panel pomalu dolů, zatlačte ho dozadu, aby byl úplně zavřený. Nádržka na vodu je naplněná. Můžete spustit provoz s párou.

### Doplnění vody do nádržky na vodu

#### Upozornění

- Provozy s přidáváním páry pokračují dál bez přidávání páry.
- Pokud se během kynutí nebo regenerace vyprázdní nádržka na vodu, provoz se přerušuje. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu a doplňte do ní vodu.
3. Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět a zavřete ovládací panel.

### Po každém provozu s párou

#### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otvírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

#### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!


Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

#### Pozor!

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

Po každém provozu s párou se zbývající voda načerpá zpět do nádržky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádržku na vodu. Ve varném prostoru zůstane vlhkost. Pro vysušení varného prostoru můžete buď použít druh provozu „funkce sušení“, nebo varný prostor vysušit ručně.

#### Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí políčko  o něco déle, abyste byli upozorněni, že máte vyprázdnit nádržku na vodu.
- Vápenaté skvrny odstraňte hadrem napuštěným octem, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.



## Vyprázdnění nádržky na vodu

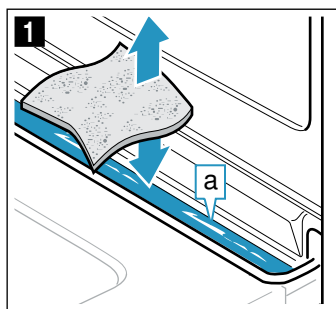
### Pozor!

- Nesušte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se poškodila.
- Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí. Nádržka na vodu by se poškodila.

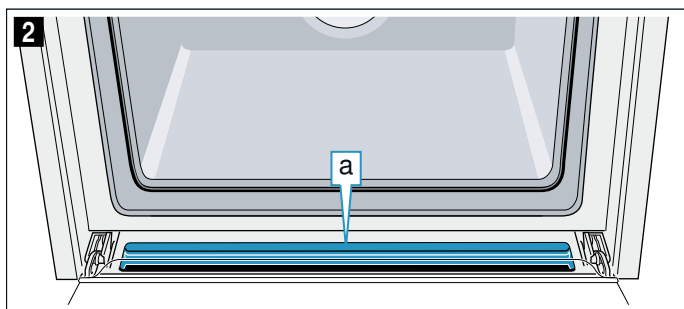
1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
7. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem.
8. Nasadte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
9. Nádržku na vodu nasadte zpět a zavřete ovládací panel.

## Sušení odkapávacího žlábků

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Vodu v odkapávacím žlábků **a** vysušte houbovou utěrkou a opatrně otřete (obrázek **1**).



Odkapávací žlábků **a** se nachází pod varným prostorem (obrázek **2**).



## Spuštění funkce sušení

Při sušení se varný prostor zahřívá, takže se vlhkost, která v něm je, vypaří. Poté otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla pára ze spotřebiče uniknout.

### Pozor!

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

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty ve varném prostoru ihned odstraňte a vytřete vlhkost ze dna varného prostoru.
3. V případě potřeby zapněte spotřebič tlačítkem on/off.

4. Stiskněte tlačítko menu. Objeví se výběr druhů provozu.
5. Klepněte na políčko „další“.
6. Klepněte na políčko „funkce sušení“.
7. Stiskněte tlačítko start/stop. Spustí se sušení a po 10 minutách se automaticky vypne.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla z varného prostoru uniknout vlhkost.

## Ruční vysušení varného prostoru

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

## Teploměr pečeně

Pečicí sonda Plus vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosažena nastavená teplota, spotřebič se automaticky vypne.

## Druhy ohřevu

Pokud máte v troubě zapojenou pečicí sondu, můžete použít následující druhy ohřevu.

U některých druhů ohřevu můžete příslušný druh ohřevu kombinovat s mikrovlnným ohřevem nebo s párou. Přejděte na druh provozu „kombinace s mikrovlnným ohřevem nebo párou“.

	4D horký vzduch	Mikrovlnný ohřev nebo pára
	Horký vzduch eco	
	Horní/dolní ohřev	Mikrovlnný ohřev nebo pára
	Horní/dolní ohřev eco	
	Stupeň pro pizzu	
	Gril s cirkulací vzduchu	Mikrovlnný ohřev nebo pára
	Intenzivní ohřev	
	Regenerace	

## Upozornění

- Pečicí sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou pečicí sondu. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.
- Po použití pečicí sondy vždy z trouby vyndejte. Nikdy ji neuchovávejte v troubě.

## Teplota pečicího prostoru

Aby nedošlo k poškození pečicí sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota v troubě musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu.

## Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapíchněte do něj pečicí sondu.

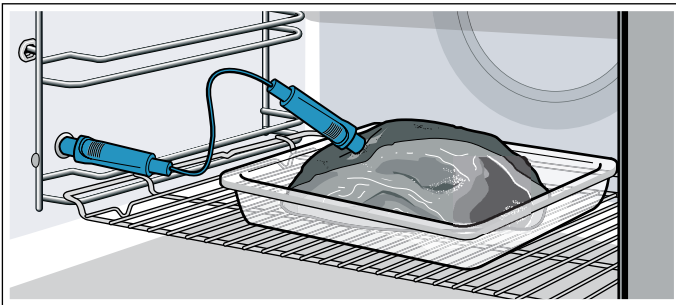
Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

### Pozor!

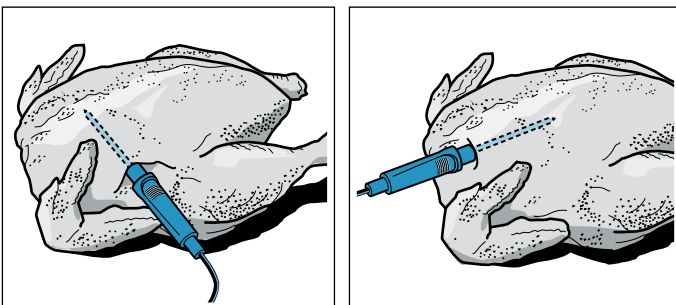
Při připojení mikrovlnného ohřevu musí být špička pečicí sondy v pokrmu.

**Maso:** U velkých kusů úplně zapíchněte pečicí sondu seshora šikmo do masa.

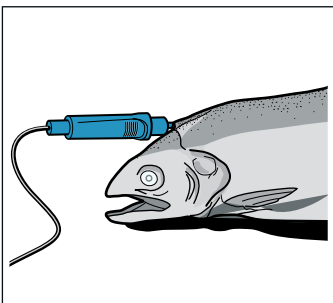
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



**Drůbež:** Pečicí sondu úplně zapíchněte do nejsilnějšího místa v prsou. V závislosti na tvaru drůbeže zapíchněte pečicí sondu napříč nebo podélně. Pak drůbež obraťte a položte ji na rošt prsní stranou dolů.



**Ryba:** Pečicí sondu úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostředním kostem. Celou rybu položte na rošt hřbetem nahoru podepřenou rozpúlenou bramborou.



**Obrácení pečeného pokrmu:** Pokud chcete pečený pokrm obracet, pečicí sondu nevyjímejte. Po obrácení zkontrolujte správnou polohu pečicí sondy v pečeném pokrmu.

Pokud pečicí sondu během pečení vyjmete, všechna nastavení se zruší a musí se provést znovu.

### Pozor!


Dejte pozor, abyste kabel pečicí sondy nepřiskřípli. Nepoužívejte uzavřené nádoby.

Abyste nedošlo k poškození pečicí sondy příliš velkým žárem, musí být mezi grilovacím topným tělesem a pečicí sondou vzdálenost několik centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

## Nastavení teploty středu

1. Pečicí sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu nebo druh provozu „pokrm“.
3. Klepněte na navrženou teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Klepněte na políčko „teplota středu“ a otočným voličem nastavte teplotu středu. Podle potřeby můžete navíc zapnout mikrovlnný ohřev nebo páru.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Indikační čára ukazuje nárůst teploty středu.

### Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

Zazní akustický signál. Pečicí trouba nehřeje. Můžete odpojit pečicí sondu ze zdířky. Symbol  zhasne.

### Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

### Přerušení

Odpojte pečicí sondu ze zdířky.

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Vnitřní prostor a termosonda jsou velmi horké. K zasunutí a vysunutí termosondy používejte rukavice do trouby.

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při použití nevhodné sondy teploty středu může dojít k poškození izolace. Používejte pouze sondu teploty středu určenou pro tento spotřebič.

## Teploty středu různých potravin

Nepoužívejte zmrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 40

Potraviny	Teplota středu ve °C
<b>Drůbež</b>	
Kuře	80–85
Kuřecí prsa	75–80
Kachna	80–85
Kachní prsa, růžová	55–60
Krůta	80–85

Potraviny	Teplota středu ve °C
Krůtí prsa	80–85
Husa	80–90
<b>Vepřové maso</b>	
Vepřová krkovice	85–90
Vepřová panenka, růžová	62–70
Vepřový kotlet, růžový	72–80
<b>Hovězí maso</b>	
Hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45–52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55–62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65–75
<b>Telecí maso</b>	
Telecí pečeně nebo plec, libové	75–80
Telecí pečeně, šál	75–80
Telecí kolínko	85–90
<b>Jehněčí maso</b>	
Jehněčí kýta, růžová	60–65
Jehněčí kýta, propečená	70–80
Jehněčí hřbet, růžový	55–60
<b>Ryby</b>	
Ryba, celá	65–70
Rybí filé	60–65
<b>Ostatní</b>	
Sekaná, všechny druhy masa	80–90
Ohřívání pokrmů, regenerace	65–75


## Program sabat

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

### Spouštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → *"Základní nastavení" na straně 19*

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

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

6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

### Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

### Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

### Zrušení programu sabat

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

## Home Connect

Tento spotřebič lze připojit k Wi-Fi a lze jej dálkově ovládat prostřednictvím mobilního zařízení.

Pokud spotřebič není připojen k domácí síti, funguje jako pečicí trouba bez připojení k síti a lze jej nadále ovládat pomocí displeje.

Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služby Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné ve všech zemích. Další informace najdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze a zajistěte, aby byly dodrženy také tehdy, když spotřebič ovládáte pomocí aplikace Home Connect a nejste přítom doma. Dodržujte také pokyny v aplikaci Home Connect. → *"Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5*
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.

### Seřízení

Chcete-li nastavit Home Connect pro váš spotřebič, budete potřebovat:

- spotřebič připojený do elektrické sítě a zapnutý
- chytrý telefon nebo tablet s aktuální verzí operačního systému iOS nebo Android,
- aplikaci Home Connect,
- příložený návod k instalaci Home Connect,
- spotřebič v dosahu signálu WLAN domácí sítě.

Aplikace vás provede celým procesem přihlášení. Postupujte podle pokynů v aplikaci.

### Dálkové spuštění

Pro spuštění a ovládání spotřebiče pomocí aplikace Home Connect musíte aktivovat spuštění na dálku. Pokud je spuštění na dálku deaktivované, můžete v aplikaci Home Connect zobrazovat jen provozní stavy spotřebiče a provádět nastavení spotřebiče.

**Upozornění:** Některé druhy provozu lze spustit pouze na pečicí troubě.


Spuštění na dálku se automaticky deaktivuje:

- když dvířka pečicí trouby otevřete 15 minut po aktivaci spuštění na dálku.
- když dvířka pečicí trouby otevřete 15 minut po ukončení provozu.

Když na spotřebiči spustíte provoz pečicí trouby, automaticky se aktivuje spuštění na dálku. Můžete tak provádět změny na mobilním koncovém zařízení nebo spustit nový program.

### Aktivace spuštění na dálku

1. Stiskněte tlačítko menu.

Základní nastavení	Možná nastavení	Vysvětlení
Wi-Fi	Zapnout/vypnout	Vysílací modul můžete zapnout a vypnout. Pokud je aktivovaná Wi-Fi, můžete používat funkce Home Connect. V digitálně propojeném pohotovostním režimu spotřebovává spotřebič max. 2 W.
Síť	Připojit k síti / odpojit od sítě	Zapojení do sítě můžete v případě potřeby (např. v době dovolené) zapnout nebo vypnout. Informace o síti zůstanou po vypnutí zachovány. Po zapnutí vyčkejte několik sekund, než se spotřebič opět propojí se sítí.
Spojit s aplikací		Spusťte proces propojení mezi aplikací a spotřebičem.
Dálkové ovládání	Zapnuté/vypnuté	Přístup k funkcím spotřebiče pomocí aplikace Home Connect. Pokud je deaktivovaný, zobrazují se v aplikaci pouze provozní stavy spotřebiče.
Informace o spotřebiči 		Displej zobrazuje informace o síti a o spotřebiči.

### Vzdálená diagnostika

Zákaznický servis může získat k vašemu spotřebiči přístup prostřednictvím vzdálené diagnostiky, pokud se na zákaznický servis obrátíte s příslušným přáním, pokud je váš spotřebič spojený se serverem Home Connect a v zemi, ve které spotřebič používáte, je vzdálená diagnostika k dispozici.

**Upozornění:** Další informace a rovněž informace k dostupnosti vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete na lokálních webových stránkách v oblasti pro servis/podporu: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)


### Upozornění k ochraně údajů

Při prvním spojení spotřebiče se sítí WLAN připojené k internetu přenese váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestavující z kódu spotřebiče a MAC adresy vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jištění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví používání funkcí Home Connect a je nutná teprve v okamžiku, kdy budete chtít funkce Home Connect poprvé použít.

**Upozornění:** Upozorňujeme, že funkce Home Connect lze používat pouze ve spojení s aplikací Home Connect.

2. Stiskněte „Spuštění na dálku“. Na displeji se zobrazí 

### Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

**Upozornění:** Nastavení Home Connect naleznete v základních nastaveních svého spotřebiče. Zobrazení nastavení na displeji závisí na tom, zda je nastavený Home Connect a zda je spotřebič připojený k domácí síti.

Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

### Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech

## Čisticí prostředky

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

### Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

#### Pozor!

#### Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

**Tip:** Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

#### Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.  Když se na ovládací panel dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.

### Vnitřek spotřebiče

Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečící trouby.  <b>Pozor!</b> Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečící trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.  Pečící troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Nejlepší je použít čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 30  <b>Upozornění:</b> Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citrónovou.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečící trouby.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.  z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Lze jím odstranit změny barvy. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.

Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli. Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Nechte vyschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku utřete dosucha. Nemyjte v myčce nádobí.
Pečicí sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

### Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

### Udržování spotřebiče v čistotě

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

#### Varování – Nebezpečí požáru!

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

#### Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šfavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

## Čisticí funkce

Váš spotřebič je vybavený druhy provozu „samočištění“ a „odvápnění“. Pomocí samočištění můžete bez námahy vyčistit pečicí prostor. Pomocí odvápnění odstraníte z výparníku vodní kámen.


### Samočištění

Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.


Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	mírné	cca 1 h 15 min
2	střední	cca 1 h 30 min
3	intenzivní	cca 2 h

Čím je znečištění starší a silnější, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Při čištění se spotřebuje cca 2,5–4,7 kWh.

**Upozornění:** Kvůli vaší bezpečnosti se dvířka pečicí trouby automaticky zablokují. Znovu je lze otevřít až po zhasnutí symbolu zablokování  na stavovém řádku. Během čištění nesvítil osvětlení pečicího prostoru.

#### Varování

##### Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
-  Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### Varování

##### Nebezpečí poškození zdraví!

Pomocí funkce čištění se pečicí prostor ohřeje na velmi vysokou teplotu, takže se zbytky po pečení a grilování spálí. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic. Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdružujte se v místnosti delší dobu. Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat. Pokyny dodržujte také při provozu s časovou prodlevou s posunutým časem konce.

### Před spuštěním funkce čištění

#### Pozor!

Před spuštěním čištění vyjměte ze spotřebiče nádržku na vodu. → "Pára" na straně 22

Při čištění můžete současně čistit rámy a výsuvy. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty.

Vyjměte z trouby příslušenství a nádobí. Jen tak dosáhnete uspokojivého výsledku čištění v celém pečicím prostoru.

Vyčistěte dvířka spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhněte a neodstraňujte!

Vnitřní sklo dvířek vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.

### **⚠ Varování** **Nebezpečí požáru!**

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty. Neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo. Těsnění nedrhněte a neodstraňujte. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.


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


Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Obecně neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

### **Nastavení samočištění**


1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu druhu provozu.
2. Zvolte druh provozu „samočištění“. Navrhne se stupeň čištění 3. Čištění můžete hned spustit tlačítkem start/stop nebo
3. můžete otočným voličem zvolit jiný stupeň čištění.
4. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.


Krátce po spuštění se zablokují dvířka pečicí trouby. Na stavovém řádku vpravo vedle odměřované doby trvání se zobrazí symbol zablokování .

Dvířka pečicí trouby lze znovu otevřít až po zhasnutí symbolu  na stavovém řádku.

### **Po skončení čištění**

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem .

### **Přerušování čištění**

Tlačítkem on/off vypněte pečicí troubu. Dvířka pečicí trouby lze otevřít až po zhasnutí symbolu  na stavovém řádku.

### **Oprava stupně čištění**

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

### **Čištění můžete nechat proběhnout v noci.**

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečicí troubu přes den používat bez omezení. → *“Časové funkce” na straně 18*

### **Po skončení čisticí funkce**

Když pečicí prostor vychladne, vlhkým hadrem vytřete zbývající popel v pečicím prostoru, na rámech a v oblasti dvířek spotřebiče.

Otřete výsuvy vlhkým hadrem. Potom všechny výsuvy několikrát zasuňte a vysuňte. Po čištění může na výsuvech dojít ke změně barvy. Nemá to žádný vliv na funkci.

### **Upozornění**

- Během čištění se zbarví rám na vnitřní straně dvířek spotřebiče. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Změnu barvy lze odstranit pouze čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel.
- Při příliš velkém znečištění může na smaltovaných plochách zůstat bílý povlak. Jedná se o zbytky potravin a je nezávadný. Na funkci nemá žádný vliv. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

### **Odvápnění**

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

Odvápnění se skládá z několika kroků. Z hygienických důvodů musí odvápnění proběhnout kompletně, aby byl spotřebič znovu připravený k provozu. Odvápnění trvá celkem cca 70–95 minut.

- Odvápnění (cca 55–70 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První proplachování (cca 9–12 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhé proplachování (cca 9–12 minut), poté vyprázdněte nádržku na vodu a vysušte ji.

Pokud je odvápnění přerušeno (např. při výpadku proudu nebo vypnutí spotřebiče), budete po opětovném zapnutí spotřebiče vyzváni, abyste ho dvakrát propláchnuli. Ostatní druhy provozu spotřebiče zůstanou až do konce druhého proplachování zablokované.

To, jak často se musí spotřebič odvápnovat, závisí na tvrdosti používané vody. Pokud již lze spotřebič spustit s párou jen 5krát nebo méně, upozorní spotřebič hlášením na displeji na nutnost odvápnění. Po zapnutí se zobrazí počet zbývajících provozů. Tak máte čas připravit včas odvápnění.

### **Spuštění**

#### **Pozor!**

- Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápnění používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek. Doba působení při odvápnování je přizpůsobená tomuto odvápnovacímu prostředku. Jiné odvápnovací prostředky mohou spotřebič poškodit. Obj. č. odvápnovacího prostředku 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok nebo odvápnovací prostředek se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné povrchy spotřebiče. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Pokud jste před odvápněním používali provoz s párou, nejprve spotřebič vypněte, aby se z výparnickového systému odčerpala zbývající voda.

1. Z 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok.
2. Stiskněte tlačítko on/off.
3. Vyměňte nádržku na vodu a naplňte ji odvápnovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápnovacím roztokem úplně zasuňte.
5. Zavřete ovládací panel.
6. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
7. Zvolte druh provozu odvápnění. Když klepnete na políčko „další“, zobrazí se informace o čištění. Zobrazí se doba trvání odvápnění. Nelze ji změnit.
8. Spusťte čištění tlačítkem start/stop. Probíhá odvápnění spotřebiče. Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání. Po skončení odvápnění zazní akustický signál.

### První proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se propláchně. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

### Druhé proplachování

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyměňte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Spotřebič se propláchně. Po skončení proplachování zazní akustický signál.

### Závěrečné čištění

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Vypněte spotřebič. Odvápnění je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

## Rámy

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

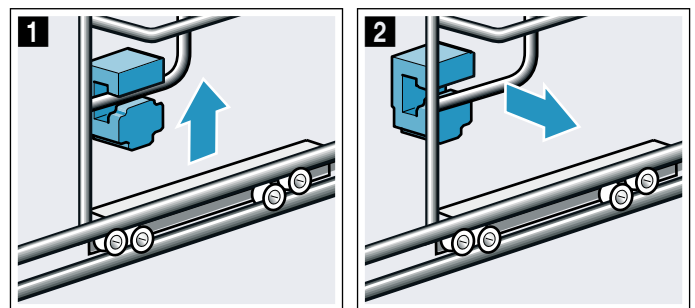
### Vysazení a zavěšení rámu

#### Varování – Nebezpečí popálení!

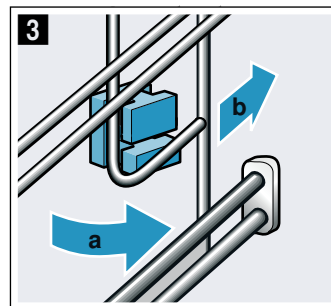
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### Vyjmutí rámu

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



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



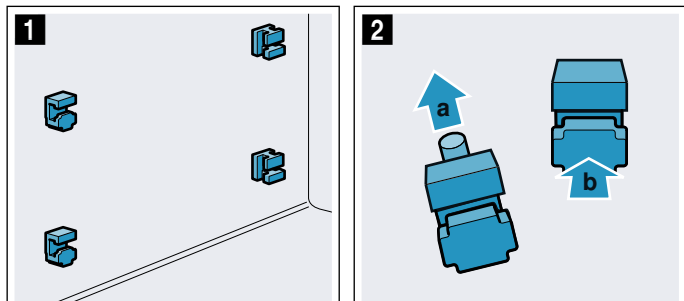
Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.



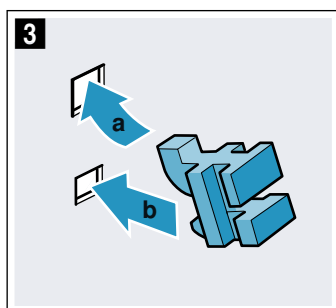
**Zasunutí držáků**

Pokud při vyjímání rámu vypadly držáky, musíte je znovu správně zasunout.

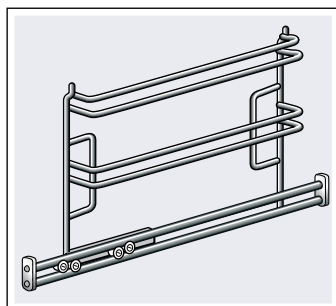
1. Držáky se vpředu a vzadu liší (obrázek **1**).
2. Držák vpředu protáhněte hákem nahoře do kulatého otvoru **a**, nastavte jej trochu šikmo, zavěste dole a postavte rovně **b** (obrázek **2**).



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

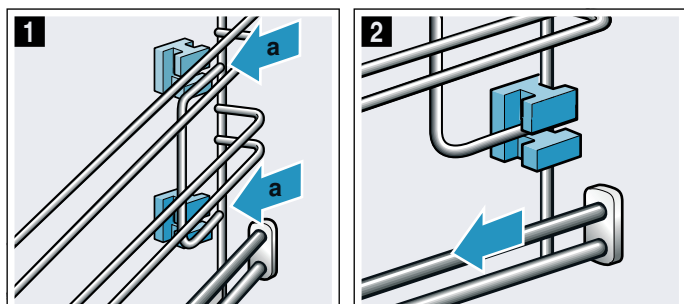
**Zavěšení rámu**

Při zavěšení dbejte na to, aby byl výsuv dole.

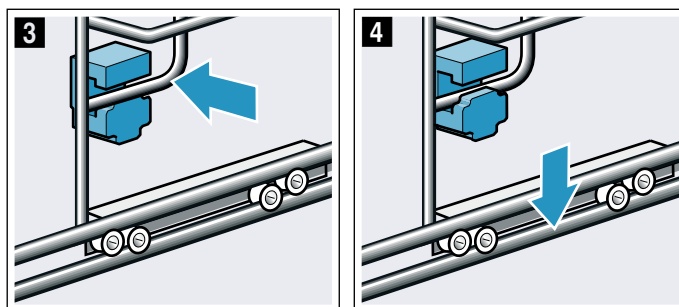


Rámy odpovídají pouze vpravo nebo vlevo. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

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



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



5. Výsuvy opět zcela zasuňte.

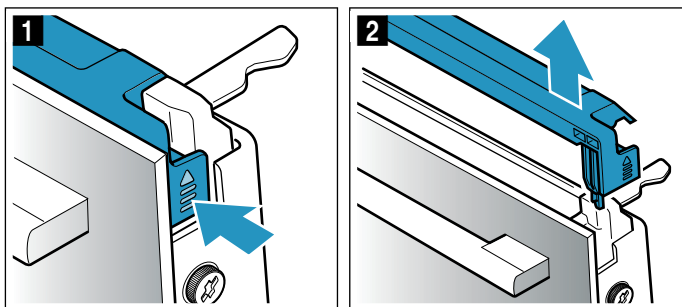
## Dvřítka spotřebiče

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

### Demontáž krytu dvřítok

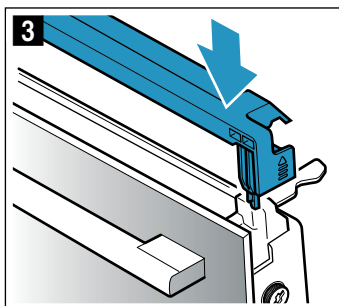
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvřítok může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



5. Zavřete dvřítka spotřebiče.

### Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvřítkách pečicí trouby demontovat.

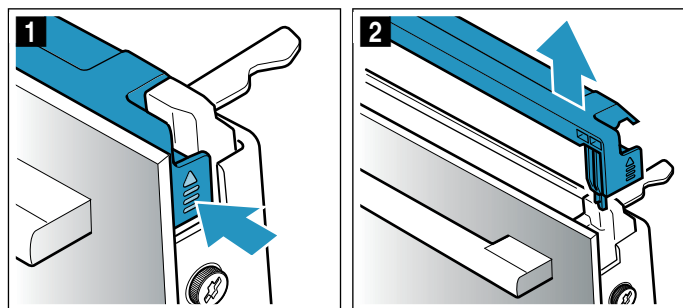
#### Varování

##### Nebezpečí úrazu!

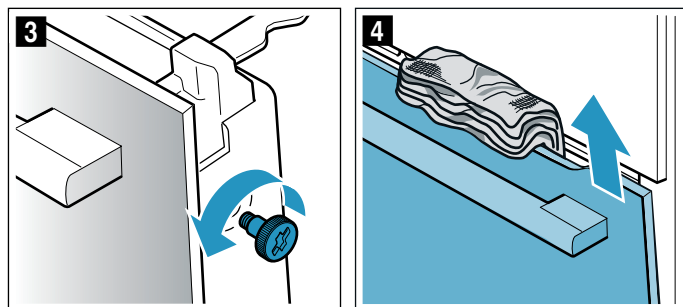
- Poškrábané sklo dvřítok spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čistící prostředky.
- Závěsy dvřítok spotřebiče se během otevírání a zavírání dvřítok pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvřítok spotřebiče mohou mít ostré hrany. Používejte ochranné rukavice.

#### Demontáž ze spotřebiče

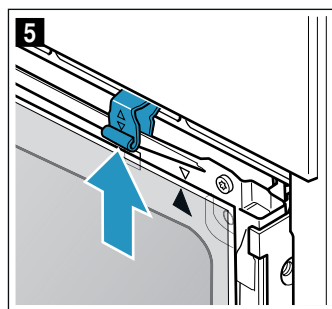
1. Pootevřete dvřítka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



6. Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržíte tabuli. Tabuli vyjměte.

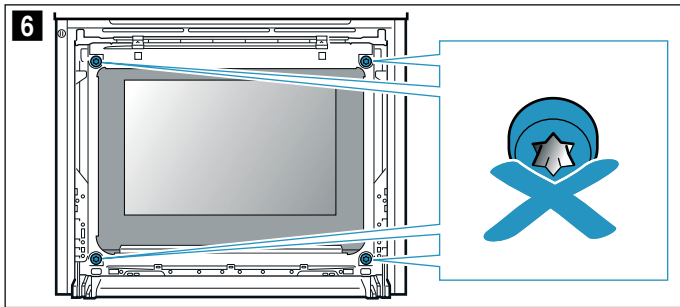


Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

**⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!**

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

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).

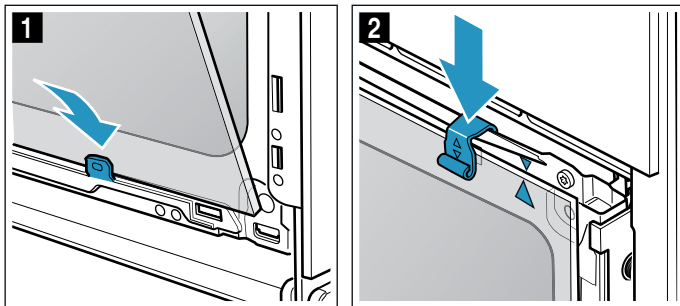
**⚠ Varování  
Nebezpečí úrazu!**

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

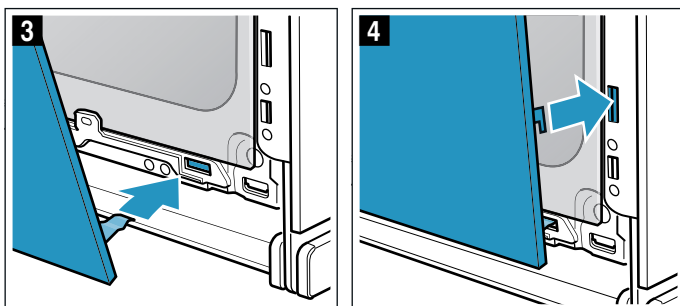
**Montáž na spotřebič**

Při montáži vnitřní tabule dbejte na to, aby šipka vpravo nahoře na tabuli souhlasila se šipkou na plechu.

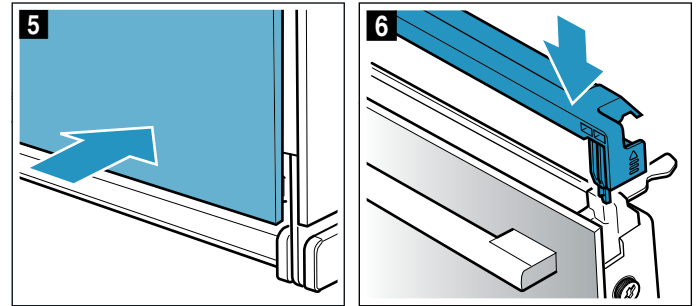
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



3. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek 3).
4. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 4).



5. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 5).
6. Dvířka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.
7. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
8. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 6).



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

**Pozor!**

Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

## Co dělat v případě poruchy?

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

**Upozornění:** Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 40

### Tabulka závad

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


Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazený symbol  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokovaná, dokud pečicí prostor nevychladne.	Počkejte, dokud symbol  nezhasne.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  .	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.
E8010	Hned po stisknutí tlačítka  jste otevřeli dvířka.	Zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte tlačítko on/off.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Vadná LED žárovka.	Zavolejte servis.
Provoz s párou nebo odvápnění se nespustí nebo nepokračuje.	Prázdňá nádržka na vodu.	Naplňte nádržku na vodu.
	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Při odvápnění jsou zablokované provozy s párou.	Provedte odvápnění.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
Spotřebič vás vyzývá, abyste provedli propláchnutí.	Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče.	Po opětovném zapnutí spotřebič dvakrát propláchněte.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody.	Provedte odvápnění. Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.
Tlačítka blikají.	Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.	Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Trouba nehřeje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Zobrazí se hlášení „naplňte nádržku na vodu“, ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Otevřený ovládací panel.	Zavřete ovládací panel.
	Nádržka na vodu správně nezaskočila.	Nechte nádržku na vodu zaskočit. → "Pára" na straně 22
	Vadný senzor.	Zavolejte servis.
	Nádržka na vodu spadla. Při otřesu se uvolnily součásti uvnitř nádržky na vodu, nádržka netěsní.	Objednejte si novou nádržku na vodu.

### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

### Varování – Nebezpečí poranění!

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

Ovládací panel se neotevře  .	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Vadný senzor.	Zavolejte servis. V případě potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: Otevřete dvířka spotřebiče, sáhněte prsty vpravo a vlevo pod ovládací panel a vytáhněte ho.
Home Connect nefunguje správně.	Přejděte na stránky <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .	
Při samotném mikrovlnném ohřevu je vnitřek trouby horký.	Je zapnutá funkce sušení.	Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapne spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky horní ohřev. Na výsledek vaření to nemá vliv. Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. Řiďte se údaji pro mikrovlnný ohřev. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20

## Překročena maximální doba provozu

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

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

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

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

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

## Osvětlení varného prostoru

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

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

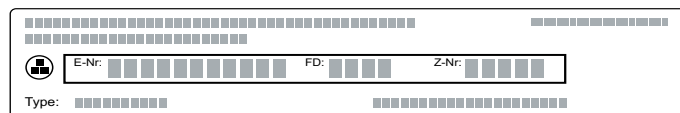
## Zákaznický servis

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

### Číslo E-Nr. a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.

U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.



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

**Č. výrobku (E-Nr.)**

**Výr. č. (FD-Nr.)**

**Zákaznický servis** 

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

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

**Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ** 251.095.546

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

## Pokrmy

Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

### Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložená teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.  
→ *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 40*

### Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Mikrovlnným ohřevem se výrazně zkracuje doba vaření, sníží se téměř na polovinu. Spotřebič vás upozorní, abyste použili nádobu, která je vhodná pro mikrovlnný ohřev. V kapitole Mikrovlnný ohřev najdete pokyny ke vhodné nádobě. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 20*

### Přidávání páry

U některých pokrmů se parní funkce aktivuje automaticky. Všeobecné pokyny k parní funkci najdete v příslušné kapitole. → *"Pára" na straně 22*

### Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

### Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečicí sondu. Když pečicí sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → *"Teploměr pečeně" na straně 25*

### Volba pokrmu

Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:


- Kategorie
- Pokrm
- Jídlo

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

Kategorie	Pokrmy
Koláče, chléb, pizza	Koláče
	Drobné pečivo
	Cukroví
	Chléb
	Housky
Nákypy, suflé	Pikantní koláče, pizza, quiche
	Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm
Zmrazené potraviny	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé ve formičkách na 1 porci
	Pizza
	Nákypy
Drůbež	Výrobky z brambor
	Drůbež, ryby
	Zelenina
Maso	Kuře
	Kachna, husa
	Krůta
	Vepřové maso
	Hovězí maso
	Telecí maso
	Jehněčí maso
Zvěřina	
Ryby	Pokrmy z masa
	Ryby
Zelenina	Rybí filé
	Eintopf se zeleninou
	Gratinovaná zelenina
	Pečené brambory, rozpůlené
	Pečené brambory, celé

Kategorie	Pokrmy
Ohřívání, rozpékání	Zelenina
	Menu
	Pečivo
	Přílohy
Rozmrazování pokrmů	Chléb, housky
	Koláče
	Maso, drůbež
	Ryby

## Pečicí senzor

Spotřebič je vybavený pečicím senzorem. Ten se automaticky aktivuje, když zvolíte pečivo z následujících kategorií ze seznamu. Když je pečicí senzor aktivovaný, zobrazí se na displeji symbol .

Kategorie	Pokrmy	Jídla
Koláče, chléb, pizza	Koláče	Koláče ve formě
		Koláče na plechu
		Ovocný koláč
	Drobné pečivo	Pečivo z listového těsta
		Muffiny
		Pečivo z kynutého těsta
		Slané koláče, quiche
	Slané koláče, pizza, quiche	Pizza
		Alsaský koláč

Kontrolu provádí spotřebič. Spotřebič řídí proces pečení zcela automaticky, nemusíte provádět žádná další nastavení. Jakmile je pečivo hotové, spotřebič se sám vypne. Zazní akustický signál. Doba trvání odpovídá přibližně receptu pečiva a nezobrazuje se. Provoz s pečicím senzorem lze spustit jen tehdy, když je pečicí trouba vychladlá.

Všechny ostatní kategorie pečiva nejsou kontrolovány pečicím senzorem. Zde vám nabízíme vyzkoušené nastavení s možností přizpůsobení.

Vhodné jsou tmavé kovové formy na pečení. Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo příslušenství s obsahem silikonu. Pečicí senzor by se poškodil.

Dokud je na displeji zobrazený text „Neotevírejte dvířka“, je pečicí senzor aktivní. Neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by se nastavení zrušilo. Spotřebič vám umožňuje dopečení. Spotřebič hřeje dál a můžete přizpůsobit navržený čas. Pečení musíte sami sledovat.

## Nastavení pokrmu

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

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
2. Zvolte druh provozu „Pokrmy“. Na displeji se zobrazí první kategorie.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Klepněte na políčko „Další“.
5. Otočným voličem zvolte pokrm.
6. Klepněte na políčko „Další“.
7. Otočným voličem zvolte pokrm.
8. Klepněte na políčko „Další“.
9. Otočným voličem nastavte hmotnost.


**Upozornění:** Když klepnete na políčko „Tip“, zobrazí se informace o výšce zasunutí, nádobě atd.

10. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

Po provedení všech nastavení spusťte ohřev tlačítkem start/stop.

U nastavení s párou se spotřebič spustí až po rozehrání.

## Nastavení skončilo

Zazní akustický signál. Na stavovém řádku se zobrazí „Konec“. Pečicí trouba neheje. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

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

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

## Zrušení nastavení

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

## Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → *„Časové funkce“ na straně 18*

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

## Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nejvhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

**Upozornění:** Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.

Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněný fyzikálně. Tvorbu kondenzátu lze snížit předeřtáním nebo opatrným otevřením dvířek.

Při přípravě s přidáváním páry je žádoucí, aby ve varném prostoru vznikalo velké množství páry. Po vaření varný prostor po vychladnutí vytřete.

### Nepoužívejte silikonové formy

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

#### Pozor!

Nepoužívejte silikonové pečicí formy nebo pečicí fólie, kryty nebo příslušenství s obsahem silikonu. Pečicí senzor by se mohl poškodit.

K poškození pečicího senzoru může dojít, i když se nepoužívá.

Výjimky:

- Papír na pečení, který má silikonovou povrchovou úpravu, lze používat.
- Můžete používat pečicí sondu, která je součástí dodávky.

### Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20

V kombinovaném provozu můžete používat obvyklé kovové pečicí formy. Tvoří-li se mezi pečicí formou

a roštěm jiskry, zkontrolujte, zda je forma zvenku čistá. Změňte polohu formy na roštu. Když to nepomůže, pečte dále bez mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží.

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

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

### Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

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

- univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

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

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.



**Papír na pečení**

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

**Doporučené hodnoty nastavení**

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

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





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

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

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


















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

Použité druhy ohřevu:






















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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Koláče ve formě</b>							
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	-	55-70
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		160-180	90	-	30-40
Třený koláč, jednoduchý	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-160	-	1	50-70
Třený koláč, jemný	Forma na pečení věnec/biskubský chléb	1		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		160-180	-	-	45-60
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Bábovková/rozevírací forma	1		170-190	90	-	35-45
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	-	-	20-40
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		160-170	-	1	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	-	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		200-220	-	-	40-50
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		200-220	-	-	25-40
Koláč	Koláčová forma, černý plech	1		210-220	-	1	30-40
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	-	65-75
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	-	1	60-70
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	-	-	25-35
Kynutý koláč v rozevírací formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		160-170	-	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	-	-	20-30
* Předehřát							
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	1	☉	150-160	-	1	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1	☐	160-170*	-	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Ø 26 cm	1	☉	150-160	-	1	10
						-	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1	☉	150-170*	-	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1	☉	150-160	-	1	10
						-	25-35
<b>Koláče na plechu</b>							
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1	☐	160-180	-	-	20-40
Třený koláč s horní vrstvou	Plech na pečení	1	☉	160-170	-	1	30-40
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	150-170	-	-	35-50
Koláč z křehkého těsta se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1	☐	180-200	-	-	25-30
Koláče z křehkého těsta se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	150-170	-	-	40-55
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1	☐	160-180	-	-	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální vysoký plech	1	☐	200-210	-	-	40-50
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1	☐	160-180	-	-	15-25
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1	☉	150-160	-	1	25-35
Kynuté koláče se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	160-170	-	-	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální vysoký plech	1	☐	180-200	-	-	30-45
Kynuté koláče se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	150-160	-	-	45-60
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1	☉	150-160	-	-	35-45
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1	☉	150-170	-	2	30-40
Piškotová roláda	Plech na pečení	1	☐	190-210*	-	-	10-15
Piškotová roláda	Plech na pečení	1	☉	190-210*	-	1	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1	☉	150-160	-	-	50-60
Štola z 500 g mouky	Univerzální vysoký plech	1	☉	140-150	-	2	80-90
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1	☉	170-180	-	-	40-60
Sladký závin	Univerzální vysoký plech	1	☉	180-190	-	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1	☉	190-210	-	-	35-50
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1	☉	180-190	-	1	35-45
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	1	☉	200-220	90	-	20-25
<b>Drobné pečivo</b>							
Koláčky	Plech na pečení	1	☐	160**	-	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1	☉	150**	-	-	20-30
* Předehřát							
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140**	-	-	30-40
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	-	-	15-30
Muffiny	Plech na muffiny	1		150-160	-	1	25-30
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		150-170*	-	-	20-30
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		160-170	-	-	30-40
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		160-180	-	2	25-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	2		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	1		200-220*	-	1	15-25
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220	-	-	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220*	-	1	25-35
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1		160-180	-	-	20-30
Plundrové pečivo	Plech na pečení	1		160-180	-	2	25-35
<b>Cukroví</b>							
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		150-160**	-	-	20-30
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150**	-	-	25-35
Cukroví	Plech na pečení	2		140-160	-	-	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	-	-	20-35
Sněhové cukroví, bezé	Plech na pečení	2		80-90*	-	-	120-150
Bezé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	Plech na pečení	2		90-110	-	-	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	-	-	20-40
* Předehřát							
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu							

## Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.

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

## Chléb a housky

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení s přidáváním páry

Chléb a housky získají při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

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

- univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

#### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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






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

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

### Pozor!





















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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Chléb</b>						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální vysoký plech	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1		250-270	-	20-30
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	2		220-230	3	20-30
<b>Housky</b>						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	2		200-220	2	10-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		170-180*	-	15-25
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		160-170	3	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160*	-	20-30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		180-200	-	25-35
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	10-20
Bageta, předpečená, chlazená	Plech na pečení	2		200-220	2	10-20
Housky, bageta, regenerace	Rošt	1		150-160*	-	10-20
<b>Housky, zmrazené</b>						
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Univerzální vysoký plech	2		200-220	-	15-25
Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené	Plech na pečení	2		180-200	1	15-25
Louhované pečivo, syrové polotovary	Rošt	1		220-240	-	15-25

\* Předehřát

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Louhované pečivo, syrové polotovary	Plech na pečení	2		210-230	1	18-25
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	1		150-170*	-	20-35
Croissanty, syrové polotovary	Plech na pečení	1		180-200	1	20-30
Housky, bageta, regenerace	Rošt	1		160-170*	-	10-20
<b>Toasty</b>						
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	2		3	-	5-15
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	2		250	-	5-15
Opečené toasty	Rošt	3		3	-	3-6
* Předehřát						

## Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

### Pečení s přidáváním páry

Určité pečivo (např. kynuté pečivo) získá při přidávání páry křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysušuje.

Pečení s přidáváním páry je možné jen na jedné úrovni.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

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

- univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1

- formy na roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuněte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

Při pečení s přidáváním páry musí být formy na pečení odolné vůči vysokým teplotám a páře.

#### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší

teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Pokrm by byl hotový jen zvenku, ale uvnitř by byl nedopečený.






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

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

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

























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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
<b>Pizza</b>							
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	1		200-220	-	-	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	1		210-230	-	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	-	-	10-20
<b>Pizza, zmrazená</b>							
Pizza, tenké těsto, 1 ks**	Rošt	1		-	-	-	-
Pizza, tenké těsto, 1 ks	Univerzální vysoký plech	1		210-230	90	-	10-20
Pizza, tenké těsto, 2 ks	Rošt + plech na pečení	3+1		200-220	-	-	15-25
Pizza, silné těsto, 1 ks**	Rošt	1		-	-	-	-
Pizza, silné těsto, 1 ks	Univerzální vysoký plech	1		180-200	90	-	15-25
Pizza, silné těsto, 2 ks	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	-	-	25-35
Pizza-bagetka	Rošt	1		200-220	-	-	20-30
Pizza-bagetka, 2 ks	Univerzální vysoký plech	1		180-200	90	-	10-20
Minipizza**	Univerzální vysoký plech	1		-	-	-	-
Minipizy, 9 ks	Univerzální vysoký plech	1		210-230	90	-	10-20
<b>Pikantní koláče a quiche</b>							
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		170-190	-	-	60-70
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		180-190	-	1	65-75
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Dortová forma, černý plech	1		190-210	-	-	35-55
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		280-300*	-	-	8-18
Alsaský koláč	Univerzální vysoký plech	1		200-220*	-	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	1		190-200	-	-	40-50
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	-	-	35-45
Empanada	Univerzální vysoký plech	1		180-190	-	2	30-40
Burek	Univerzální vysoký plech	1		180-200	-	-	35-45

\* Předehřátí

\*\* Řiďte se údaji na obale

## Nákyp a suflé

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení nákypu a suflé. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

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

### Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Vaříte-li pouze s mikrovlnným ohřevem nebo v kombinaci s ním, můžete výrazně zkrátit dobu vaření.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20

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

### Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.

- Formy na roštu: výška 1
  - Univerzální vysoký plech: výška 2
- Pro suflé používejte přidávání páry. Nepotřebujete vodní lázeň.

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do trouby vedle sebe.

### Příslušenství

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

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech

Univerzální vysoký plech zasuňte opatrně až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

## Nádoby

Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.

Při přípravě s přidáváním páry musí být formy odolné vůči vysokým teplotám a páře.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé nákypy a suflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.






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

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Intenzita páry	Doba přípravy v min
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Zapékací forma	1		200-220	-	-	35-55
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Zapékací forma	1		160-170	-	2	40-50
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Zapékací forma	1		140-160	360	-	20-30
Nákyp, sladký	Zapékací forma	1		170-190	-	-	45-60
Nákyp, sladký	Zapékací forma	1		140-160	360	-	25-35
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Zapékací forma	1		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Zapékací forma	1		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Zapékací forma	1		180-200	360	-	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Univerzální plech	1		-	-	-	-

\* Předehřejte.

\*\* Řiďte se údaji na obalu.



Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Intenzita páry	Doba přípravy v min
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nepřiklopená nádoba	1		180-190	-	2	40-50
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nepřiklopená nádoba	1		200-210	180	-	20-25
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	1		170-180	-	-	50-65
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	1		170-190	-	2	60-70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	1		170-190	360	-	20-25
Suflé	Zapékací forma	1		160-170*	-	-	40-50
Suflé	Formičky na 1 porci	1		170-190	-	-	65-75

\* Předehřejte.  
\*\* Řiďte se údaji na obalu.

## Drůbež

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

### Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů současně.

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

### Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

#### Nepřiklopená nádoba

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

#### Přiklopená nádoba

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

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

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Drůbež můžete obzvláště dobře péci v kombinaci s mikrovlnným ohřevem. Doba pečení se tak výrazně zkrátí.

Na rozdíl od konvenčního provozu se doba pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem řídí podle celkové hmotnosti.

**Tip:** Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulkách nastavení, pomůže vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20

### Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější. Budou mít lesklejší povrch a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

### Grilování

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

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

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

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

### Upozornění

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

### Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 25

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádivky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti

nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

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

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






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

### Tipy

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










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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Kuře</b>							
Kuře, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	-	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	2	50-60
Kuře, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		230-250	360	-	25-35
Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)	Rošt	2		3*	-	-	15-20
Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování)	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	180	-	25-30
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	-	30-35
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	2		200-220	-	2	30-45
Malé části kuřete, 4 ks po 250 g	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	360	-	20-30
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené**	Univerzální vysoký plech	2		-	-	-	-
* 5 min. předehřát							
** Řiďte se údaji na obale							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené, 250g	Univerzální vysoký plech	1		190-210	360	-	15-20
Pulard, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	-	-	70-90
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		180-200	-	2	65-75
Pulard, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		200-220	360	-	30
					180	-	15-25
<b>Kachna a husa</b>							
Kachna, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kachna, 2 kg	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180	-	60-80
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	-	25-30
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		220-240	-	2	25-30
Husa, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	1		160-170	-	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	1		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husa, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	180	-	80-90
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		190-200	-	2	45-55
Husí stehna, po 350 g	Univerzální vysoký plech	1		170-190	180	-	30-40
<b>Krůta</b>							
Mladá krůta, 2,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-190	-	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Univerzální vysoký plech	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mladá krůta, 2,5 kg	Přiklopená nádoba	1		210-230	360	-	45-50
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		240-260	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		210-230	360	-	45-50
* 5 min. předehřát							
** Řiďte se údaji na obale							

## Maso

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

### Pečení a dušení

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

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

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

### Pečení na roštu

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

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

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů do uvedené výšky zasunutí. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče do nižší výšky zasunutí.

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor

podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

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

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

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

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

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

Na rozdíl od konvenčního provozu se doba pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem řídí podle celkové hmotnosti.

**Tip:** Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulkách nastavení, pomůže vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 20*

### Pozor!

Používáte-li pečicí sáček, neuzavírejte jej kovovými svorkami. Použijte kuchyňskou nit. Pro rolády nepoužívejte kovové jehly. Mohly by se tvořit jiskry.

### Pečení a dušení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Pečení nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

### Grilování

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

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

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně

a zůstanou hezky šřavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

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

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

### Upozornění

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

### Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 25

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro kusy pečeně s navrženou hmotností. Pokud chcete péct kus masa s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.






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

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů. Další informace najdete v části Tipy pro pečení, dušení a grilování na konci tabulky s nastavením.










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

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Vepřové maso</b>							
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-200	-	-	120-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180-190	-	1	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		180-200	180	-	40-50
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		190-200	-	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		120	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	30-35
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		220-230	-	-	70-80
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-180	-	1	80-90

\* Přehřát.

\*\* Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda

\*\*\* Bez obracení

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

\*\*\*\*\* Po 2/3 celkové doby obraťte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		230-240	90	-	50-60
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	2		220-230	-	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	Nepřiklopená nádoba	1		210-220*	-	1	25-30
Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)	Přiklopená nádoba	1		210-220	-	-	60-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		160-170	-	1	70-80
Uzené kotlety s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	360	-	40-50
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	3		2	-	-	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předehřát)	Rošt	3		3*	-	-	8-12
<b>Hovězí maso</b>							
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		210-220	-	-	40-50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		190-200	-	1	50-60
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Přiklopená nádoba	1		180-200	90	-	30-40
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		200-220	-	-	130-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg**	Nepřiklopená nádoba	1		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		240-260	180	-	30-40
Steak, silný 3 cm, středně propečený	Rošt	2		3	-	-	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm****	Rošt	2		3	-	-	20-30
<b>Telecí maso</b>							
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		160-170	-	-	100-120
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-180	-	1	90-110
Telecí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		200-210	90	-	70-80
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-210	-	-	100-110
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-180	-	1	100-120
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
<b>Jehněčí maso</b>							
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	-	50-70

\* Předehřát.

\*\* Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda

\*\*\* Bez obracení

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

\*\*\*\*\* Po 2/3 celkové doby obraťte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min.
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-180	-	1	80-90
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	1		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Jehněčí hřbet s kostí***	Nepřiklopená nádoba	1		180-190	-	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostí***	Nepřiklopená nádoba	1		200-210*	-	1	25-30
Jehněčí hřbet s kostí***	Nepřiklopená nádoba	1		190-210	90	-	30-40
Jehněčí kotlety****	Rošt	2		3	-	-	12-18
<b>Klobásy</b>							
Grilovací párky	Rošt	2		3	-	-	10-20
<b>Pokrm z masa</b>							
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170-180	-	-	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		190-200	-	1	70-80
Sekaná pečeně, 1 kg + 50 ml vody	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	360	-	30-40
* Předehřát.							
** Na začátku přidejte do nádoby cca 100 ml tekutiny, během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda							
*** Bez obracení							
**** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech							
***** Po 2/3 celkové doby obraťte							

### Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

## Ryby

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení ryb. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

### Pečení a grilování na roštu

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

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

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

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

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

### Upozornění

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

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

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

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

### Dušení s mikrovlnným ohřevem

Rybu můžete dusit i s mikrovlnným ohřevem.

Použijte k tomu uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu nebo pro zakrytí použijte talíř či speciální mikrovlnnou fólii. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20

Vlastní chuť zůstane do velké míry zachována a sůl a koření můžete používat s mírou. U celých ryb přidejte jednu až tři polévkové lžice vody nebo citronové šťávy.

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

Vymějte hotové pokrmy z obalu. V nádobě vhodném pro mikrovlnný ohřev se pokrmy ohřívají rychleji a rovnoměrněji.

### Pečení s přidáváním páry

Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější a méně se vysuší.

Používejte nepřiklopenou nádobu. Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Rybu nemusíte obracet.

Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je vaříte v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

### Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 25

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pokrmy z ryb. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžší ryby. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejně velké.

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


Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.







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

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


















Použité druhy ohřevu:

-  gril s cirkulací vzduchu

-  velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  funkce coolStart
-  Mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Ryby</b>							
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	Univerzální vysoký plech	1		170-180	-	2	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		2	90	-	15-20
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	3
					360	-	-
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Nepřiklopená nádoba	1		170-190	-	-	30-40
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	10
					360	-	-
<b>Rybí filé</b>							
Rybí filé, přírodní, grilované	Rošt	2		1*	-	-	15-25
Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	4
					360	-	-
<b>Rybí podkovy</b>							
Rybí podkova, silná 3 cm**	Rošt	2		3	-	-	18-22
<b>Ryba, zmrazená</b>							
Ryba, celá 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	5
					360	-	-
Rybí filé, přírodní	Přiklopená nádoba	1		210-230	-	-	25-40
Rybí filé, přírodní, 400 g	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	10-15
Rybí filé, zapečené***	Univerzální vysoký plech	1		-	-	-	-
Rybí filé, zapečené	Nepřiklopená nádoba	1		200-220	-	2	35-45
Rybí filé, zapečené, 400 g	Nepřiklopená nádoba	1		3	360	-	15-20
Rybí prsty***	Plech na pečení	1		-	-	-	-
<b>Pokrm z ryb</b>							
Rybí terina, 1000 g	Forma na terinu	1		-	360	-	20-25
* Předehřát							
** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech							
*** Řiďte se údaji na obale							

## Zelenina a přílohy

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

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

### Vaření v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Chcete-li vařit v kombinaci s mikrovlnným ohřevem, používejte vždy uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu. Pokud nemáte vhodnou pokličku na nádobí, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

Ploché pokrmy se uvaří rychleji než vysoké. Proto pokud možno rozmístěte pokrmy po celé ploše nádoby.

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

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

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

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

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

### Pečení na dvou úrovních

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

- Univerzální vysoký plech: výška 3

- Plech na pečení: výška 1

### Příslušenství

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

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

### Papír na pečení

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






### Doporučené hodnoty nastavení

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

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


Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.




















Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Zelenina, čerstvá</b>							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	8-12
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	10-15
<b>Zelenina, zmrazená</b>							
Špenát, 450 g*	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	13-18
Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	10-14
Zeleninová směs, 500 g + 25 ml vody*	Přiklopená nádoba	1		-	600	-	15-20
* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte.							
** Řiďte se údaji na obale							

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Zeleninové pokrmy</b>							
Grilovaná zelenina	Univerzální vysoký plech	3		3	-	-	10-15
<b>Brambory</b>							
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	1		160-180	-	-	45-60
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální vysoký plech	2		180-190	-	1	40-50
Pečené brambory, rozpůlené, 1 kg	Univerzální vysoký plech	2		200-220	360	-	15-20
Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	10-13
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	12-15
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>							
Rosti (bramborové placky)**	Univerzální vysoký plech	2		-	-	-	-
Bramborové taštičky, plněné**	Univerzální vysoký plech	1		-	-	-	-
Krokety**	Plech na pečení	1		-	-	-	-
Hranolky**	Plech na pečení	1		-	-	-	-
Hranolky, 2 úrovně (průběžně obračejte)	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		200-220	-	-	30-40
<b>Rýže</b>							
Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Přírodní rýže, 250 g + 650 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
<b>Obilné pokrmy</b>							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	6-8
Jáhly, nemleté, 250 g + 600 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody*	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	6-8
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Přiklopná nádoba	1		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
<b>Vejce</b>							
Vaječná sedlina ze 2 vajec	Přiklopná nádoba	1		-	360	-	6-8
* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte.							
** Řiďte se údaji na obale							

## Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20

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

### Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný. Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

### Puding z pudingového prášku

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

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

### Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži a přidejte 4násobné množství mléka.
2. Rýži a mléko vložte do vysoké nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu.
3. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.
4. Jakmile mléko vystoupí, silně promíchejte a snižte výkon mikrovlnného ohřevu podle údajů v tabulce. Během vaření vícekrát promíchejte.

### Kompot

Odvažte ovoce v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu a na každých 100 g přidejte polévkovou lžičku vody. Podle chuti přidejte cukr a koření. Nádobu zakryjte a nastavte podle údajů v tabulce.

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

### Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

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

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



Aby se popcorn nepřipaloval, sáček po 1 1/2 minutě vyjměte a protřeste. Po skončení pečení varný prostor vytřete.






### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

### Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  Kynutí těsta
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve W	Doba přípravy v min
Pudink z prášku*	Přiklopená nádoba	1		-	600	5-8
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno pečicího prostoru		35-40	-	300-360
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*	Přiklopená nádoba	1		-	600	10
Kompot, 500 g	Přiklopená nádoba	1		-	600	9-12
Popcorn do mikrovlnné trouby, 1 sáček á 100 g**	Nepřiklopená nádoba	1		-	600	4-6

\* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte.

\*\* Neotevřený sáček vložte do nádoby.

## Druhy ohřevu eco

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

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

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

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

## Příslušenství

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

### Rošt

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

## Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

### Formy na pečení a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Lze s nimi ušetřit až 35 procent energie.

Nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo. Vhodnější jsou nádoby ze smaltu, tepelně odolného skla nebo hliníku litého pod tlakem s povrchovou úpravou, které neodrážejí teplo.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláče nezhnědnou rovnoměrně.

### Papír na pečení



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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch eco
-  horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč ve formě	věncová/truhlíková forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	dortová forma	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vajec	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Bábovková forma	1		150-160	65-75
<b>Koláče na plechu</b>					
Třený koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		160-180	20-40
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		170-180	25-35
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Plech na pečení	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		150-170	20-35
<b>Drobné pečivo</b>					
Muffiny	plech na muffiny	2		160-180	15-30
Koláčky	Plech na pečení	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	Plech na pečení	1		200-220	35-45
Cukroví	Plech na pečení	2		140-160	15-30

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	Plech na pečení	2		140-150	25-40
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	1		150-160	30-40
<b>Chléb a housky</b>					
Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg	Forma na biskubský chlebiček	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální vysoký plech	1		250-270	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Plech na pečení	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Plech na pečení	1		180-200	25-35
<b>Maso</b>					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		180-190	120-140
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	nepřiklopená nádoba	1		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopená nádoba	1		190-210	15-35

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Používejte co nejkratší doby pečení.</li> <li>■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.</li> <li>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.</li> </ul>
Pečení	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.</p>
Cukroví	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

## Mírný ohřev

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

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

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

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchutí. Můžete

také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

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

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

### Nádoby

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

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

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

Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na předehřátou nádobu. Nádobu
















s masem vložte zpět do trouby a pečte pomocí mírného ohřevu.

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba pečení v min.	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Drůbež</b>						
Kachní prsa, růžová, 300 g	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	95*	45-60
Plátky kuřecích prsou, 200 g	Nepřiklopená nádoba	1		4	120*	45-60
Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	120*	100-130
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	130-180
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	45-70
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	100*	150-190
Hovězí maso, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, silný 5-6 cm	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	120-180
Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	1		4	85*	40-60
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	100-130
Telecí pečeně, silná 7-10 cm, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	85*	150-210
Telecí panenka, celá, 800 g	Nepřiklopená nádoba	1		4-6	85*	70-120
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	1		4	80*	40-60
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g	Nepřiklopená nádoba	1		4	85*	30-45
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		6-8	95*	120-180
* předehřejte						

### Tipy pro mírný ohřev

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

## Sušení

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu sušení, pomocí kterého můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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


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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  Sušení

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1-2 rošty	-		80	4-7
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty	-		80	8-10
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšírovaná	1-2 rošty	-		80	4-7
Houby na plátky	1-2 rošty	-		60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	-		60	2-4

## Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### Varování – Nebezpečí poranění!

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

### Sklenice

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

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

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

### Ovoce

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

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

### Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (80 °C). Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

### Konec zavařování

#### Ovoce

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

#### Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřeném troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby



spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.


Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.



### Doporučené hodnoty nastavení

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně

mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

### Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu „kynutí těsta“ kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

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

#### Kynutí těsta

Pro kynutí těsta postavte mísu s těstem na rošt. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto nepřikrývejte.

### Kynutí pečiva



Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z varného prostoru vlhkost.

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
<b>Kynuté těsto, sladké</b>					
Např. různé koláčky	Mísa	1		35-40	30-45
	Univerzální vysoký plech	1		35-40	10-20
Tučné těsto, např. panettone	Mísa	1		35-40	20-40
	Forma na roštu	1		35-40	10-20
<b>Kynuté těsto, ochucené</b>					
Např. pizza	Mísa	1		40-45	40-90
	Univerzální vysoký plech	1		40-45	30-60

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
<b>Chlebové těsto</b>					
Bílý chléb	Mísa	1		35-40	30-40
	Univerzální vysoký plech	1		35-40	15-25
Smíšený chléb	Mísa	1		35-40	25-40
	Univerzální vysoký plech	1		35-40	10-20
Housky	Mísa	1		35-40	30-40
	Univerzální vysoký plech	1		35-40	15-25

## Rozmrazování

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

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu postavte na rošt. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.  
→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 20

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

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

## Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (-18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Rozmrazení se často daří lépe ve více krocích. Jsou společně uvedeny v tabulce.

**Tip:** Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.








Pokrmu průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování oddělujte, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z trouby.

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.













**Tip:** Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulce nastavení, pomůže vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba trvání v min.
<b>Chléb, housky</b>						
Chléb, 500 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Housky	Rošt	1		140-160	90	2-4
<b>Koláče</b>						
Koláč, šfavnatý, 500 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	2
				-	90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Nepřiklopená nádoba	1		-	90	10-15
<b>Maso a drůbež</b>						
Kuře, celé, 1,2 kg*	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Části drůbeže, 250 g*	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kachna, 2 kg*	Nepřiklopená nádoba	1		-	180	10
				-	90	40-50

\* Po 1/2 doby obraťte.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min.
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	10-15
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	20-30
Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	15
				-	90	25-35
Maso, na kousky nebo na plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mleté maso, míchané, 200 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	90	8-15
Mleté maso, míchané, 500 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
Mleté maso, míchané, 1000 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	20-30
<b>Ryby</b>						
Ryba, celá, 300 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	3
				-	90	10-15
Rybí filé, 400 g*	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5
				-	90	10-15
<b>Ovoce, zelenina</b>						
Bobulovité ovoce, 300 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	180	10
				-	90	8-13
<b>Ostatní</b>						
Rozpuštění másla, 125 g	Nepřiklopaná nádoba	1		-	90	7-9

\* Po 1/2 doby obraťte.

## Ohřívání a regenerace pokrmů

Váš spotřebič vám nabízí různé možnosti ohřívání nebo regenerace pokrmů. Pomocí mikrovlnného ohřevu se nápoje a pokrmy ohřívají zvláště rychle. Při regeneraci s přidáváním páry se pokrmy šetrně ohřívají a vypadají jako čerstvě připravené.

### Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete ohřívát pokrmy nebo je v jednom kroku rozmrazovat a ohřívát.

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

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

Pokrmy vždy zakrývejte. Tak docílíte stejnoměrného výsledku vaření. Pokud nemáte vhodnou pokličku na nádobí, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.

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

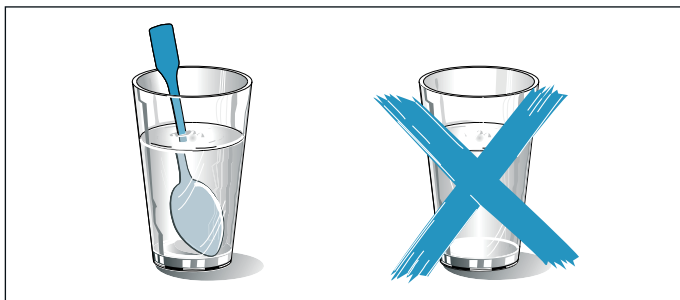
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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

**Tip:** Máte-li jiné množství, než je uvedeno v tabulce nastavení, pomůže vám základní pravidlo: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

### **Varování – Nebezpečí opaření!**

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



### Pozor!

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

### Regenerace

Pomocí druhu ohřevu regenerace můžete šetrně ohřívát pokrmy s přidáváním páry. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Můžete také dobře rozpékat pečivo z předcházejícího dne.

Používejte pokud možno mělké, široké a tepelně odolné nádoby. Studené nádoby prodlužují proces ohřívání.

Ohřívejte pokud možno pouze pokrmy stejného druhu a stejné velikosti. Pokud to není možné, řídí se doba podle složky pokrmu s nejdélší dobou ohřívání.

Pokrmy při ohřívání nepřiklápějte.

Pokrm postavte v nádobě na rošt nebo ho položte přímo na rošt ve výšce 1.

Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by uniklo hodně páry.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete hodnoty nastavení pro různé nápoje a pokrmy pro mikrovlnný ohřev a regeneraci s přidáváním páry. Časové údaje jsou orientační hodnoty. Závisejí na nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

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

Nejsou-li pro pokrm uvedeny žádné hodnoty, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.













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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použité druhy ohřevu:

- Regenerace
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min
<b>Ohřívání nápojů</b>						
200 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopená nádoba	1		-	max	1-3
400 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopená nádoba	1		-	max	2-6
<b>Ohřívání kojenecké stravy</b>						
Kojenecké lahve s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)	Nepřiklopená nádoba	1		-	360	1-3
<b>Zelenina, chlazená</b>						
1 kg	Nepřiklopená nádoba	1		120-130	-	15-25
250 g	Nepřiklopená nádoba	1		120-130	-	5-15
250 g	Přiklopená nádoba	1		-	600	3-8
<b>Zelenina, zmrazená</b>						
volná, 250 g	Přiklopená nádoba	1		-	600	8-12
Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g	Přiklopená nádoba	1		-	600	11-16
<b>Pokrmy, chlazené</b>						
Pokrm na talíři, 1 porce	Nepřiklopená nádoba	1		120-130	-	15-25
Pokrm na talíři, 1 porce	Přiklopená nádoba	1		-	600	4-8
Polévka, eintopf, 400 ml	Nepřiklopená nádoba	1		120-130	-	10-25
Polévka, eintopf, 400 ml	Přiklopená nádoba	1		-	600	5-7
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Nepřiklopená nádoba	1		120-130	-	8-25
* Předehřát.						

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Přikloпенá nádoba	1		-	600	5-10
Nákypy, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřikloпенá nádoba	1		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřikloпенá nádoba	1		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	-	5-15
<b>Pokrm, zmrazené</b>						
Pokrm na talíři, 1 porce	Přikloпенá nádoba	1		-	600	11-15
Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)	Přikloпенá nádoba	1		-	600	4-6
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže	Přikloпенá nádoba	1		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory	Nepřikloпенá nádoba	1		180-200	180	20-25
<b>Pečivo</b>						
Houska, bageta, pečená	Rošt	1		150-160*	-	10-20
Paštiky (vol au vents)	Rošt	1		180*	-	4-10
<b>Pečivo, zmrazené</b>						
Pizza, pečená	Rošt	1		170-180*	-	5-15
Houska, bageta, pečená	Rošt	1		160-170*	-	10-20

\* Předehřát.

## Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit vysoušení již hotových pokrmů.

Pokrmy nepřiklápějte.

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

Různé stupně páry jsou vhodné k udržování teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeně a minutky
- Stupeň 2: nákypy a přílohy
- Stupeň 3: eintopf a polévky

## Zkušební pokrmy

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

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

### Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3 plech na pečení: výška 1

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jedné úrovni: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu: Pečte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a postavte na něj rozevírací formu.





### Vodový piškot

Vodový piškot na dvou úrovních: Rozevírací formy postavte na rošty úhlopříčně nad sebe.

### Upozornění











- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předeřhátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

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

Stupně intenzity páry jsou uvedené v tabulce jako čísla:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min.
<b>Pečení</b>						
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		150-160*	-	20-30
Stříkané pečivo	Plech na pečení	1		140-150*	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		160*	-	25-35
Koláčky	Plech na pečení	1		150*	-	20-30
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140*	-	30-40
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		160-170**	-	30-45
Vodový piškot	Rozevírací forma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	-	65-90
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

\* 5 min předeřhát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

\*\* Předeřhát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

### Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Grilování</b>					
Opečené toasty	rošt	3		3	3-6
Hovězí burger, 12 ks*	rošt	2		3	20-30

\* po 2/3 celkové doby obraťte




**Příprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu**








Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 20

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

**Upozornění:** Pro kontrolu se samotným mikrovlnným ohřevem vypněte funkci sušení v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 19

Použité druhy ohřevu:

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

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

\* Po 2/3 celkové doby obraťte.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.

[siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001481845 (990724)