

SIEMENS

Mikrovlnná trouba

CP565AG.0, CP465AG.0

cs Návod k obsluze a pokyny k instalaci



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Obsah

NÁVOD K OBSLUZE

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám	6
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	7
4	Seznámení	7
5	Příslušenství.....	12
6	Před prvním použitím	12
7	Základní ovládání.....	13
8	Mikrovlnný ohřev	14
9	Kombinace s mikrovlnným ohřevem	16
10	Gril	16
11	Pára.....	17
12	Automatické programy	20
13	Časové funkce.....	24
14	Dětská pojistka.....	25
15	Základní nastavení.....	25
16	Čištění a ošetřování.....	26
17	Odstranění poruch.....	30
18	Likvidace	32
19	Zákaznický servis.....	32
20	Správný postup.....	33
21	NÁVOD K MONTÁŽI	48
21.1	Bezpečná montáž.....	49

1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

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

1.2 Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro vestavbu. Dodržujte speciální návod k montáži.

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

Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pod dozorem. Při krátkém vaření mějte spotřebič celou dobu pod dozorem.
- v domácnosti a pro podobná použití, jako například: v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních prostorech; v zemědělských podnicích; pro zákazníky v hotelech a jiných obytných zařízeních; v penzionech, kde se podává snídaně.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.

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

1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzoryckými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruuovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

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

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

1.4 Bezpečné použití

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství", Strana 12

⚠ **VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

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

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

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

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

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

⚠ **VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

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

Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.

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

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit.

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

⚠ **VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Přístupné díly jsou při provozu horké.

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

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

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

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

⚠ **VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

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

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

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů. Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.

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

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

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

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

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

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s natrženým nebo zlomeným povrchem.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → Strana 32

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí: Magnetismus!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Tyto magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače.

- ▶ Pokud nosíte elektronické implantáty, držte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

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

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

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

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

1.5 Mikrovlnný ohřev

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

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

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

Potraviny a jejich obaly a nádoby se mohou vznítit.

- ▶ Nikdy neohřívajte potraviny v termoobalech.
- ▶ Nikdy neohřívajte potraviny v nádobách z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů bez dozoru.
- ▶ Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon nebo dlouhou dobu mikrovlnného ohřevu. Řiďte se údaji v tomto návodu k použití.
- ▶ Pomocí mikrovlnného ohřevu nikdy nesušte potraviny.
- ▶ Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívajte potraviny s nízkým podílem vody, jako např. chléb, pomocí příliš vysokého výkonu mikrovlnného ohřevu nebo příliš dlouhou dobu. Jedlý olej se může vznítit.
- ▶ Pomocí mikrovlnného ohřevu nikdy neohřívajte samotný jedlý olej.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí výbuchu!

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

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

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

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

Teplu v dětské stravě se nerozvádí rovnoměrně.

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

Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být velmi horká.

- ▶ Nádobu nebo příslušenství vyndávejte z trouby chňapkou.

U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout.

- ▶ Vždy se řiďte pokyny na obale.
- ▶ Pokrmy vyndávejte z trouby chňapkou.

Přístupné díly jsou při provozu horké.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých dílů.
- ▶ Zabraňte přístupu dětem.

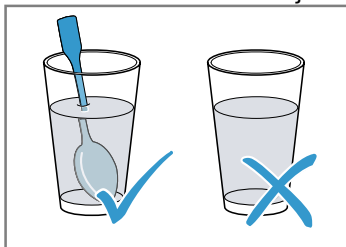
Je nebezpečné používat spotřebič v rozporu s účelem použití. Například přehřáté bačkory, polštářky plněné obilninami nebo peckami, mycí houby, vlhké hadry a podobné předměty mohou způsobit popáleniny.

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

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

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



⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

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

- ▶ Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

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

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič pracuje s vysokým napětím.

- ▶ Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

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

- ▶ Pravidelně čistěte spotřebič a ihned odstraňujte zbytky potravin.
- ▶ Pečicí prostor, těsnění dvířek, dvířka a doraz dvířek udržujte neustále v čistotě.
→ "Čištění a ošetřování", Strana 26

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

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

U spotřebičů bez krytu uniká mikrovlnná energie.

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

1.6 Pára

Při používání funkce páry dodržujte tyto pokyny.

⚠ VÝSTRAHA – 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.

V pečicím prostoru vzniká horká pára.

- ▶ Během provozu spotřebiče s párou nesahejte do pečicího prostoru.

Při vyjímání příslušenství může vyšplíchnout horká tekutina.

- ▶ Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Výpary z hořlavých tekutin by se v troubě mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče mohou prasknout. Může unikat horká pára a mohou vyšlehnout plameny.

- ▶ Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje).
- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok.

2 Zabránění věcným škodám

2.1 Obecně

POZOR!

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

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- Déle trávající vlhkost v troubě způsobuje korozi.
- ▶ Po každém pečení otřete kondenzovanou vodu.
- ▶ Neuchovávejte v zavřené troubě delší dobu vlhké potraviny.

- ▶ V troubě neskladujte pokrmy.

Chladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče časem způsobí poškození okolních skříněk.

- ▶ Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor vychladnout se zavřenými dvířky.
- ▶ Dávejte pozor, abyste do dvířek spotřebiče nic nepřiskřípli.

- ▶ Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.

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

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

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

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

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

- ▶ Příslušenství vždy zasuňte do trouby až nadoraz.

2.2 Mikrovlnný ohřev

Při používání mikrovlnného ohřevu dodržujte tyto pokyny.

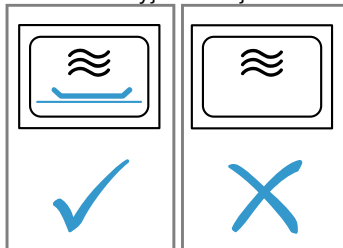
POZOR!

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

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

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

- ▶ Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Provoz spotřebiče bez pokrmů vede k přetížení.
- ▶ Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu v troubě. Výjimkou je krátkodobý test nádobí.



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

- ▶ Mezi přípravou nechte spotřebič několik minut vychladnout.
- ▶ Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu.
- ▶ Použijte maximálně výkon 600 W.
- ▶ Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Nevhodné nádobí může vést k poškození.
- ▶ Při používání grilu, při kombinovaném provozu s mikrovlnným ohřevem nebo horkém vzduchu používejte pouze nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám.

2.3 Pára

Při používání funkce páry dodržujte tyto pokyny.

POZOR!

Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.

- ▶ Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Nádoby se zrezivělými místy mohou způsobit v troubě korozi. Korozi mohou způsobit i ty nejmenší skvrny.

- ▶ Nepoužívejte nádoby se zrezivělými místy. Odkapávající tekutiny znečišťují dno pečicího prostoru.

- ▶ Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní zasuňte vždy plech na pečení, univerzální hluboký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.

Horká voda v nádržce na vodu může poškodit parní systém.

- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu. Voda na dně trouby při provozu spotřebiče s teplotami vyššími než 120 °C způsobí poškození smaltu.
- ▶ Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- ▶ Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete.

Pokud by se odvápňovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy, poškodily by se.

- ▶ Odvápňovací roztok ihned omyjte vodou. Nádržka na vodu by se při mytí v myčce nádobí poškodila.
- ▶ Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí.
- ▶ Nádržku na vodu vyčistěte měkkým hadrem a běžným mycím prostředkem.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje Váš spotřebič méně proudu.

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

- Když spotřebič nepřehříjete, ušetříte až 20 % energie.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení.

- Tyto formy na pečení mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.

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

Pečte více pokrmů hned po sobě nebo současně.

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

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

- Zbytečné teplo stačí pro dopečení pokrmu.

Vyjměte z trouby příslušenství, které nepoužíváte.

- Zbytečné příslušenství se nemusí ohřívat.

Zmrazené pokrmy nechte před přípravou rozmrazit.

- Ušetří se tím energie pro rozmrazování.

Poznámka:

Spotřebič spotřebuje:

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

4 Seznámení






4.1 Ovládací panel


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

V závislosti na typu spotřebiče se mohou detaily na obrazku lišit, např. barva a tvar.

Volič funkcí








Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu a další funkce. U některých variant spotřebiče je volič funkcí zasouvací. Když otočíte volič funkcí z nulové polohy na některou funkci, trvá několik sekund, než se příslušná funkce aktivuje.

Symbol	Nastavení	Použití
●	Nulová poloha	Spotřebič je vypnutý a nachází se v úsporném režimu.
	Mikrovlnný ohřev	Zvolení režimu mikrovlnného ohřevu.
	Pára	Do trouby je přiváděna horká pára.
	Horký vzduch	Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Gril	Ohřívá se celá plocha pod grilovacími topnými tělesy.
	Gril s cirkulací vzduchu	Ventilátor víří horký vzduch z grilovacích těles kolem pokrmu.

Symbol	Nastavení	Použití
	Odvápnění	Pomocí této funkce se z výparníku odstraní vodní kámen a výparník je díky tomu nadále funkční.
	Proplachování	Trubky parní jednotky se propláchnou vodou. Doporučujeme provést funkci proplachování vždy po použití provozu s párou.
	Programy	Pro mnoho pokrmů jsou již naprogramovaná nastavení.

Dotyková políčka

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

Symbol	Dotykové políčko	Použití
	Mikrovlnný ohřev	Zvolení stupňů výkonu mikrovlnného ohřevu nebo zapnutí funkce mikrovlnného ohřevu k funkci grilu nebo páry.
	Pára	Zapnutí stupně páry nebo funkce páry k některému druhu ohřevu.
	Programy	Zobrazení výběru programů a nastavení čísla programu pomocí otočného voliče.
	Časové funkce	Zvolení časových funkcí a nastavení otočným voličem.
	Rychlé přehřátí/dětská pojistka	Krátké stisknutí: aktivace nebo deaktivace rychlého přehřátí. Dlouhé stisknutí: aktivace nebo deaktivace dětské pojistky.
	Teplota/hmotnost	Zvolení teploty nebo hmotnosti a nastavení otočným voličem.
	Start/stop	Spuštění nebo zastavení provozu.

Displej

Na displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení nebo možnosti voleb.





Hodnota, kterou můžete nastavit, je zvýrazněná.




Zvýraznění je provedené pomocí dvou malých šipek nad a pod nastavenou hodnotou.

Zvýrazněnou hodnotu můžete přímo změnit otočným voličem.

Prvky na displeji

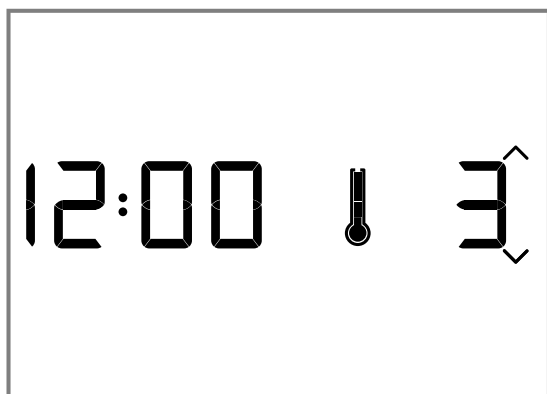
Dále je uvedené stručné vysvětlení různých prvků na displeji.

Symbol	Název	Význam
	Minutka	Když je symbol označený, je na displeji zobrazená doba minutky.
	Doba trvání	Když je symbol označený, je na displeji zobrazená doba trvání.
	Čas	Když je symbol označený, je na displeji zobrazený čas.
h:min	Hodiny/minuty	Doba trvání se zobrazuje v hodinách a minutách.
min:s	Minuty/sekundy	Doba trvání se zobrazuje v minutách a sekundách.
	Dětská pojistka	Když svítí tento symbol, je aktivní dětská pojistka.

Symbol	Název	Význam
	Záchytná nádoba	Symbol signalizuje stav záchytné nádoby. Symbol svítí a šipka bliká: <ul style="list-style-type: none"> Záchytná nádoba se nachází v místě pro nádržku. Záchytná nádoba je plná. Vyprázdněte záchytnou nádobu. Symbol bliká a šipka neblinká: <ul style="list-style-type: none"> Záchytná nádoba se nenachází v místě pro nádržku. Zasuňte záchytnou nádobu do místa pro nádržku. Symbol svítí a šipka nesvítí: <ul style="list-style-type: none"> Záchytná nádoba se nachází v místě pro nádržku. Není nutná žádná další činnost.
	Nádržka na vodu	Symbol signalizuje stav nádržky na vodu. Symbol svítí a šipka bliká: <ul style="list-style-type: none"> Nádržka na vodu se nachází v místě pro nádržku. Nádržka na vodu je prázdná. Naplňte nádržku na vodu. Symbol bliká a šipka neblinká: <ul style="list-style-type: none"> Nádržka na vodu se nenachází v místě pro nádržku. Zasuňte nádržku na vodu do otvoru pro nádržku. Symbol svítí a šipka nesvítí: <ul style="list-style-type: none"> Nádržka na vodu se nachází v místě pro nádržku. Není nutná žádná další činnost.
»	Rychloohřev	Když tento symbol svítí, je aktivní rychloohřev.
	Odvápnění	Když svítí tento symbol, musí se spotřebič odvápnit.

Ukazatel teploty

Ukazatel teploty signalizuje postup zahřívání.



Modrý teploměr vpravo vedle ukazatele času zobrazuje, že spotřebič hřeje. Když je nastavený druh ohřevu, vyplňuje se teploměr modrou barvou ve čtyřech krocích podle zahřátí trouby. U grilu a páry svítí teploměr ihned celý modře. U funkce mikrovlnného ohřevu teploměr nesvítí. Při předeřívání je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile teploměr svítí zcela modře.

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

Noční režim

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

Otočný volič

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

U většiny výběrů, např. programů, se po posledním bodu znovu zobrazí první bod. U některých výběrů, např. u doby trvání, otočte otočný volič po dosažení minimální nebo maximální hodnoty zpátky.

4.2 Druhy provozu

Nabídka je rozdělená na různé druhy provozu.




Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé přesně uzpůsobené druhy ohřevu.
Mikrovlnný ohřev	Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívát nebo rozmrazovat pokrmy.

Druh provozu	Použití
Pára	Příprava pokrmů s párou. Pro optimální přípravu pokrmů jsou k dispozici různé přesně uzpůsobené stupně páry.
Kombinovaný provoz s mikrovlnným ohřevem	K funkci páry nebo funkci grilu můžete navíc zapnout mikrovlnný ohřev.

Druh provozu	Použití
Kombinovaný provoz s párou	K funkci mikrovlnného ohřevu nebo funkci grilu můžete navíc zapnout funkci páry.
Čištění	Pro čištění jsou k dispozici různé čisticí funkce: odvápňení a proplachování.
Základní nastavení	Přizpůsobení základních nastavení. → "Základní nastavení", Strana 25

4.3 Druhy ohřevu

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

Symbol	Název	Teplota/stupně	Použití
	Gril	Stupně grilování: ■ 1 = slabý ■ 2 = střední ■ 3 = silný	Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinování pokrmů.
	Horký vzduch	40 °C 100–230 °C	Kynutí těsta, rozmrazování šlehačkových dortů. Pečení na jedné úrovni.
	Gril s cirkulací vzduchu	100–190 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa.

Poznámka: Ke každému druhu ohřevu uvádí spotřebič navrženou teplotu. Navrženou teplotu můžete použít nebo změnit v příslušném rozmezí.

4.4 Pečící prostor

Funkce v troubě usnadňují provoz spotřebiče.

Osvětlení v troubě

Osvětlení v troubě svítí během provozu stále. Když spotřebič ukončí provoz, vypne se.

Po otevření dvířek spotřebiče se zapne osvětlení v troubě. To vám pomůže např. při čištění spotřebiče. Po cca 15 minutách se osvětlení v troubě znovu automaticky vypne.

Chladicí ventilátor

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

POZOR!

Zakrytím větracích otvorů dojde k přehřátí spotřebiče.

- ▶ Nezakrývejte větrací otvory.

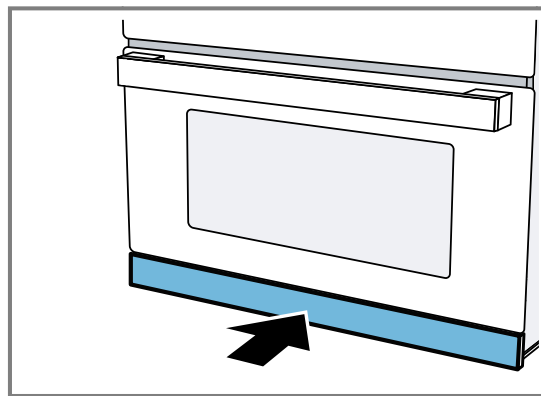
Aby po skončení provozu pečící prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor. Když ve spotřebiči probíhá mikrovlnný ohřev, zůstává spotřebič chladný, chladicí ventilátor se přesto zapne. Chladicí ventilátor může běžet dál i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Kondenzovaná voda

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

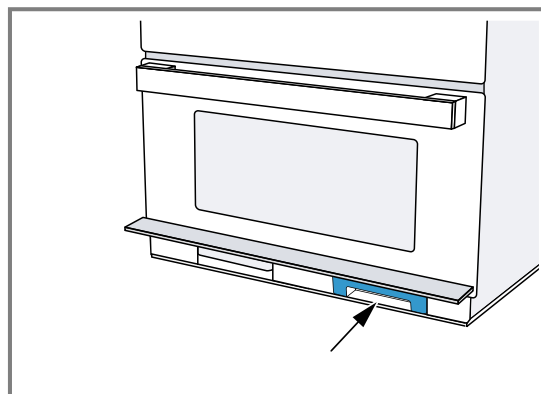
4.5 Kryt nádržky

Kryt nádržky se nachází pod dvířky spotřebiče a umožňuje přístup k záchytné nádobě a k nádržce na vodu.

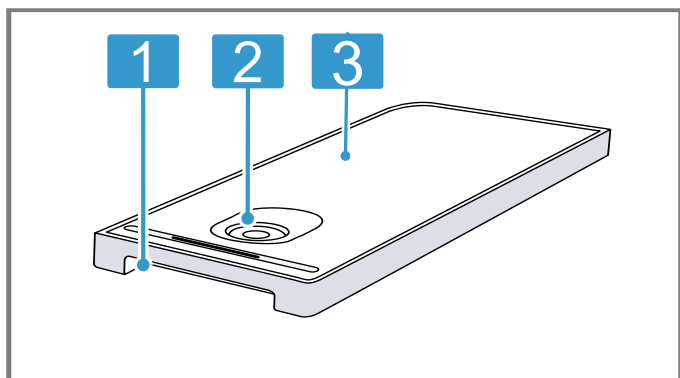


4.6 Nádržka na vodu

Nádržka na vodu se nachází vpravo za krytem nádržky.



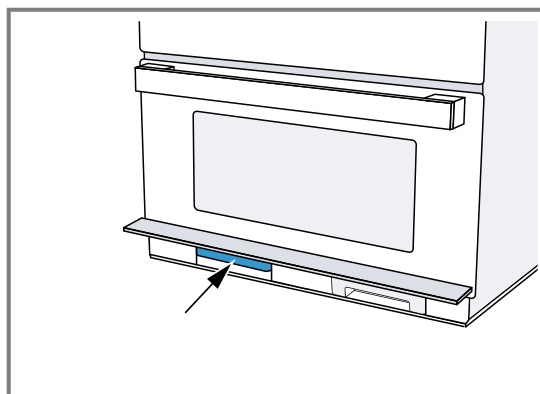
Pro provoz s párou naplňte nádržku na vodu vodou.
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 18



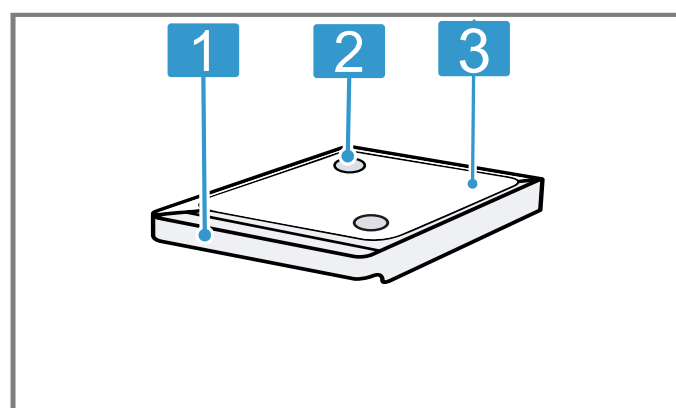
- | | |
|----------|----------------------------------|
| 1 | Držadlo pro vyjmutí a zasunutí |
| 2 | Otvor pro plnění a vyprazdňování |
| 3 | Víčko nádržky |

4.7 Záchytná nádoba

Záchytná nádoba se nachází vlevo za krytem nádržky.



Vyprázdněte záchytnou nádobu před provedením a po provedení čisticích funkcí → Strana 28.



- | | |
|----------|--------------------------------|
| 1 | Držadlo pro vyjmutí a zasunutí |
| 2 | Záchytné otvory |
| 3 | Víčko nádržky |

5 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

Příslušenství	Použití
Rošť	<ul style="list-style-type: none"> Rošť pro pečení při provozu pečicí trouby Rošť pro grilování, např. steaků, klobás nebo toastů Rošť jako plocha pro postavení nádob, např. pro zapékací formy
Skleněný plech	<ul style="list-style-type: none"> Pro pečení pokrmů Ochrana proti stříkání při grilování přímo na roštu Vhodný pro mikrovlnný ohřev
Parní nádoba	<ul style="list-style-type: none"> K vaření rýže, brambor a zeleniny Při pečení pomocí druhú ohřevu pára nebo pára s mikrovlnným ohřevem postavte parní nádobu na skleněný plech. Potravinu vložte přímo do parní nádoby.

5.1 Další příslušenství

Podle modelu spotřebiče může být přiložené další příslušenství.

Příslušenství	Použití
Vkládací rošť	<ul style="list-style-type: none"> Rošť pro pečení masa Postavte nožičkami dolů na skleněný plech. Odkapávající tuk a šťáva z masa se zachytí ve skleněném plechu. Není vhodný pro mikrovlnný ohřev a vaření v páře.

5.2 Další příslušenství

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

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

www.siemens-home.bsh-group.com

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

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

Skleněný pekáč

Použití

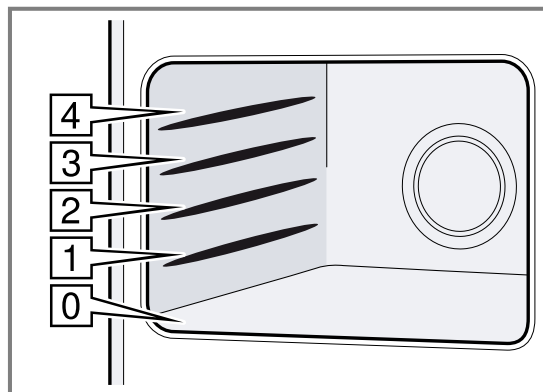
- Dušené pokrmy
- Nákypy

5.3 Úrovně vkládání

Trouba má 4 úrovně vkládání.

Úrovně vkládání se počítají zdola nahoru. Příslušenství nasadte do příslušného vedení a úplně ho zasuňte.

Dno trouby v úrovni 0 je vhodné zejména pro mikrovlnný ohřev. Na dně trouby je výkon mikrovlnného ohřevu nejlepší. Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.



6 Před prvním použitím

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

6.1 Nastavení času

Při uvedení do provozu je zobrazen čas zvýrazněně. Na displeji bliká 12:00 a svítí ☹.

- Otočným voličem nastavte čas.
- Stiskněte ☹.

✓ Čas je nastavený.

6.2 Nastavení tvrdosti vody

Požadavky

- Před nastavením tvrdosti vody se informujte u svých vodáren na tvrdost vody z vodovodu.
 - Spotřebič je vypnutý.
- Podržte několik sekund stisknuté ☹.
 - ✓ Na displeji se objeví první základní nastavení.
 - Stiskněte ☹ tolikrát, dokud se nezobrazí 005.
 - Otočným voličem zvolte tvrdost vody.

Tip: Pokud máte z vodovodu silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu. Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, nastavte tvrdost vody na „změkčená“.

Tip: Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „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

4. Pro uložení změn podržte několik sekund stisknuté \ominus .

6.3 Čištění spotřebiče před prvním použitím

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

Požadavek: V troubě se nenacházejí zbytky obalů, příslušenství nebo jiné předměty.

1. Před zahřátím měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v troubě.
 2. Zavřete dvířka spotřebiče.
 3. Dokud spotřebič hřeje, v místnosti větrejte.
 4. Voličem funkcí nastavte Ⓢ .
 5. Otočným voličem nastavte 180 °C.
 6. Stiskněte \triangleright/\square .
- ✓ Spotřebič začne hřát.
7. Po jedné hodině spotřebič vypněte pomocí \triangleright/\square .
 8. Otočte volič funkcí do nulové polohy.
 9. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

6.4 Čištění příslušenství

- ▶ Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

7 Základní ovládání

7.1 Zapnutí spotřebiče

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

Poznámka: Dětskou pojistku můžete nastavit jen při vypnutém spotřebiči. Některé ukazatele zůstanou zobrazené na displeji i po vypnutí spotřebiče. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Když delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

7.2 Vypnutí spotřebiče

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

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

Poznámka: V

→ "Základní nastavení", Strana 25 můžete nastavit, zda se má při vypnutém spotřebiči zobrazovat čas.

7.3 Nastavení druhu provozu

Požadavek: Spotřebič musí být zapnutý.

1. Voličem funkcí zvolte druh provozu.
V případě potřeby proveďte další nastavení. Za tímto účelem stiskněte příslušné políčko a otočným voličem změňte hodnotu.
 2. Stiskněte \triangleright/\square .
- ✓ Provoz spotřebiče se spustí.

7.4 Nastavení druhu ohřevu a teploty

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
- ✓ Na displeji se zobrazí navržená teplota.
2. Otočným voličem nastavte teplotu.
3. Stiskněte \triangleright/\square .
- ✓ Spotřebič začne hřát.
- ✓ Svítí LED \triangleright/\square .
- ✓ Ukazatel teploty se vyplňuje.

Poznámka: Teplotu můžete za provozu kdykoliv změnit pomocí otočného voliče.

Po zahřátí je v závislosti na druhu ohřevu normální nepatrné kolísání teploty.

Při provozu nemůžete nastavit teplotu na 40 °C.

7.5 Nastavení doby trvání

1. Nastavte druh provozu.
2. Držte stisknuté \ominus , dokud není zvýrazněné \rightarrow .
3. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
4. Stiskněte \triangleright/\square .
- ✓ Spotřebič začne hřát.
- ✓ Svítí \triangleright/\square .
- ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.

7.6 Zastavení provozu

1. Stiskněte \triangleright/\square nebo otevřete dvířka spotřebiče.
- ✓ Provoz spotřebiče se zastaví.
- ✓ Bliká \triangleright/\square .
2. Zavřete dvířka spotřebiče.
3. Stiskněte \triangleright/\square .
- ✓ Provoz spotřebiče pokračuje.
- ✓ Svítí \triangleright/\square .

7.7 Zrušení provozu



Provoz můžete kdykoli zrušit.

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

7.8 Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne spotřebič nastavené teploty obzvláště rychle. Rychloohřev používejte při nastavených teplotách nad 100 °C.



U těchto druhů ohřevu je možný rychloohřev:

- Horký vzduch 
- Gril s cirkulací vzduchu 



Poznámka: U horkého vzduchu 40 °C není funkce rychloohřevu možná.

Aktivace rychloohřevu



Pro dosažení rovnoměrného výsledku pečení vložte pokrm do trouby až po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
 2. Stiskněte .
- ✓ Na displeji svítí .

3. Stiskněte .

- ✓ Spotřebič začne hřát.
 - ✓ Svítí .
 - ✓ Po ukončení rychloohřevu zazní akustický signál.  zhasne.
4. Vložte pokrm do trouby.
Spotřebič hřeje dál s nastaveným druhem ohřevu a nastavenou teplotou.

Přerušení rychloohřevu

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

Poznámka: Rychloohřev se pak automaticky deaktivuje nejpozději po 15 minutách.

7.9 Automatické bezpečnostní vypnutí

Automatické bezpečnostní vypnutí se aktivuje, pokud je spotřebič v provozu delší dobu bez nastavené doby trvání.

Po 9 hodinách se spotřebič automaticky vypne.

8 Mikrovlnný ohřev

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

8.1 Nádobí a příslušenství vhodné pro mikrovlnný ohřev

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

Poznámka: Než použijete nádobí pro mikrovlnný ohřev, seznamte se s informacemi od výrobce. V případě pochybností proveďte test nádoby.

Vhodné pro mikrovlnný ohřev

Nádobí a příslušenství	Důvod
Nádobí ze žáruvzdorného materiálu a materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev:	Tyto materiály propouštějí mikrovlny. Mikrovlny nepoškodí žáruvzdorné nádoby.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sklo ■ Sklokeramika ■ Porcelán ■ Tepelně odolný plast ■ Kompletně glazovaná keramika bez prasklin 	
Kovové přístroje	Poznámka: Pro zabránění utajenému varu můžete použít kovový přístroj, např. lžičky ve sklenici.

POZOR!

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

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

Nevhodné pro mikrovlnný ohřev

Nádobí a příslušenství	Důvod
Kovové nádobí	Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmy se téměř neohejí.
Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem	Mikrovlny mohou poškodit zlatý nebo stříbrný dekorem. Tip: Pokud výrobce zaručuje, že je nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev, můžete ho použít.

8.2 Test vhodnosti nádoby pro mikrovlnný ohřev

Pomocí testu nádoby ověřte, zda je nádoba vhodná pro mikrovlnný ohřev. Pouze při testu nádoby smíte používat spotřebič při mikrovlnném ohřevu bez pokrmů.

VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Přístupné díly jsou při provozu horké.

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

1. Postavte prázdnou nádobu do trouby.

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

8.3 Výkony mikrovlnného ohřevu

Zde najdete přehled výkonů mikrovlnného ohřevu a jejich použití.

Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Použití
90	Rozmrazování choulostivých pokrmů.
180	Rozmrazování a další vaření pokrmů.
360	Vaření masa a ryb nebo ohřívání choulostivých pokrmů.
600	Ohřívání a vaření pokrmů.
1000	Ohřívání tekutin.

Poznámky

- Ke každému stupni mikrovlnného ohřevu navrhne spotřebič dobu trvání. Tuto hodnotu lze použít nebo podle aktuálních podmínek upravit.
- Maximální výkon mikrovlnného ohřevu je určený pouze pro ohřívání tekutin. Kvůli ochraně spotřebiče se výkon mikrovlnného ohřevu během prvních minut postupně sníží na 600 W. Maximální výkon je k dispozici po vychladnutí spotřebiče.

Navrhované hodnoty

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

8.4 Interval nastavení času

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

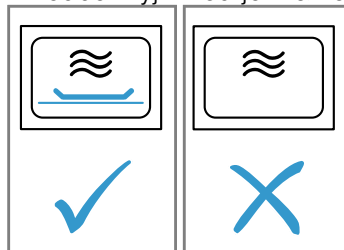
Doba provozu	Interval
0–1 minuta	5 sekund
1–3 minuty	10 sekund
3–15 minut	30 sekund
15 minut – 1 hodina	1 minuta
1 hodina – 1 hodina na 30 minut	5 minut

8.5 Nastavení mikrovlnného ohřevu

POZOR!

Provoz spotřebiče bez pokrmů vede k přetížení.

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



1. Dodržujte bezpečnostní pokyny → *Strana 4* a upozornění pro zabránění věcným škodám → *Strana 6*.
2. Volič funkcí nastavte na ☰.
- ✓ Spotřebič je připravený k provozu. Na displeji se jako navržená hodnota zobrazí maximální výkon mikrovlnného ohřevu ☰.
3. Pro nastavení požadovaného výkonu mikrovlnného ohřevu stiskněte ☰.
- ✓ Na displeji se zvýrazní stupeň mikrovlnného ohřevu a navržená doba.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
5. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
Dobu trvání můžete kdykoli během provozu změnit otočným voličem.
- ✓ Doba trvání se odměřuje a mikrovlnný ohřev se spustí.
- ✓ Svítí LED ▷/□.

Poznámka: Po uplynutí doby trvání spotřebič ukončí mikrovlnný ohřev a zazní akustický signál.

8.6 Nastavení doby trvání

1. Nastavte druh provozu.
2. Držte stisknuté ☰, dokud není zvýrazněné |→|.
3. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
4. Stiskněte ▷/□.
- ✓ Spotřebič začne hřát.
- ✓ Svítí ▷/□.
- ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.

8.7 Změna výkonu mikrovlnného ohřevu

- ▶ Podržte stisknuté ☰, dokud na displeji není zvolený požadovaný stupeň.

Poznámka: Několikerým stisknutím přepnete stupně výkonu od nejvyššího výkonu na nejnižší.

Pokud funkci mikrovlnného ohřevu přidáte až po spuštění, spotřebič se pozastaví. Spusťte provoz stisknutím ▷/□.

8.8 Zastavení provozu

1. Stiskněte ▷/□ nebo otevřete dvířka spotřebiče.
 - ✓ Provoz spotřebiče se zastaví.
 - ✓ Bliká ▷/□.
2. Zavřete dvířka spotřebiče.
3. Stiskněte ▷/□.
 - ✓ Provoz spotřebiče pokračuje.

- ✓ Svítí ▷/□.

8.9 Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

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

8.10 Zahřátí a vysušení pečicího prostoru

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

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Z pečicího prostoru ihned odstraňte hrubé nečistoty.
3. Vytřete vlhkost na dně trouby.

4. Voličem funkcí zvolte ☒.
5. Dvakrát stiskněte ☹.
- ✓ Na displeji je označené |→|.
6. Otočným voličem nastavte dobu trvání 15 minut.
7. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
- ✓ Sušení se spustí a skončí za 15 minut.
8. Na 1 až 2 minuty otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla uniknout pára.

8.11 Ruční vysušení pečicího prostoru

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

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

9 Kombinace s mikrovlnným ohřevem

Funkci mikrovlnného ohřevu můžete kombinovat se všemi druhy ohřevu a s funkcí páry. Kombinovaný provoz s mikrovlnným ohřevem je možný s následujícími funkcemi:

- ☒ pára
- ☉ horký vzduch
- ☐ gril
- ☒ gril s cirkulací vzduchu

Výjimky:

- ☉ stupeň mikrovlnného ohřevu 1000 W
- Horký vzduch 40°C ☉

9.1 Nastavení kombinace s mikrovlnným ohřevem

Zapněte k druhu ohřevu mikrovlnný ohřev.

1. Volič funkcí nastavte na kombinovaný druh ohřevu.
- ✓ Na displeji se zobrazí navržená hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte teplotu.
3. Pro nastavení požadovaného výkonu mikrovlnného ohřevu stiskněte ☒.
- ✓ Na displeji se zobrazí navržená hodnota pro dobu trvání.
4. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
5. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
- ✓ Doba trvání se začne odměřovat a provoz se spustí.
- ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.
- ✓ Svítí ▷/□.

- ✓ Po uplynutí doby trvání spotřebič ukončí provoz a zazní akustický signál.

9.2 Změna výkonu mikrovlnného ohřevu

- ▶ Podržte stisknuté ☒, dokud na displeji není zvolený požadovaný stupeň.

Poznámka: Několikrát stisknutím přepnete stupně výkonu od nejvyššího výkonu na nejnižší.

Pokud funkci mikrovlnného ohřevu přidáte až po spuštění, spotřebič se pozastaví. Spusťte provoz stisknutím ▷/□.

9.3 Zastavení provozu

1. Stiskněte ▷/□ nebo otevřete dvířka spotřebiče.
- ✓ Provoz spotřebiče se zastaví.
- ✓ Bliká ▷/□.
2. Zavřete dvířka spotřebiče.
3. Stiskněte ▷/□.
- ✓ Provoz spotřebiče pokračuje.
- ✓ Svítí ▷/□.

9.4 Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

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

10 Gril

Pomocí grilu můžete opékat nebo zapékat pokrmy. Gril můžete používat samostatně nebo v kombinaci s mikrovlnným ohřevem.

10.1 Nastavení grilu

1. Volič funkcí nastavte na ☐.

2. Otočným voličem nastavte stupeň grilování.
- ✓ Na displeji se zobrazí stupeň grilování.
3. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
4. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
- ✓ Spotřebič začne hřát. Po zahřátí je normální nepatrné kolísání teploty.
- ✓ Ukazatel teploty svítí.







Poznámka: Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál.

Stupně grilování

K dispozici jsou následující stupně grilování.

Stupeň grilování	Pokrm
1 (slabý)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vysoké zapékané pokrmy ■ Suflé
2 (střední)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nízké zapékané pokrmy ■ Ryby
3 (silný)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Párky ■ Toasty

10.2 Nastavení doby trvání








1. Nastavte druh provozu.
 2. Držte stisknuté , dokud není zvýrazněné .
 3. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
 4. Stiskněte /.
- ✓ Spotřebič začne hřát.
 - ✓ Svítí /.
 - ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.

10.3 Změna stupně grilování

Po zvolení funkce grilu a spuštění provozu můžete stupeň grilování kdykoli změnit.

- ▶ Otočným voličem změňte stupeň grilování.
- ✓ Doba trvání se nezmění.

10.4 Zastavení provozu

1. Stiskněte / nebo otevřete dvířka spotřebiče.
- ✓ Provoz spotřebiče se zastaví.
- ✓ Bliká .
2. Zavřete dvířka spotřebiče.
3. Stiskněte /.
- ✓ Provoz spotřebiče pokračuje.
- ✓ Svítí /.

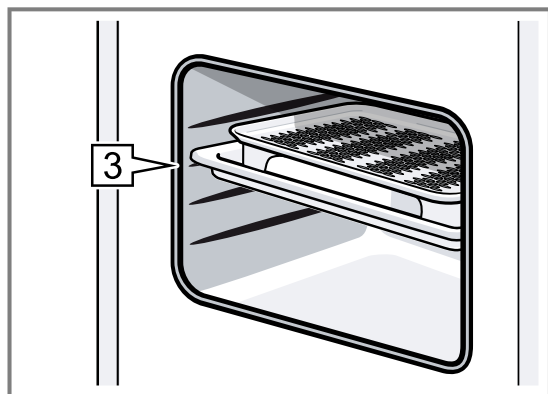
10.5 Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

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


11 Pára

Funkci páry můžete používat samostatně nebo v kombinaci s funkcí grilu a funkcí mikrovlnného ohřevu. Pro optimální využití funkce páry odstraňte rošt. Zasuňte skleněný plech do úrovně vkládání 3 a postavte na něj parní nádobu.



Poznámka: Během provozu slyšíte bzučivý zvuk. Zvuk vzniká při provozu čerpadla. Je to normální provozní zvuk.


11.1 Stupně páry

Pro funkci páry máte k dispozici různou intenzitu. Stupně páry můžete zvolit pomocí . Na displeji se zobrazí zvolený stupeň páry.

Stupeň páry	Pokrm
1 (nízký)	K rozmrazování zeleniny, masa, ryb a ovoce.

Stupeň páry	Pokrm
2 (střední)	K přípravě dezertů, ryb a klobásek.
3 (silný)	Pro pečení zeleniny, ryb, příloh, odšťavňování a blanširování.

11.2 Nastavení páry

Poznámka: Pokud jste spotřebič delší dobu nepoužívali, proveďte nejprve propláchnutí .
→ "Proplachování", Strana 29

VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!



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


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




VÝSTRAHA – 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.

1. Voličem funkcí zvolte .
- ✓ Spotřebič je připravený k provozu.
- ✓ Jako standardní hodnoty jsou nastavené maximální stupeň páry a doba trvání 20 minut.
- ✓ Bliká šipka u .
2. Vyjměte nádržku na vodu, naplňte ji čistou vodou až po značku MAX a zcela ji zasuňte do otvoru pro nádržku.
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 18

3. Stiskněte  tolikrát, dokud není nastavený požadovaný stupeň výkonu.
 - ✓ Na displeji se zobrazí zvolený stupeň páry.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.

Můžete také nejdříve nastavit dobu trvání a potom stupeň páry.
5. Spusťte provoz pomocí /□.
 - ✓ Šipka u  zhasne a svítí symbol bez šipky.
 - ✓ Svítí .
 - ✓ Ukazatel teploty svítí.
 - ✓ Na displeji se odměřuje doba trvání. V závislosti na stupni páry může voda v nádržce na vodu vystačit různě dlouhou dobu.

Poznámky

- Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál.
- Pokud se nádržka na vodu vyprázdní během provozu, provoz se přeruší a bliká šipka symbolu nádržky na vodu . Doplněte do nádržky na vodu čistou vodu po značku MAX a pomocí /□ spusťte pokračování provozu.
- Stupeň páry můžete při provozu kdykoli změnit pomocí .
- Po pečení s párou vytřete kanálek na vodu a vnitřek trouby.

→ "Po každém provozu s párou", Strana 19





11.3 Kombinovaný provoz s párou

U některých druhů ohřevu můžete zapnout funkci páry. Při pečení s přidáváním páry vpouští spotřebič v různých intervalech do trouby páru s různou intenzitou. Dosáhnete tak lepšího výsledku vaření.

Pokrm

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

Kombinovaný provoz s párou je možný s následujícími funkcemi:





-  mikrovlnný ohřev
-  horký vzduch
-  gril
-  gril s cirkulací vzduchu

Výjimky:

-  stupeň mikrovlnného ohřevu 1000 W
- Horký vzduch 40°C 

Nastavení kombinovaného provozu s párou


Zapněte k druhu ohřevu mikrovlnný ohřev.

1. Volič funkcí nastavte na kombinovaný druh ohřevu.
 - ✓ Na displeji se zobrazí navržená hodnota pro teplotu.
2. Otočným voličem nastavte požadovaný stupeň.
3. Podržte stisknuté , dokud na displeji není zvolený požadovaný stupeň.
 - ✓ Na displeji se zobrazí symbol nádržky na vodu .
4. Naplňte nádržku na vodu.
5. Spusťte provoz pomocí /□.
 - ✓ Doba trvání se začne odměřovat a provoz se spustí.
 - ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.
 - ✓ Svítí .
 - ✓ Po uplynutí doby trvání spotřebič ukončí provoz a zazní akustický signál.

Poznámky





- Když je nádržka na vodu prázdná, pokračuje provoz dál bez přidávání páry. Na displeji se nezobrazuje žádný ukazatel.
- Otevírání dvířek spotřebiče ovlivňuje výsledek pečení. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená.

Změna stupně páry

- ▶ Podržte stisknuté , dokud se na displeji nezobrazí požadovaný stupeň.

Poznámka: Několikrát stisknutím přepnete stupně od nejvyššího stupně na nejnižší. Po nejnižším stupni následuje deaktivace páry. Opětovným stisknutím funkci páry aktivujete na nejvyšší stupeň.

11.4 Zastavení provozu

1. Stiskněte /□ nebo otevřete dvířka spotřebiče.
 - ✓ Provoz spotřebiče se zastaví.
 - ✓ Bliká .
2. Zavřete dvířka spotřebiče.
3. Stiskněte /□.
 - ✓ Provoz spotřebiče pokračuje.
 - ✓ Svítí .

11.5 Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

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

11.6 Naplnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází vpravo za krytem nádržky pod dvířky spotřebiče. Před spuštěním provozu s párou otevřete kryt nádržky a do nádržky na vodu naplňte vodu.

VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Výpary z hořlavých tekutin by se v troubě mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče mohou prasknout. Může unikat horká pára a mohou vyšlehnout plameny.

- ▶ Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje).
- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok.

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

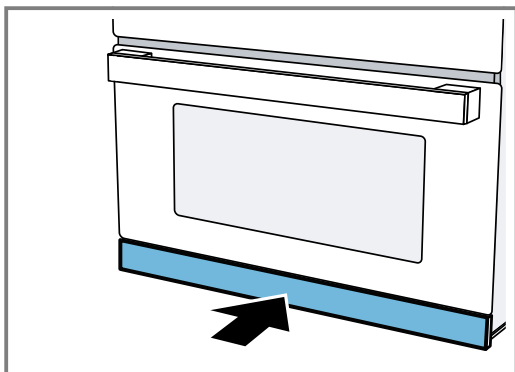
Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát.

- ▶ Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne.
- ▶ Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

Požadavek: Je správně nastavená tvrdost vody.

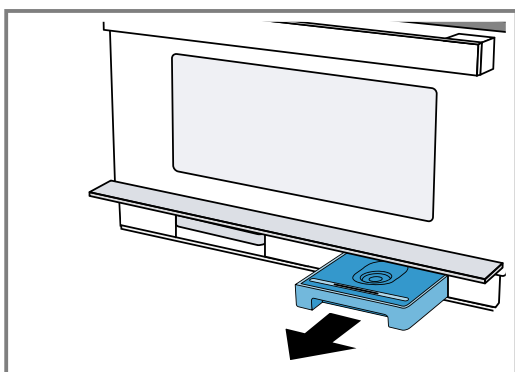
→ "Nastavení tvrdosti vody", Strana 12

1. Zatlačte na prostředek krytu nádržky.

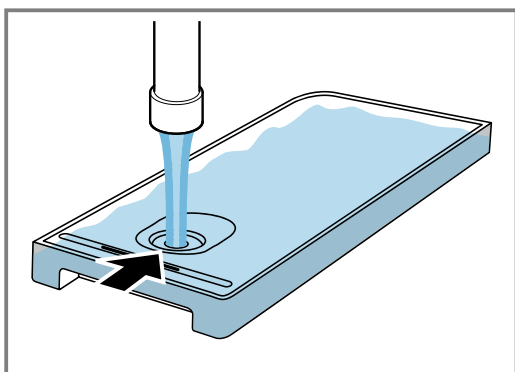


✓ Kryt nádržky se otevře.

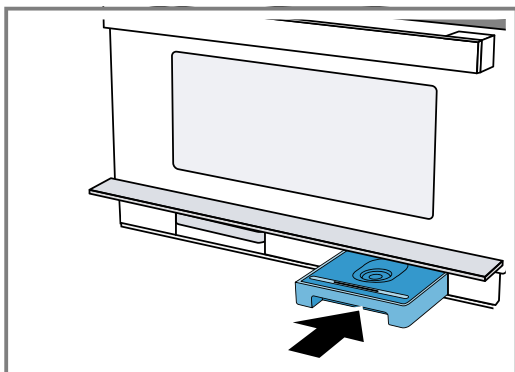
2. Vytáhněte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.



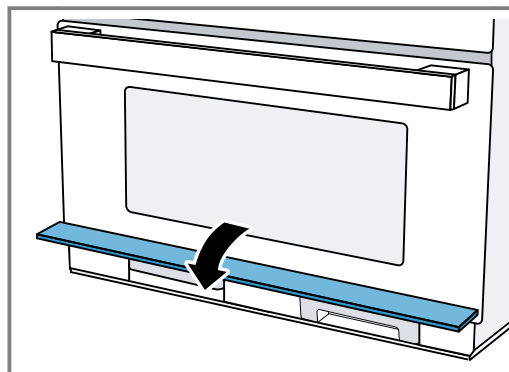
3. Naplňte nádržku na vodu po značku „MAX“ studenou vodou.



4. Nádržku na vodu nasaďte zpět do otvoru pro nádržku a zcela ji zasuňte.



5. Zavřete kryt nádržky.




11.7 Doplnění vody do nádržky na vodu

Poznámky

- Pokud se nádržka na vodu vyprázdní během provozu, chová se spotřebič v závislosti na druhu ohřevu různě:
 - Provoz s párou: Provoz spotřebiče se přeruší. Na displeji se zobrazí hlášení. Při nejvyšším stupni páry vystačí jedno naplnění nádržky na vodu cca na 30–40 minut, při nižších stupních páry výrazně déle.
 - Pára s mikrovlnným ohřevem: Provoz spotřebiče se přeruší. Jedno naplnění nádržky stačí cca na 50 minut.
 - Gril s párou: Spotřebič pokračuje v provozu s grilem. Na displeji se nezobrazí žádné hlášení. Jedno naplnění nádržky stačí při nejvyšším stupni páry na cca 3 hodiny provozu, při nižších stupních páry výrazně déle.
 - Uvedené doby se mohou lišit.
1. Otevřete ovládací panel.
 2. Vyndejte nádržku na vodu.
 3. Nádržku na vodu naplňte až po značku MAX.
 4. Vložte naplněnou nádržku na vodu a zavřete ovládací panel.

11.8 Po každém provozu s párou

V troubě zůstane vlhkost. Opatrně vyčistěte kanálek na vodu a vnitřek trouby.


Po každém provozu s párou doporučujeme spustit čisticí funkci proplachování . Poté vyprázdněte nádržku na vodu a záchytnou nádobu.

Poznámka: Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.

Propláchněte spotřebič

Aby spotřebič zůstal čistý, můžete systémem trubek načerpat vodu. Spotřebič poté vypustí vodu do záchytné nádoby.

Poznámka: Po propláchnutí se mohou v záchytné nádobě nacházet uvolněné vápenné částice. To je normální a nemá to vliv na funkci.

1. Voličem funkcí zvolte .
- ✓ Na displeji se zobrazí doba trvání programu. Doba trvání nemůžete změnit.
2. Otevřete kryt nádržky.
3. Vyjměte a vyprázdněte záchytnou nádobu.
4. Prázdnou záchytnou nádobu zcela zasuňte.

5. Vyjměte nádržku na vodu a vylijte případnou zbývající vodu.
6. Nádržku na vodu důkladně vypláchněte a naplňte čistou vodou.
7. Nádržku na vodu úplně zasuňte.
8. Zavřete kryt nádržky.
9. Stiskněte \triangleright/\square .
 - ✓ Spotřebič přečerpá vodu trubkami.
 - ✓ Na displeji se odměřuje doba trvání.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál.
10. Vyprázdněte záchytnou nádobu.

Vyprázdnění nádržky na vodu

⚠ VÝSTRAHA – 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!

Nádržka na vodu by se při mytí v myčce nádobí poškodila.

- ▶ Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí.
 - ▶ Nádržku na vodu vyčistěte měkkým hadrem a běžným mycím prostředkem.
1. Zatlačte na prostředek krytu nádržky.
 - ✓ Kryt nádržky se odklopí nahoru.
 2. Vytáhněte nádržku na vodu.
 3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
 4. Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte ji mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
 5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
 6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
 7. Nádržku na vodu nechte uschnout s otevřeným víčkem.
 8. Nasadte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
 9. Nádržku na vodu úplně zasuňte.
 10. Zavřete kryt nádržky a krátce zatlačte na prostředek.
 - ✓ Kryt nádržky je zajištěný.

Sušení odkapávacího žlábků

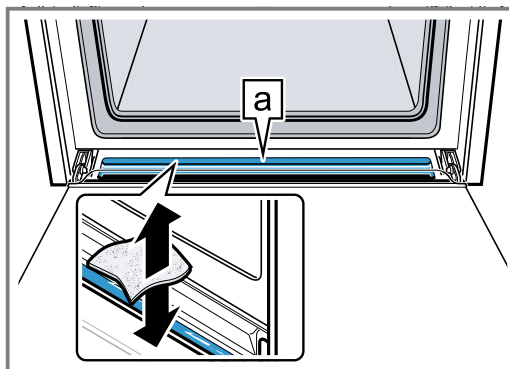
⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Požadavek: Trouba je vychladlá.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Otevřete kryt nádržky.
3. Vyjměte nádržku na vodu a záchytnou nádobu.
4. **Poznámka:**
Odkapávací žlábek a se nachází pod pečicím prostorem.



Vodu v odkapávacím žlábků a vysušte houbovou utěrkou a opatrně otřete.

Zahřátí a vysušení pečicího prostoru

Po každém provozu pečicího prostoru vysušte, aby v něm nezůstala vlhkost.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Z pečicího prostoru ihned odstraňte hrubé nečistoty.
3. Vytřete vlhkost na dně trouby.
4. Voličem funkcí zvolte ☒ .
5. Dvakrát stiskněte ☹ .
 - ✓ Na displeji je označené $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
6. Otočným voličem nastavte dobu trvání 15 minut.
7. Spusťte provoz pomocí $\text{▷}/\square$.
 - ✓ Sušení se spustí a skončí za 15 minut.
8. Na 1 až 2 minuty otevřete dvířka spotřebiče, aby mohla uniknout pára.

Ruční vysušení pečicího prostoru

Po každém provozu pečicího prostoru vysušte, aby v něm nezůstala vlhkost.

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

12 Automatické programy

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

12.1 Pokyny pro nastavení pro pokrmy

Pro dosažení optimálního výsledku pečení se řiďte těmito pokyny.

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

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

12.2 Přehled pokrmů

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

Rozmrazování

Tip: Nálepku s programy nalepte na spotřebič. Umožní vám to jednodušší a rychlejší přístup k programům.

Č.	Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
<i>PO1</i>	Hovězí, jehněčí nebo vepřové mleté maso ^{1,2}	Mělká, nepřiklopená nádoba	0	0,10–1,20	Již rozmrazené maso po obrácení odeberte.
<i>PO2</i>	Rybí fileť ^{1,2}	Mělká, nepřiklopená nádoba	0	0,10–1,00	Filety ze štiky, tresky obecné, okouníka, tresky tmavé, candáta
<i>PO3</i>	Části kuřete s kostí ^{1,2}	Mělká, nepřiklopená nádoba	0	0,15–1,20	Části kuřat položte kůží dolů.
<i>PO4</i>	Krajíce chleba ^{1,2}	Mělká, nepřiklopená nádoba	0	0,10–0,50	Pšeničný chléb, pšenično-žitný chléb, celozrnný chléb; chléb rozmrazujte pouze v potřebném množství. Chléb rychle tvrdne. Pokud možno oddělte krajíce chleba od sebe.

¹ Sledujte signál k otočení.

² Používejte nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Drůbež, maso, ryby

Č.	Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
<i>PO5</i>	Části kuřete, čerstvé ^{1,2}	Rošt + skleněný plech	3 + 2	0,15–1,00	Kuřecí stehna, půlka kuřete Části kuřat položte kůží dolů.
<i>PO6</i>	Roastbeef, anglický	Skleněný plech	1	0,50–2,00	
<i>PO7</i>	Roastbeef, dorůžova	Skleněný plech	1	0,50–2,00	
<i>PO8</i>	Roastbeef, propečený	Skleněný plech	1	0,50–2,00	
<i>PO9</i>	Jehněčí kýta s kostí, dorůžova	Skleněný plech	1	1,00–2,00	
<i>PI0</i>	Jehněčí kýta s kostí, propečená	Skleněný plech	1	1,00–2,00	
<i>PI1</i>	Ryba, celá, čerstvá ³	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,20–1,20	Vnitřní stranu pokapejte citrónovou šťávou.
<i>PI2</i>	Rybí fileť, čerstvý ³	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,20–0,50	

¹ Sledujte signál k otočení.

² Používejte nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

³ Naplňte nádržku na vodu.

⁴ Sledujte signál k zamíchání.

Č.	Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
P13	Rybí fileť, zmrazený ³	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,20–0,50	Používejte stejnoměrné, ne příliš vysoké rybí filety.
P14	Eintopf z čerstvých surovin ^{4,2}	Nádoba s pokličkou	0	0,20–2,00	Použijte maso, zeleninu a vývar ve stejném poměru a zadejte celkovou hmotnost.

¹ Sledujte signál k otočení.

² Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

³ Naplňte nádržku na vodu.

⁴ Sledujte signál k zamíchání.

Zelenina, přílohy

Č.	Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
P15	Brokolice, čerstvá ¹	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,10–1,00	
P16	Hrášek, zmrazený ¹	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,10–1,00	
P17	Mrkev na plátky, čerstvá ¹	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,10–0,75	Čím silnější jsou plátky, tím tvrdší je výsledek na skus. Pokud chcete pokrm úplně uvařený, zadejte větší hmotnost. Doba trvání programu se tím prodlouží.
P18	Zelený chřest, čerstvý ¹	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,10–0,70	Nepokládejte na sebe.
P19	Vejce, naměkko ¹	Parní nádoba + skleněný plech	3	2–10 ks	Slepičí vejce, chlazená
P20	Rýže ^{2,3}	Vysoká nádoba s pokličkou	0	0,10–0,50	Používejte jen dlouhozrnnou rýži. Nepoužívejte rýži ve varných sáčcích. K rýži přidejte 2–3krát větší množství vody. Po skončení programu nechte rýži 5–10 minut odstát.
P21	Pečené brambory	Rošt	2	0,20–1,50	Středně velké brambory, cca 250 g. Brambory omyjte a osušte. Slupku na několika místech propíchněte vidličkou.

¹ Naplňte nádržku na vodu.

² Sledujte signál k zamíchání.

³ Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Č.	Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
P22	Vařené loupané brambory ^{3,1}	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,20–0,50	Brambory oloupejte a nakrájejte na kostky. Čím větší jsou kousky, tím tvrdší je výsledek na skus.
P23	Ovocný kompot ^{3,1,2}	Parní nádoba + skleněný plech	3	0,30–0,80	K ovoci přidejte trochu cukru a skořice. U bobulových kompotů přidávejte maliny a jahody teprve po zaznění signálu pro zamíchání.

¹ Naplňte nádržku na vodu.

² Sledujte signál k zamíchání.

³ Používejte nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

Konzervované potraviny

Č.	Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Rozmezí hmotnosti v kg	Pokyny
P24	Hranolky, zmrazené ¹	Skleněný plech	2	0,20–0,80	Nepokládejte na sebe.
P25	Krokety, zmrazené ¹	Skleněný plech	2	0,25–0,80	Nepokládejte na sebe.
P26	Pizza, předpečená, chlazená	Rošt	2	0,10–0,60	Pizza s tenkým těstem
P27	Pizza, předpečená, zmrazená	Rošt	1	0,10–0,50	Pizza s tenkým těstem, pizza bagetka
P28	Zapečené těstoviny, předvařené a chlazené	Nádoba na skleněném plechu	2	0,30–1,00	Lasagne, cannelloni nebo zapečené těstoviny z předvařených těstovin
P29	Ohřátí hotového pokrmu, chlazeného	Mělká nádoba na skleněném plechu	3	0,20–0,50	
P30	Ohřátí hotového pokrmu, zmrazeného	Mělká nádoba na skleněném plechu	3	0,20–0,50	

¹ Sledujte signál k otočení.

12.3 Nastavení pokrmu

- Nastavte volič funkcí na **P**.
- ✓ Na displeji se zobrazí první číslo pokrmu a navržená hmotnost.
2. Otočným voličem nastavte požadovaný pokrm.
3. Stiskněte °C/🔥.
- ✓ Na displeji je zvýrazněné nastavení hmotnosti.
4. Otočným voličem nastavte hmotnost. Před spuštěním můžete pomocí **P** a °C/🔥 přecházet mezi pokrmem a hmotností.
- ✓ Spotřebič automaticky nastaví vhodnou dobu trvání.
5. Stiskněte ▶/□.

Po spuštění již nemůžete změnit pokrm ani hmotnost. Pomocí °C/🔥 si můžete zobrazit nastavenou hmotnost.

- ✓ Spotřebič spustí provoz.
- ✓ Svítí ▶/□.
- ✓ Doba trvání se viditelně odměřuje.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál.
- 6. Otočte volič funkcí do nulové polohy.

Poznámka: Před spuštěním můžete pomocí **P** a °C/🔥 přecházet mezi programy a hmotností. Po spuštění již nemůžete změnit číslo programu ani hmotnost. Pomocí °C/🔥 můžete zjistit nastavenou hmotnost.

12.4 Změna pokrmu

1. Držte 4 sekundy stisknuté ▷/□ a otevřete dvířka spotřebiče.
 - ✓ Hmotnost se zruší.
2. Nastavte novou hmotnost.

12.5 Přerušení provozu

Provoz můžete kdykoli pozastavit.

1. Stiskněte ▷/□ nebo otevřete dvířka spotřebiče.
 - ✓ Provoz se zastaví.
 - ✓ Bliká ▷/□.

2. Pro pokračování provozu zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte ▷/□.
 - ✓ Provoz bude pokračovat.
 - ✓ Svítí ▷/□.

12.6 Zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

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

13 Časové funkce

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

13.1 Přehled časových funkcí

Spotřebič má různé časové funkce. Pomocí ☹ vyvoláte nabídku a můžete přecházet mezi jednotlivými funkcemi. Na displeji svítí symboly dostupných funkcí, právě vybraná funkce je zvýrazněná.

Časová funkce	Použití
Minutka ⌚	Minutku můžete nastavit nezávisle na provozu. Nemá vliv na provoz spotřebiče. Po uplynutí doby minutky zazní signál.
Doba trvání ⏸	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz. Teprve po nastavení druhu ohřevu si můžete zobrazit dobu trvání pomocí ☹. Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál.
Čas ⌚	Pokud není v popředí zobrazená jiná probíhající funkce, je na displeji spotřebiče zobrazený čas.

Poznámka: Akustický signál můžete předčasně ukončit stisknutím ☹. Doba trvání akustického signálu můžete změnit v základních nastaveních → *Strana 25*.

13.2 Vyvolání časových funkcí

Požadavek: Pokud je nastaveno několik časových funkcí, svítí na displeji příslušné symboly. Doba trvání se viditelně odměřuje. Při provozu je k dispozici minutka a doba trvání. V pohotovostním režimu je k dispozici minutka a čas.

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

13.3 Nastavení minutky

1. Stiskněte ☹.
 - ✓ Na displeji svítí ⌚ a časové symboly.
2. Otočným voličem nastavte dobu minutky.
 - ✓ Za několik sekund se nastavená doba uloží.
 - ✓ Minutka se spustí.

- ✓ Na displeji svítí ⌚ a doba minutky se viditelně odměřuje. Ostatní časové symboly zhasnou.
- ✓ Po uplynutí doby minutky zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí --:--.
- 3. Pomocí libovolného políčka můžete minutku vypnout.

13.4 Změna minutky

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

13.5 Vymazání doby minutky

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

13.6 Nastavení doby trvání

1. Dvakrát stiskněte ☹.
 - ✓ Na displeji se zobrazí --:-- a svítí časové symboly.
2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
3. Stiskněte ▷/□.
 - ✓ Provoz spotřebiče se spustí.
 - ✓ Na displeji se viditelně odměřuje doba trvání a svítí ▷/□. Ostatní časové symboly zhasnou.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí --:--.
4. Pomocí ☹ ukončete akustický signál.
5. Pro vypnutí spotřebiče nastavte volič funkcí do nulové polohy.

13.7 Změna doby trvání

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

13.8 Vymazání doby trvání

Poznámka: Při nastavené době minutky musíte nejprve stisknout ☹ pro změnu doby trvání.

- ▶ Otočným voličem nastavte dobu trvání na --:--.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

13.9 Nastavení času

Při uvedení do provozu je zobrazení času zvýrazněné. Na displeji bliká 12:00 a svítí ☹.

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

13.10 Změna času

Požadavek: Spotřebič je vypnutý.

1. Dvakrát stiskněte ☹.
- ✓ Na displeji se zobrazí ☹ a čas.

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

Poznámka: Pokud po nastavení času nestisknete ☹, spotřebič nastavenou hodnotu za několik sekund uloží automaticky.

Pokud jste během nastavování změnili polohu voliče funkcí, můžete spotřebič používat teprve po otočení voliče funkcí do nulové polohy.

Abyste snížili spotřebu energie spotřebiče v pohotovostním režimu, můžete vypnout zobrazení času.

14 Dětská pojistka

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

14.1 Aktivace dětské pojistky

Požadavek: Spotřebič je vypnutý.

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

Poznámka: Pokud jste nastavili dobu minutky ⏰, běží dále. Dokud je aktivní dětská pojistka, dobu minutky nemůžete změnit.

Akustické signály můžete ukončit dotknutím libovolného políčka.

14.2 Deaktivace dětské pojistky

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

15 Základní nastavení







Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

15.1 Přehled základních nastavení

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

Ukazatel	Základní nastavení	Výběr	Popis
c01	Délka akustického signálu	1 = krátký = 10 sekund 2 = střední = 30 sekund ¹ 3 = dlouhý = 2 minuty	Nastavení délky akustického signálu po skončení doby trvání nebo minutky.
c02	Akustický signál tlačítek	0 = vypnutý 1 = zapnutý ¹	Zapnutí nebo vypnutí tónů tlačítek.
c03	Jas displeje	1 = nízký 2 = střední ¹ 3 = vysoký	Nastavení jasu displeje.
c04	Ukazatel času	0 = vypnutý 1 = zapnutý ¹	Zobrazení času na displeji.
c05	Osvětlení v troubě	0 = vypnuté 1 = zapnuté ¹	Zapnutí nebo vypnutí osvětlení v troubě.
c06	Tvrdost vody	0 = změkčená 1 = měkká 2 = střední 3 = tvrdá 4 = velmi tvrdá ¹	Nastavení tvrdosti vody → <i>Strana 12.</i>




¹ Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

Ukazatel	Základní nastavení	Výběr	Popis
	Tovární nastavení	 = vypnuté ¹  = zapnuté	Vrácení změněných nastavení na tovární nastavení.
	Předváděcí režim	 = vypnutý ¹  = zapnutý	Zapnutí nebo vypnutí předváděcího režimu. Poznámka: Předváděcí režim je viditelný pouze během prvních 5 minut po zapojení spotřebiče.

¹ Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

15.2 Změna základních nastavení

Požadavek: Spotřebič je vypnutý.

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

- Pro uložení změn podržte několik sekund stisknuté .

Poznámka: Po výpadku proudu zůstanou změněná základní nastavení uložena.

15.3 Zrušení změny základních nastavení

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

16 Čistění a ošetřování

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

16.1 Rady pro čištění spotřebiče

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

Opatření	Přednost
Udržujte spotřebič v čistotě a nečistoty ihned odstraňte. Pečicí prostor čistěte po každém použití.	Nečistoty se neusadí a nepřipečou.
Skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin ihned odstraňte.	Zabraňte vzniku koroze.
Na velmi šfavnaté koláče použijte skleněný plech.	Pečicí prostor nebude tolik znečištěný.
Při pečení používejte vhodnou nádobu, např. pekáč.	Pečicí prostor nebude tolik znečištěný.
Pokud možno používejte horký vzduch.	Znečištění bude menší.

16.2 Čisticí prostředky

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky.

VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky by poškodily povrchy spotřebiče.

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

Nové houbové utěrky obsahují zbytky z výroby.

- ▶ Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

16.3 Čištění spotřebiče

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

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

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

VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

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

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

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

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Řiďte se pokyny k čištění součástí spotřebiče nebo povrchů.
3. Pokud není uvedeno jinak:
 - Součásti spotřebiče čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
 - Osušte měkkým hadrem.

16.4 Čištění čelní strany spotřebiče**POZOR!**

Nesprávné čištění může způsobit poškození čelní strany spotřebiče.

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

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Čelní stranu spotřebiče vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem.

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

16.5 Čištění ovládacího panelu**POZOR!**

Nesprávné čištění může způsobit poškození ovládacího panelu.

- ▶ Ovládací panel při otírání nikdy nenamáčejte.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Ovládací panel vyčistěte hadrem z mikrovlákna nebo měkkým, vlhkým hadrem.
3. Osušte měkkým hadrem.

16.6 Čištění skel dvířek**POZOR!**

Nesprávné čištění může způsobit poškození skel dvířek.

- ▶ Nepoužívejte škrabku na sklo.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*

2. Skla dvířek vyčistěte vlhkým hadrem a čisticím prostředkem na sklo.

Poznámka: Stíny na sklech dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

3. Osušte měkkým hadrem.

16.7 Čištění madla dvířek

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Madlo dvířek vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.

Poznámka: Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.

3. Osušte měkkým hadrem.

16.8 Čištění těsnění dvířek**POZOR!**

Nesprávné čištění může způsobit poškození těsnění dvířek.

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

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Těsnění dvířek vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.
3. Osušte měkkým hadrem.

16.9 Čištění ploch z ušlechtilé oceli

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem.
3. Osušte měkkým hadrem.
4. Po čištění zkontrolujte polohu těsnění dvířek.

16.10 Čištění pečicího prostoru**POZOR!**

Nesprávné čištění může způsobit poškození trouby.

- ▶ Nepoužívejte sprej na pečicí trouby, abrazivní prostředky nebo jiné agresivní čisticí prostředky na pečicí trouby.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Čistěte horkým mycím roztokem nebo octovou vodou.
3. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby. Čisticí prostředek na pečicí trouby používejte jen ve studené troubě.

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

4. Vnitřek trouby utřete měkkým hadrem.
5. Nechte troubu s otevřenými dvířky vyschnout.

16.11 Čištění příslušenství

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Přepečené zbytky pokrmů namočte a vyčistěte vlhkým hadrem a horkým mycím roztokem.
3. Příslušenství vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem nebo kartáčkem.
4. Rošt vyčistěte čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel nebo umyjte v myčce nádobí. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.
5. Osušte měkkým hadrem.

16.12 Čištění samočisticích ploch

Zadní stěna pečicího prostoru je opatřena samočisticí katalytickou povrchovou úpravou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení. Proto tuto oblast nemusíte čistit.

POZOR!

Čisticí prostředek na pečicí trouby poškodí povrch samočisticích ploch.

- ▶ Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omyl, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Požadavek: Trouba je vychladlá.

- ▶ Odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Poznámka: Během provozu se mohou na plochách tvořit načervenalé skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezuji čisticí funkci samočisticích ploch.

16.13 Čištění záchytné nádoby

POZOR!

Žár může záchytnou nádobu poškodit.

- ▶ Nesušte záchytnou nádobu v horké troubě.
- ▶ Nemyjte záchytnou nádobu v myčce nádobí.

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Záchytnou nádobu vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem.
3. Důkladně vypláchněte čistou vodou.
4. Osušte měkkým hadrem.
5. Záchytnou nádobu nechte uschnout s otevřeným víčkem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.

16.14 Čištění nádržky na vodu

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Nádržku na vodu vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem.
3. Důkladně vypláchněte čistou vodou.
4. Osušte měkkým hadrem.
5. Nádržku na vodu nechte uschnout s otevřeným víčkem.
6. Těsnění na víčku utřete dosucha.

16.15 Čištění otvoru pro nádržku

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Otvor pro nádržku po každém provozu otřete dosucha.


16.16 Čištění výpusti páry v troubě

1. Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → *Strana 26*
2. Výpust páry v troubě vyčistěte horkým mycím roztokem a houbičkou nebo měkkým kartáčkem.

16.17 Funkce čištění

Pro čištění spotřebiče používejte čisticí funkci.

Odvápnění

Aby spotřebič zůstal funkční, pravidelně ho odvápnujte. Frekvence odvápnování závisí na tvrdosti vody a na počtu provozů s párou. Spotřebič vás pomocí  na displeji upozorní, jakmile už lze provést jen 5 nebo méně provozů s párou. Když neprovedete odvápnění, nemůžete už nastavit provoz s párou.

Odvápnění trvá celkem 32 minut. Odvápnění se skládá ze dvou automatických kroků.

- Odvápnění, doba trvání cca 31 minut
- Propláchnutí po odvápnění, doba trvání cca 1 minutu

Z hygienických důvodů nechte odvápnění proběhnout kompletně.

Když odvápnění přerušíte, nemůžete už nastavit provoz s párou. Aby byl spotřebič opět provozuschopný, proveďte propláchnutí.

Spuštění odvápnění

Odvápnění spotřebiče trvá cca 31 minut.




POZOR!

Nedoporučené odvápnovací prostředky mohou spotřebič poškodit.

- ▶ K odvápnění použijte výhradně námi doporučené tekuté odvápnovací prostředky. Doba působení při odvápnování je přizpůsobená tomuto odvápnovacímu prostředku.

Pokud by se odvápnovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy, poškodily by se.

- ▶ Odvápnovací roztok ihned omyjte vodou.

1. Voličem funkcí zvolte .
- ✓ Na displeji se zobrazí doba trvání odvápnění. Dobu trvání nemůžete změnit.
2. Otevřete kryt nádržky.
3. Vyjměte a vyprázdněte záchytnou nádobu.
4. Prázdnou záchytnou nádobu zcela zasuňte.
5. Vyndejte nádržku na vodu.
6. Z vody a odvápnovacího prostředku připravte odvápnovací roztok.
 - Z 250 ml vody a 50 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok nebo nechte ve 250 ml vody po dobu 5 minut rozpustit jednu odvápnovací tabletu, hmotnost 18 g.
7. Odvápnovací roztok nalijte do nádržky na vodu a nádržku zcela zasuňte.
8. Zavřete kryt nádržky.
9. Stiskněte / .
- ✓ Spustí se odvápnění.

- ✓ Na displeji se zobrazuje zbývající doba trvání.
- ✓ Po ukončení odvápnění zazní akustický signál. Spotřebič se pozastaví.

10. Otevřete kryt nádržky.

11. Vyměňte, vyprázdněte a znovu zasuňte záchytnou nádobu.

12. Vyměňte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte čistou vodou a znovu zasuňte.

13. Zavřete kryt nádržky.

14. Stiskněte \triangleright/\square .

- ✓ Spotřebič se dvakrát automaticky propláchně. Po skončení propláchnutí zazní akustický signál.

Poznámka: Při míchání roztoku dejte pozor na poměr směsi odvápnovacího prostředku.

Tekutý odvápnovací prostředek (objednací číslo 00311680): směšovací poměr 1:5, 50 ml odvápnovacího prostředku smíchejte s 250 ml vody.

Odvápnovací tablety (objednací číslo 00311864): jednu odvápnovací tabletu, hmotnost 18 g, nechte po dobu 5 minut rozpustit ve 250 ml vody.

Proplachování

Pokud jste funkci páry dlouho nepoužívali, propláchněte spotřebič.

Aby spotřebič zůstal čistý, můžete systémem trubek načerpat vodu. Spotřebič poté vypustí vodu do záchytné nádoby.

Poznámka: Po propláchnutí se mohou v záchytné nádobě nacházet uvolněné vápenné částice. To je normální a nemá to vliv na funkci.

Provedení propláchnutí

1. Voličem funkcí zvolte \square .

- ✓ Na displeji se zobrazí doba trvání programu. Dobu trvání programu nemůžete změnit.

2. Otevřete kryt nádržky.

3. Vyměňte a vyprázdněte záchytnou nádobu.

4. Prázdnou záchytnou nádobu zcela zasuňte.

5. Vyměňte nádržku na vodu a vylijte případnou zbývající vodu.

6. Nádržku na vodu důkladně vypláchněte a naplňte čistou vodou.

7. Nádržku na vodu úplně zasuňte.

8. Zavřete kryt nádržky.

9. Stiskněte \triangleright/\square .

- ✓ Voda se přečerpá trubkami.

- ✓ Na displeji se odměřuje doba trvání.

- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál.

Závěrečné čištění

Po každém odvápnění nebo propláchnutí musíte provést následující kroky.

1. Otevřete kryt nádržky.

2. Vyprázdněte, vyčistěte a vysušte záchytnou nádobu a nádržku na vodu.

3. Otočte volič funkcí do nulové polohy.

- ✓ Proces je dokončený a spotřebič je připravený k provozu.

Vyprázdnění záchytné nádoby

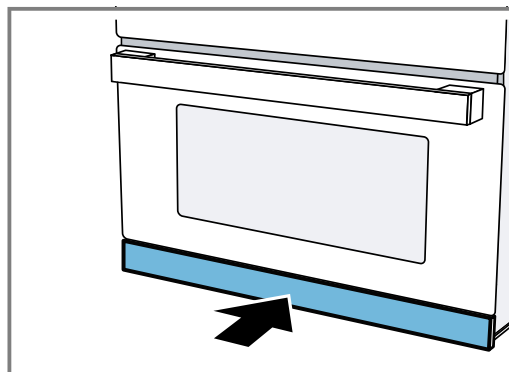
Při čisticích funkcích se zbývající voda shromažďuje v záchytné nádobě. Následně vyprázdněte a vysušte záchytnou nádobu.

POZOR!

Žár může záchytnou nádobu poškodit.

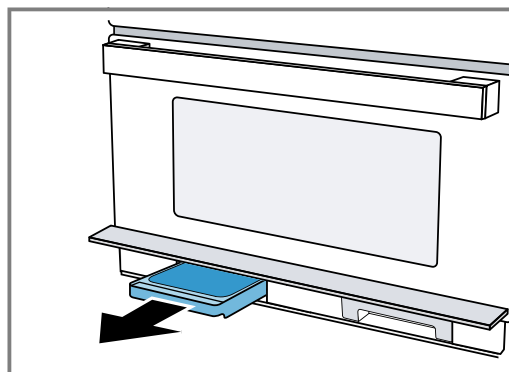
- ▶ Nesušte záchytnou nádobu v horké troubě.
- ▶ Nemyjte záchytnou nádobu v myčce nádobí.

1. Zatlačte krátce na prostředek krytu nádržky.

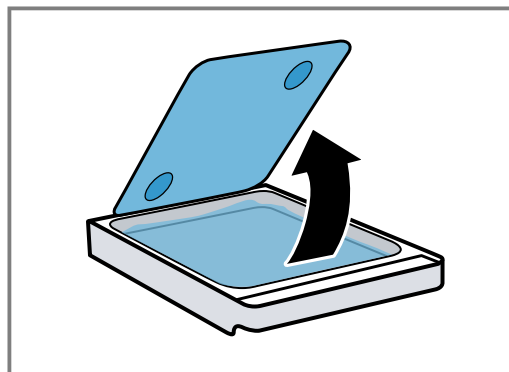


- ✓ Kryt nádržky se otevře. Záchytná nádoba a nádržka na vodu jsou přístupné.

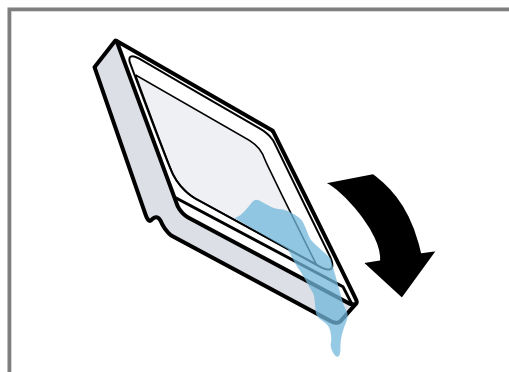
2. Vyměňte záchytnou nádobu z otvoru pro nádržku.



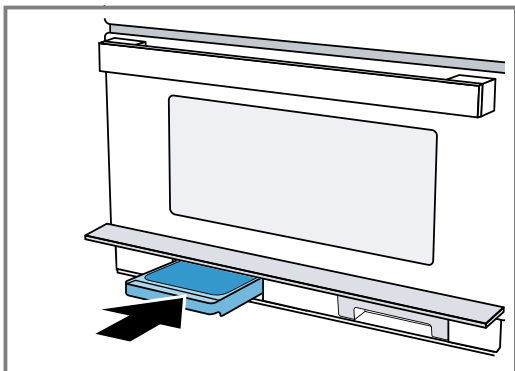
3. Otevřete víčko záchytné nádoby.



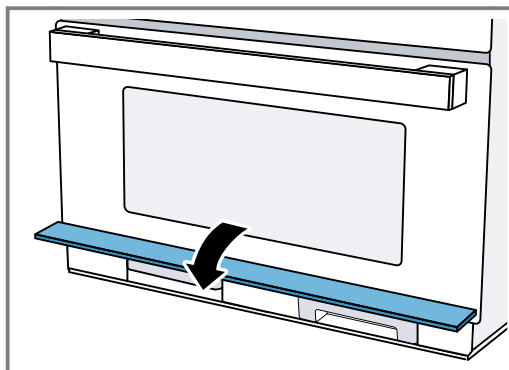
4. Vyprázdněte záchytnou nádobu.



5. Nasadte záchytnou nádobu do otvoru pro nádržku a zcela ji zasuňte.



6. Zavřete kryt nádržky.



- ✓ Spotřebič je připravený k provozu.

17 Odstranění poruch

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

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

17.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	Není zapojená zástrčka síťového kabelu. ▶ Připojte spotřebič k el. síti.
	Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce. ▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek napájení. ▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.
	Porucha funkce 1. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. 2. Přibližně za 10 sekund pojistku opět zapněte. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, hlášení zhasne. 3. Pokud se hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Při telefonátu uveďte přesné chybové hlášení. → "Zákaznický servis", Strana 32
	Dvířka nejsou úplně zavřena. ▶ Zkontrolujte, zda ve dvířkách neuvázly zbytky pokrmů nebo nějaké předměty.
Na displeji svítí ☹ a spotřebič nelze nastavit.	Dětská pojistka je aktivovaná. ▶ Držte stisknuté ☹, dokud nezhasne ☹.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	LED žárovka je vadná. ▶ Pokud se tato závada vyskytne znovu, kontaktujte zákaznický servis.
Na displeji bliká 12:00 a svítí symbol ⌚.	Výpadek napájení. ▶ Znovu nastavte čas. → "Nastavení času", Strana 25

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič není v provozu. Na displeji je zobrazená doba trvání.	Nestiskli jste ▷/□. ▶ Stiskněte ▷/□.
Mikrovlnný ohřev nefunguje.	Dvířka nejsou úplně zavřená. ▶ Zkontrolujte, zda ve dvířkách neuvázly zbytky pokrmů nebo nějaké předměty. Nestiskli jste ▷/□. ▶ Stiskněte ▷/□.
Pokrm se ohřívají pomaleji než dosud.	Je nastavený příliš nízký výkon mikrovlnného ohřevu. ▶ Nastavte vyšší výkon mikrovlnného ohřevu. → <i>Strana 15</i> Ve spotřebiči se nachází větší množství než doposud. ▶ Nastavte delší dobu trvání. Při dvojnásobném množství je zapotřebí dvojnásobný čas. Pokrm jsou chladnější než doposud. ▶ Pokrm obraťte nebo je průběžně zamíchejte.
Mikrovlnný ohřev se přerušuje.	Porucha spotřebiče. ▶ Pokud se tato závada vyskytne znovu, kontaktujte zákaznický servis.
Spotřebič nehřeje, na displeji bliká dvojtečka.	V základních nastaveních je aktivovaný předváděcí režim. 1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě (krátce vypněte pojistku v pojistkové skříňce). 2. Během 3 minut deaktivujte předváděcí režim v základních nastaveních → <i>Strana 25</i> .
Symboly pro nádržku na vodu a záchytnou nádobu trvale blikají.	Technický problém. 1. Zajistěte, aby byly nádržka na vodu a záchytná nádoba zcela zasunuté do příslušného otvoru pro nádržku. 2. Pokud symboly i nadále blikají, kontaktujte zákaznický servis. Poznámka: Spotřebič můžete dál používat, s výjimkou funkce páry.
Dvířky uniká teplý vzduch nebo pára.	Nejedná se o závadu. Běží ventilátor spotřebiče. ▶ Není nutné nic dělat. Ventilátor dál běží ještě krátkou dobu po skončení provozu. Ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.
Ventilátor běží po skončení provozu.	Spotřebič musí po skončení provozu vychladnout. ▶ Není nutné nic dělat. Ventilátor dál běží ještě krátkou dobu po skončení provozu. Ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.
Ventilátor běží při otevřených dvířkách.	Spotřebič musí během a po skončení provozu vychladnout. ▶ Není nutné nic dělat. Všechny funkce vaření se při otevření dvířek zastaví.
Při horkém vzduchu a kombinovaném provozu s grilem není vidět pára.	Pára není viditelná v každém rozmezí teplot. Čím je pára teplejší, tím méně je vidět. ▶ Není nutné nic dělat.
Záchytná nádoba je po provozu s párou prázdná.	Při normálním provozu s párou a kombinovaném provozu s párou se kondenzovaná voda ze skleněného talíře na dně a šedého odkapávacího žlábků zachycuje v desce na dně. Do záchytné nádoby se nedostane. ▶ Není nutné nic dělat. Záchytná nádoba slouží pouze pro propláchnutí a odvápnění, nikoli pro normální provoz s párou a kombinovaný provoz s párou.
V záchytné nádobě jsou bílé vápenné částice.	Během proplachování nebo odvápnění se z ohříváče uvolňují jemné vápenné částice. 1. Zkontrolujte nastavení tvrdosti vody. 2. V uvedených intervalech provádějte odvápnění. ▶ Odvápněte spotřebič podle pokynů v návodu k obsluze vašeho spotřebiče.
Malá spotřeba vody v kombinovaném provozu. Zejména v kombinovaném provozu se 3 funkcemi.	V kombinovaném provozu s párou, zejména v kombinovaném provozu se 3 funkcemi, se může stát, že se používá pouze malé množství páry. Tak se spotřebuje pouze malé množství vody z nádržky na čistou vodu. ▶ Není nutné nic dělat.

17.2 Pokyny v indikačním poli

Závada	Příčina a řešení závady
Na displeji se zobrazí hlášení E0532.	Nečistoty na ovládacím panelu způsobují trvale aktivní dotykové políčko. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte spotřebič. 2. Vyčistěte ovládací panel. 3. Spotřebič opět zapněte. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pokud se tato chyba vyskytne znovu bezprostředně po zapnutí, kontaktujte zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí hlášení E5005.	Funkce páry byla několikrát aktivována s prázdnou nádržkou na vodu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Před dalším použitím zajistěte, aby byla nádržka na vodu naplněná studenou vodou a zcela zasunutá do otvoru pro nádržku. ▶ Pokud se tato závada vyskytne znovu, kontaktujte zákaznický servis.

18 Likvidace

Zde se dozvíte, jak správně likvidovat staré spotřebiče.

18.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

- ▶ Spotřebič ekologicky zlikvidujte. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



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

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

19 Zákaznický servis

Pokud máte dotazy týkající se použití, nemůžete-li poruchu odstranit sami nebo musí být spotřebič opraven, kontaktujte náš zákaznický servis.

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

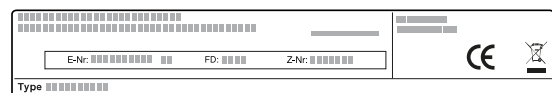
Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

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

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

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

Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.



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

20 Správný postup

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

20.1 Nejlepší postup

Zde se dozvíte, jak krok za krokem nejlépe postupovat, abyste mohli ideálně používat doporučená nastavení. Jsou zde uvedené údaje k velkému množství pokrmů s informacemi a radami, jak můžete ideálně používat a nastavovat spotřebič.

Poznámka: Pro vybrané pokrmy má spotřebič naprogramovaná nastavení. Pokud se chcete nechat vést spotřebičem, použijte automatické programy.
→ "Automatické programy", Strana 20

1. Před použitím vyjměte z trouby nádoby, které nepotřebujete.
2. V doporučených nastaveních zvolte pokrm.
3. Dejte pokrm do vhodné nádoby.
Používejte nádoby a příslušenství, které jsou uvedené v doporučených nastaveních.
Používejte nádoby a příslušenství, které jsou vhodné pro příslušný způsob úpravy.
→ "Nádoby a příslušenství vhodné pro mikrovlnný ohřev", Strana 14
Používejte originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro troubu a druhy provozu.
4. **Tip:** Pokud chcete připravovat jiné množství než uvedené v tabulkách, nastavte pro dvojnásobné množství přibližně dvojnásobnou dobu trvání. Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby.
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.
Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Bližší informace naleznete v části Tipy za tabulkami s nastavením. U mikrovlnného ohřevu nastavte nejdelší uvedenou dobu a po uplynutí nejkratší doby pokrm zkontrolujte.
Při použití páry na začátku zkontrolujte, zda je naplněná nádržka na vodu.
Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení. Údaje teploty a časové údaje v tabulkách závisí na kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedené rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.
5. Pokrm vložte do trouby do příslušné úrovně vkládání.

6. **VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

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

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

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být velmi horká.

- ▶ Nádoby nebo příslušenství vyndávejte z trouby chňapkou.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

20.2 Všeobecné pokyny k přípravě

Při přípravě všech pokrmů se řiďte těmito informacemi.

Tvorba kondenzované vody

Když v troubě připravujete potraviny, může v ní vznikat velké množství páry.

Protože spotřebič pracuje s vysokou energetickou účinností, uniká při provozu ven jen velmi malé množství tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedních skříněk srážet kondenzovaná voda. Tvorba kondenzované vody je normální, fyzikálně odůvodněný jev.

Když spotřebič předehřejete nebo opatrně otevřete dvířka, tvorba kondenzované vody se sníží.

Při pečení s přidáváním páry nebo u druhů ohřevů s párou je žádoucí, aby v troubě vznikalo velké množství páry. Po vychladnutí spotřebiče troubu uvnitř vytřete.

Formy na pečení

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

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

Pokud používáte silikonové formy, zkontrolujte, zda je výrobce doporučuje pro vaření v páře a pro mikrovlnný ohřev. Řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje množství a recepty se mohou lišit.

Papír na pečení

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

VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

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

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

20.3 Rady pro pečení s nízkým obsahem akrylamidu

Akrylamid je zdraví škodlivý a vzniká, když připravujete obilné a bramborové pokrmy při hodně vysokých teplotách.

Pokrm	Rada
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte co nejkratší dobu pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, a ne příliš do tmava. ■ Použijte velké, vysoké pokrmy. Ty obsahují méně akrylamidu.
Pečivo a cukroví	<ul style="list-style-type: none"> ■ Teplotu při horkém vzduchu nastavte maximálně na 180 °C. ■ Pečivo a cukroví potřete vejcem nebo žloutkem. Tím se omezuje tvorba akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hranolky rozmístěte na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. ■ Pečte minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

20.4 Rady pro rozmrazování a ohřívání

Řiďte se těmito radami, abyste dosáhli při rozmrazování a ohřívání dobrých výsledků.

Požadavek	Rada
Pokrm má být po uplynutí doby trvání rozmrazený, horký nebo uvařený.	Nastavte delší dobu trvání. Větší množství a vyšší pokrmy vyžadují delší dobu přípravy.
Pokrm nemá být po uplynutí doby trvání na okraji přehřátý a uprostřed má být hotový.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pokrm průběžně míchejte. ■ Nastavte nižší výkon mikrovlnného ohřevu a delší dobu trvání.
Drůbež nebo maso nemá být po rozmrazení zvnějšku uvařené a uprostřed ještě zmrazené.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte nižší výkon mikrovlnného ohřevu. ■ Větší množství rozmrazovaného pokrmu několikrát obraťte.
Pokrm nemá být vysušený.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte nižší výkon mikrovlnného ohřevu. ■ Nastavte kratší dobu trvání. ■ Pokrm zakryjte. ■ Přidejte více tekutiny.

20.5 Rady pro rozmrazování a ohřívání pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokud se vám při rozmrazování nebo ohřívání pomocí mikrovlnného ohřevu něco nepodaří, zde najdete rady.

Požadavek	Rada
Nenašli jste pro dané množství připravovaného pokrmu žádné údaje pro nastavení.	Prodloužení nebo zkrácení doby přípravy. Základní pravidlo: dvojnásobné množství = skoro dvojnásobná doba trvání, poloviční množství = poloviční doba trvání.
Pokrm je příliš vysušený.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zkraťte dobu přípravy. Nebo: ■ Zvolte nižší výkon mikrovlnného ohřevu. ■ Pokrm přiklopte a přidejte více tekutiny.
Pokrm není po uplynutí doby ještě rozmrazený, horký nebo uvařený.	Prodloužení doby přípravy.
Po uplynutí doby přípravy je pokrm na okraji přehřátý, ale uprostřed ještě není hotový.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pokrm průběžně míchejte. ■ Příště nastavte nižší výkon a delší dobu trvání.
Po rozmrazení jsou drůbež nebo maso zvnějšku uvařené, ale uprostřed ještě nejsou rozmrazené.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Příště zvolte nižší výkon mikrovlnného ohřevu. ■ Větší množství rozmrazovaného pokrmu několikrát obraťte.
























20.6 Rozmrazování

Ve spotřebiči můžete rozmrazovat zmrazené pokrmy.






Rozmrazování pokrmů

1. Zmrazené potraviny pokládejte na dno trouby v nepřiklopené nádobě. Choulostivé části můžete zakrýt kousky alobalu, např. kuřecí spodní stehna nebo křídla nebo tučné okraje pečeně. Alobal se nesmí dotýkat stěn spotřebiče.
2. Spusťte provoz. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování můžete alobal odstranit.
3. **Poznámka:** Při rozmrazování masa a drůbeže vzniká tekutina. Tekutinu při obracení masa odstraňte, v žádném případě se nesmí znovu používat a nesmí přijít do styku s jinými potravinami.
4. Pokrmy průběžně jednou až dvakrát obraťte nebo zamíchejte. Velké kusy několikrát obraťte.
5. Rozmrazené pokrmy nechte cca 10 až 60 minut odstát při pokojové teplotě, aby se vyrovnala teplota. Z drůbeže můžete vyjmout vnitřnosti. Maso můžete dál zpracovávat, i když má uprostřed ještě malou zmrazenou část.

Doporučená nastavení pro rozmrazování

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Maso v celku, s kostí a bez kosti, 800 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15–25 ¹
Maso v celku, s kostí a bez kosti, 1000 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25–35 ¹
Maso v celku, s kostí a bez kosti, 1500 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25–35 ¹
Maso na kousky nebo plátky, 200 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4–6 ²
Maso na kousky nebo plátky, 500 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5–10 ²
Maso na kousky nebo plátky, 800 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10–15 ²
Mleté maso, míchané, 200 g ³	Nepřiklopená nádoba	0		90	15 ^{1, 4}
Mleté maso, míchané, 500 g ³	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 5 ^{1, 5} 2. 10–15 ^{1, 5}
Mleté maso, míchané, 800 g ³	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 10 ^{1, 5} 2. 15–20 ^{1, 5}
Drůbež nebo části drůbeže, 600 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10–15 ⁶
Drůbež nebo části drůbeže, 1200 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20–25 ⁶
Kachna, 2000 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 20 ^{1, 6} 2. 30–40 ^{1, 6}
Husa, 4500 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 30 ^{7, 6} 2. 60–80 ^{7, 6}
Rybí filet, rybí podkovy nebo plátky, 400 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10–15 ⁸
Ryba celá, 300 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Ryba celá, 600 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15–25
Zelenina, např. hrášek, 300 g	Nepřiklopená nádoba	0		180	10–15 ⁹
Zelenina, např. hrášek, 600 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9–15 ⁹
Ovoce, např. maliny, 300 g	Nepřiklopená nádoba	0		180	7–10 ^{9, 8}
Ovoce, např. maliny, 500 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 8 ^{9, 8} 2. 5–10 ^{9, 8}
Rozpouštění másla, 125 g ¹⁰	Nepřiklopená nádoba	0		90	6–8
Rozpouštění másla, 250 g ¹⁰	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3–5
Chléb, celý, 500 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15

¹ Pokrm několikrát obraťte.² Při obracení oddělujte kousky masa od sebe.³ Pokrmy zmrazujte v nízké vrstvě.⁴ Již odmražené maso odstraňte.⁵ Při obracení od sebe oddělte rozmražené části.⁶ Odstraňte tekutinu vzniklou během rozmrazování.⁷ Pokrm obraťte každých 20 minut.⁸ Rozmražené části od sebe oddělte.⁹ Pokrm průběžně opatrně zamíchejte.¹⁰ Obal zcela odstraňte.¹¹ Rozmrazujte pouze koláče bez polevy, šlehačky, želatiny nebo krému.¹² Kousky koláče od sebe oddělte.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Chléb, celý, 1000 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15–25
Koláč, suchý, např. třený koláč, 500 g ^{11, 12}	Nepřiklopená nádoba	0		90	10–15
Koláč, suchý, např. třený koláč, 750 g ^{11, 12}	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Koláč, šfavnatý, např. ovocný koláč, tvarohový koláč, 500 g ¹¹	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15–25
Koláč, šfavnatý, např. ovocný koláč, tvarohový koláč, 750 g ¹¹	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15–25

¹ Pokrm několikrát obraťte.

² Při obrácení oddělujte kousky masa od sebe.

³ Pokrmy zmrazujte v nízké vrstvě.

⁴ Již odmrážené maso odstraňte.

⁵ Při obrácení od sebe oddělte rozmražené části.

⁶ Odstraňte tekutinu vzniklou během rozmrazování.

⁷ Pokrm obraťte každých 20 minut.

⁸ Rozmražené části od sebe oddělte.

⁹ Pokrm průběžně opatrně zamíchejte.

¹⁰ Obal zcela odstraňte.

¹¹ Rozmrazujte pouze koláče bez polevy, šlehačky, želatiny nebo krému.

¹² Kousky koláče od sebe oddělte.

20.7 Ohřívání

Ve spotřebiči můžete ohřívát pokrmy.

Ohřívání zmrazených pokrmů

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!






Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být velmi horká.

- ▶ Nádobu nebo příslušenství vyndávejte z trouby chňapkou.

1. Vyjměte hotové pokrmy z obalu a dejte je do nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

2. Pokrmy rozprostřete v nádobě v nízké vrstvě. Pokrmy v nízké vrstvě jsou rychleji hotové než ve vysoké vrstvě. Potraviny nevrstvěte na sebe.
3. Pokrmy přiklopte vhodnou pokličkou, talířem nebo zakryjte speciální fólií do mikrovlnné trouby.
4. Nádobu postavte na dno trouby.
5. Spusťte provoz.
6. Pokrmy během rozmrazování 2krát až 3krát zamíchejte nebo obraťte. Různé složky pokrmu se mohou ohřívát různě rychle.
7. Ohřáté pokrmy nechte 2 až 5 minut odstát při pokojové teplotě, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená nastavení pro ohřívání zmrazených pokrmů

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Polévka, zmrazená, 400 g	Přiklopená nádoba	0		600	8–15
Eintopf, zmrazený, 500 g	Přiklopená nádoba	0		600	8–13
Eintopf, zmrazený, 1000 g	Přiklopená nádoba	0		600	20–25
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm se 2–3 složkami, zmrazené, 300–400 g	Přiklopená nádoba	0		600	11–15
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš, zmrazené, 500 g	Přiklopená nádoba	0		600	12–17 ¹








¹ Při míchání oddělujte kousky masa od sebe.

² Přidejte k pokrmu trochu tekutiny.

³ Do nádoby přidejte vodu, aby bylo zakryté dno.

⁴ Pokrm vařte bez přidání vody.

⁵ Pokrm průběžně míchejte.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Plátky nebo kousky masa v omáčce, např. guláš, zmrazené, 1000 g	Přiklopená nádoba	0		600	25–30 ¹
Zapékané pokrmy, např. lasagne, cannelloni, zmrazené, 450 g	Přiklopená nádoba	0		600	10–15
Přílohy, např. rýže, těstoviny, zmrazené, 250 g ²	Přiklopená nádoba	0		600	2–5
Přílohy, např. rýže, těstoviny, zmrazené, 500 g ²	Přiklopená nádoba	0		600	8–10
Zelenina, např. hrášek, brokolice, mrkev, zmrazená, 300 g ³	Přiklopená nádoba	0		600	8–10
Zelenina, např. hrášek, brokolice, mrkev, zmrazená, 600 g ³	Přiklopená nádoba	0		600	14–17
Smetanový špenát, zmrazený, 500 g ⁴	Přiklopená nádoba	0		600	11–16 ⁵

¹ Při míchání oddělujte kousky masa od sebe.

² Přidejte k pokrmu trochu tekutiny.

³ Do nádoby přidejte vodu, aby bylo zakryté dno.

⁴ Pokrm vařte bez přidání vody.

⁵ Pokrm průběžně míchejte.

Ohřívání pokrmů

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

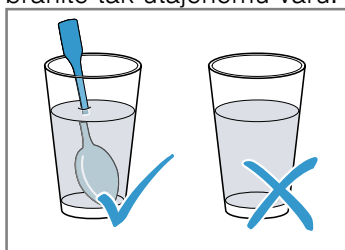
Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádoba může být velmi horká.

- Nádobu nebo příslušenství vyndávejte z trouby chňapkou.

VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

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

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



POZOR!

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

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

1. Vyjměte hotové pokrmy z obalu a dejte je do nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
2. Pokrmy rozprostřete v nádobě v nízké vrstvě. Pokrmy v nízké vrstvě jsou rychleji hotové než ve vysoké vrstvě. Potraviny nevrstvěte na sebe.
3. Pokrmy přiklopte vhodnou pokličkou, talířem nebo zakryjte speciální fólií do mikrovlnné trouby, pokud je to uvedeno v tabulce.
4. Nádobu postavte na dno trouby. Když zapnete navíc funkci páry, položte pokrm na skleněný plech do úrovně vkladání 3 a naplňte nádržku na vodu.
5. Spusťte provoz.
6. Pokrmy průběžně několikrát zamíchejte nebo obraťte. Různé složky pokrmu se mohou ohřívát různě rychle.
7. Kontrolujte teplotu.
8. Ohřáté pokrmy nechte 2 až 5 minut odstát při pokojové teplotě, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená nastavení pro ohřívání

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Dětská strava, např. láhve s mlékem, 150 ml ¹	Nepřikloпенá nádoba	0		360	-	0,5–1,5 ^{2,3}
Nápoje, 200 ml ⁴	Nepřikloпенá nádoba	0		1000	-	1–2 ^{5,6}
Nápoje, 500 ml ⁴	Nepřikloпенá nádoba	0		1000	-	4–5 ^{5,6}
Polévka, 2 šálky po 175 g	Nepřikloпенá nádoba	0		600	-	3–4
Polévka, 4 šálky po 175 g	Nepřikloпенá nádoba	0		600	-	6–8
Ryba nebo kousky masa v omáče, 500 g ⁷	Přikloпенá nádoba	0		600	-	7–10
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm se 2–3 složkami, 400 g	Nepřikloпенá nádoba	0	+	360	3	9–14
Eintopf, 400 g	Přikloпенá nádoba	3		600	-	6–8
Eintopf, 800 g	Přikloпенá nádoba	0		600	-	8–11
Zelenina, 150 g	Nepřikloпенá nádoba	3	+	360	3	3–5
Zelenina, 300 g	Nepřikloпенá nádoba	3	+	360	3	4–7

¹ Kojeneckou stravu ohřívajte bez dudlíku nebo víčka.

² Po zahřátí pokrm vždy dobře protřepejte.

³ Nezapomeňte zkontrolovat teplotu.

⁴ Do sklenice dejte lžičku.

⁵ Alkoholické nápoje nepřehřívajte.

⁶ Pokrm průběžně kontrolujte.

⁷ Plátky masa od sebe oddělte.

20.8 Koláče, drobné pečivo a chléb

V tomto spotřebiči můžete péct koláče, drobné pečivo a chléb.

Pro kynutí těsta přikryjte mísu s těstem fólií nebo utěrkou, postavte ji na dno trouby a nastavte horký vzduch na 40 °C.

Pokyny k pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

- Pečete-li v kombinaci s mikrovlnným ohřevem, můžete výrazně zkrátit dobu pečení.
- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
- V kombinovaném provozu můžete používat obvyklé kovové pečicí formy.

Pokyny k pečení s přidáváním páry

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

- Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku „MAX“. Když se voda vypotřebuje, peče se pokrm dál s nastaveným druhem ohřevu bez přidávání páry.

Pokyny k přípravě zmrazených potravin









- Vyjměte pokrm zcela z obalu.
- Odstraňte z pokrmu led. Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny.
- Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Pokyny k přípravě chleba a housek**POZOR!**

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








- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- K horkému vzduchu zapněte i funkci páry.
- Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak i pro těsto pečené v truhlíkové formě.

Doporučená nastavení pro koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Třený koláč, jednoduchý	Bábovková forma, kruhová forma nebo truhlíková forma	1		160–170	-	60–80 ¹
Jemný třený koláč, např. linecký koláč	Bábovková forma, kruhová forma nebo truhlíková forma	1		150–160	-	60–70 ¹
Ořechový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	1		170–180	90	30–35
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	1		160–170	-	35–45
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	1		160–170	-	40–50
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		150–160	360	40–50 ¹
Ovocný koláč jemný, z třeného těsta	Rozevírací nebo bábovková forma	1		170–190	90	30–45
Slané koláče, např. quiche nebo cibulový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2		160–180	90	50–70

¹ Koláč nechte cca 20 minut v troubě vychladnout.

Doporučená nastavení pro koláče na plechu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Třený koláč se suchou horní vrstvou	Skleněný plech	2		160–170	-	-	30–40
Kynutý koláč se šřavnatou horní vrstvou, např. kynuté těsto s jablečnou drobenkou	Skleněný plech	1		160–170	-	-	30–45
Vánočka z 500 g mouky	Skleněný plech	1		170–180	-	3	35–45
Závin s ovocnou náplní, předpečený, zmrazený	Skleněný plech	1		180–200	-	2	40–50
Pizza	Skleněný plech	2		210–230	-	-	25–35
Pizza, předpečená, zmrazená	Rošt	2		180–190	180	-	8–15
Pizza-bageta, předpečená, zmrazená	Rošt	2		190–210	180	-	12–15

Doporučená nastavení pro drobné pečivo a cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Cukroví	Skleněný plech	2		150–170	20–35

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pusinky	Skleněný plech	2		100	90–120
Makronky	Skleněný plech	2		110	35–45
Pečivo z listového těsta	Skleněný plech	2		170–180	35–45

Doporučená nastavení pro chléb a housky

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Stupeň páry	Doba trvání v min
Chléb, 1 kg	Skleněný plech	1		1. 230 2. 190–200	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10–15 2. 30–45
Chléb, 1,5 kg	hranatá forma	0		1. 230 2. 200–210	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10–15 2. 40–50
Housky, např. housky z pšeničné mouky	Skleněný plech	1		200–210	-	3	25–35
Toastový chléb, 12 plátků	Rošt	3		-	3	-	3–6
Toastový chléb, 4 plátky	Rošt	3		-	3	-	3–6
Zapékané toasty, 2-4 plátky	Rošt + Skleněný plech	3+1		-	3	-	8–10

Rady pro pečení pečiva

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

Požadavek	Rada
Mezi formou a roštem vznikají jiskry.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je forma zvenku čistá. Změňte polohu formy v troubě. Pečte dál bez mikrovláknového ohřevu a prodlužte dobu pečení.
Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	<ul style="list-style-type: none"> Píchněte špejlí do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	<ul style="list-style-type: none"> Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu v receptu. Použijte méně tekutiny. Nebo: Snižte teplotu pečení o 10 °C a prodlužte dobu pečení.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	<ul style="list-style-type: none"> Vymažte jen dno rozevraté formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.

Požadavek	Rada
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	<ul style="list-style-type: none"> Mezi jednotlivými kousky pečiva nechte vzdálenost cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je celkově příliš světlé.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte úroveň vkládání a příslušenství. Zvyšte teplotu pečení. Nebo: Prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavé.	<ul style="list-style-type: none"> Formu na pečení umístěte doprostřed.
Pečivo je příliš tmavé.	<ul style="list-style-type: none"> Snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> Snižte teplotu pečení. Ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Formu na pečení umístěte doprostřed. Vytvarujte malé kousky pečiva o stejné velikosti.

Požadavek	Rada
Pečivo je uvnitř nedopečené.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení. ▪ Přidejte méně tekutiny. <p>U koláčů se šfavnatou horní vrstvou:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Předpečte korpus. ▪ Upečený korpus posypejte mandlemi nebo strouhankou. ▪ Na korpus rozprostřete horní vrstvu.
Pečivo nelze vyklopit.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Koláč nechte po upečení 5–10 minut vychladnout. ▪ Okraj koláče opatrně uvolněte nožem. ▪ Koláč znovu obraťte a na pečicí formu několikrát položte studený mokrý hadr. ▪ Při příštím pečení formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.




20.9 Nákypy a zapékané pokrmy

V tomto spotřebiči můžete připravovat nákypy a zapékané pokrmy.

Pokyny k přípravě nárypů a zapékaných pokrmů

- Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Na nákypy a zapékané pokrmy používejte zapékací formu vysokou 4 až 5 cm. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.
- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
- Dodržujte uvedené úrovně vkládání.
- Nákypy a zapékané pokrmy nechte ještě 5 minut dojít ve vypnuté troubě.

Doporučená nastavení pro nákypy a zapékané pokrmy

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Sladké nákypy, např. tvarohový náryp s ovocem, 1,5 kg	Zapékací forma	0		130–150	180	25–35
Slané nákypy z vařených přísad, např. zapékané těstoviny, 1 kg	Zapékací forma	0		180–190	600	12–17
Slané nákypy ze syrových přísad, např. zapékané brambory, 1,1 kg	Zapékací forma	0		170–180	600	20–30

20.10 Drůbež, maso a ryby

V tomto spotřebiči můžete připravovat drůbež, maso a ryby.

Pokyny k pečení v nádobě

VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Když postavíte horkou skleněnou nádobu na mokrý nebo studený povrch, může sklo prasknout.

- ▶ Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku.
- Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro příslušný účel. Nejvhodnější jsou nádoby ze skla. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

- Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku nejsou vhodné pro použití s mikrovlnným ohřevem. Při klasickém pečení lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež, maso a ryby se pečou pomaleji a méně zhnědnou. Pro běžné pečení používejte vyšší teplotu a delší dobu pečení.
- Řiďte se pokyny výrobce nádobí.

Nepřiklopená nádoba

- Pro pečení drůbeže, masa a ryb používejte nejlépe hlubokou formu na pečení.
- Formu položte na dno trouby.
- Pokud použijete přidávání páry, použijte nepřiklopenou nádobu.
- Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte skleněný plech.

Přiklopená nádoba

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

Pokyny k pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

- Při pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem můžete výrazně zkrátit dobu pečení.
- Doba pečení se při použití mikrovlnného ohřevu řídí podle celkové hmotnosti. Pokud chcete péct jiné než uvedené množství, pomůže vám základní pravidlo: „Pro dvojnásobné množství je zapotřebí téměř dvojnásobná doba přípravy.“
- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
- Kovové pečicí formy nebo římský hrnc jsou vhodné pouze pro pečení bez mikrovlnného ohřevu.

Pokyny k pečení s přidáváním páry

- Určité pokrmy budou s přidáváním páry křupavější. Budou mít lesklejší povrch a méně se vysuší.
- Použijte nepřiklopenou nádobu.
- Používejte žáruvzdorné nádoby odolné vůči páře.
- Přidávání páry zapněte podle pokynů v tabulce s nastavením.
- Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku „MAX“. Když se voda vypotřebuje, peče se pokrm dál s nastaveným druhem ohřevu bez přidávání páry.

Pokyny k vaření v páře v parní nádobě

- Na rozdíl od přidávání páry je příprava masa pomocí funkce vaření v páře šetrnější, nevznikne ale kůrka. Maso zůstane obzvláště šťavnaté.
- Jako jinou variantu chuti můžete kusy masa před vařením v páře opéct, aby se doba vaření zkrátila. Větší kusy potřebují delší dobu vaření. Kusy masa nemusíte obracet.
- Při vaření drůbeže, masa nebo ryby v páře vložte potraviny do parní nádoby na skleněném plechu a zasuňte úrovně vkládání 3.
- Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku „MAX“. Pokud se nádržka na vodu během provozu vyprázdní, provoz se přeruší. Budete na to upozorněni na displeji.

Pokyny ke grilování

- Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.
- Grilovaný pokrm položte přímo na rošt. Navíc zasuňte pod rošt skleněný plech. Zachytí se odkapávající tuk.
- Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.
- Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.
- Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Poznámka: Grilovací topné prvky se zapínají a vypínají, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Při grilování může vznikat kouř.

Doporučené hodnoty nastavení

- Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže, masa nebo ryby bez nádivky připravených k pečení s teplotou z lednice do studené trouby.
- V tabulce najdete údaje pro drůbež, maso a ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež, maso nebo ryby 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.
- Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.
- Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší je teplota a doba pečení je delší.
- Obracejte drůbež, maso a ryby, pokud je tomu tak uvedeno v tabulce s nastavením.

Pokyny k přípravě drůbeže

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži.
- Kachní prsa neobračejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou nebo stranou s kůží dolů.

Pokyny k přípravě masa

- Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.
- Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě musí být dno nádoby zakryté malým množstvím tekutiny.
- Kůži křížem nařízněte.
- Když je pečeně hotová, nechte ji 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 a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.
- 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.
- Vzdálenost mezi masem a pokličkou musí být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.
- Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby musí být pokryté do výšky 1–2 cm.

Pokyny k přípravě ryb

- Celou rybu nemusíte obracet.
- Pokud chcete péci rybu na roštu, potřete předtím rošt trochou oleje, rybu tak z roštu snadněji uvolníte.
- Zda je ryba již upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

Doporučená nastavení pro drůbež

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stu- peň gri- lování	Stupeň mik- rovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Kuře, celé, vařené, 1,3 kg	Přiklopená nádo- ba	0		-	-	600	-	25–35 ¹
Kuře, celé, pe- čené, 1,3 kg	Nepřiklopená ná- doba	0	++	190	-	360	3	40–45 ^{2,3,4}
Části kuřete, např. čtvrtky kuřete, 800 g	Nepřiklopená ná- doba	0	+	190	-	180	-	20–35 ^{5,6,3}
Kachní prsa, 500 g	Rošt + Skleněný plech	3+2	++	-	3	180	3	10–12 ^{6,3}
Husí prsa, husí stehna, 700– 900 g	Nepřiklopená ná- doba	0	+	-	2	180	-	30–40 ^{7,3}

¹ Pokrm po 1/2 celkové doby obraťte.

² Položte prsní stranou nahoru.

³ Pokrm neobracejte.

⁴ Nechejte 5 minut dopéci.

⁵ Kůži propíchněte.

⁶ Položte kůži nahoru.

⁷ Používejte vysokou a nepřiklopenou nádobu.

Doporučená nastavení pro maso

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stu- peň gri- lování	Stupeň mik- rovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Dušená hovězí pečeně, 1 kg	Přiklopená nádo- ba	0	+	160–170	-	180	-	80–90
Roastbeef, anglický, 1,5 kg	Nepřiklopená ná- doba	0	+	180–190	-	180	-	30–40 ^{1,2}
Hovězí steaky, silné 2–3 cm, 2–3 ks, po 200 g	Rošt + Skleněný plech	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10–15 2. 5–10
Vepřové maso bez kůže, např. krkovice, 750 g	Nepřiklopená ná- doba	0	++	170–180	-	360	3	25–35 ²
Vepřové maso s kůží, např. plec, 1 kg ³	Nepřiklopená ná- doba	0	++	170–80	-	180	3	60–80 ^{4,2}
Vepřová panenka 500– 600 g	Nepřiklopená ná- doba	0	+	180–190	-	180	-	35–40 ²
Vepřové stea- ky, silné 2– 3 cm, 2–3 ks, po 120 g	Rošt + Skleněný plech	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15–20 2. 10–15

¹ Pokrm po 1/2 celkové doby obraťte.

² Nakonec nechejte 10 minut odpočinout.

³ Kůži nařízněte.

⁴ Pokrm neobracejte.

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stu- peň gri- lování	Stupeň mik- rovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Grilovací klo- básky 4–6 ks, po 150 g	Rošt + Skleněný plech	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10–15 2. 5–10
Sekaná, 750 g	Nepřiklopená ná- doba	0		190	-	360	3	15–20 ²

¹ Pokrm po 1/2 celkové doby obraťte.

² Nakonec nechejte 10 minut odpočinout.

³ Kůži nařízněte.

⁴ Pokrm neobracejte.

Doporučená nastavení pro ryby

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stu- peň gri- lování	Stupeň mik- rovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Rybí filé, čer- stvé, 400 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	-	3	15–17
Rybí filety, zmrazené, 400 g	Přiklopená nádo- ba	3		-	-	-	3	18–20
Rybí filety, zmrazené, 800 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	-	3	23–25
Rybí filet, za- pečený, 500 g	Nepřiklopená ná- doba	0		-	3	600	-	10–15
Rybí podkovy, 2–3 ks, po 150 g	Rošt + Skleněný plech	3+1		-	3	-	-	8–12
Ryby, celé, např. pstruzi, 2–3 ks, po 300 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	-	3	18–22

Rady pro pečení a dušení

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

Požadavek	Rada
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou úroveň vkládání. Zvolte nižší teplotu. Zkraťte dobu pečení.
Pečeně je příliš suchá.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou úroveň vkládání. Zvolte nižší teplotu. Zkraťte dobu pečení.
Kůrka pečeně je příliš slabá.	<ul style="list-style-type: none"> Zvyšte teplotu. Nebo: Po skončení doby pečení krátce zapněte gril.

Požadavek	Rada
Výpek je připálený.	<ul style="list-style-type: none"> Použijte menší nádobu. Při pečení přidejte víc tekutiny.
Výpek je příliš světlý a vodový.	<ul style="list-style-type: none"> Použijte větší nádobu, aby se vypařilo víc tekutiny. Při pečení přidejte méně tekutiny.
Při dušení masa se maso připaluje.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda poklička pasuje na nádobu na pečení a dobře přiléhá. Snižte teplotu. Při dušení přidejte tekutinu.

20.11 Zelenina a přílohy

V tomto spotřebiči můžete připravovat zeleninu a přílohy.

Pokyny k přípravě pomocí mikrovlnného ohřevu

- Používejte přiklopenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev.
- Pro vaření rýže používejte vysokou nádobu s pokličkou a přidejte vodu podle hodnoty uvedené v tabulce.

Pokyny k vaření v páře













- Pro vaření v páře používejte skleněný plech a parní nádobu.
- Řiďte se velikostmi potravin, které jsou uvedené v tabulce s nastavením. U menších kusů se doba vaření zkrátí, u větších se prodlouží.

- Na dobu vaření má rovněž vliv kvalita a stupeň zralosti. Proto jsou uvedené hodnoty nastavení pouze orientační.
- Potraviny vždy rovnoměrně rozprostřete v nádobě. V případě různé výšky potravin se pokrm uvaří nerovnoměrně.
- Potraviny, které jsou choulostivé na stlačení, nevrstvěte v parní nádobě příliš vysoko.
- Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku „MAX“. Pokud se nádržka na vodu během provozu vyprázdní, provoz se přeručí. Budete na to upozorněni na displeji.













Pokyny k přípravě kuskusu

- Přidejte vodu nebo tekutinu v uvedeném poměru. Přidejte např. 200 ml tekutiny při poměru 1:2 na 100 g kuskusu.

Doporučená nastavení pro zeleninu a přílohy

Pokrm	Příslušenství/ nádobka	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Artyčoky, celé, čerstvé	Skleněný plech + Parní nádobka	3		-	-	3	35–40
Listový špenát, čerstvý, 250 g	Skleněný plech + Parní nádobka	3		-	-	3	5–7
Květák, celý, čerstvý	Skleněný plech + Parní nádobka	2		-	-	3	28–35
Brokolice, celá, čerstvá, 500 g	Skleněný plech + Parní nádobka	2		-	-	3	20–23
Růžičky brokolice, zmrazené, 500 g	Skleněný plech + Parní nádobka	3		-	-	3	14–16
Zelenina, čerstvá, 250 g	Přiklopená nádobka	0		-	600	-	6–10 ¹
Zelenina, čerstvá, 500 g	Přiklopená nádobka	0		-	600	-	10–15 ¹
Kukuřičný klas, čerstvý, 2 kusy	Skleněný plech + Parní nádobka	3		-	-	3	25–35
Zeleninová směs, zmrazená, 250 g	Skleněný plech + Parní nádobka	3		-	-	3	12–15
Mrkev, na kolečka, vařená v páře, 500 g	Skleněný plech + Parní nádobka	3		-	-	3	18–20
Pórek na kolečka, čerstvý, 500 g	Skleněný plech + Parní nádobka	3		-	-	3	10–12
Zelené fazolky čerstvé, 500 g	Skleněný plech + Parní nádobka	3		-	-	3	18–20

¹ Pokrm průběžně míchejte.

Pokrm	Příslušenství/ nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň mik- rovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Červená řepa, celá, 500 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	3	50–60
Chřest, zelený, 250 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	3	10–15
Cuketa na ko- lečka, vařená v páře, 500 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	3	12–14
Brambory, na čtvrtky, 250 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	3	28–30
Brambory, na čtvrtky, 500 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	3	30–32
Brambory, na čtvrtky, 750 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		-	-	3	32–35
Hranolky, zmrazené	Skleněný plech	2		190–210	-	-	30–40
Rösti, zmrazené (bramborové placky)	Skleněný plech	2		190–210	-	-	25–35
Krokety, zmrazené	Skleněný plech	2		190–210	-	-	25–35
Rýže, 125 g + 300 ml vody	Přiklopená ná- doba	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4–6 2. 12–15
Rýže, 250 g + 500 ml vody	Přiklopená ná- doba	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6–8 2. 15–18
Kuskus, 1:2	Skleněný plech	3		-	-	3	3–10

¹ Pokrm průběžně míchejte.





20.12 Dezerty

V tomto spotřebiči můžete připravovat dezerty.

Pokyny k přípravě mléčné rýže



- Přidejte mléko v uvedeném poměru. Přidejte např. 250 ml mléka při poměru 1:2,5 na 100 g mléčné rýže.

Doporučená nastavení pro dezerty

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň mik- rovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Karamelový pudink	Skleněný plech + Formičky na suflé	3		-	3	40–50
Bochánky v páře	Skleněný plech	3		-	2	20–25
Mléčná rýže 1:2,5 ¹	Skleněný plech	3		-	3	30–40
Ovoce, kompot, 500 g	Skleněný plech	3		-	3	9–12

¹ Přidejte mléko v uvedeném poměru.

² Pokrm průběžně míchejte.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Stupeň páry	Doba trvání v min
Popcorn do mikrovlnné trouby, 1 sáček á 100 g	Přiklopená nádoba	0		600	-	3–5
Sladké pokrmy, např. pudink, instantní, 500 ml	Přiklopená nádoba	0		600	-	6–8 ²

¹ Přidejte mléko v uvedeném poměru.

² Pokrm průběžně míchejte.

20.13 Zkušební pokrmy

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

Pečení pečiva

Při pečení zkušebních pokrmů se řiďte těmito informacemi.

- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepřehřátého spotřebiče.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v doporučených nastaveních. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.
- Postavte pečicí formy na rošt.

Doporučená nastavení pro pečení pečiva


Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	Skleněný plech	2		160–170	30–35
Koláčky	Skleněný plech	2		160–170	20–25
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	1		160–170	40–50
Jablečný páj	Rozevírací forma Ø 20 cm	2		170–190	80–100

Příprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu




Při pečení zkušebních pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu se řiďte těmito informacemi.

Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.




Doporučená nastavení pro rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Rozmrazování masa, 500 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8–12

Doporučená nastavení pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Žloutkový krém, 1000 g	Nepřiklopená nádoba	0		1. 360 2. 180	1. 18–20 2. 18–22
Piškotový dort, 475 g	Nepřiklopená nádoba	0		600	8–10
Kuličky z mletého masa, 900 g	Nepřiklopená nádoba	0		600	20–25

Doporučená nastavení pro pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Stupeň mikrovlnného ohřevu ve W	Doba trvání v min
Zapečené brambory	Nepřiklopená nádoba	0		-	1	360	25–32
Koláč, 700 g	Nepřiklopená nádoba	1		190–200	-	180	20–27
Kuře	Nepřiklopená nádoba	0		190	-	360	30–45 ^{1,2,3}

¹ Položte prsní stranou dolů.

² Použijte vysoké nádobí bez víka.




³ Pokrm po 1/2 celkové doby obraťte.

Vaření v páře

Při vaření zkušebních pokrmů v páře se řiďte těmito informacemi.

Vložte skleněný plech s parní nádobou do úrovně vkládání 3.

Doporučená nastavení pro vaření v páře



Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň páry	Doba trvání v min
Hrášek, zmrazený, 1000 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		3	-
Brokolice, čerstvá, 300 g	Skleněný plech + Parní nádoba	3		3	10–12
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Skleněný plech + Parní nádoba	3		3	16–18

Grilování

Při grilování zkušebních pokrmů se řiďte těmito informacemi.

- Zasuňte skleněný plech pod rošt. Tekutina se zachytí a trouba zůstane čistší.
- Doporučená nastavení platí pro vložení pokrmů do nepředehřátého spotřebiče.

Doporučená nastavení pro grilování

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Toasty, opečené	Rošt	3		3	4–5
Hovězí burgery, 12 ks	Rošt + Skleněný plech	3+1		3	35–45 ¹

¹ Pokrm po 1/2 celkové doby obraťte.

21 Návod k montáži

Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.



⚠ 21.1 Bezpečná montáž

Při montáži spotřebiče dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.

- Pouze při odborné vestavbě odpovídající návodu k montáži je zaručené bezpečné používání. Montér odpovídá za správné fungování na místě instalace.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Před uvedením do provozu odstraňte z trouby a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Řiďte se montážními listy pro vestavbu příslušenství.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, sousedící přední stěny nábytku až do 65 °C.
- Nezabudovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy ve skřínce proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte třísky. Funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

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

- ▶ Používejte ochranné rukavice.

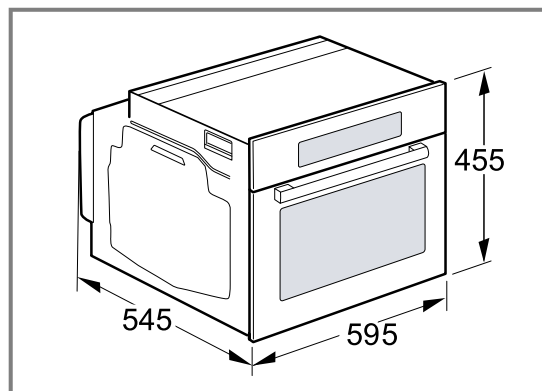
⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozbočky.

21.2 Rozměry spotřebiče

Zde najdete rozměry spotřebiče



21.3 Vestavná skříňka

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

Zajistěte, aby vestavná skříňka neměla za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky nebo zadní stěnou skříňky umístěné výše zachovejte vzdálenost minimálně 35 mm.

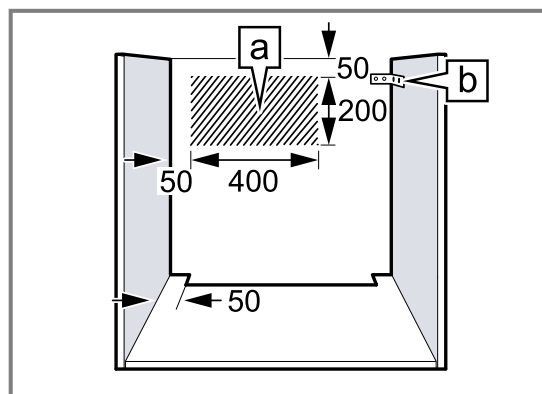
Zajistěte, aby vestavná skříňka měla na přední straně větrací otvor 50 cm². Pro vytvoření větracího otvoru seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.

Zajistěte, aby vestavné skříňky bez větracího výřezu měly v zadní části postranních stěn větrací otvor 200 cm².

Větrací štěrby a sací otvory nezakrývejte.

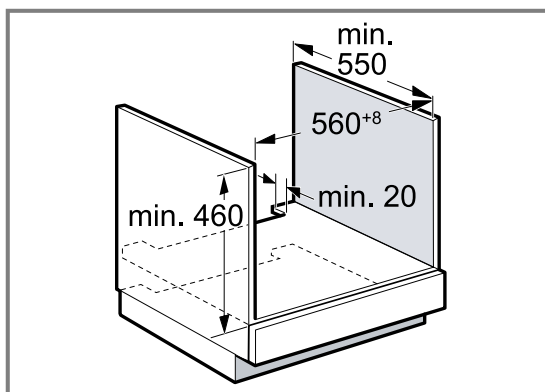
Zajistěte, aby se připojovací zásuvka nacházela v oblasti vyšrafované plochy **[a]** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.

Neupevněnou skříňku upevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **[b]**.



21.4 Vestavba pod pracovní desku

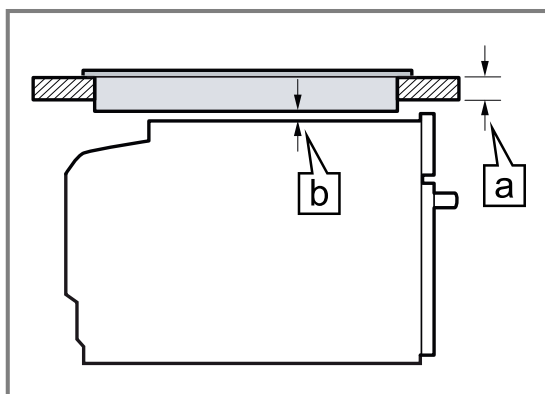
Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a bezpečnostní vzdálenosti. Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výřez.



Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skříňce.

21.5 Vestavba pod varnou desku

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



Na základě potřebné minimální vzdálenosti [b] vyplývá minimální potřebná tloušťka pracovní desky [a].

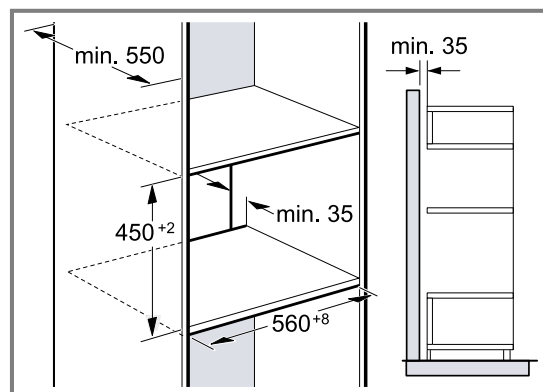
Typ varné desky	[a] nasazená v mm	[a] v rovině v mm	[b] v mm
Indukční varná deska	48	49	5
Celoplošná indukční varná deska	58	59	5

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Poznámka: Nehodí se pro vestavbu pod plynovou varnou desku nebo elektrickou varnou desku.

21.6 Vestavba do vysoké skříňky

Dodržujte rozměry pro vestavbu a bezpečnostní vzdálenosti ve vysoké skříňce. Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce větrací výřez.



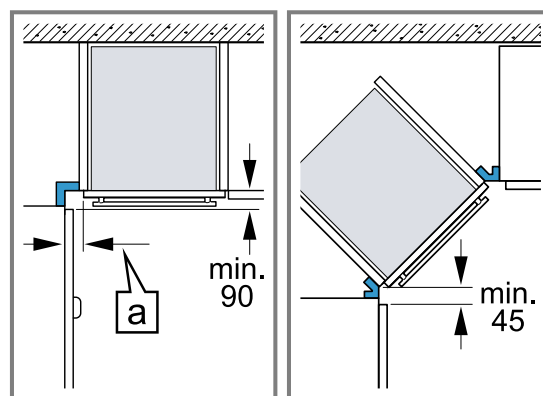
Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit. Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vytahovat příslušenství.

21.7 Kombinace s ohřevnou zásuvkou

Nejprve zabudujte ohřevnou zásuvku. Řiďte se montážním návodem ohřevné zásuvky. Spotřebič zasuňte do vestavné skříňky na ohřevnou zásuvku. Při zasouvání nepoškodte panel ohřevné zásuvky.

21.8 Vestavba do rohu

Při vestavbě do rohu dodržujte montážní rozměry a bezpečnostní vzdálenosti.



Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet minimální rozměry. Rozměr [a] závisí na tloušťce přední hrany skříňky a na madle.

21.9 Připojení k elektrické síti

Pro bezpečné elektrické připojení spotřebiče dodržujte tyto pokyny.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí: Magnetismus!

Spotřebič obsahuje trvalé magnety. Tyto magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače.

- Osoby používající elektronické implantáty musí od spotřebiče dodržovat minimální odstup 10 cm.

- Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.
- Jištění musí být provedeno podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.
- Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.
- Poškozený přívodní kabel musí vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo osoba s odpovídající kvalifikací, aby se zabránilo rizikům.
- Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Připojení spotřebiče k elektrickému proudu

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

1. IEC konektor síťového kabelu připojte ke spotřebiči. Zkontrolujte, zda je ICE konektor řádně zapojený.
2. Síťovou zástrčku spotřebiče zapojte do zásuvky v blízkosti spotřebiče.
Po vestavbě spotřebiče musí být zajištěno, aby byla síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná. Pokud není síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná, musí se do pevné elektrické instalace nainstalovat jistič všech pólů podle předpisů pro instalaci.

Připojení spotřebiče k elektrickému proudu bez zástrčky s ochranným kontaktem

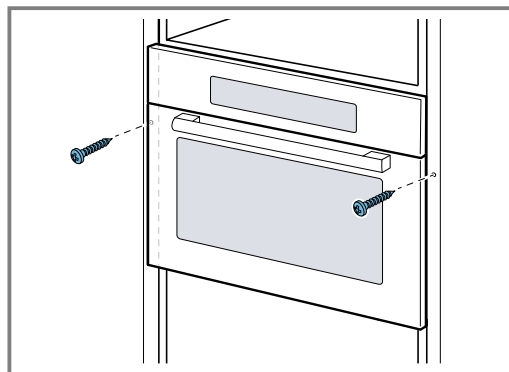
Poznámka: Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Do stávající elektrické instalace se musí nainstalovat jistič všech pólů podle předpisů pro instalaci.

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

21.10 Vestavba spotřebiče

1. Spotřebič vyrovnejte pomocí vodováhy přesně do vodorovné polohy.
2. Spotřebič zcela zasuňte.
3. Vyrovnejte spotřebič tak, aby byl uprostřed a vodorovně.

4. Přišroubujte spotřebič ke skřínce.



5. Odstraňte z trouby a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.

Poznámka: Mezeru mezi pracovní deskou a spotřebičem nezakrývejte přidavnými lištami. Na postranní stěny vestavné skříňky neupevňujte tepelně-izolační lišty.

21.11 Demontáž spotřebiče

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG



9001686090 (020210)

CS