

on/off

menu



start/stop

# SIEMENS

SIEMENS

## Vestavná pečicí trouba

HN678G4.1

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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Obsah

## NÁVOD K OBSLUZE

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám .....	7
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	8
4	Seznámení .....	9
5	Druhy provozu.....	10
6	Příslušenství.....	13
7	Před prvním použitím .....	14
8	Základní ovládání.....	15
9	Rychloohřev .....	16
10	Časové funkce.....	16
11	Pára .....	17
12	Mikrovlnný ohřev .....	20
13	Pečicí sonda .....	22
14	Pokrmy.....	24
15	Dětská pojistka.....	26
16	Program sabat.....	26
17	Základní nastavení.....	26
18	Čištění a ošetřování .....	27
19	Samočištění.....	29
20	Funkce čištění humidClean.....	30
21	Odvápnění .....	31
22	Sušení .....	31
23	Dvířka spotřebiče .....	32
24	Rámy .....	33
25	Odstranění poruch.....	34
26	Likvidace .....	36
27	Zákaznický servis.....	37
28	Správný postup.....	37
29	NÁVOD K MONTÁŽI .....	48
29.1	Všeobecné pokyny k montáži .....	48

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtete tento návod.
- Uschovejte 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. Spotřebič používejte pouze:

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

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

### 1.3 Omezení okruhu uživatelů

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

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

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

## 1.4 Bezpečné použití

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.  
→ "Příslušenství", Strana 13

### **⚠ 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 trouby 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 uskrýpnout.

- ▶ 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.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 37*

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

Teplu v dětské stravě se nerozvádí rovnoměrně.

- ▶ Dětskou stravu nikdy neohřívejte v uzavřených nádobách.
- ▶ Vždy odstraňte víčko nebo dudlík.
- ▶ Po ohřátí dobře protřepete 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.

Funkce sušení zapne při nejvyšších stupních při samotném mikrovlnném ohřevu automaticky topné těleso a ohřívá varný prostor.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch uvnitř trouby nebo topných těles.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

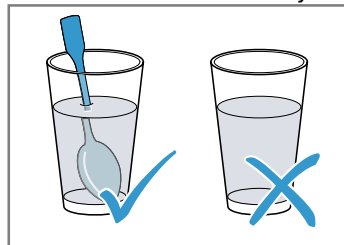
Je nebezpečné používat spotřebič v rozporu s účelem použití. Například přehřáté bačkory, polštářky plněné obilninami nebo peckami, mycí houby, vlhké hadry a podobné předměty mohou způsobit popáleniny.

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

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

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

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

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

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

- ▶ Používejte pouze nádobí 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 dozor dvířek udržujte neustále v čistotě.  
→ "Čištění a ošetřování", Strana 27

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

## 1.7 Pečicí sonda

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití nesprávné pečicí sondy může dojít k poškození izolace.

- ▶ Používejte pouze pečicí sondy určené pro tento spotřebič.

## 1.8 Čisticí funkce

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

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

- ▶ Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty.
- ▶ Nikdy neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký.

- ▶ Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí.
- ▶ Přední strana spotřebiče musí zůstat volná.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo.

- ▶ Těsnění nedrhněte a neodstraňujte.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny.

- ▶ Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čisticí funkce.
- ▶ Nikdy neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí poškození zdraví!

Funkce čištění zahřívá prostor pro vaření na velmi vysokou teplotu, zbytky pokrmů z restování, grilování a pečení se vypalují. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic.

- ▶ Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte.
- ▶ Nezdržujte se v místnosti delší dobu.
- ▶ Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat.

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký.

- ▶ Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

**⚠** Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

## 2 Zabránění věcným škodám

### 2.1 Obecně

#### **POZOR!**

Předměty na dně pečicího prostoru způsobují při teplotě nad 50 °C hromadění tepla. Doba pečení neodpovídá a poškozuje se smalt.

- ▶ Na dno trouby nepokládejte příslušenství, papír na pečení nebo fólie jakéhokoli druhu.
- ▶ Na dno pečicího prostoru stavte nádoby pouze tehdy, když je nastavená teplota nižší než 50 °C.

Silikonové formy nebo fólie, kryty a příslušenství s obsahem silikonu mohou poškodit senzor pečení. K poškození může dojít, i když senzor pečení není aktivní.

- ▶ Nepoužívejte silikonové formy nebo fólie, kryty a příslušenství s obsahem silikonu.

- ▶ V troubě nikdy neskladujte předměty ze silikonu.

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára.

Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- ▶ Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečicího prostoru.

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

- ▶ Po použití nechte pečicí prostor vyschnout.
- ▶ 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.

Štáva z ovoce, která kape z plechu na pečení, způsobí skvrny, které případně nemusí již být možné odstranit.

- ▶ U velmi šťavnatých ovocných koláčů nedávejte na korpus příliš bohatou horní vrstvu.
- ▶ Pokud možno použijte hlubší univerzální plech.

Čistící prostředek na pečicí trouby v horké troubě poškozuje smalt.

- ▶ Nikdy nepoužívejte čistící prostředek na pečicí trouby v horké troubě.
- ▶ Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

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 a nevěste se na 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.

Příslušenství zasunuté přímo na sebe způsobuje jiskření.

- ▶ Nekombinujte rošt s univerzálním hlubokým plechem.
- ▶ Každé příslušenství zasouvajte vždy do vlastní úrovně.

Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem není vhodný univerzální hluboký plech nebo plech na pečení. Může dojít k jiskření a poškození pečicího prostoru.

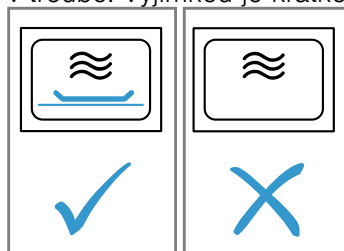
- ▶ Dodaný rošt používejte jako plochu pro položení nádoby.

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 přípravě popcornu v mikrovlnné troubě pomocí příliš vysokého výkonu mikrovlnného ohřevu může kvůli přetížení prasknout sklo ve dvířkách.

- ▶ Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnného ohřevu.
- ▶ Použijte maximálně výkon 600 W.
- ▶ Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř.

## 2.3 Pára

Při používání funkce páry dodržujte tyto pokyny.

### POZOR!

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

- ▶ Nepoužívejte nádoby se rezavými místy.

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

- Když spotřebič nepředehřejete, 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.

- Pečicí prostor je rozehřátý 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.

Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

- Zbytečné příslušenství se nemusí ohřívat.

Zmrazené pokrmy nechte před přípravou rozmrazit.

- Ušetří se tím energie pro rozmrazování.

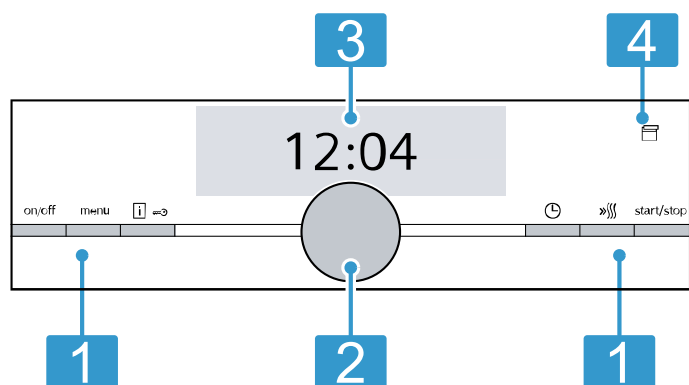


## 4 Seznámení

### 4.1 Ovládací panel

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

**Poznámka:** V závislosti na typu spotřebiče se mohou detaily na obrázku lišit, např. barva a tvar.



**1 Tlačítka**  
Tlačítka vlevo a vpravo na ovládacím panelu lze stisknout. Tlačítko se ovládá stisknutím. U spotřebičů bez čela z ušlechtilé oceli jsou tlačítka rovněž dotyková políčka.

**2 Otočný volič**  
Otočným voličem můžete bez omezení otáčet doprava nebo doleva. Dotyková políčka jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce se lehce dotkněte příslušného políčka.

**3 Dotykový displej**  
Na dotykových displejích vidíte aktuální možnosti volby. Pro zvolení funkce se lehce dotkněte přímo příslušného textového políčka. Textová políčka se mění v závislosti na volbě.

**4 Dotyková políčka**  
Dotyková políčka jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce se lehce dotkněte příslušného políčka.

### 4.2 Tlačítka

Pomocí tlačítek vlevo a vpravo na ovládacím panelu můžete zapnout a vypnout spotřebič nebo provoz.

Tlačítko	Funkce	Použití
on/off	Zapnutí/vypnutí	Zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.
menu	Nabídka	Otevření nabídky s druhy provozu
	Informace	Zobrazení pokynů, aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce	Krátké stisknutí: spuštění nebo přerušení provozu. Podržet stisknuté cca 3 sekundy: zrušení provozu.
	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu
start/stop	Start/stop	Spuštění, pozastavení nebo přerušení provozu
	Otevření ovládacího panelu	Otevření ovládacího panelu za účelem vyjmutí nádržky na vodu.

### 4.3 Otočný volič

Otočným voličem můžete změnit hodnoty nastavení, které se zobrazují na displeji. Když u hodnot nastavení, např. u teploty, dosáhnete minimální nebo maximální hodnoty, zůstane tato hodnota zobrazená na displeji. V případě potřeby hodnotu otočným voličem znovu uberte nebo přidejte. U seznamů, např. druhů ohřevu, následuje po poslední hodnotě znovu první.

### 4.4 Displej

Na displeji jsou zobrazené aktuální hodnoty nastavení. Hodnota, kterou můžete změnit, je na displeji barevně označená.

### Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Na stavovém řádku se zobrazují čas a nastavené časové funkce.

### Ukazatel postupu

Ukazatel se zobrazuje na displeji pod příslušnou hodnotou. Podle ukazatele postupu můžete sledovat, jak dalece je spotřebič rozehrátý nebo jak probíhá doba trvání. Ukazatel se vyplňuje zleva doprava. Při mikrovlnném ohřevu se ukazatel rozehrátí nezobrazuje.

## Odměrování času


Odměrování času nebo dobu trvání dosavadního provozu můžete pozorovat vpravo nahoře na stavovém řádku.

Pokud jste nastavili dobu trvání a dobu trvání zrušíte, odměrování času převezme dobu trvání spotřebiče, která již uplynula. Tak můžete kontrolovat, jak dlouho již ohřev běží.

Při mikrovlnném ohřevu se ukazatel rozehrátí nezobrazuje.

## Ukazatel teploty

Kontrolka zahřívání a ukazatel zbytkového tepla vám zobrazuje teplotu v troubě.

Kvůli teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru. Pomocí tlačítka  můžete zjistit aktuální teplotu.

### ■ Kontrolka zahřívání

Po spuštění provozu indikuje kontrolka zahřívání nárůst teploty v troubě. Při předehrátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile jsou všechny sloupce vyplněné.

U stupňů nastavení se kontrolka zahřívání nezobrazuje, např. u stupňů grilování.

### ■ Ukazatel zbytkového tepla

Když je spotřebič vypnutý, zobrazuje se na displeji zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zbytkového tepla zhasne při cca 60 °C.

## 4.5 Pečicí prostor

Funkce v pečicím prostoru usnadňují provoz spotřebiče.

### Rámy

Do rámy uvnitř trouby můžete v různých výškách zasunout příslušenství.

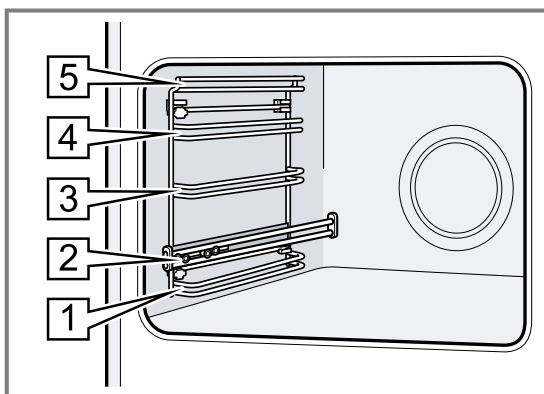
→ "Příslušenství", Strana 13

Spotřebič má 5 úrovní vkládání. Úrovně vkládání se počítají zdola nahoru.

Rámy jsou v závislosti na typu spotřebiče na jedné nebo více úrovních vybavené výsuvy.

Rámy můžete vyjmout, např. kvůli čištění.

→ "Rámy", Strana 33



## Osvětlení

Pečicí prostor je osvětlený jednou nebo více žárovkami. Když otevřete dvířka spotřebiče, rozsvítí se uvnitř trouby osvětlení. Pokud zůstanou dvířka spotřebiče otevřená déle než 15 minut, osvětlení se zase vypne. Při spuštění provozu se u většiny druhů provozu zapne osvětlení. Jakmile provoz skončí, osvětlení se vypne.

## Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná v závislosti na teplotě spotřebiče. Teplý vzduch uniká dvířky.

### POZOR!

Nezakrývejte větrací otvory nad dvířky spotřebiče. Spotřebič by se přehřál.

- ▶ Větrací otvory musí zůstat volné.

Aby spotřebič po skončení provozu rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu ventilátor.

## Dvířka spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se zastaví. Po zavření dvířek spotřebiče provoz automaticky pokračuje.

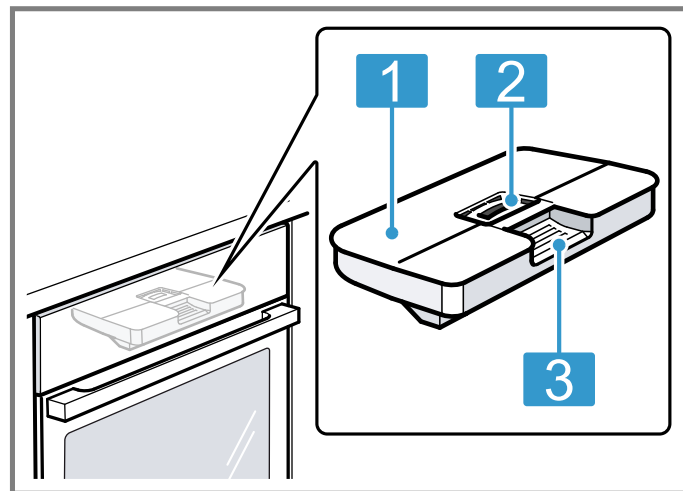
Když při mikrovlnném ohřevu zavřete dvířka spotřebiče, musíte pro pokračování provozu stisknout start/stop.

## Nádržka na vodu

Nádržku na vodu potřebujete pro druhy ohřevu s párou.

Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem.

→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 17



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

## 5 Druhy provozu

Zde získáte přehled o druzích provozu a hlavních funkcích spotřebiče.

Pro otevření nabídky stiskněte menu.








Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Zvolení přesně uzpůsobených druhů ohřevu pro optimální přípravu pokrmů. → "Druhy ohřevu", Strana 11
Pokrm	Použití naprogramovaných, doporučených nastavení pro různé pokrmy. → "Pokrm", Strana 24
Mikrovlnný ohřev	Rychlejší vaření, ohřívání nebo rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev", Strana 20
Kombinace s mikrovlnným ohřevem	Zapnutí mikrovlnného ohřevu k jinému druhu ohřevu kvůli zkrácení doby pečení. → "Kombinace s mikrovlnným ohřevem", Strana 21







Druh provozu	Použití
Pára	Šetrná příprava pokrmů pomocí druhů ohřevů s párou. → "Pára", Strana 17
Funkce sušení	Používejte po každém provozu s párou nebo mikrovlnným ohřevem. → "Sušení", Strana 31
Odvápnění	Odstranění vodního kamene z výparníku. → "Odvápnění", Strana 31
Samočištění	Při samočištění se pečicí trouba sama vyčistí. → "Samočištění", Strana 29
Základní nastavení	Přizpůsobení základních nastavení. Základní nastavení → Strana 26

## 5.1 Druhy ohřevu

Abyste vždy zvolili vhodný druh ohřevu pro příslušné pokrmy, vysvětlíme vám rozdíly a oblasti použití. Symboly jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.



Když zvolíte druh ohřevu, navrhne vám spotřebič vhodnou teplotu nebo stupeň. Hodnoty můžete převzít, nebo je v uvedeném rozsahu změnit. Při nastavení teploty vyšší než 275 °C a stupně grilování 3 sníží spotřebič teplotu po cca 40 minutách na cca 275 °C, resp. stupeň grilování 1.

Symbol	Druhy ohřevu	Teplotní rozmezí	Použití a způsob fungování Možné přídatné funkce
	4D horký vzduch	30–275 °C	Pečení pečiva nebo masa na jedné či více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Horní/dolní ohřev	30–300 °C	Tradiční pečení pečiva nebo masa na jedné úrovni. Tento druh ohřevu je obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Horký vzduch Eco	30–275 °C	Šetrné pečení vybraných pokrmů bez předežhátí na jedné úrovni. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Nejeftektivnější je tento druh ohřevu při 125–275 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v režimu cirkulace vzduchu a energetické třídy.
	Horní/dolní ohřev eco	30–300 °C	Šetrné pečení vybraných pokrmů. Teplo sálá shora i zdola. Nejeftektivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
	Gril s cirkulací vzduchu	30–300 °C	Pečení drůbeže, celých ryb nebo větších kusů masa. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinování pokrmů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Grilování menšího množství, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinování malého množství. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.

Symbol	Druhy ohřevu	Teplotní rozmezí	Použití a způsob fungování Možné přídatné funkce
	Stupeň pro pizzu	30–275 °C	Pečení pizzy nebo pokrmů, které potřebují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Intenzivní ohřev	30–300 °C	Příprava pokrmů s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
	Mírný ohřev	70–120 °C	Šetrné a pomalé pečení opečených, jemných kusů masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Dopékání pokrmů nebo pečení ve vodní lázni. Teplo sálá zdola.
	Sušení	30–150 °C	Sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty	60–100 °C	Udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30–70 °C	Předehřívání nádobí.
	Funkce CoolStart	30–275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin v úrovni 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné předehřátí.

## 5.2 Druhy ohřevu s párou

Zde najdete přehled druhů ohřevu s párou a jejich použití.

Symbol	Druh ohřevu	Teplota	Použití
	Ohřívání	80–180 °C	Šetrné ohřívání pokrmů na talíři a pečiva. Díky páře se pokrmy nevysušují.
	Kynutí těsta	30–50 °C	Kynutí těsta a kvásku. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.

## 5.3 Výkony mikrovlnného ohřevu

Zde najdete přehled výkonů mikrovlnného ohřevu a jejich použití.

Výkony mikrovlnného ohřevu jsou stupně a neodpovídají vždy přesnému počtu wattů, které spotřebič používá.

Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Maximální doba trvání v hodinách	Použití
90 W	1:30	Rozmrazování choulostivých pokrmů.
180 W	1:30	Rozmrazování a další vaření pokrmů.
360 W	1:30	Vaření masa a ryb. Ohřívání choulostivých pokrmů.
600 W	1:30	Ohřívání a vaření pokrmů.
max	0:30	Ohřívání tekutin.

### Poznámky

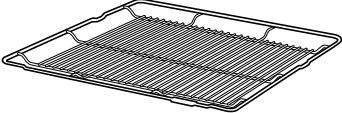
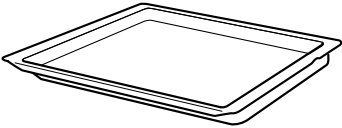
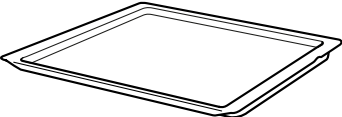
- Výkon mikrovlnného ohřevu max není určený pro ohřívání pokrmů. Kvůli ochraně spotřebiče se maximální výkon mikrovlnného ohřevu během prvních minut postupně snižuje na 600 W. Plný výkon je opět k dispozici po vychladnutí spotřebiče.
- Aby se zabránilo vzniku kondenzátu, spotřebič při výkonech mikrovlnného ohřevu 600 W a max automaticky zapne topné těleso. Vnitřek trouby a příslušenství se silně zahřívá. Na výsledek vaření to nemá vliv.

## 6 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

**Poznámka:** Při ohřevu příslušenství se toto může deformovat. Deformace nemá žádný vliv na funkci. Po vychladnutí příslušenství deformace zmizí.

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

Příslušenství		Použití
Rošt		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koláčové formy</li> <li>■ Zapékačí formy</li> <li>■ Nádoba</li> <li>■ Maso, např. pečeně nebo kusy na grilování</li> <li>■ Zmrazené pokrmy</li> </ul>
Univerzální hluboký plech		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Šťavnaté koláče</li> <li>■ Pečivo</li> <li>■ Chléb</li> <li>■ Velké pečeně</li> <li>■ Zmrazené pokrmy</li> <li>■ Zachycení kapající tekutiny, např. tuku při grilování na roštu.</li> </ul>
Plech na pečení		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koláče na plechu</li> <li>■ Drobné pečivo</li> </ul>

### 6.1 Upozornění k příslušenství

Některé příslušenství je vhodné pouze pro určité druhy ohřevu.

#### Příslušenství pro mikrovlnný ohřev

Pro samotný mikrovlnný ohřev je vhodný pouze dodaný rošt.

Plech, např. univerzální plech nebo plech na pečení, mohou jiskřit a nejsou vhodné.

Řiďte se pokyny pro mikrovlnný ohřev.

→ "Nádobí a příslušenství pro mikrovlnný ohřev", Strana 20

### 6.2 Aretační funkce


Aretační funkce zabraňuje převrnutí příslušenství při vytáhnutí.

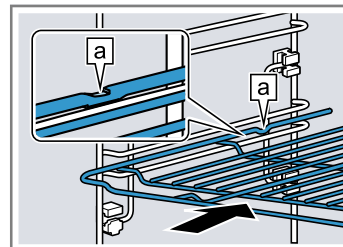
Můžete příslušenství vytáhnout přibližně do poloviny, až zaskočí. Tato ochrana proti převrnutí funguje pouze, když příslušenství zasunete do trouby správně.

### 6.3 Vkládání příslušenství do trouby

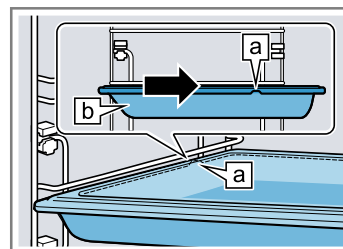
Příslušenství vkládejte do trouby vždy správně. Jen tak lze příslušenství vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

1. Příslušenství otočte tak, aby byl zářez **a** vzadu a směřoval dolů.
2. Příslušenství zasuňte mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.

Rošt      Rošt zasuňte zakřivením  dolů. Nápis „microwave“ musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

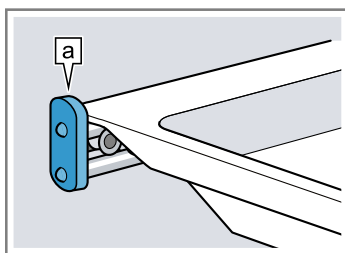


Plech např. univerzální plech nebo plech na pečení      Plech zasuňte zkosením **b** směrem k dvířkům spotřebiče.



3. Abyste mohli vložit příslušenství u úrovně vkládání s výsuvnými kolejkami, výsuvné kolejnice vytáhněte.

Rošt nebo plech Příslušenství vložte tak, aby okraj příslušenství seděl za zářezkou **a** na výsuvné kolejnici.



**Poznámka:** Úplně vysunutě výsuvné kolejnici zaskočí. Výsuvné kolejnici lehce zatlačte zpět do trouby.

4. Příslušenství úplně zasuňte, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

**Poznámka:** Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyndejte z trouby.

## 6.4 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:

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.

# 7 Před prvním použitím

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

## 7.1 Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u své vodárny na tvrdost vody z vodovodu. Aby vás spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

### POZOR!

Při nesprávně nastavené tvrdosti vody vás spotřebič nemůže včas upozornit na potřebu odvápnění.

- ▶ Nastavte správně tvrdost vody.

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

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

Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce. I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší.

- ▶ Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte s balenou minerální vodou bez oxidu uhličitého v poměru 1 ku 1.

**Tip:** Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „velmi tvrdá“. Pokud používáte minerální vodu, pak volte pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.

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

Nastavení	Tvrdost vody v mmol/l	Německá tvrdost °dH	Francouzská tvrdost °fH
0 (změkčená) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (měkká)	do 1,5	do 8,4	až 15
2 (středně tvrdá)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (tvrdá)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (velmi tvrdá) <sup>2</sup>	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

<sup>1</sup> Nastavujte jen tehdy, pokud se používá výhradně změkčená voda.

<sup>2</sup> Nastavte také pro minerální vodu. Používejte výhradně neperlivou minerální vodu.

## 7.2 První uvedení do provozu

Po připojení k elektrickému proudu nebo po delším výpadku proudu musíte provést nastavení pro první uvedení spotřebiče do provozu. Může to trvat několik sekund, než se na displeji zobrazí nastavení.

### Nastavení jazyka

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.

2. Stiskněte  $\nabla$ .

- ✓ Zobrazí se další nastavení.

### Nastavení času

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

2. Stiskněte  $\nabla$ .

- ✓ Zobrazí se další nastavení.

### Nastavení data

1. Otočným voličem nastavte aktuální den.

2. Stiskněte  $\nabla$ .
  3. Otočným voličem nastavte aktuální měsíc.
  4. Stiskněte  $\nabla$ .
  5. Otočným voličem nastavte aktuální rok.
  6. Stiskněte  $\nabla$ .
- ✓ Zobrazí se další nastavení.

### Nastavení tvrdosti vody


1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
  2. Stiskněte  $\nabla$ .
- ✓ Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

### 7.3 Čištění spotřebiče před prvním použitím

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství.

1. Vyjměte z trouby informace k výrobku a příslušenství. Odstraňte zevnitř a zvenku spotřebiče zbytky obalů, jako polystyrenové kuličky a lepicí pásku.
2. Měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v troubě.

3. Naplňte nádržku na vodu.
4. Pomocí on/off zapněte spotřebič.
5. Provedte následující nastavení:

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

- "Základní ovládání", Strana 15
6. Spusťte provoz pomocí start/stop.
    - Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
  7. Po uplynutí doby trvání vypněte spotřebič pomocí on/off.
  8. Jakmile spotřebič vychladne, mycím roztokem a hadrem umyjte hladké plochy v troubě.
  9. Vylijte nádržku na vodu a vysušte troubu.
    - "Po každém provozu s párou", Strana 19
  10. Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

## 8 Základní ovládání

### 8.1 Zapnutí spotřebiče

- ▶ Pomocí on/off zapněte spotřebič.
  - Tlačítko on/off se rozsvítí modře.
- ✓ Na displeji se zobrazí logo Siemens. Poté se zobrazí druh ohřevu a teplota.

### 8.2 Vypnutí spotřebiče

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

- ▶ Vypněte spotřebič pomocí on/off.
  - Světlo nad tlačítkem zhasne on/off.
- ✓ Spotřebič se vypne. Spuštěné funkce se přeruší.
- ✓ Na displeji se zobrazí čas nebo ukazatel zbytkového tepla.

### 8.3 Spuštění provozu

Každý provoz musíte spustit.

#### POZOR!

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.
- ▶ Spusťte provoz pomocí start/stop.
- ✓ Na displeji se zobrazí nastavení, doba provozu a ukazatel rozehřátí.

### 8.4 Přerušeni nebo zrušení provozu

Provoz můžete krátce pozastavit a nechat znovu pokračovat. Když provoz úplně zrušíte, nastavení se zruší.

1. Pro krátké přerušeni provozu:
  - Krátce stiskněte start/stop.
  - Pro pokračování provozu stiskněte start/stop.

2. Pro zrušení provozu stiskněte on/off.
  - ✓ Provoz se přeruší a všechna nastavení se zruší.

### 8.5 Nastavení druhu provozu

**Požadavek:** Spotřebič musí být zapnutý.

1. Stiskněte menu.
  - Otevře se nabídka s druhy provozu.
2. Stiskněte požadovaný druh provozu.
  - V závislosti na druhu provozu máte k dispozici různé možnosti voleb.
3. Otočným voličem lze volbu změnit.
  - V závislosti na volbě změňte další nastavení.
4. Spusťte pomocí start/stop.

### 8.6 Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče je automaticky nastavený druh provozu druhu ohřevu.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.
2. Stiskněte teplotu.
3. Otočným voličem nastavte teplotu.
4. Spusťte provoz pomocí start/stop.
  - ✓ Spotřebič začne hřát.
  - ✓ Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu, teplota a doba trvání / doba provozu spotřebiče.
5. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.

**Tip:** Nejvhodnější druh ohřevu pro příslušný pokrm najdete v popisu druhů ohřevu.

**Poznámka:** Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání a konec provozu.

→ "Časové funkce", Strana 16

### Změna druhu ohřevu

Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

1. Přerušete provoz pomocí start/stop.

2. Stiskněte druh ohřevu.
  3. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.
- ✓ Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

### Změna teploty

Po spuštění provozu můžete přímo změnit teplotu.

- ▶ Otočným voličem změňte teplotu.
- ✓ Teplota se hned převezme.

## 9 Rychloohřev

Abyste ušetřili čas, můžete při nastavených teplotách od 100 °C zkrátit dobu rozehrátí.

U tohoto druhu ohřevu můžete používat rychloohřev:

- 4D horký vzduch ☼
- Horní/dolní ohřev ☐
- Intenzivní ohřev ☒

### 9.1 Nastavení rychloohřevu

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

**Poznámka:** Dobu trvání nastavte až po skončení rychloohřevu.

## 10 Časové funkce

Váš spotřebič má různé časové funkce, pomocí kterých můžete řídit provoz.

### 10.1 Přehled časových funkcí

Můžete nastavit dobu trvání a čas konce provozu. Minutku lze nastavit nezávisle na provozu.

Časová funkce	Použití
Minutka ☒	Minutku můžete nastavit nezávisle na provozu. Nemá vliv na provoz spotřebiče.
Doba trvání ↗	Pokud nastavíte dobu trvání provozu, spotřebič po uplynutí této doby automaticky přestane hřát.
Čas konce →	K době trvání můžete nastavit čas, kdy provoz skončí. Spotřebič se spustí automaticky tak, aby provoz skončil v požadovaný čas.

### 10.2 Nastavení minutky

Minutka běží nezávisle na provozu. Minutku můžete nastavit při zapnutém i vypnutém spotřebiči až na 24 hodin. Minutka má vlastní akustický signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba minutky, nebo doba trvání.

1. Stiskněte ☒.
- ✓ Otevře se políčko minutky.
2. Otočným voličem nastavte dobu minutky.
- ✓ Za několik sekund se minutka automaticky spustí.
  - ✓ Vlevo na stavovém řádku se zobrazí symbol ☒ a odměřovaná doba.
  - ✓ Doba minutky se začne odměřovat.

### 8.7 Zobrazení informací

Ve většině případů si můžete zobrazit informace k probíhající funkci. Některé pokyny zobrazuje spotřebič automaticky, např. potvrzení, výzvu nebo varování.

- ▶ Stiskněte ☐↔.
- ✓ Na několik sekund se zobrazí informace, pokud jsou k dispozici.

1. Nastavte vhodný druh ohřevu a teplotu od 100 °C.
2. Stiskněte »☐☐☐☐.
- ✓ Na displeji se vlevo od teploty zobrazí symbol »☐☐☐☐.
- ✓ Ukazatel postupu se začne vyplňovat.
3. Jakmile rychloohřev skončí, zazní akustický signál. Symbol »☐☐☐☐ na displeji zhasne.
4. Vložte pokrm do trouby.

### Přerušení rychloohřevu

- ▶ Stiskněte »☐☐☐☐.
- ✓ Symbol »☐☐☐☐ na displeji zhasne.

- ✓ Po uplynutí doby minutky zazní akustický signál a na displeji se zobrazí text s upozorněním.
3. Po uplynutí doby minutky:
    - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte ☒.
    - Pro opětovné nastavení doby minutky stiskněte ☒ a otočným voličem nastavte dobu minutky.

### Změna minutky

Dobu minutky můžete kdykoliv změnit.

1. Stiskněte ☒.
2. Otočným voličem změňte dobu minutky.
3. Potvrďte pomocí ☒.

### Zrušení minutky

Minutku můžete kdykoli zrušit.

1. Stiskněte ☒.
2. Otočným voličem nastavte dobu minutky na nulu.
3. Potvrďte pomocí ☒.

### 10.3 Nastavení doby trvání

Dobu trvání provozu můžete nastavit až na 23 hodin a 59 minut.



**Požadavek:** Jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň.

1. Stiskněte ☒.
- ✓ Otevře se nabídka časových funkcí.
2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.

Směr otáčení	Navrhovaná hodnota
Doleva	10 minut
Doprava	30 minut




Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích. Čas konce se vypočte automaticky.

3. Spusťte provoz pomocí start/stop.
- ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na stavovém řádku se zobrazí „konec“.
4. Po uplynutí doby trvání:
  - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte .
  - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte  a otočným voličem nastavte dobu trvání.
  - Pro pokračování provozu bez doby trvání spusťte provoz pomocí start/stop.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.


### Změna doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoliv změnit.

1. Stiskněte .
2. Otočným voličem změňte dobu trvání.
3. Poté 2krát stiskněte start/stop.

### Zrušení doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoli zrušit.

1. Stiskněte .
2. Otočným voličem nastavte dobu trvání na nulu.
3. – Pro pokračování provozu bez doby trvání spusťte provoz pomocí start/stop.  
Zobrazí se nastavený druh ohřevu a teplota.

## 10.4 Nastavení času konce





Čas, kdy skončí doba trvání, můžete posunout až o 23 hodin a 59 minut.

### Poznámky

- Abyste získali dobrý výsledek pečení, po spuštění provozu už čas konce neposunujte.
- Nenechávejte potraviny příliš dlouho v troubě, aby se nezkažily.



### Požadavky

- Jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň.
- Je nastavená doba trvání.

1. Stiskněte .
2. Stiskněte .
3. Otočným voličem posuňte čas konce.
4. Spusťte provoz pomocí start/stop.
  - ✓ Na stavovém řádku se zobrazí informace, kdy se spustí provoz. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu.
  - ✓ Po dosažení času spuštění začne spotřebič hřát a na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na stavovém řádku se zobrazí upozornění.
5. Po uplynutí doby trvání:
  - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte .
  - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte  a otočným voličem nastavte dobu trvání.
  - Pro pokračování provozu bez doby trvání spusťte provoz pomocí start/stop.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.


### Zrušení času konce

Nastavený čas konce lze změnit pouze do té doby, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte .
- ✓ Otevře se nabídka časových funkcí.
2. Stiskněte .
3. Otočným voličem úplně zrušte čas konce.
- ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.

### Změna konce

Nastavený čas konce lze změnit pouze do té doby, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte .
- ✓ Otevře se nabídka časových funkcí.
2. Stiskněte „→ čas konce“.
3. Otočným voličem změňte čas konce.
4. Pro pokračování provozu stiskněte start/stop.

## 11 Pára

Příprava pokrmů pomocí páry je obzvláště šetrná. Můžete použít druhy ohřevu s párou nebo u některých druhů ohřevu zapnout přidávání páry.

### 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.

### 11.1 Naplnění nádržky na 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.

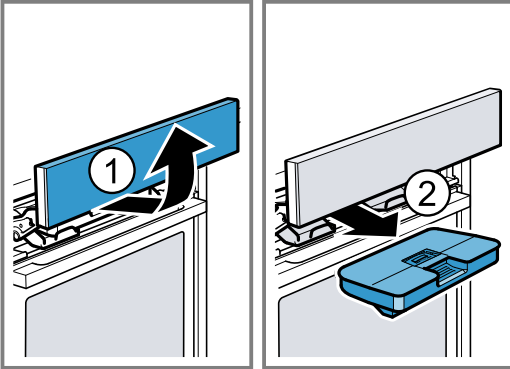
#### VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!


Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát.

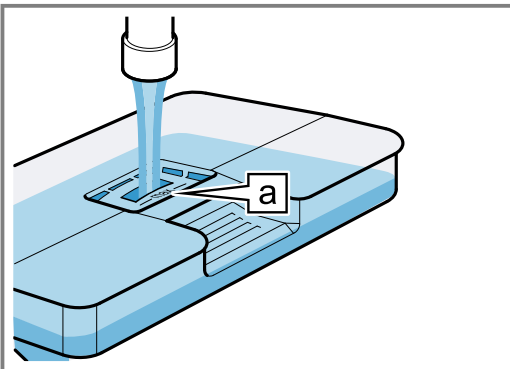
- ▶ Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne.
- ▶ Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.


**Požadavek:** Je správně nastavená tvrdost vody.  
→ "Před prvním uvedením do provozu", Strana 14

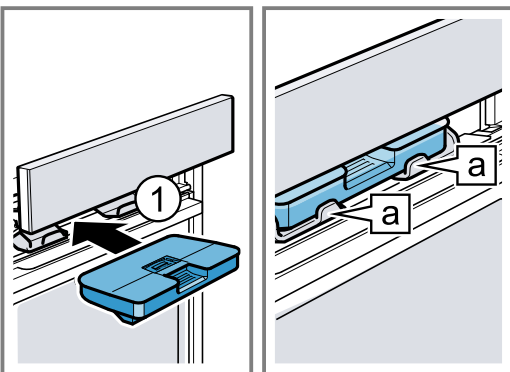
1. Stiskněte .
- ✓ Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí ①.
3. Nazdvihněte nádržku na vodu a vyndejte ji z otvoru pro nádržku ②.



4. Přitlačte víčko na nádržce na vodu po obvodu k těsnění, aby z nádržky na vodu nemohla vytéct voda.
5. Do nádržky na vodu naplňte vodu až ke značce „max“ .



6. Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět ①. Dbejte na to, aby nádržka na vodu zaskočila do držáků .



7. Posuňte ovládací panel pomalu dolů, zatlačte ho dozadu, aby byl úplně zavřený.

## 11.2 Druhy ohřevu s párou

Máte k dispozici různé druhy ohřevu s párou, při kterých se pokrmy šetrně připravují pomocí horké páry.

### Kynutí

Pomocí druhu ohřevu kynutí kyně těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

## Regenerace (ohřívání)

Pomocí regenerace můžete šetrně ohřívát již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne.

## Nastavení druhu ohřevu s párou

### Poznámka:

Řiďte se pokyny pro druhy ohřevu s párou:

- → "Druhy ohřevu s párou", Strana 18
- Druhy provozu s párou vyžadují vždy dobu trvání.

**Požadavek:** Nádržka na vodu je naplněná.

→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 17

1. Stiskněte .
2. Stiskněte "Vaření v páře".
3. Otočným voličem zvolte požadovaný druh ohřevu s párou.
4. Stiskněte teplotu.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Stiskněte dobu trvání.
7. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
8. Spusťte provoz pomocí start/stop.

**Poznámka:** Když se nádržka na vodu během provozu vyprázdní, zobrazí se na displeji upozornění. Provoz se přeruší.

→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 17

- ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.
9. Po uplynutí doby trvání:
    - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte start/stop.
    - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte dobu trvání a otočným voličem nastavte dobu trvání.
    - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.
  10. Vylijte nádržku na vodu a vysušte vnitřek trouby.  
→ "Po každém provozu s párou", Strana 19

## Změna druhu ohřevu

Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

1. Přerušete provoz pomocí start/stop.
  2. Stiskněte druh ohřevu.
  3. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.
- ✓ Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

## Změna doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoliv změnit.

- ▶ Otočným voličem změňte dobu trvání.
- ✓ Změna se hned převezme.

## Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit.

1. Stiskněte teplotu.
  2. Otočným voličem změňte teplotu.
- ✓ Změna se hned převezme.





### 11.3 Přidávání páry

Při pečení s přidáváním páry vypouští spotřebič v různých intervalech do trouby páru. Pokrm tak získá křupavou kůrku a lesklý povrch. Maso bude uvnitř šťavnaté a jemné a jeho objem se zmenší jen minimálně.

#### Vhodné druhy ohřevu s přidáváním páry

Pro provoz s přidáváním páry jsou vhodné jen určité druhy ohřevu.

U těchto druhů ohřevu můžete zapnout přidávání páry:

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

#### Nastavení přidávání páry

**Požadavek:** Nádržka na vodu je naplněná.

→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 17

1. Stiskněte menu.
2. V nabídce druhů provozu nastavte „druhy ohřevu“.
3. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.
4. Stiskněte teplotu.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Stiskněte přidávání páry.
7. Otočným voličem nastavte přidávání páry.

#### Přidávání páry

málo

středně

hodně

8. Spusťte provoz pomocí start/stop.

**Poznámka:** Když se nádržka na vodu během provozu vyprázdní, zobrazí se na displeji upozornění. Provoz pokračuje bez přidávání páry.

→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 17

- ✓ Spotřebič začne hřát.
  - ✓ Na displeji se zobrazí doba, jak dlouho už provoz běží, a nastavení.
9. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.
  10. Vylijte nádržku na vodu a vysušte vnitřek trouby.  
→ "Po každém provozu s párou", Strana 19

#### Změna druhu ohřevu

Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

1. Přerušete provoz pomocí start/stop.
  2. Stiskněte druh ohřevu.
  3. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.
- ✓ Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

#### Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Otočným voličem změňte teplotu.
- ✓ Změna se hned převezme.

#### Změna stupně páry

Stupeň páry můžete kdykoli změnit.

1. Stiskněte stupeň páry.
  2. Otočným voličem změňte stupeň páry.
- ✓ Změna se hned převezme.

### 11.4 Po každém provozu s párou

Po každém provozu s párou načerpá spotřebič zbývající vodu zpět do nádržky na vodu. Poté vylijte a vysušte nádržku na vodu a osušte pečicí prostor.

#### 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.

**Poznámka:** Po vypnutí spotřebiče svítí tlačítko  o něco déle, abyste byli upozorněni, že máte vyprázdnit nádržku na vodu.

1. Pomocí  otevřete ovládací panel.
2. Vyndejte nádržku na vodu.
3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
4. Vyprázdňte 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. Vložte nádržku na vodu a zavřete ovládací panel.


#### Sušení odkapávacího žlábků

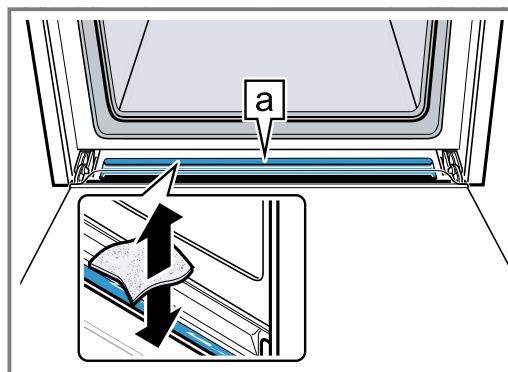
##### **VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**


Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

**Požadavek:** Pečicí prostor je vychladlý.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. **Poznámka:** Odkapávací žlábek  se nachází pod pečicím prostorem.



Vodu v odkapávacím žlábků  vysušte houbovou utěrkou a opatrně otřete.

#### Vysušení vnitřku trouby

Po každém provozu s párou vnitřek trouby vysušte.

- ▶ Vnitřek trouby vysušte ručně nebo použijte funkci "Sušení".  
→ "Sušení", Strana 31

### Ruční vysušení vnitřku trouby

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

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

#### **POZOR!**

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.

## 12 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.

### 12.1 Nádobí a příslušenství pro mikrovlnný ohřev

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

Řiďte se pokyny výrobce nádobí.

Pokud není uvedeno jinak, nádobí a příslušenství vkládejte do výšky 2.

#### Vhodné pro mikrovlnný ohřev

Nádobí a příslušenství	Pokyny
Nádobí ze žáruvzdorného materiálu a materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev:	Tyto materiály propouštějí mikrovlny a nepoškodí se.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sklo</li> <li>▪ Sklokeramika</li> <li>▪ Porcelán</li> <li>▪ Tepelně odolný plast</li> <li>▪ Kompletně glazovaná keramika bez prasklin</li> </ul>	
Servírovací nádobí	Nemusíte pokrmy přendávat. <b>Poznámka:</b> Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, pokud výrobce zaručuje, že je vhodné pro mikrovlnný ohřev.
Dodaný rošt	Pro samotný mikrovlnný ohřev je vhodný pouze dodaný rošt. <b>Poznámka:</b> Plechy, např. univerzální plech nebo plech na pečení, mohou jiskřit a nejsou vhodné.



**Požadavek:** Trouba je vychladlá.

1. Odstraňte z vnitřku trouby nečistoty.
2. Vysušte vnitřek trouby houbičkou.
3. Nechte troubu s otevřenými dvířky hodinu vyschnout.
4. Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě, otřete čistou vodou a otřete dosucha měkkým hadrem.
5. Dvířka spotřebiče nechte 1–2 minuty otevřená, aby trouba úplně vyschnula.

#### **Nevhodné pro mikrovlnný ohřev**

**Poznámka:** Dodržujte pokyny, abyste zabránili věcným škodám.

→ "Mikrovlnný ohřev", Strana 7

Nádobí a příslušenství	Pokyny
Kovové nádobí a pečicí formy	Kov nepropouští mikrovlny. Pokrmy se neohřívají nebo se ohřívají minimálně. <b>Poznámka:</b> Kov může při samotném mikrovlnném ohřevu jiskřit.
<b>Nádobí a příslušenství pro kombinaci s mikrovlnným ohřevem</b>	
Při kombinaci mikrovlnného a jiného druhu ohřevu lze používat také kovové nádobí a příslušenství.	
Nádobí a příslušenství	Pokyny
Kovové nádobí a pečicí formy	Při kombinaci s mikrovlnným ohřevem lze používat kov. <b>Poznámka:</b> Kov musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn uvnitř trouby a vnitřní strany dvířek.
Dodané příslušenství:	Dodané příslušenství je vhodné pro kombinaci s mikrovlnným ohřevem. Nedochozí k jiskření.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rošt</li> <li>▪ Univerzální plech</li> <li>▪ Plech na pečení</li> </ul>	



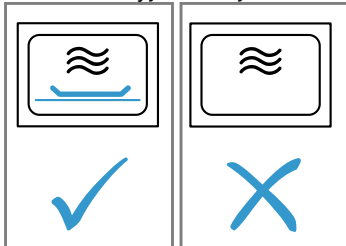
#### **Test vhodnosti nádoby pro mikrovlnný ohřev**

Pokud si nejste jistí, že je nádoba vhodná pro mikrovlnný ohřev, proveďte test nádoby.

**POZOR!**

Provoz spotřebiče bez pokrmů vede k přetížení.

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

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Přístupné díly jsou při provozu horké.

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

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

**12.2 Nastavení mikrovlnného ohřevu****Poznámky**

- Dbejte na správné zacházení s mikrovlnným ohřevem:
  - → "Bezpečnost", Strana 2
  - → "Zabránění věcným škodám", Strana 7
  - → "Nádobí a příslušenství pro mikrovlnný ohřev", Strana 20
- Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody, spotřebič při výkonech mikrovlnného ohřevu 600 W a max. automaticky zapne topné těleso. Vnitřek trouby a příslušenství se silně zahřívá. Na výsledek vaření to nemá vliv. Tuto funkci sušení můžete vypnout v základních nastaveních.
  - "Základní nastavení", Strana 26

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Funkce sušení zapne při nejvyšších stupních při samotném mikrovlnném ohřevu automaticky topné těleso a ohřívá varný prostor.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch uvnitř trouby nebo topných těles.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

1. Stiskněte menu.
2. V nabídce druhů provozu zvolte „mikrovlnný ohřev“.
3. Stiskněte požadovaný výkon mikrovlnného ohřevu.
4. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
5. Spusťte provoz pomocí start/stop.
  - ✓ Mikrovlnný ohřev se spustí a doba trvání se začne viditelně odměřovat.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.
6. Po uplynutí doby trvání:

- Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte start/stop.
- V případě potřeby nastavte výkon mikrovlnného ohřevu a dobu trvání znovu.
- Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.

7. Pokud jste v základních nastaveních vypnuli funkci sušení pro mikrovlnný ohřev, osušte vnitřek trouby.
  - "Sušení", Strana 31

**Poznámka:** Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se zastaví. Když zavřete dvířka spotřebiče, musíte pro pokračování provozu stisknout start/stop. Pokud jste příslušné základní nastavení změnili, dbejte na to, aby mikrovlnný ohřev neběžel dál bez pokrmu.
 

- "Základní nastavení", Strana 26

**Změna výkonu mikrovlnného ohřevu**

Když změníte výkon mikrovlnného ohřevu, doba trvání se zruší.

1. Přerušete provoz pomocí start/stop. Aktuální výkon mikrovlnného ohřevu je barevně označený.
2. Stiskněte požadovaný výkon mikrovlnného ohřevu.
3. Pro pokračování provozu stiskněte start/stop.

**Změna doby trvání**

Po spuštění mikrovlnného provozu můžete dobu přímo změnit.

- ▶ Otočným voličem změňte dobu trvání.
- ✓ Změna se hned převezme.

**12.3 Kombinace s mikrovlnným ohřevem**

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

Možné výkony mikrovlnného ohřevu jsou:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Možné druhy ohřevu jsou:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Maloplošný gril

**Nastavení kombinace s mikrovlnným ohřevem****Poznámka:**

Dbejte na správné zacházení s mikrovlnným ohřevem:

- → "Bezpečnost", Strana 2
- → "Zabránění věcným škodám", Strana 7
- → "Nádobí a příslušenství pro mikrovlnný ohřev", Strana 20

1. Stiskněte menu.
2. V nabídce druhů provozu zvolte „kombinaci s mikrovlnným ohřevem“.
  - ✓ Navrhne se „druh ohřevu“, „teplota“ „výkon mikrovlnného ohřevu“ a „doba trvání“.
3. Stiskněte požadovanou funkci.
4. Otočným voličem nastavte požadované hodnoty.
5. Spusťte provoz pomocí start/stop.
  - ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na stavovém řádku se zobrazí upozornění.

6. Po uplynutí doby trvání:
- Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte *start/stop*.
  - V případě potřeby nastavte kombinaci znovu.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí *on/off*.

### Změna teploty

Po spuštění kombinovaného provozu s mikrovlnným ohřevem můžete přímo změnit teplotu.

1. Stiskněte teplotu.
  2. Otočným voličem změňte teplotu.
- ✓ Změna se hned převezme.

### Změna doby trvání

Po spuštění kombinovaného provozu s mikrovlnným ohřevem můžete kdykoli změnit dobu trvání.

1. Stiskněte „dobu trvání“.

2. Otočným voličem změňte dobu trvání.
- ✓ Změna se hned převezme.

### Změna výkonu mikrovlnného ohřevu

Po spuštění kombinovaného provozu s mikrovlnným ohřevem můžete přímo změnit výkon mikrovlnného ohřevu.

1. Stiskněte výkon mikrovlnného ohřevu.
  2. Otočným voličem změňte výkon mikrovlnného ohřevu.
- ✓ Změna se hned převezme.

### Změna druhu ohřevu

Když změňte druh ohřevu, změní se teplota a doba trvání se zruší.

1. Přerušete provoz pomocí *start/stop*.
2. Stiskněte druh ohřevu.
3. Otočným voličem změňte druh ohřevu.
4. Pro pokračování provozu stiskněte *start/stop*.










## 13 Pečicí sonda

Pečicí sonda vám umožní naprosto přesné pečení: Zasuňte ji do pokrmu a na spotřebiči nastavte teplotu středu. Po dosažení nastavené teploty středu pokrmu spotřebič automaticky přestane hřát.

### 13.1 Vhodné druhy ohřevu s pečicí sondou

Pro provoz s pečicí sondou jsou vhodné jen určité druhy ohřevu.

Pokud je v troubě zapojená pečicí sonda, jsou k dispozici následující druhy ohřevu.

- 4D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 
- Horký vzduch Eco 
- Horní/dolní ohřev Eco 
- Gril s cirkulací vzduchu 
- Stupeň pro pizzu 
- Intenzivní ohřev 
- Vaření v páře 
- Regenerace 

### 13.2 Zasunutí pečicí sondy

Používejte pouze dodanou pečicí sonda nebo si objednejte vhodnou pečicí sonda u našeho zákaznického servisu.

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

V případě použití nesprávné pečicí sondy může dojít k poškození izolace.

- ▶ Používejte pouze pečicí sondy určené pro tento spotřebič.

#### **POZOR!**

Pečicí sonda se může poškodit.

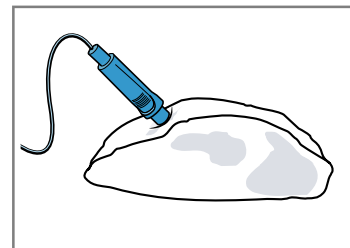
- ▶ Kabel pečicí sondy se nesmí přiskřípnout.
- ▶ Nepoužívejte uzavřené nádoby.
- ▶ Aby nedošlo k poškození pečicí sondy příliš velkým žářem, musí být mezi grilovacím topným tělesem a pečicí sondou vzdálenost několik centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Pokud při provozu s mikrovlnným ohřevem není špička pečicí sondy úplně zasunutá v pokrmu, dojde k jiskření.

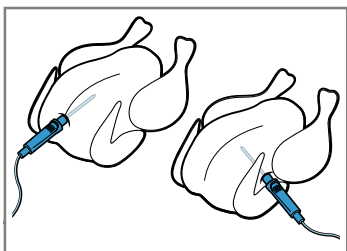
- ▶ Pečicí sonda úplně zapíchněte do pokrmu.

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

Tenké kusy masa	Zapíchněte pečicí sonda ze strany do masa šikmo v místě, kde je nejsilnější.
Silné kusy masa	Pečicí sonda úplně zapíchněte seshora šikmo do masa.

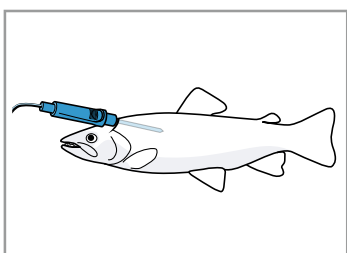


**Drůbež** Pečicí sonda úplně zapíchněte do nejměkčího místa v prsou. V závislosti na tvaru drůbeže zapíchněte pečicí sonda napříč nebo podélně.



Drůbež obraťte a položte ji na rošt prsní stranou dolů.

**Ryby** V případě celé ryby úplně zapíchněte pečicí sonda za hlavou ryby směrem k hlavnímu kostem.



Rybu položte hřbetem nahoru na rošt, podepřete ji např. rozpůlenou bramborou a neobracejte ji.

2. Pokrm s pečicí sondou vložte do trouby.
3. Zástrčku pečicí sondy zapojte do zdířky vlevo v troubě.

#### Poznámky

- Pokud pečicí sonda během pečení vyjmete, všechna nastavení se zruší.
- Pokud chcete pečený pokrm obrátit, pečicí sonda nevyjímejte. Po obrácení zkontrolujte správnou polohu pečicí sondy v pokrmu.

### 13.3 Nastavení pečicí sondy

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu od 30 °C do 99 °C.

#### Požadavky

- Pokrm s pečicí sondou je v troubě.
  - Pečicí sonda je zapojená v troubě.
1. V nabídce druhů provozu zvolte „druhy ohřevu“, „kombinace s mikrovlnným ohřevem“, „pokrm“ nebo „vaření v páře“.
  2. V různých nabídkách stiskněte teplotu středu ↶. V nabídce druhů provozu „pokrm“ nastavte teplotu střed v položce "Přizpůsobení".
  3. Otočným voličem nastavte teplotu středu. Teplotu v troubě nastavte minimálně o 10 °C vyšší než teplotu středu. Nenastavujte teplotu v troubě vyšší než 250 °C.
  4. Spusťte provoz pomocí start/stop.
- ✓ Spotřebič začne hřát.
  - ✓ Na displeji se zobrazí doba, jak dlouho už provoz běží, a nastavení.

- ✓ Na displeji je zobrazená požadovaná teplota a teplota středu. Aktuální teplotu nebo teplotu středu zjistíte podle ukazatele postupu, který se nachází pod zvýrazněnou teplotou. Přesnou teplotu středu si můžete zobrazit stisknutím ↶.

- ✓ Když je pokrm hotový, zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí upozornění.

#### 5. ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Pečicí prostor, příslušenství a pečicí sonda jsou velmi horké.

- ▶ Horké příslušenství a pečicí sonda vyjmejte z trouby vždy chňapkou.

Po dosažení teploty středu:

- Vypněte spotřebič pomocí on/off.
- Odpojte pečicí sonda ze zdířky v troubě.
- Vytáhněte pečicí sonda z pokrmu a vyndejte ji z trouby.

#### Změna teploty

Po spuštění provozu můžete přímo změnit teplotu.

1. Otočným voličem změňte teplotu.
- ✓ Teplota se hned převezme.
2. Pro změnu teploty středu stiskněte teplotu středu ↶ a změňte ji otočným voličem.
- ✓ Teplota středu se hned převezme.

#### Změna teploty u pokrmů

Po spuštění provozu můžete změnit teplotu.

1. Stiskněte start/stop.
  2. Stiskněte „upravit“.
  3. Otočným voličem změňte teplotu v pečicí troubě.
  4. Stiskněte teplotu středu ↶.
  5. Otočným voličem změňte teplotu středu.
  6. Stiskněte start/stop.
- ✓ Provoz bude pokračovat.

#### Změna druhu ohřevu

Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

1. Přerušete provoz pomocí start/stop.
  2. Stiskněte druh ohřevu.
  3. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.
- ✓ Na displeji se objeví příslušná navržená teplota.

### 13.4 Teplota středu různých potravin

Zde najdete orientační hodnoty pro teploty středu různých potravin.

Orientační hodnoty závisí na kvalitě a vlastnostech potravin. Nepoužívejte zmrazené pokrmy.

Drůbež	Teplota středu ve °C
Kuře	80 - 85
Kuřecí prsa	75 - 80
Kachna	80 - 85
Kachní prsa, růžová	55 - 60
Krůta	80 - 85
Krůtí prsa	80 - 85
Husa	80 - 90

Vepřové maso	Teplota středu ve °C
Vepřová krkovice	85 - 90
Vepřová panenka, růžová	62 - 70
Vepřový kotlet, propečený	72 - 80
Hovězí maso	Teplota středu ve °C
Hovězí svíčková nebo roastbeef, krvavé	45 - 52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55 - 62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65 - 75
Telecí maso	Teplota středu ve °C
Telecí pečeně nebo plec, libové	75 - 80

Telecí maso	Teplota středu ve °C
Telecí pečeně, šál	75 - 80
Telecí kolínko	85 - 90
Jehněčí maso	Teplota středu ve °C
Jehněčí kýta, růžová	60 - 65
Jehněčí kýta, propečená	70 - 80
Jehněčí hřbet, růžový	55 - 60
Ryby	Teplota středu ve °C
Ryba, celá	65 - 70
Rybí filet	60 - 65
Ostatní	Teplota středu ve °C
Sekaná, všechny druhy masa	80 - 90
Ohřívání pokrmů	65 - 75

## 14 Pokrmy

Pomocí druhu provozu "Pokrmy" vám spotřebič pomůže při přípravě různých pokrmů a automaticky zvolí optimální nastavení.

### 14.1 Nádoby

Výsledek pečení závisí na vlastnostech a velikosti nádoby.

Používejte pouze žáruvzdorné nádoby, které jsou vhodné pro teploty do 300 °C. Nejvhodnější jsou nádoby ze skla nebo sklokeramiky. Pečeně by měly zakrývat dno nádoby z cca 2/3.

Nádobí z následujících materiálů není vhodné:

- světlý, lesklý hliník
- neglazovaná keramika
- plast nebo plastové rukojeti

**Poznámka:** U některých pokrmů zapne spotřebič navíc mikrovlnný ohřev. Na displeji se zobrazí upozornění, abyste použili nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev.

→ "Nádobí a příslušenství pro mikrovlnný ohřev", Strana 20

### 14.2 Nastavení pokrmů


Spotřebič používá pro optimální přípravu pokrmů různá nastavení.

**Poznámka:** Výsledek pečení závisí na kvalitě a vlastnostech potravin. Používejte čerstvé potraviny, nejlépe s teplotou z lednice. Zmrazené pokrmy použijte rovnou po vyndání z mrazáku.

#### Rady a upozornění týkající se nastavení

Když nastavíte pokrm, zobrazí se na displeji relevantní informace pro tento pokrm, např.:

- Vhodná úroveň vkládání
- Vhodné příslušenství nebo nádoby
- Přidání tekutiny

- Okamžik obrácení nebo zamíchání  
Při dosažení tohoto okamžiku zazní akustický signál. Pro zobrazení informací stiskněte "Rada" nebo . Některé pokyny se zobrazí automaticky.

#### Programy

U programů jsou přednastavené optimální druh ohřevu, teplota a doba trvání.

Pro dosažení optimálního výsledku pečení musíte navíc nastavit hmotnost. Pokud není uvedeno jinak, nastavte celkovou hmotnost pokrmu. Hmotnost můžete nastavit pouze ve stanoveném rozmezí.

#### Doporučená nastavení

U doporučených nastavení je pevně přednastavený optimální druh ohřevu. Druh ohřevu je zobrazený na displeji. Přednastavenou teplotu a dobu trvání můžete přizpůsobit.


#### Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete použít pečicí sonda. Jakmile je pečicí sonda zapojená, máte na výběr už jen pokrmy, které jsou možné s pečicí sondou. Pro každý pokrm získáte doporučené nastavení pro druh ohřevu, teplotu a teplotu středu. Teplotu a teplotu středu můžete přizpůsobit.

→ "Pečicí sonda", Strana 22

#### Senzor pečení

Některé pokrmy peče spotřebič automaticky se senzorem pečení.

Na displeji se zobrazí . Nemusíte provádět žádná další nastavení.

Řiďte se pokyny k senzoru pečení.

→ "Pokrmy se senzorem pečení", Strana 25



## Pokrmy s mikrovlnným ohřevem

U některých pokrmů spotřebič automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Doba pečení se tak výrazně zkrátí. Řiďte se informacemi k mikrovlnnému ohřevu.

→ "Mikrovlnný ohřev", Strana 20

## Pokrmy s párou

U některých pokrmů spotřebič automaticky aktivuje funkci páry.

Řiďte se informacemi k funkci páry.

→ "Pára", Strana 17

## 14.3 Přehled pokrmů

Které jednotlivé pokrmy máte k dispozici, vidíte na spotřebiči, když si zobrazíte druh provozu.

Jsou rozříděné podle kategorií a pokrmů.

Kategorie	Pokrmy
Koláče, chléb	Koláče Drobné pečivo Cukroví Chléb, housky Slané koláče, pizza, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady Lasagne čerstvé Zapékané brambory, syrové přísady, nízké Nákyp, sladký, čerstvý Suflé ve formičkách na 1 porci
Zmrazené potraviny	Pizza Housky Zapékané pokrmy Výrobky z brambor Drůbež, ryby
Drůbež	Kuře Kachna, husa Krůta
Maso	Vepřové maso Hovězí maso Telecí maso Jehněčí maso Zvěřina Pokrmy z masa
Ryby	Ryby
Přílohy, zelenina	Zelenina Brambory Rýže Obilné pokrmy
Ohřívání, rozpékání	Zelenina Nabídka Pečivo Přílohy
Rozmrazování pokrmů	Chléb, housky Koláče Maso, drůbež Ryby

## 14.4 Pokrmy se senzorem pečení

Když zvolíte pokrm, který je vhodný pro senzor pečení, spotřebič zcela automaticky reguluje proces pečení. Senzor pečení sleduje proces pečení v troubě a spotřebič samočinně reguluje nastavení.

Následující pokrmy peče spotřebič automaticky se senzorem pečení.

Kategorie	Pokrmy / pokrmy s přílohou
Koláče, chléb	Koláče <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Koláč ve formě</li> <li>▪ Koláče na plechu</li> <li>▪ Koláč slaný/sladký</li> </ul> Drobné pečivo <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pečivo z listového těsta</li> <li>▪ Muffiny</li> <li>▪ Pečivo z kynutého těsta</li> </ul> Pikantní koláče, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Slané koláče, quiche</li> <li>▪ Pizza</li> <li>▪ Alsaský koláč</li> </ul>

## Vhodné formy na pečení

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

### POZOR!

Silikonové formy nebo fólie, kryty a příslušenství s obsahem silikonu mohou poškodit senzor pečení. K poškození může dojít, i když senzor pečení není aktivní.

- ▶ Nepoužívejte silikonové formy nebo fólie, kryty a příslušenství s obsahem silikonu.
- ▶ V troubě nikdy neskladujte předměty ze silikonu.

## 14.5 Nastavení pokrmu

**Poznámka:** Po spuštění již nelze pokrm a nastavení změnit ani přerušit.

**Požadavek:** Pro spuštění provozu musí být trouba vychladlá.

1. Stiskněte menu.
2. V nabídce druhů provozu zvolte "Pokrmy".
- ✓ Navrhne se první pokrm.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Stiskněte "Další".
5. Otočným voličem zvolte požadované jídlo.
6. Stiskněte "Další".
7. Otočným voličem nastavte požadovaný pokrm.
8. Stiskněte "Další".
9. V případě potřeby změňte nastavení.
  - U některých pokrmů můžete upravit teplotu, dobu trvání nebo čas konce, za tímto účelem stiskněte "Přizpůsobení".
  - U některých pokrmů můžete nastavit hmotnost přímo otočným voličem.
10. Pro zobrazení informací k příslušenství a úrovni vkládání stiskněte "Rada".
11. Spusťte provoz pomocí start/stop.
  - ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání. Ukazatel rozežhátí se nezobrazuje.
  - ✓ Když je pokrm hotový, zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát.
12. Po uplynutí doby trvání:
  - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte start/stop.
  - Některé pokrmy můžete v případě potřeby do péct.
    - "Dopečení", Strana 26
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.

**Dopečení**

U některých pokrmů spotřebič po uplynutí doby trvání nabídne dopečení. Dopečení můžete libovolně opakovat.

1. Když si dopečení nepřejete, stiskněte "Ukončit" a vypněte spotřebič pomocí .
2. Pro dopečení pokrmu stiskněte "Dopečení".
- ✓ Na displeji se zobrazí doba trvání.
3. V případě potřeby změňte dobu trvání otočným voličem.


4. Spusťte provoz pomocí start/stop.
- ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Znovu se zobrazí upozornění týkající se dopečení.
5. Po uplynutí doby trvání:
  - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte start/stop.
  - Pokud chcete dál dopékat, stiskněte "Dopečení".
  - Když je pokrm hotový, stiskněte "Ukončit" a vypněte spotřebič pomocí on/off.



## 15 Dětská pojistka

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

### 15.1 Aktivace a deaktivace dětské pojistky

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

1. Pro aktivaci dětské pojistky podržte cca 4 sekundy stisknuté .

- ✓ Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.
- ✓ Na stavovém řádku se zobrazí symbol  v zapnutém a vypnutém stavu.
- 2. Pro deaktivaci dětské pojistky podržte cca 4 sekundy stisknuté .
- ✓ Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

## 16 Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy lze udržovat teplé při teplotě od 85 °C do 140 °C pomocí horního/dolního ohřevu, aniž byste museli spotřebič zapnout nebo vypnout.



### 16.1 Spuštění programu sabat

**Poznámky**

- Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, přestane spotřebič hřát. Když dvířka zavřete, spotřebič hřeje dál.
- Po spuštění již nelze program sabat změnit ani přerušit.

**Požadavek:** Program sabat je aktivovaný v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení", Strana 26

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu program sabat .
2. Stiskněte teplotu.  
Teplota je přednastavená na 85 °C.
3. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
4. Stiskněte .
5. Otočným voličem nastavte dobu trvání.  
Čas konce nelze posunout.
6. Spusťte provoz pomocí start/stop.
- ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
7. Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil. Spotřebič přestane hřát a funguje jako obvykle bez programu sabat.
  - Vypněte spotřebič pomocí on/off.
 Za cca 10 až 20 minut se spotřebič automaticky vypne.

## 17 Základní nastavení

Spotřebič si můžete nastavit podle svých potřeb.

### 17.1 Přehled základních nastavení

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

Základní nastavení	Výběr
Jazyk	Viz výběr na spotřebiči.
Čas	Čas ve formátu 24 h.

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

Základní nastavení	Výběr
Datum – den	Nastavení aktuálního dne
Datum – měsíc	Nastavení aktuálního měsíce
Datum – rok	Nastavení aktuálního roku
Tvrdość vody	0 (změkčená) 1 (měkká) 2 (středně tvrdá) 3 (tvrdá) 4 (velmi tvrdá) <sup>1</sup>

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

Základní nastavení	Výběr
Akustický signál	Krátký Střední <sup>1</sup> Dlouhý
Hlasitost	5 stupňů
Akustický signál tlačítek	Zapnutý Vypnutý <sup>1</sup>
Jas displeje	5 stupňů
Ukazatel času	Vypnutý Digitální + datum <sup>1</sup> Analogový
Osvětlení	Při provozu vypnuté Při provozu zapnuté <sup>1</sup>
Automatické pokračování (pouze pro druh provozu mikrovlnný ohřev)	Mikrovlnný ohřev nebude automaticky pokračovat <sup>1</sup> Po zavření dvířek
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek <sup>1</sup> Zablokování dvířek + zablokování tlačítek
Po zapnutí	Hlavní nabídka Druhy ohřevu <sup>1</sup> Mikrovlnný ohřev Kombinace s mikrovlnným ohřevem Vaření v páře Pokrmý
Varování pro plech na pečení MW	Ukazatele <sup>1</sup> Nezobrazovat
Ztmavení v noci	Vypnuté <sup>1</sup> Zapnuté

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

Základní nastavení	Výběr
Logo značky	Zobrazit <sup>1</sup> Nezobrazovat
Sušení při mikrovlnném ohřevu	Zapnuté <sup>1</sup> Zapnuté <sup>1</sup>
Doběh ventilátoru	Doporučeno <sup>1</sup> Minimální
Teleskopický výsuv	Je součástí výbavy <sup>1</sup> Není součástí výbavy
Program sabat	Zapnutý Vypnutý <sup>1</sup>
Tovární nastavení	Resetovat

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

## 17.2 Změna základních nastavení

1. Stiskněte on/off.
2. Stiskněte menu.
- ✓ Otevře se nabídka s druhy provozu.
3. Zvolte druh provozu "Nastavení".
- ✓ Zobrazí se první základní nastavení.
4. Pomocí √ přecházejte mezi různými nastaveními.
5. Základní nastavení změňte otočným voličem.
6. Stiskněte menu.
- ✓ Na displeji se zobrazí změny "Uložit" nebo "Odmítnout".
7. Stiskněte požadovanou změnu.

**Poznámka:** Po výpadku proudu zůstanou změny základního nastavení zachované.

## Zrušení změny základních nastavení

1. Stiskněte menu.
2. Stiskněte „zrušit“.
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.

# 18 Čištění a ošetřování

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

## 18.1 Čisticí prostředky

Nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky, abyste nepoškodili různé povrchy spotřebiče.

### **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 prostředek na pečicí trouby v horké troubě poškozuje smalt.

- ▶ Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě.
- ▶ Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Nové houbové utěrky obsahují zbytky z výroby.

- ▶ Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

**Vhodné čisticí prostředky**

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky pro různé povrchy spotřebiče.

Dodržujte návod na čištění spotřebiče.  
→ "Čištění spotřebiče", Strana 29

**Čelní strana spotřebiče**

Povrch	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Ušlechtilá ocel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horký mycí roztok</li> <li>Speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel pro horké povrchy</li> </ul>	Abyste zabránili korozi, z ušlechtilé oceli ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin. Naneste ve slabé vrstvě ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel.
Plast nebo lakované plochy např. ovládací panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Abyste zabránili skvrnám, které již nepůjdou odstranit, ihned odstraňte odvápnovací prostředek, který se dostane na povrch.

**Dvířka spotřebiče**

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Skleněná dvířka	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte škrabku na sklo nebo nerezovou drátěnku. <b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění skleněné tabule demontujte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 32
Kryt dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Z ušlechtilé oceli: Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel</li> <li>Z plastu: Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. <b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění kryt dvířek sejměte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 32
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel	Zbarvení lze odstranit pomocí čističe na ušlechtilou ocel. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Madlo dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horký mycí roztok</li> </ul>	Abyste zabránili skvrnám, které již nepůjdou odstranit, ihned odstraňte odvápnovací prostředek, který se dostane na povrch.
Těsnění dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horký mycí roztok</li> </ul>	Těsnění neodstraňujte a nedrhňte.

**Vnitřek trouby**

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Smaltované plochy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horký mycí roztok</li> <li>Voda s octem</li> <li>Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> </ul>	Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku. Pro vysušení pečicího prostoru po čištění nechte otevřená dvířka spotřebiče. <b>Poznámky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nejlepší je použít čisticí funkci. → "Samočištění", Strana 29</li> <li>Smalt se při velmi vysokých teplotách vypaluje, čímž vznikají drobné barevné rozdíly. Na funkci spotřebiče to nemá vliv.</li> <li>Hrany tenkých plechů nelze kompletně smaltovat a mohou být drsné. Antikorozi ochrana tím není ovlivněna.</li> <li>Vlivem zbytků potravin vzniká na smaltovaných plochách bílý povlak. Povlak je zdravotně nezávadný. Na funkci spotřebiče to nemá vliv. Povlak můžete odstranit pomocí kyseliny citronové.</li> </ul>
Skleněný kryt osvětlení trouby	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horký mycí roztok</li> </ul>	Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Rámy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horký mycí roztok</li> </ul>	Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku. <b>Poznámka:</b> Pro důkladné vyčištění rámy vyndejte. → "Rámy", Strana 33

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Výsuvný systém	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	<p>Při silném znečištění použijte kartáček. Aby nedošlo k odstranění mazacího tuku, výsuvné lišty čistěte zasunutě.</p> <p>Nemyjte v myčce nádobí.</p> <p><b>Poznámka:</b> Pro důkladné vyčištění výsuvný systém vyndejte. → "Rámy", Strana 33</p>
Příslušenství	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> </ul>	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.</p>
Nádržka na vodu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	<p>Aby se po čištění odstranily zbytky mycího prostředku, důkladně ji vypláchněte vodou.</p> <p>Po čištění nechte nádržku na vodu uschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku osušte.</p> <p>Nemyjte v myčce nádobí.</p>
Pečicí sonda	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	<p>Při silném znečištění použijte kartáček.</p> <p>Nemyjte v myčce nádobí.</p>

## 18.2 Čištění spotřebiče

Abyste zabránili poškození spotřebiče, čistěte ho pouze stanovenými a vhodnými čisticími prostředky.

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

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

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

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

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

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

**Požadavek:** Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům. → "Čisticí prostředky", Strana 27

1. Spotřebič čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
  - Na některé povrchy můžete použít alternativní čisticí prostředky → "Vhodné čisticí prostředky", Strana 28
2. Osušte měkkým hadrem.

# 19 Samočistění

Pomocí samočištění se vnitřek trouby vyčistí téměř samostatně.

Troubu čistěte pomocí "Samočištění" každé 2 až 3 měsíce. V případě potřeby můžete "Samočištění" používat častěji. Při "Samočištění" se spotřebuje cca 2,5–4,7 kWh.

## 19.1 Příprava spotřebiče na čisticí funkci

Pro dosažení dobrého výsledku čištění a zabránění poškození spotřebič důkladně připravte.

### **⚠ 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 během funkce čištění vznítit.

- ▶ Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty.
- ▶ Nikdy neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký.

- ▶ Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí.
- ▶ Přední strana spotřebiče musí zůstat volná.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo.

- ▶ Těsnění nedrhňte a neodstraňujte.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

1. Vyndejte ze spotřebiče nádržku na vodu.
2. Vyndejte z trouby příslušenství a nádobí. Můžete společně vyčistit rámy včetně výsuvů.
3. Z pečicího prostoru a rámu odstraňte hrubé nečistoty.
4. Mycím roztokem a měkkým hadrem vyčistěte zevnitř dvířka spotřebiče a okraje pečicího prostoru v oblasti těsnění dvířek. Těsnění dvířek neodstraňujte a nedrhňte. Intenzivní nečistoty na vnitřním skle dvířek odstraňte čisticím prostředkem na pečicí trouby.
5. Vyjměte z trouby všechny předměty. Pečicí prostor musí být až na rámy prázdný.

## 19.2 Nastavení samočištění

V průběhu čisticí funkce v kuchyni větrejte.

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

Funkce čištění zahřívá prostor pro vaření na velmi vysokou teplotu, zbytky pokrmů z restování, grilování a pečení se vypalují. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic.

- ▶ Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte.
- ▶ Nezdržujte se v místnosti delší dobu.
- ▶ Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat.

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

Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký.

- ▶ Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

**⚠** Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

**Požadavek:** → "Příprava spotřebiče na čisticí funkci", Strana 29.

1. Stiskněte menu.
2. V nabídce druhů provozu zvolte „samočištění“.
3. Otočným voličem nastavte stupeň čištění.

Stupeň čištění	Intenzita čištění	Doba trvání v hodinách
1	Mírná	Cca 1:15
2	Střední	Cca 1:30
3	Vysoká	Cca 2:00

Při větším nebo starším znečištění zvolte vyšší stupeň čištění.

Dobu trvání nelze změnit.

4. Stiskněte start/stop.
  - ✓ Na displeji se zobrazí upozornění na nutné přípravy pro čisticí funkci.
5. Spusťte provoz pomocí start/stop.
  - ✓ Čisticí funkce se spustí a doba trvání se začne odměřovat. Ukazatel rozehrátí se nezobrazuje.
  - ✓ Pro vaši bezpečnost se od určité teploty v troubě dvířka spotřebiče zablokují.
  - ✓ Po skončení čisticí funkce zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
6. Vypněte spotřebič pomocí on/off. Jakmile spotřebič dostatečně vychladne, dvířka se odblokují a zhasne.
7. → "Příprava spotřebiče na provoz po provedení čisticí funkce", Strana 30.

## 19.3 Příprava spotřebiče na provoz po provedení čisticí funkce

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Vlhkým hadrem vytřete zbývající popel na rámech a v oblasti dvířek spotřebiče.
3. Výsuvy několikrát vysuňte a zasuňte. Při čisticí funkci může dojít k zbarvení výsuvů. Toto zbarvení neomezuje funkci spotřebiče.
4. Bílý povlak odstraňte pomocí kyseliny citronové.

**Poznámka:** Bílý povlak na smaltovaných plochách může být způsobený příliš hrubými nečistotami. Tyto zbytky potravin jsou neškodné. Povlak neomezuje funkci spotřebiče.

**Poznámka:** Během čisticí funkce se zbarví rám na vnitřní straně dvířek spotřebiče. Toto zbarvení neomezuje funkci spotřebiče. Zbarvení odstraňte čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel.

## 20 Funkce čištění humidClean

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

### 20.1 Nastavení čisticí funkce

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

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

**Požadavek:** Trouba je úplně vychladlá.

1. Vyndejte z trouby příslušenství.
2. 0,4 l vody smíchejte s kapkou mycího prostředku a nalijte doprostřed dna pečicí trouby. Nepoužívejte destilovanou vodu.
3. Stiskněte on/off.
  - ✓ Zobrazí se druh ohřevu a teplota.
4. Otočným voličem nastavte druh ohřevu dolní ohřev □.
5. Stiskněte teplotu.
6. Otočným voličem nastavte teplotu na 80 °C.
7. Stiskněte ☺.

8. Otočným voličem nastavte dobu trvání 4 minuty.
9. Spusťte provoz pomocí start/stop.
  - ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na stavovém řádku se zobrazí text s upozorněním.
10. Pomocí on/off vypněte spotřebič a nechte ho cca 20 minut vychladnout.

### 20.2 Závěrečné čištění pečicího prostoru

#### **POZOR!**

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

- ▶ Po použití funkce čištění pečicího prostoru vytřete a nechte úplně vyschnout.

**Požadavek:** Trouba je vychladlá.

1. Otevřete dvířka spotřebiče a utřete zbytkovou vodu savou houbovou utěrkou.
2. Hladké plochy v pečicím prostoru vyčistěte hadříkem nebo měkkým kartáčkem. Úporné nečistoty odstraňte drátěnkou z ušlechtilé oceli.

3. Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě. Následně otřete čistou vodou a měkkým hadrem vytřete do sucha, také pod těsněním dvířek.

4. Nechte cca 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče v zajištěné poloze (cca 30°), aby pečicí prostor uschl.

## 21 Odvápňení

Aby spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat.

Frekvence odvápňování závisí na počtu provozů s párou a na tvrdosti vody. Spotřebič vás upozorní, jakmile už lze provést jen 5 nebo méně provozů s párou. Když neprovedete odvápňení, nemůžete už nastavit provoz s párou.

Odvápňení se skládá z několika kroků a trvá cca 70–95 minut:

- Odvápňení (cca 55–70 minut)
- První propláchnutí (cca 9–12 minut)
- Druhé propláchnutí (cca 9–12 minut)

Z hygienických důvodů musíte nechat odvápňení proběhnout kompletně.

Když se odvápňení přeruší, nemůžete nastavit provoz. Aby byl spotřebič opět provozuschopný, proveďte dvě propláchnutí.

### 21.1 Příprava před odvápňením

#### POZOR!

Doba působení při odvápňování je přizpůsobená námi doporučenému tekutému odvápňovacímu prostředku. Jiné odvápňovací prostředky mohou způsobit poškození spotřebiče.

- ▶ K odvápňení používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápňovací prostředek.

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

- ▶ Odvápňovací roztok ihned omyjte vodou.

1. Namíchání odvápňovacího roztoku:
  - 200 ml tekutého odvápňovacího prostředku
  - 400 ml vody
2. Otevřete ovládací panel.

3. Vyndejte nádržku na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápňovacím roztokem nasadte zpět.
5. Zavřete ovládací panel.

### 21.2 Nastavení odvápňení

**Požadavek:** → "Příprava před odvápňením", Strana 31

1. Stiskněte menu.
2. V nabídce druhů provozu zvolte "Odvápňení".
  - ✓ Na displeji se zobrazí doba trvání. Doba trvání nelze změnit.
3. Spusťte provoz pomocí start/stop.
  - ✓ Odvápňení se spustí a doba trvání se začne odměřovat.
  - ✓ Jakmile je dokončená první fáze odvápňení, zazní akustický signál. Spotřebič vás dvakrát vyzve, abyste provedli propláchnutí.
4. Pro propláchnutí spotřebiče proveďte pro každé propláchnutí následující:
  - Otevřete ovládací panel a vyndejte nádržku na vodu.
  - Nádržku na vodu důkladně vypláchnete a naplňte ji vodou.
  - Vložte nádržku na vodu a zavřete ovládací panel.
  - Pomocí start/stop spusťte propláchnutí.
  - ✓ Když jedno propláchnutí skončí, zazní akustický signál.
5. Když skončí druhé propláchnutí:
  - Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
  - "Vyprázdnění nádržky na vodu", Strana 19
  - Vypněte spotřebič pomocí on/off.
  - ✓ Odvápňení je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

## 22 Sušení

Po provozu vnitřek trouby vysušte, aby v něm nezůstala zbývající vlhkost.

#### POZOR!

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.

### 22.1 Vysušení vnitřku trouby

Vnitřek trouby můžete vysušit ručně nebo můžete použít funkci sušení.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z vnitřku trouby nečistoty.
3. Vytřete vodu v troubě.
4. Vysušte vnitřek trouby.
  - Pro ruční vysušení vnitřku trouby nechte 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče.

- Pro použití funkce sušení nastavte tuto funkci.
- "Nastavení sušení", Strana 31

#### Nastavení sušení

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty uvnitř trouby ihned odstraňte a vytřete vlhkost na dně trouby.
3. Stiskněte menu.
4. V nabídce druhů provozu stiskněte sušení. Doba trvání je nastavená na 10:00 min a nelze ji změnit.
5. Pro spuštění funkce sušení stiskněte start/stop.
  - ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
6. Po uplynutí doby trvání:
  - Na displeji se zobrazí text s upozorněním.
  - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte start/stop.
  - Vypněte spotřebič pomocí on/off.

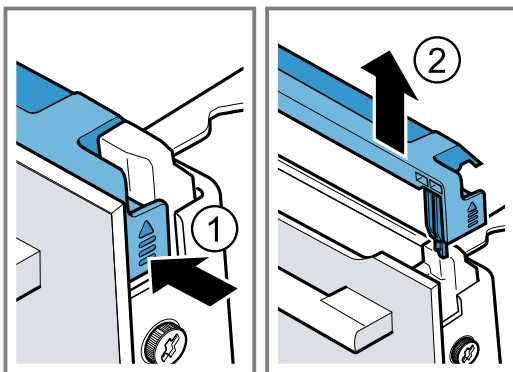
## 23 Dvířka spotřebiče

Pro důkladné vyčištění můžete dvířka spotřebiče demontovat.

### 23.1 Demontáž krytu dvířek

Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro vyčištění vložky z ušlechtilé oceli nebo demontáž skel dvířek sejměte kryt dvířek.

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Vlevo a vpravo zatlačte zvenku na kryt dvířek.
3. Sejměte kryt dvířek a opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



### 23.2 Demontáž skleněných tabulí

#### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

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

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

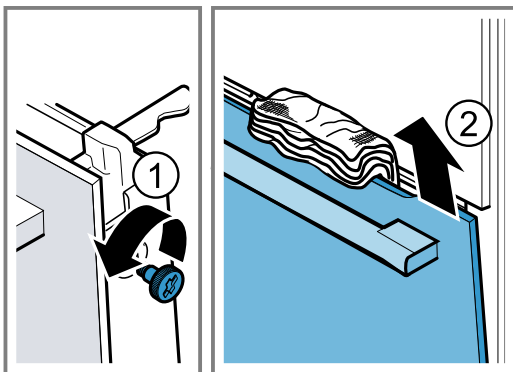
- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.

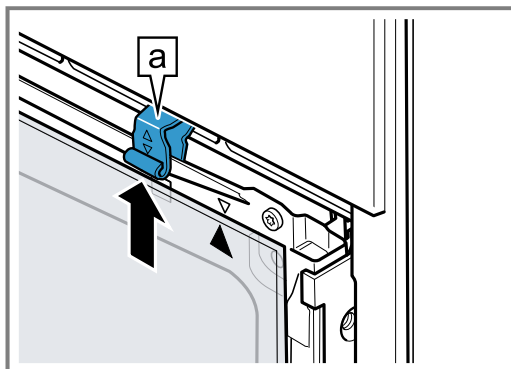
**Požadavek:** Kryt dvířek byl sejmut.

1. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče.
2. Několikrát složenou utěrku přivřete do dvířek spotřebiče.



3. Zavřete dvířka spotřebiče.
4. Přední tabuli vytáhněte nahoru.
5. Přední tabuli položte madlem dolů na rovnou plochu.

6. Mezísko zatlačte jednou rukou proti spotřebiči a zároveň stiskněte levý a pravý držák [a] nahoru. Držáky [a] nesundávejte.

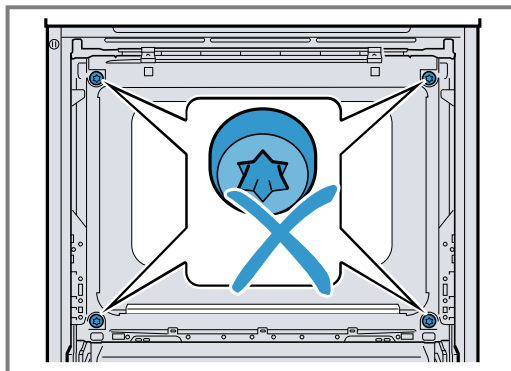


7. Vyjměte mezísko.
8. ⚠ **VÝSTRAHA – Nebezpečí vážného poškození zdraví!**

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

- ▶ Šrouby nikdy nepovolujte.

Nikdy nepovolujte 4 černé šrouby na rámu.



### 23.3 Montáž skleněných tabulí

#### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

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

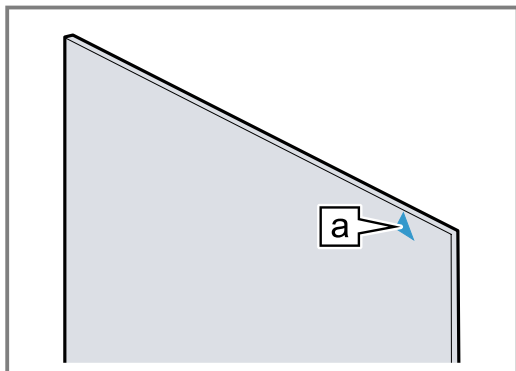
- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

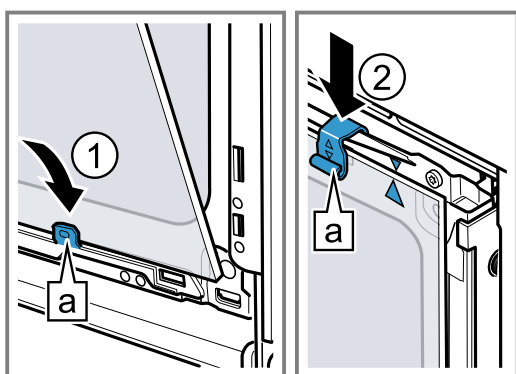
- ▶ Používejte ochranné rukavice.



1. Otočte mezisklo tak, aby byla šipka **a** vpravo nahore.

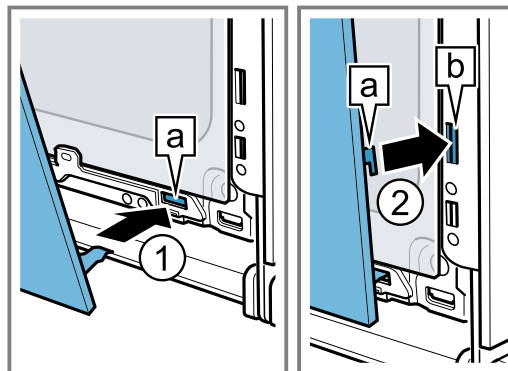


2. Mezisklo nasadte dole do držáku **a** ① a nahore ho přitlačte a přidržujte.
3. Levý a pravý držák **a** zatlačte dolů tak, aby bylo mezisklo uchycené ②.

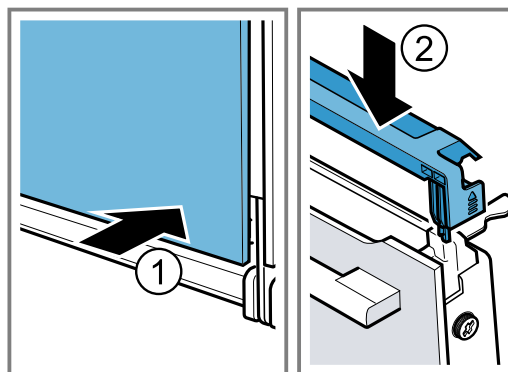


4. Přední sklo zahákněte dole do levého a pravého držáku **a** ①.

5. Přední sklo přitlačte ke spotřebiči tak, aby byl levý a pravý hák **a** proti uchycení **b** ②.



6. Přední sklo dole přitlačte ① tak, aby slyšitelně zaskočilo.
7. Dvířka spotřebiče pootevřete a odstraňte utěrku.
8. Zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče.
9. Nasaďte kryt dvířek a přitlačte ho ② tak, aby slyšitelně zaskočil.



10. Zavřete dvířka spotřebiče.

**Poznámka:** Troubu používejte teprve tehdy, když jsou skleněné tabule řádně namontované.

## 24 Rámy

Kvůli důkladnému čištění rámu a pečicího prostoru nebo výměně rámu můžete rámy vyjmout.

### 24.1 Vyjmutí rámu

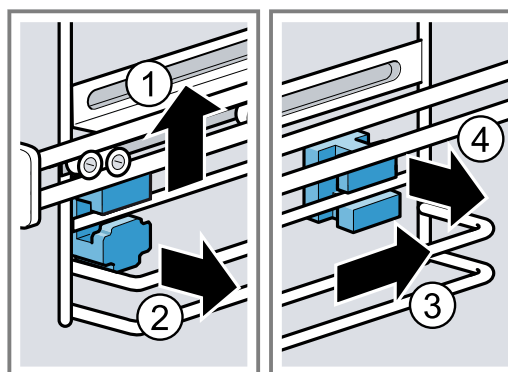
#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Rámy se silně zahřívají.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých rámu.
- ▶ Vždy nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

1. Rám vpředu nazdvihněte ① a vyhákněte ②.

2. Celý rám posuňte dozadu ③ a vyjměte ④.



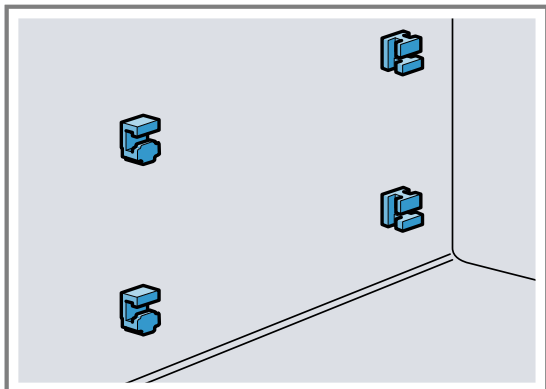
3. Rám vyčistěte.  
→ "Čistící prostředky", Strana 27

## 24.2 Nasazení držáků

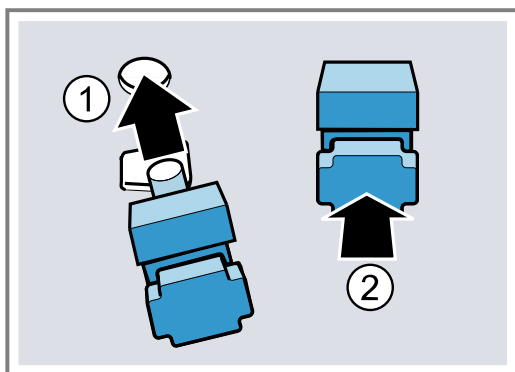
Při vyháknutí rámu mohou vypadnout držáky.

### Poznámka:

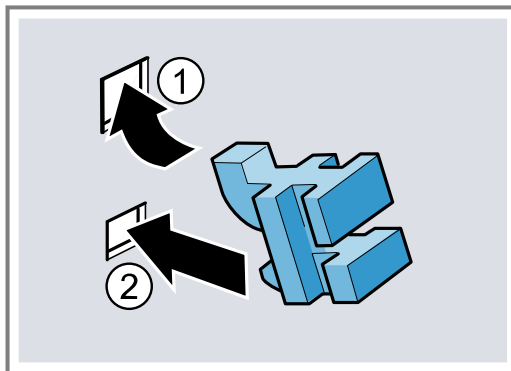
Držáky se vpředu a vzadu liší.



1. Přední držáky s hákem nahoře zaveďte do kulatého otvoru a nastavte trochu šikmo ①.
2. Přední držáky zavěste dole a nastavte rovně ②.



3. Zadní držáky s hákem zavěste do horního otvoru ① a zatlačte do dolního otvoru ②.

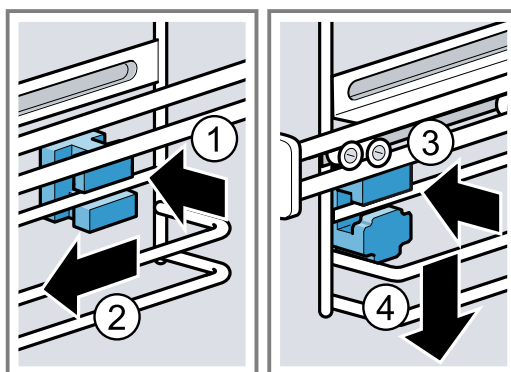


## 24.3 Nasazení rámu

### Poznámky

- Rámy pasují pouze vpravo nebo vlevo.
- U obou výsuvných kolejnic dbejte na to, aby je bylo možné vytáhnout dopředu.

1. Rám zaveďte vzadu nahoře a dole do držáků ① a zatáhněte dopředu ②.
2. Rám vpředu zavěste ③ a zatlačte dolů ④.



# 25 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.

## 25.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	Pojistka je vadná. ▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek napájení. ▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.

<b>Závada</b>	<b>Příčina a řešení závady</b>
Na displeji se zobrazí „Jazyk čeština“.	Výpadek napájení. ▶ Proveďte nastavení pro první uvedení do provozu. → "První uvedení do provozu", Strana 14
Provoz se nespustí nebo se přeruší.	Porucha funkce ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 37 Možné jsou různé příčiny. ▶ Zkontrolujte pokyny, které se zobrazí na displeji. → "Zobrazení informací", Strana 16
Spotřebič nehřeje, na displeji se zobrazí „Je zapnutý předváděcí režim“.	Spotřebič se nachází v předváděcím režimu. 1. Vypnutím pojistky v pojistkové skříňce odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě a znovu ho zapněte. 2. Během 3 minut vypněte předváděcí režim v → "Základní nastavení", Strana 26.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.	Výpadek napájení. ▶ Po výpadku proudu jednou otevřete a zavřete dvířka spotřebiče. ✓ Spotřebič se zkontroluje a je připravený k použití. Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký. ▶ Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.
Nezobrazí se čas, když je spotřebič vypnutý.	Změnili jste základní nastavení. ▶ Změňte základní nastavení ukazatele času. → "Základní nastavení", Strana 26
Dvířka spotřebiče nejdou otevřít.	Dvířka spotřebiče jsou zablokovaná čisticí funkcí, na displeji svítí  . ▶ Nechte spotřebič vychladnout, dokud na displeji nezhasne  . Dvířka spotřebiče jsou zablokovaná dětskou pojistkou. ▶ Tlačítkem  deaktivujte dětskou pojistku. → "Dětská pojistka", Strana 26 Zablokování můžete vypnout v základních nastaveních. → "Základní nastavení", Strana 26
Ovládací panel nelze otevřít.	Pojistka je vadná. ▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce. Výpadek napájení. ▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje. Porucha funkce 1. Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 37 2. Pokud je v nádržce na vodu voda, nádržku na vodu vyprázdněte: - Otevřete dvířka spotřebiče. - Uchopte panel vpravo a vlevo dole. - Panel pomalu vytáhněte a posuňte nahoru.
Při vaření uniká z větracích štěrbin pára.	Unikání páry je normální. Není potřebné žádné jednání.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš nízká tvrdost vody. 1. Odvápněte spotřebič. → "Odvápnění", Strana 31 2. Zkontrolujte tvrdost vody a nastavte ji v základních nastaveních. → "Základní nastavení", Strana 26
Spotřebič vás vyzve k propláchnutí.	Během odvápnění došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče. ▶ Propláchněte dvakrát spotřebič. → "Odvápnění", Strana 31
Na displeji se zobrazí "Naplňte nádržku na vodu", ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Nádržka na vodu správně nezaskočila. ▶ Nasaďte správně nádržku na vodu tak, aby zaskočila do držáku. → "Naplnění nádržky na vodu", Strana 17

Závada	Příčina a řešení závady
Na displeji se zobrazí "Naplňte nádržku na vodu", ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Nádržka na vodu spadla. V důsledku otřesu se uvolnily díly v nádržce na vodu. Nádržka na vodu netěsní. ▶ Objednejte si novou nádržku na vodu.
	Porucha funkce ▶ Nepoužívejte demineralizovanou nebo filtrovanou vodu. → "Před prvním uvedením do provozu", Strana 14
	Senzor je vadný. ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 37
Tlačítka blikají.	Za ovládacím panelem se vytvořila kondenzovaná voda. Není nutné nic dělat. Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Při vaření s párou je slyšet zvuky „plop“.	Pára způsobuje efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin. Není potřebné žádné jednání.
Spotřebič při provozu a po vypnutí bzučí.	Tento provozní zvuk vzniká při kontrole funkce čerpadla. Není potřebné žádné jednání.
Při otevření ovládacího panelu spotřebič bzučí nebo cvaká.	Tento provozní zvuk vzniká při vytažení ovládacího panelu. Není potřebné žádné jednání.
Při samotném mikrovlákném ohřevu je vnitřek trouby horký.	Je zapnutá funkce sušení.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	LED žárovka je vadná. <b>Poznámka:</b> Neodstraňujte skleněný kryt. ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 37
Dosažena maximální doba provozu.	Aby se zabránilo neúmyslnému trvalému provozu, po několika hodinách spotřebič automaticky přestane hrát, pokud nedojde ke změně nastavení. Na displeji se zobrazí upozornění. Kdy je dosaženo maximální doby provozu, záleží na aktuálních nastaveních druhu provozu. <b>1.</b> Pro pokračování provozu nejprve vypněte spotřebič pomocí on/off. <b>2.</b> Poté spotřebič zapněte pomocí on/off a nastavte požadovaný provoz. <b>Tip:</b> Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, nastavte dobu trvání.
Na ukazateli se zobrazí zpráva začínající na "D" nebo "E", tj. D0111 nebo E0111.	Elektronika rozpoznala chybu. <b>1.</b> Spotřebič vypněte a opět ho zapněte. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, hlášení zhasne. <b>2.</b> Pokud se hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Při telefonátu uveďte přesné chybové hlášení. → "Zákaznický servis", Strana 37
Výsledek pečení není uspokojivý.	Nastavení nebyla správná. Hodnoty nastavení, např. teplota nebo doba trvání, závisí na receptu, množství a potravinách. ▶ Příště nastavte nižší nebo vyšší hodnoty. <b>Tip:</b> Velké množství informací k pečení a vhodným hodnotám nastavení najdete na naší domovské stránce <a href="http://www.siemens-home.bsh-group.com">www.siemens-home.bsh-group.com</a> .

## 26 Likvidace

### 26.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

- Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
- Odpojte síťový kabel.
- 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.

## 27 Zákaznický servis

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

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

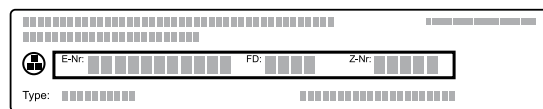
Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G. Zdroje světla se dodávají jako náhradní díl a měnit ho smí pouze vyškolený odborný personál.

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

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

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



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

## 28 Správný postup

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

### 28.1 Všeobecné pokyny k přípravě

Při přípravě všech pokrmů se řiďte těmito informacemi.

- Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty.
- Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.
- Příslušenství, které nepoužíváte, z trouby vyjměte.

### 28.2 Pokyny k pečení

- Pro pečení koláčů, pečiva nebo chleba jsou nejvhodnější tmavé kovové formy na pečení.
- Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzké vysoké nádobě budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.
- Silikonové formy na pečení nejsou vhodné.
- Pokud pečete nákypy přímo v univerzálním hlubokém plechu, zasuňte ho do úrovně 2.
- Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak i pro těsto pečené v hranaté formě.

#### POZOR!

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára.

Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečicího prostoru.

#### Úrovně vkládání

Když použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete volit mezi úrovní vkládání 1, 2, 3 a 4.

Pečení na jedné úrovni	Úroveň
Vysoké pečivo / forma na roštu	2
Nízké pečivo / plech na pečení	3

Pečení na více úrovních	Úroveň
2 úrovně	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Univerzální hluboký plech</li> <li>Plech na pečení</li> </ul>	3 1
2 úrovně	
<ul style="list-style-type: none"> <li>2 rošty a na nich formy</li> </ul>	3 1
3 úrovně	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plech na pečení</li> <li>Univerzální hluboký plech</li> <li>Plech na pečení</li> </ul>	5 3 1
4 úrovně	
<ul style="list-style-type: none"> <li>4 rošty s papírem na pečení</li> </ul>	5 3 2 1

Používejte druh ohřevu 4D horký vzduch.

#### Poznámky

- Současně vložené pečivo na plechách na pečení nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- Pečení s přidáváním páry je možné pouze na jedné úrovni.
- Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem je možné pouze na jedné úrovni.

### 28.3 Pokyny k pečení, dušení a grilování

- Doporučená nastavení platí pro pečený pokrm s teplotou z lednice a pro drůbež v kuchyňské úpravě bez nádivky.
- Drůbež položte do nádoby prsní stranou nebo kůží dolů.
- Pečení, grilovaný pokrm nebo celou rybu po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.
- Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Řiďte se důležitými informacemi pro správné použití. → *Strana 22*

## Pečení na roštu

Při pečení na roštu bude pečený pokrm ze všech stran obzvláště křupavý. Můžete péct například velkou drůbež nebo více kusů současně.

- Pečte kusy s podobnou hmotností a výškou. Grilované kousky se opečou rovnoměrně a zůstanou šťavnaté.
- Pečený pokrm položte přímo na rošt.
- Pro zachycení odkapávající tekutiny zasuňte pod rošt o jednu úroveň níž univerzální hluboký plech.
- Podle velikosti a druhu pečeného pokrmu přidejte do univerzálního hlubokého plechu až ½ litru vody. Ze zachyceného výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a pečicí prostor se méně zašpiní.

## Pečení v nádobě

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor čistější.

### Obecné pokyny k pečení v nádobě

- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné do pečicí trouby.
- Nádobu postavte na rošt.
- Nejvhodnější jsou nádoby ze skla.
- Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Pečení v nepřiklopené nádobě

- Použijte vysokou formu na pečení.
- Pokud nemáte vhodnou nádobu, můžete použít univerzální hluboký plech.

### Pečení v přiklopené nádobě

- Použijte odpovídající poklici, která dobře přiléhá.
- U masa by měla být vzdálenost mezi pečeným masem a poklicí minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

### VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

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

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

## Grilování

Grilujte pokrmy, které mají být křupavé.

- Grilujte grilované kousky s podobnou hmotností a výškou. Grilované kousky se opečou rovnoměrně a zůstanou šťavnaté.
- Grilované kousky položte přímo na rošt.
- Pro zachycení odkapávající tekutiny zasuňte pod rošt minimálně o jednu úroveň níž univerzální hluboký plech.

### Poznámky

- Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. To je normální. Frekvence se řídí podle nastaveného stupně grilování.

- Při grilování může vznikat kouř.

## 28.4 Příprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Když připravujete pokrmy pomocí mikrovlnného ohřevu, můžete výrazně zkrátit dobu přípravy.

### Všeobecné informace

- Doba přípravy se při přípravě pomocí mikrovlnného ohřevu řídí podle celkové hmotnosti. Pokud chcete připravovat jiné než uvedené množství, pomůže vám základní pravidlo: **Pro dvojnásobné množství je zapotřebí téměř dvojnásobná doba přípravy.**
- Pokrmy předávají teplo nádobě. Nádoba může být velmi horká.
- V hlavní části návodu k použití najdete informace, jak nastavíte mikrovlnný ohřev a kombinovaný provoz s mikrovlnným ohřevem.
  - → "Kombinace s mikrovlnným ohřevem", Strana 21
  - → "Mikrovlnný ohřev", Strana 20

### Pečení nebo dušení pomocí mikrovlnného ohřevu

- Používejte přiklopenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev. Pro zakrytí můžete použít také talíř nebo speciální fólii do mikrovlnné trouby.
- Pro obilné produkty, jako např. i rýži, používejte vysokou nádobu s poklicí. Obiloviny při vaření silně pění. Přidejte tekutinu podle údajů v doporučeném nastavení.
- Potraviny omyjte a nesušte je. K pokrmům přidejte 1–3 lžice vody nebo citrónové šťávy.
- Pokrmy rozprostřete v nádobě v nízké vrstvě. Pokrmy v nízké vrstvě jsou rychleji hotové než ve vysoké vrstvě.
- Používejte jen malé množství soli a koření. Při přípravě pomocí mikrovlnného ohřevu zůstane zachovaná vlastní chuť pokrmů.
- Pokrm během přípravy 2krát až 3krát obraťte nebo zamíchejte.
- Když je pokrm hotový, nechte ho 2–3 minuty odležet.

## 28.5 Příprava zmrazených potravin

- Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny.
- Led odstraňte.
- Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

## 28.6 Příprava hotových pokrmů

- Vyjměte hotové pokrmy z obalu.
- Pokud hotový pokrm ohříváte nebo vaříte v nádobě, použijte žáruvzdornou nádobu.

## 28.7 Výběr pokrmů

Doporučená nastavení pro čtené pokrmy rozříděné podle kategorií pokrmů.

### Doporučená nastavení pro různé pokrmy

Pokrm	Příslušenství/ nádoba	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Třený koláč, jedno- duchý	Bábovková for- ma nebo hranatá forma	2	☉	160–180	90	–	30–40
Třený koláč, 2 úrovně	Bábovková for- ma nebo hranatá forma	3+1	☉	140–150	–	–	60–80
Třený koláč, jemný	hranatá forma	2	☐	150–170	–	–	60–80
Ovocný nebo tvaro- hový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2	☉	150–170	–	–	65–85
Ovocný nebo tvaro- hový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2	☉	<b>1.</b> 160– 180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 0	–	<b>1.</b> 30–40 <b>2.</b> 20
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2	☉	150–170 <sub>1</sub>	–	–	30–50
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2	☉	<b>1.</b> 150– 160 <b>2.</b> 150– 160	–	Nízká Vypnout	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 25–35
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2	☉	150–160	–	–	50–60
Křehký koláč se šřavnatou horní vrst- vou	Univerzální hlu- boký plech	3	☐	160–180	–	–	55–75
Kynutý koláč se šřavnatou horní vrst- vou	Univerzální hlu- boký plech	3	☐	180–200	–	–	30–40
Piškotová roláda	Plech na pe- čení	3	☐	180–190 <sub>1</sub>	–	–	15–20
Piškotová roláda	Plech na pe- čení	3	☉	180–200 <sub>1</sub>	–	Nízká	10–15
Muffiny	Plech na muffi- ny	3	☐	170–190	–	–	15–20
Drobné kynuté pečivo	Plech na pe- čení	3	☐	160–180	–	–	25–40
Drobné kynuté pečivo	Plech na pe- čení	3	☉	160–180	–	Střední	25–35
Cukroví	Plech na pe- čení	3	☉	140–160	–	–	15–30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální hlu- boký plech + Plech na pe- čení	3+1	☉	140–160	–	–	15–30

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

<sup>2</sup> Na počátku do nádoby naplňte cca 100 ml tekutiny. Během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat vo-  
da.

<sup>3</sup> Pokrm průběžně 1–2krát zamíchejte.

Pokrm	Příslušenství/ nádoba	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Cukroví, 3 úrovně	1× Univerzální hlu- boký plech + 2× Plech na pe- čení	5+3+1		140–160	-	-	15–30
Chléb, volně položený, 750 g	Univerzální hlu- boký plech nebo hranatá forma	2		<b>1.</b> 210– 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180– 190	-	-	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 25–35
Chléb, volně položený, 750 g	Univerzální hlu- boký plech nebo hranatá forma	2		<b>1.</b> 210– 220 <b>2.</b> 180– 190	-	Intenzivní Vypnout	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 25–35
Chléb, volně položený, 1500 g	Univerzální hlu- boký plech nebo hranatá forma	2		<b>1.</b> 210– 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180– 190	-	-	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 40–50
Chléb, volně položený, 1500 g	Univerzální hlu- boký plech nebo hranatá forma	2		<b>1.</b> 210– 220 <b>2.</b> 180– 190	-	Intenzivní Vypnout	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 45–55
Chléb, volně položený, 1 500 g	hranatá forma	2		200–210	-	-	35–45
Chlebová placka	Univerzální hlu- boký plech	3		250–270	-	-	20–25
Chlebová placka	Univerzální hlu- boký plech	3		220–230	-	Intenzivní	20–30
Housky, čerstvé	Plech na pe- čení	3		180 - 200	-	-	20 - 30
Housky, čerstvé	Plech na pe- čení	3		200 - 220	-	Střední	20 - 30
Pizza, čerstvá – na plechu na pečení	Plech na pe- čení	3		200–220	-	-	25–35
Pizza, čerstvá – na plechu na pečení, 2 úrovně	Univerzální hlu- boký plech + Plech na pe- čení	3+1		180–200	-	-	35–45
Pizza, čerstvá, tenké těsto, ve formě na pizzu	Plech na pizzu	2		220–230	-	-	20–30
Quiche	Koláčová forma Černý plech	1		190–210	-	-	40–50
Quiche	Koláčová forma Černý plech	3		190–210	-	-	30–40
Alsaský koláč	Univerzální hlu- boký plech	3		280–300 <sup>1</sup>	-	-	10–18
Nákyp, slaný, vařené příklady	Zapékací forma	2		200–220	-	-	30–50

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.<sup>2</sup> Na počátku do nádoby naplňte cca 100 ml tekutiny. Během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.<sup>3</sup> Pokrm průběžně 1–2krát zamíchejte.



<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství/ nádob</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh ohřevu → <i>Strana 10</i></b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattch</b>	<b>Intenzita páry</b>	<b>Doba trvání v min</b>
Nákyp, slaný, vařené přísady	Zapékací forma	2		150–170	360	–	20–30
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nepřiklopená nádob	2		200–210	180	–	20–25
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	2		160–190	–	–	50–70
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	2		170–190	360	–	20–25
Kuře, 1 kg, bez nádivky	Rošt	2		200–220	–	–	60–70
Kuře, 1 kg, bez nádivky	Rošt	2		200–220	–	Střední	60–70
Kuře, 1 kg, bez nádivky	Přiklopená nádob	2		230–250	360	–	25–35
Malé části kuřete, à 250 g	Rošt	3		220–230	–	–	30–35
Malé části kuřete, à 250 g	Rošt	3		200–220	–	Střední	30–45
Malé části kuřete, 4 ks à 250 g	Nepřiklopená nádob	2		190–210	360	–	20–30
Husa, bez nádivky, 3 kg	Rošt	2		160–180	–	–	120–150
Husa, bez nádivky, 3 kg	Rošt	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 130–140 <b>2.</b> 150–160 <b>3.</b> 170–180	–	Střední Střední Vypnout	<b>1.</b> 110–120 <b>2.</b> 20–30 <b>3.</b> 30–40
Husa, bez nádivky, 3 kg	Rošt	2		170–190	180	–	80–90
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádob	2		180–190	–	–	110–130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Přiklopená nádob	2		220–240	360	–	55–65
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádob	2		190–200	–	–	120–140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádob	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 100 <b>2.</b> 170–180 <b>3.</b> 200–210	–	Intenzivní Nízká Vypnout	<b>1.</b> 25–30 <b>2.</b> 70–90 <b>3.</b> 20–25
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	2		210–220	–	–	40–50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádob	2		190–200	–	Nízká	50–60

<sup>1</sup> Spotřebič předehřejte.

<sup>2</sup> Na počátku do nádoby naplňte cca 100 ml tekutiny. Během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.

<sup>3</sup> Pokrm průběžně 1–2krát zamíchejte.

Pokrm	Příslušenství/ nádobá	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Přikloпенá ná- doba	2		240–260	90	–	30–40
Dušená hovězí pe- čeně, 1,5 kg	Přikloпенá ná- doba	2		200–220	–	–	130–160
Dušená hovězí pe- čeně, 1,5 kg <sup>2</sup>	Nepřikloпенá nádobá	2	<b>1.</b> <b>2.</b>	<b>1.</b> 150 <b>2.</b> 130	–	Intenzivní Střední	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 120–150
Dušená hovězí pe- čeně, 1,5 kg	Přikloпенá ná- doba	2		200–220	–	–	140–160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		220–230	–	–	60–70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřikloпенá nádobá	2		190–200	–	Nízká	65–80
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřikloпенá nádobá	2		240–260	180	–	30–40
Burger, vysoký 3– 4 cm	Rošt	4		3	–	–	25–30
Jehněčí kýta bez kosti, středně prope- čená, 1,5 kg	Nepřikloпенá nádobá	2		170–190	–	–	50–80
Jehněčí kýta bez kosti, středně prope- čená, 1,5 kg	Nepřikloпенá nádobá	2		170–180	–	Nízká	80–90
Jehněčí kýta bez kosti, středně prope- čená, 1,5 kg	Přikloпенá ná- doba	2		240–260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	–	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35–40
Sekaná, 1 kg + 20 ml vody	Nepřikloпенá nádobá	2		170–190	360	–	30–40
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170 - 190	–	–	20 - 30
Ryba, pečená, celá 300 g, např. pstruh	Univerzální hlu- boký plech	2	<b>1.</b> <b>2.</b>	<b>1.</b> 170-180 <b>2.</b> 160-170	–	Nízká Vypnout	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 5-10
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	3		2	90	–	15 - 20
Zelenina, čerstvá, 250 g	Přikloпенá ná- doba	2		–	600	–	6–10 <sup>3</sup>
Pečené brambory, rozpuhlené, 1 kg	Univerzální hlu- boký plech	3		200–220	360	–	15–20
Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g	Přikloпенá ná- doba	2		–	600	–	12–15 <sup>3</sup>
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml vody	Přikloпенá ná- doba	2		–	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	–	<b>1.</b> 7–9 <b>2.</b> 13–16
Jáhly nemleté, 250 g + 600 ml vody	Přikloпенá ná- doba	2		–	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	–	<b>1.</b> 8–10 <b>2.</b> 5–10
Polenta nebo ku- kuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody	Přikloпенá ná- doba	2		–	600	–	6–8 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.<sup>2</sup> Na počátku do nádoby naplňte cca 100 ml tekutiny. Během provozu se musí do nádržky na vodu doplňovat voda.<sup>3</sup> Pokrm průběžně 1–2krát zamíchejte.

**Dezerty****Příprava popcornu pomocí mikrovlnného ohřevu****⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout.






- ▶ Vždy se řiďte pokyny na obale.
  - ▶ Pokrmy vyndávejte z trouby chňapkou.
1. Použijte nízkou žáruvzdornou skleněnou nádobu, např. víko zapékací formy. Nepoužívejte porcelán nebo hodně klenuté talíře.
  2. Sáček s popcornem položte podle údajů na obalu na nádobu.
  3. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
  4. V závislosti na výrobku a množství může být nutné přizpůsobit čas.
  5. Aby se popcorn nepřipálil, sáček po 1½ minutě vyndejte a protřeste.
  6. Sáček s popcornem vraťte do trouby a nechte dál rozpukát.

7. Když už slyšíte pukání jen každé 2–3 sekundy, vypněte spotřebič a vyndejte sáček s popcornem z trouby.
8. Po skončení vnitřek trouby vytřete.

**Příprava jogurtu**

1. Vyjměte z trouby příslušenství a rámy.
2. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
3. Do mléka přimíchejte 150 g jogurtu s teplotou z lednice.
4. Hmotu naplňte do malých nádobek, např. šáleků nebo skleniček.
5. Nádobky zakryjte fólií, např. potravinářskou fólií.
6. Nádobky postavte na dno trouby.
7. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
8. Když je jogurt hotový, nechte ho minimálně 12 hodin od stát v lednici.

**Doporučená nastavení pro dezerty a kompot**

Pokrm	Příslušenství/ nádobka	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita pá- ry	Doba trvání v min
Pudink z prášku	Přiklopaná ná- dobka	2		–	600	–	5–8 <sup>1</sup>
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno trou- by		35–40	–	–	300–360
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka	Přiklopaná ná- dobka	2		<b>1.</b> 1 <b>2.</b> 1	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	–	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20–25 <sup>1</sup>
Kompot, 500 g	Přiklopaná ná- dobka	2		<b>1.</b> 1 <b>2.</b> 1	600	–	9–12
Popcorn do mik- rovlnné trouby, 1 sá- ček á 100 g <sup>2</sup>	Nepřiklopaná nádobka	2		–	600	–	4–6

<sup>1</sup> Pokrm průběžně 1–2krát zamíchejte.

<sup>2</sup> Neotevřený sáček vložte na nádobu.

**28.8 Speciální druhy přípravy a další použití**

Informace a doporučená nastavení pro speciální druhy přípravy a další použití, např. mírný ohřev nebo zavařování.

**Mírný ohřev**

Jemné kousky pečte pomalu při nízké teplotě, např. jemné části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího nebo drůbeže.

**Pečení drůbeže nebo masa pomocí mírného ohřevu**

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

**Požadavek:** Trouba je vychladlá.

1. Použijte čerstvé, hygienicky nezávadné maso bez kostí.
2. Nádobu postavte do trouby na rošt do úrovně 2.
3. Troubu a nádobu cca 15 minut předehejte.
4. Maso zprudka opečte ze všech stran na varné zóně.
5. Maso ihned dejte na předehevané nádobě do trouby. Aby v troubě zůstalo stejné klima, nechte dvířka spotřebiče během mírného ohřevu zavřená.
6. Po skončení mírného ohřevu vyndejte maso z trouby.

**Doporučená nastavení pro mírný ohřev**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Doba ope- čení v min	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kachní prsa, růžová, à 300 g	Nepřiklopená ná- doba	2	6–8		90 <sup>1</sup>	45–60
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená ná- doba	2	4–6		80 <sup>1</sup>	45–70
Hovězí svíčková, 1 kg	Nepřiklopená ná- doba	2	4–6		80 <sup>1</sup>	90–120
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená ná- doba	2	4		80 <sup>1</sup>	30–50
Jehněčí hřbet, vykostěný, à 200 g	Nepřiklopená ná- doba	2	4		80 <sup>1</sup>	30–45

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

**Kynutí těsta**

Těsto nechte vykynout ve 2 krocích: Nejprve vcelku (1. – kynutí těsta) a podruhé vytvarované (2. – kynutí v hotovém tvaru).

**Požadavek:** Trouba je vychladlá.

**1. Kynutí těsta:**

- Vložte do trouby rošt.
- Těsto v míse postavte na rošt.

- Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
- Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch.

**2. Kynutí pečiva:**

- Těsto zpracujte a v hotové podobě dejte do formy, ve které se bude péct.
- Těsto vložte do uvedené úrovně vkládání.

**3. Před pečením vnitřek trouby osušte.****Doporučená nastavení pro kynutí těsta**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Tučné těsto, např. panettone	Mísa na roštu	1. 2	1.	1. 40–45	1. 40–90
	Forma na roštu	2. 2	2.	2. 40–45	2. 30–60
Bílý chléb	Mísa na roštu	1. 2	1.	1. 35–40	1. 30–40
	Univerzální hluboký plech	2. 2	2.	2. 35–40	2. 15–25

**Rozmrazování**

Ve spotřebiči můžete rozmrazovat zmrazené pokrmy.

**Pokyny k rozmrazování**









- Pomocí "mikrovlnného ohřevu" můžete rozmrazovat zmrazené ovoce, maso, pečivo, zmrazenou drůbež, zeleninu nebo zmrazené maso.
- Před rozmrazováním vyjměte zmrazené potraviny z obalu.
- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

- Doporučená nastavení platí pro pokrmy s teplotou z mrazáku (–18 °C).
- Rozmrazení se podaří lépe ve více krocích. Kroky jsou uvedené pod sebou v doporučeném nastavení.
- Pokrmy během rozmrazování 1- až 2krát obraťte nebo zamíchejte.  
Již rozmrazené kusy z trouby vyndejte. Pokrm průběžně oddělujte od sebe.  
Již rozmrazené kusy z trouby vyndejte.
- Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

**Doporučená nastavení pro rozmrazování**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba trvání v min
Chléb, 500 g	Nepřiklopená nádoba	2		–	1. 180	–	1. 3
					2. 90		2. 10–15
Housky	Rošt	2		140–160	90	–	2–4

<sup>1</sup> Pokrm po 1/2 celkové doby obraťte.

Pokrm	Příslušenství/ nádobá	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita pá- ry	Doba trvání v min
Koláč, šťavnatý, 500 g	Nepřiklopená nádobá	2		–	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	–	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 10–15
Koláč, suchý, 750 g	Nepřiklopená nádobá	2		–	90	–	10–15
Maso, vcelku, např. pečeně, syrové ma- so, 1 kg	Nepřiklopená nádobá	2		–	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	–	<b>1.</b> 15 <b>2.</b> 20–30 <sup>1</sup>
Mleté maso, mí- chané, 500 g	Nepřiklopená nádobá	2		–	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	–	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 10–15 <sup>1</sup>
Kuře, celé, 1,2 kg	Nepřiklopená nádobá	2		–	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	–	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 10–15 <sup>1</sup>
Ryba, celá, 300 g	Nepřiklopená nádobá	2		–	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	–	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10–15 <sup>1</sup>
Bobulovité ovoce, 300 g	Nepřiklopená nádobá	2		–	180	–	5–10
Rozpouštění másla, 125 g	Nepřiklopená nádobá	2		–	90	–	7–9

<sup>1</sup> Pokrm po 1/2 celkové doby obraťte.

## Ohřívání a regenerace

Váš spotřebič vám nabízí různé možnosti ohřívání nebo regenerace pokrmů. Pomocí mikrovlnného ohřevu se nápoje a pokrmy ohřívají zvláště rychle. Při regeneraci s přidáváním páry se pokrmy šetrně ohřívají a vypadají jako čerstvě připravené.

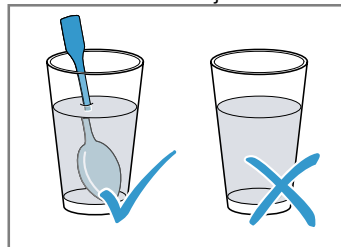
### Ohřívání pomocí mikrovlnného ohřevu

- Používejte přiklopenou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev.
- Pokrm během přípravy 2krát až 3krát obraťte nebo zamíchejte.
- Nechte pokrm po ohřátí 1–2 minuty odležet.
- Pokrmy předávají teplo nádobě. Nádobá může být velmi horká.
- Při ohřívání dětské stravy dodržujte následující body:
  - Kojenecké láhve postavte bez dudlíku a víčka na rošt.
  - Dětskou stravu po ohřátí důkladně promíchejte.
  - Bezpodmínečně zkontrolujte teplotu dětské stravy.
- Po ohřívání vnitřek trouby osušte.

## VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Při ohřívání kapalin může docházet k utajenému varu. Při utajeném varu dosáhne kapalina teploty varu, aniž dochází k vystupování typických bublin. Již při sebe-menším otřesu nádobí může horká kapalina začít náhle prudce bublat a vystříknout.

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



## POZOR!



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

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

## Regenerace (ohřívání)

- Používejte nepřiklopené žáruvzdorné nádoby odolné vůči páře.
- Používejte široké mělké nádoby. Při použití studené nádoby se ohřívání prodlužuje.
- Nádobu postavte na rošt.
- Pokrmy, které nepřipravujete v nádobě, položte rovnou na rošt do úrovně 2, např. housky.
- Pokrmy nepřiklápějte.
- Během ohřívání neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by uniklo hodně páry.
- Po regeneraci vnitřek trouby osušte.

**Doporučená nastavení pro regeneraci (ohřívání)**

Pokrm	Příslušenství/ nádoba	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattech	Intenzita pá- ry	Doba trvání v min
Pizza, pečená	Rošt	2		170–180 <sub>1</sub>	–	–	5–15
Houska, bageta, pe- čená	Rošt	2		160–170 <sub>1</sub>	–	–	10–20

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

**Udržování teploty****Pokyny k udržování teploty**

- Když používáte druh ohřevu "udržování teploty", zabráníte tvorbě kondenzované vody. Nemusíte vnitřek trouby vytírat.
- Aby se pokrmy nevysušovaly, můžete je zakrýt.
- Neudržujte pokrmy teplé déle než 2 hodiny.

- Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál vaří.

Různé stupně přidávání páry jsou vhodné pro udržování teploty:

- Stupeň 1: pečeně a pokrmy, které se pečou krátkou dobu
- Stupeň 2: zapékané pokrmy a přílohy
- Stupeň 3: eintopf a polévky

**28.9 Zkušební pokrmy**

Informace v této části jsou určeny zkušebními institucím pro usnadnění testování spotřebiče podle EN 60350-1:2013 nebo IEC 60350-1:2011 a podle normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

**Pečení pečiva**

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předeheťatí v doporučených nastaveních. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.
- Současně vložené pečivo na plechách na pečení nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- Úrovně vkládání při pečení na 2 úrovních:
  - Univerzální hluboký plech: úroveň 3

Plech na pečení: úroveň 1

– Formy na roštu:

První rošt: úroveň 3

Druhý rošt: úroveň 1

- Úrovně vkládání při pečení na 3 úrovních:

– Plech na pečení: úroveň 5


– Univerzální hluboký plech: úroveň 3

– Plech na pečení: úroveň 1

- Vodový piškot

– Když pečete na 2 úrovních, postavte rozevírací formy na rošty úhlopříčně nad sebe.

**Doporučená nastavení pro pečení pečiva**

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140–150 <sup>1</sup>	–	25–40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140–150 <sup>1</sup>	–	25–40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hlu- boký plech + Plech na pečení	3+1		140–150 <sup>1</sup>	–	30–40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	2× Plech na pečení + 1× Univerzální hlu- boký plech	5+3+1		130–140 <sup>1</sup>	–	35–55
Koláčky	Plech na pečení	3		160 <sup>1</sup>	–	20–30
Koláčky	Plech na pečení	3		150 <sup>1</sup>	–	25–35

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předeheťat. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

<sup>2</sup> Spotřebič předeheťte. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální hlu- boký plech + Plech na pečení	3+1		150 <sup>1</sup>	-	25–35
Koláčky, 3 úrovně	2× Plech na pečení + 1× Univerzální hlu- boký plech	5+3+1		140 <sup>1</sup>	-	35–45
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		160–170 <sup>2</sup>	-	25–35
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		160–170 <sup>2</sup>	-	25–35
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		<b>1.</b> 150– 160 <b>2.</b> 150– 160	Nízká Vypnout	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20–25
Vodový piškot, 2 úrovně	Dortová forma Ø 26 cm	3+1		150–170 <sup>2</sup>	-	30–50

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předehřát. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

<sup>2</sup> Spotřebič předehřejte. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

### Doporučená nastavení pro grilování

Pokrm	Příslušenství/nádo- ba	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba trvání v min
Opékání toastů	Rošt	5		3 <sup>1</sup>	3–5

<sup>1</sup> Spotřebič nepřehřívajte.

### Příprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

- Když používáte rošt, zasuňte ho do trouby nápisem **Microwave** ke dvířkám spotřebiče a zakřivením do-  
lů.
- Pro testování se samostatným mikrovlnným ohřevem vypněte funkci sušení v základních nasta-  
veních. → *Strana 26*

### Doporučená nastavení pro rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádo- ba	Úroveň	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Maso	Nepřiklopená nádo- ba	2		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 10–15

### Doporučená nastavení pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu

Pokrm	Příslušenství/nádo- ba	Úroveň	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve watttech	Doba trvání v min
Vaječné mléko	Nepřiklopená nádo- ba	2		<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 20 <b>2.</b> 20–25

Pokrm	Příslušenství/nádo- ba	Úroveň	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min
Piškot	Nepřiklopená nádo- ba	2		600	7–9
Sekaná	Nepřiklopená nádo- ba	2		600	22–27

#### Doporučená nastavení pro pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Výška	Druh ohřevu → <i>Strana 10</i>	Teplota ve °C	Výkon mik- rovlnného ohřevu ve wattech	Doba trvání v min
Zapečené brambory	Nepřiklopená ná- doba	2		170–190	360	25–30
Koláče	Nepřiklopená ná- doba	2		180–200	180	18–23
Koláče	Nepřiklopená ná- doba	2		180–200	180	18–23
Kuře	Rošt	2		200–220	360	25–35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Pokrm po 2/3 celkové doby obraťte.

## 29 Návod k montáži

Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.



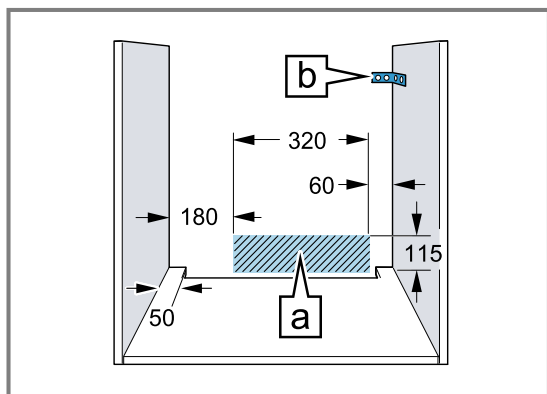
### 29.1 Všeobecné pokyny k montáži

Před zahájením montáže spotřebiče se se-  
znamte s těmito pokyny.

- Vestavná skříňka nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky umístěné výše musí být zachována vzdálenost minimálně 35 mm.
- Větrací drážky a sací otvory nesmí být zakryté.
- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Při přemisťování nebo vestavbě nedržte spotřebič za madlo dvířek.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojte.

- Před uvedením do provozu odstraňte z trouby a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Řiďte se montážními listy pro vestavbu příslušenství.
- Vestavná skříňka musí být odolná vůči teplotě až do 95 °C, sousední přední stěny skříňek až do 70 °C.
- Nezapodovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy ve skříňce proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte třísky. Funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy nebo mimo prostor zabudování spotřebiče. Neupevněnou skříňku připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem .





- U spotřebičů s výklopným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

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

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívejte vícenásobné zásuvky.
- ▶ Používejte pouze certifikované prodlužovací kabely, které mají minimální průřez 1,5 mm<sup>2</sup> a splňují příslušné národní bezpečnostní požadavky.
- ▶ Je-li síťový kabel příliš krátký, kontaktujte zákaznický servis.
- ▶ Používejte pouze adaptéry schválené výrobcem.

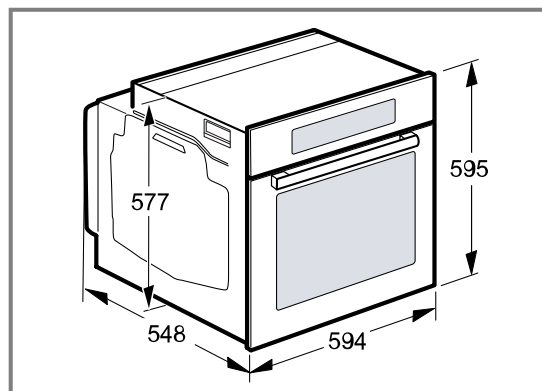
### **POZOR!**

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

- ▶ Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek.

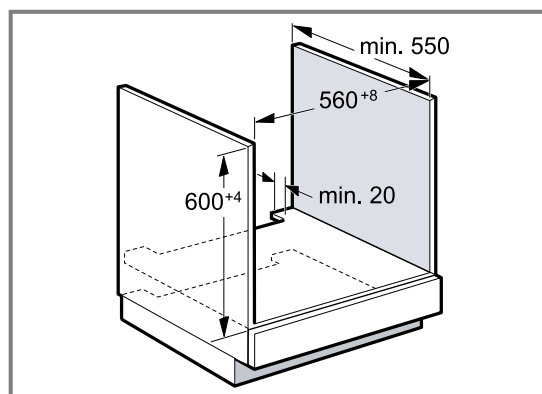
## **29.2 Rozměry spotřebiče**

Zde najdete rozměry spotřebiče



## **29.3 Vestavba pod pracovní desku**

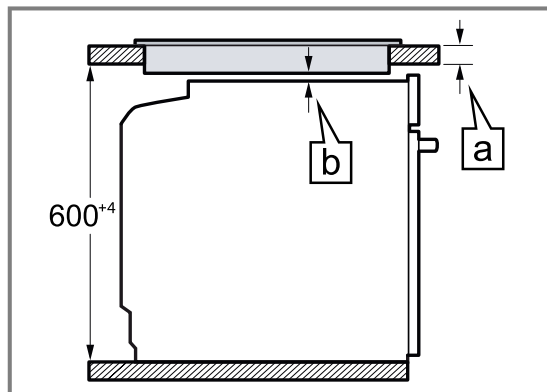
Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výřez.
- Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skříňce.
- Dodržujte případně dodaný montážní návod pro varnou desku.

## 29.4 Vestavba pod varnou deskou

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

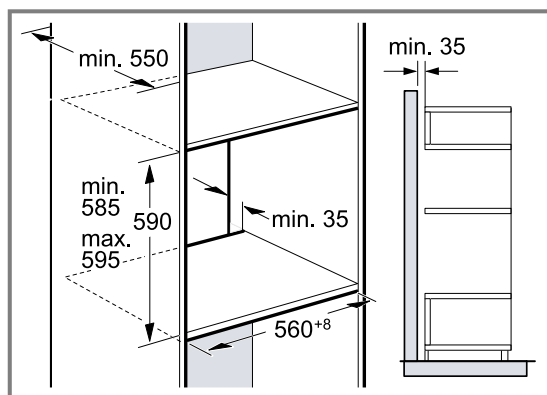


Na základě potřebné minimální vzdálenosti  $\text{b}$  vyplývá minimální tloušťka pracovní desky  $\text{a}$ .

Typ varné desky	a nasazená v mm	a v rovině v mm	b v mm
Indukční varná deska	37	38	5
Celoplošná indukční varná deska	47	48	5
Plynová varná deska	27	38	5
Elektrická varná deska	27	30	2

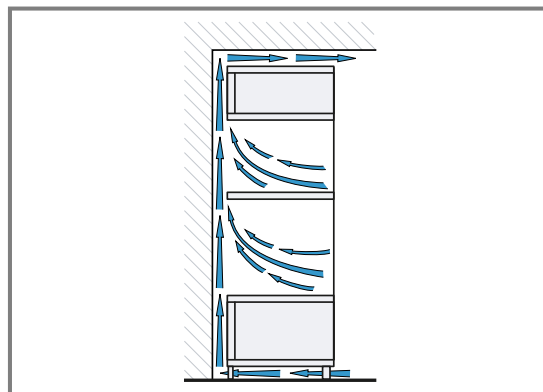
## 29.5 Vestavba do vysoké skříňky

Při vestavbě do vysoké skříňky dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.

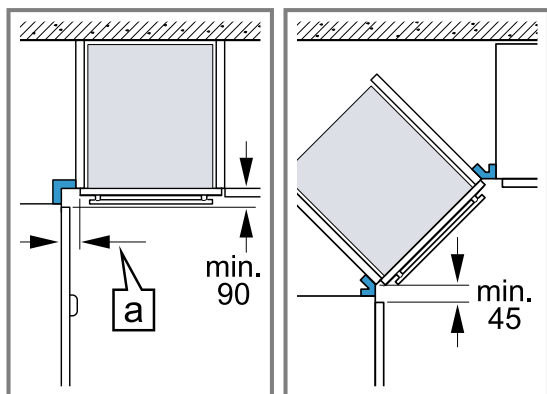
- Aby bylo zabezpečené dostatečné odvětrávání spotřebiče, je v prostoru soklu nutný větrací otvor min. 200 cm<sup>2</sup>. Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku. Je třeba dbát na to, aby byla zabezpečená výměna vzduchu podle nákresu.



- 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 vyjmát příslušenství.

## 29.6 Vestavba do rohu

Při vestavbě do rohu dodržujte montážní rozměry a pokyny.



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

## 29.7 Elektrické připojení

Pro bezpečné elektrické připojení spotřebiče dodržujte tyto pokyny.

- Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.
- Jištění musí být provedeno podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.
- Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.
- Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky.
- Přívodní kabel spotřebiče musíte zapojit tak, aby se ozvalo zacvaknutí. Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.
- V případě výměny smí být použit pouze originální kabel. Lze jej obdržet u zákaznického servisu.
- Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

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

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

- ▶ Připojte zástrčku do zásuvky s ochranným kontaktem.  
U vestavěného spotřebiče musí být síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná. Pokud není volný přístup k síťové zástrčce možný, je třeba do stávající elektrické instalace instalovat dělicí zařízení pro všechny póly podle předpisů pro instalaci.

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

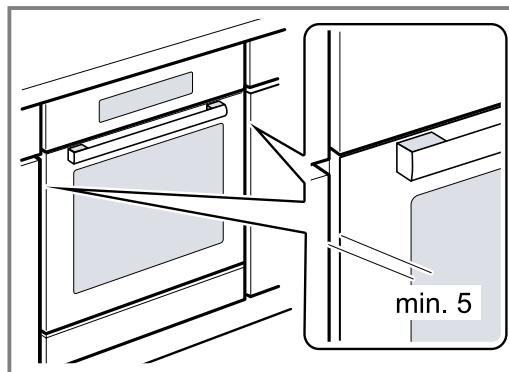
**Poznámka:** Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Do stávající elektrické instalace se musí nainstalovat jistič všech pólů podle předpisů pro instalaci.

1. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.  
V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

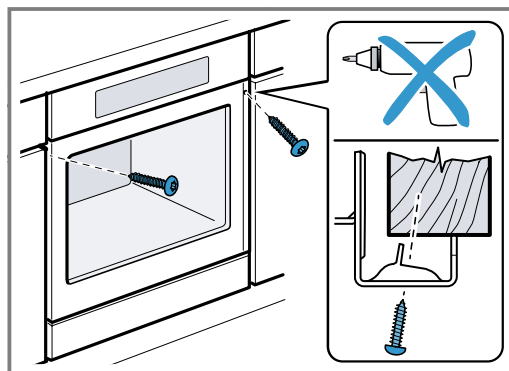
2. Připojení provádějte pouze podle schématu připojení.  
Napětí viz typový štítek.
3. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:
  - zeleno-žlutá = ochranný vodič ⊕
  - modrá = nulový vodič
  - hnědá = fáze

## 29.8 Montáž spotřebiče

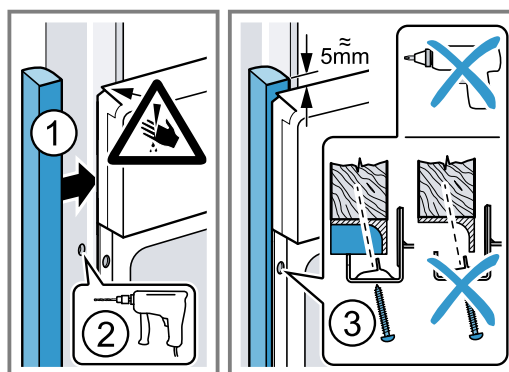
1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.



2. Spotřebič přišroubujte.



3. U kuchyňských linek bez madel se svíslou lištou pro otevření:
  - Použijte vhodný vložený kus ① pro zakrytí případných ostrých hran a zajištění bezpečné montáže.
  - Pro vytvoření šroubového spojení předvrtejte do hliníkových profilů otvory ②.
  - Připevněte spotřebič pomocí odpovídajícího šroubu ③.



**Poznámka:** Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat přidavnými lištami. Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

## **29.9 Demontáž spotřebiče**

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









**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG



**9001747287** (020506)  
CS