

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

## Vestavná pečicí trouba

CM678G4.1

[cs] Návod k použití



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

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

The future moving in.

Siemens Home Appliances



# Obsah

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
|  Použití dle určení . . . . .                  | 4  |  Mikrovlnný ohřev . . . . .                     | 19 |
|  <b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> . . . . . | 5  | Nádoby . . . . .   | 19 |
| Obecně . . . . .   | 5  | Stupně mikrovlnného ohřevu . . . . .   | 19 |
| Mikrovlnný ohřev . . . . .   | 6  | Nastavení mikrovlnného ohřevu v kombinaci s jiným druhem ohřevu . . . . .  | 19 |
| Pečicí sonda . . . . .   | 7  | Nastavení mikrovlnného ohřevu . . . . .  | 20 |
| Čisticí funkce . . . . .   | 7  | Sušení . . . . .   | 20 |
|  <b>Příčiny poškození</b> . . . . .            | 8  |  <b>Teploměr pečeně</b> . . . . .               | 21 |
| Obecně . . . . .   | 8  | Druhy ohřevu . . . . .   | 21 |
| Mikrovlnný ohřev . . . . .   | 8  | Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu . . . . .   | 21 |
|  <b>Ochrana životního prostředí</b> . . . . .  | 9  | Nastavení teploty středu . . . . .   | 22 |
| Úspora energie . . . . .   | 9  | Teploty středu různých potravin . . . . .  | 22 |
| Ekologická likvidace . . . . .   | 9  |  <b>Program sabat</b> . . . . .                 | 22 |
|  <b>Seznámení se se spotřebičem</b> . . . . .  | 10 | Spouštění programu sabat . . . . .   | 22 |
| Ovládací panel . . . . .   | 10 |  <b>Čisticí funkce</b> . . . . .                | 23 |
| Ovládací prvky . . . . .   | 10 | Před spuštěním funkce čištění . . . . .  | 23 |
| Displej . . . . .  | 10 | Nastavení samočištění . . . . .  | 23 |
| Menu Druhy provozu . . . . .   | 11 | Po skončení čisticí funkce . . . . .   | 24 |
| Druhy ohřevu . . . . .   | 11 |  <b>Čisticí prostředky</b> . . . . .           | 24 |
| Další informace . . . . .  | 12 | Vhodné čisticí prostředky . . . . .  | 24 |
| Funkce pečicího prostoru . . . . .   | 12 | Udržování spotřebiče v čistotě . . . . .   | 25 |
|  <b>Příslušenství</b> . . . . .              | 12 |  <b>Rámy</b> . . . . .                        | 25 |
| Dodávané příslušenství . . . . .   | 12 | Vysazení a zavěšení rámu . . . . .   | 25 |
| Zasunutí příslušenství . . . . .   | 13 |  <b>Dvířka spotřebiče</b> . . . . .           | 27 |
| Zvláštní příslušenství . . . . .   | 13 | Demontáž krytu dvířek . . . . .  | 27 |
|  <b>Před prvním použitím</b> . . . . .       | 14 | Demontáž a montáž skleněných tabulí . . . . .  | 27 |
| První uvedení do provozu . . . . .   | 14 |  <b>Co dělat v případě poruchy?</b> . . . . . | 29 |
| Čištění varného prostoru a příslušenství . . . . .   | 14 | Tabulka závad . . . . .  | 29 |
|  <b>Obsluha spotřebiče</b> . . . . .         | 15 | Překročena maximální doba provozu . . . . .  | 29 |
| Zapnutí a vypnutí spotřebiče . . . . .   | 15 | Osvětlení varného prostoru . . . . .   | 29 |
| Spouštění a přerušování provozu . . . . .  | 15 |  <b>Zákaznický servis</b> . . . . .           | 30 |
| Nastavení druhu provozu . . . . .  | 15 | Číslo E-Nr. a číslo FD . . . . .   | 30 |
| Nastavení druhu ohřevu a teploty . . . . .   | 15 |  <b>Pokrm</b> . . . . .                       | 30 |
| Rychloohřev . . . . .  | 15 | Upozornění k nastavením . . . . .  | 30 |
|  <b>Časové funkce</b> . . . . .              | 16 | Volba pokrmu . . . . .   | 31 |
| Budík . . . . .  | 16 | Pečicí senzor . . . . .  | 31 |
| Doba trvání . . . . .  | 16 | Nastavení pokrmu . . . . .   | 31 |
| Čas konce . . . . .  | 17 |  <b>Dětská pojistka</b> . . . . .              | 17 |
|  <b>Dětská pojistka</b> . . . . .            | 17 | Aktivace a deaktivace . . . . .  | 17 |
| Aktivace a deaktivace . . . . .  | 17 | Zablokovaná dvířka spotřebiče . . . . .  | 17 |
| Zablokovaná dvířka spotřebiče . . . . .  | 17 |  <b>Základní nastavení</b> . . . . .           | 18 |
|  <b>Základní nastavení</b> . . . . .         | 18 | Změna nastavení . . . . .  | 18 |
| Změna nastavení . . . . .  | 18 | Seznam nastavení . . . . .   | 18 |
| Seznam nastavení . . . . .   | 18 | Změna času . . . . .   | 18 |
| Změna času . . . . .   | 18 |  |    |



|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> . . . . . | <b>32</b> |
|  | Nepoužívejte silikonové formy . . . . .                            | 32        |
|  | Koláče a drobné pečivo . . . . .                                   | 32        |
|  | Chléb a housky . . . . .   | 36        |
|  | Pizza, quiche a pikantní koláče . . . . .                          | 37        |
|  | Nákyp a suflé . . . . .  | 39        |
|  | Drůbež . . . . .   | 40        |
|  | Maso . . . . .   | 42        |
|  | Ryby . . . . .   | 45        |
|  | Zelenina a přílohy . . . . .                                       | 47        |
|  | Dezerty . . . . .  | 49        |
|  | Druhy ohřevu eco . . . . .   | 50        |
|  | Akrylamid v potravinách . . . . .                                  | 51        |
|  | Mírný ohřev . . . . .  | 52        |
|  | Sušení . . . . .   | 53        |
|  | Zavařování . . . . .   | 54        |
|  | Kynutí těsta . . . . .   | 55        |
|  | Rozmrazování . . . . .   | 55        |
|  | Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu . . . . .               | 56        |
|  | Udržování teploty . . . . .  | 58        |
|  | Zkušební pokrmy . . . . .  | 58        |

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: **[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)** a v online obchodě: **[www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)**

## Použití dle určení

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.  
→ "Příslušenství" na straně 12

## **Důležité bezpečnostní pokyny**

### Obecně

#### **Varování – Nebezpečí požáru!**

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

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

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

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

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

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

#### **Varování – Nebezpečí úrazu!**

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

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

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

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

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

## Mikrovlnný ohřev

### ⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

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

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

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

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

Nikdy mikrovlnným ohřevem nesušte potraviny.

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

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

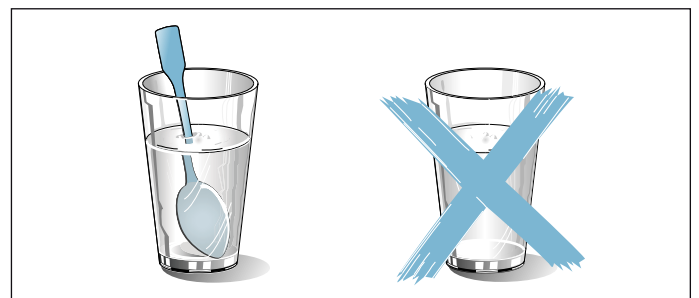
### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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



**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!**

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

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

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ Varování – Nebezpečí poškození zdraví!**

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

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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



## Příčiny poškození

### Obecně

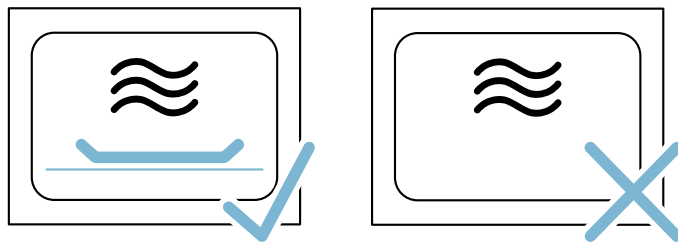
#### Pozor!

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

### Mikrovlnný ohřev

#### Pozor!

- Jiskření: kov, např. lžice ve skle, musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit sklo dvířek.
- Kombinování příslušenství: Nekombinujte rošt s univerzálním vysokým plechem. Při těsném zasunutí nad sebou se mohou tvořit jiskry. Zasouvejte vždy pouze ve vlastní výšce.
- Samotný mikrovlnný ohřev: Při provozu se samotným mikrovlnným ohřevem není vhodný univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Může dojít k jiskření a poškození varného prostoru. Používejte jako plochu pro položení nádoby dodaný rošt nebo použijte mikrovlnný ohřev v kombinaci s druhem ohřevu.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte ve spotřebiči hliníkové misky. Dojde k poškození spotřebiče vznikajícím jiskřením.
- Provoz s mikrovlnným ohřevem bez pokrmů: Provoz spotřebiče bez pokrmů ve varném prostoru vede k přetížení. Nikdy nezapínejte mikrovlnný ohřev bez pokrmu ve varném prostoru. Výjimkou je krátkodobý test nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19



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

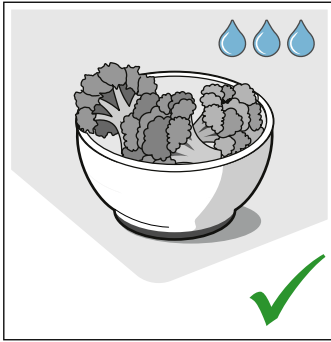
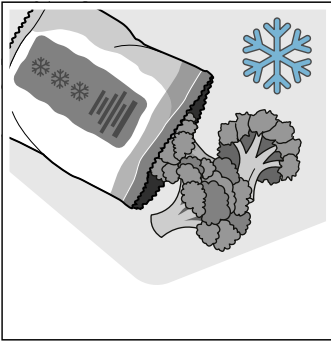


## Ochrana životního prostředí

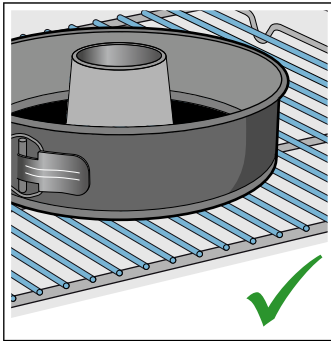
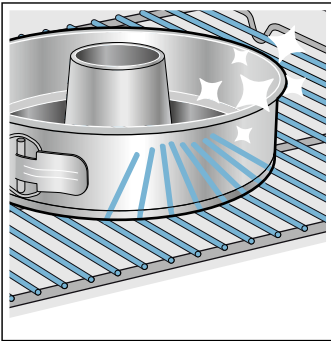
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

### Úspora energie

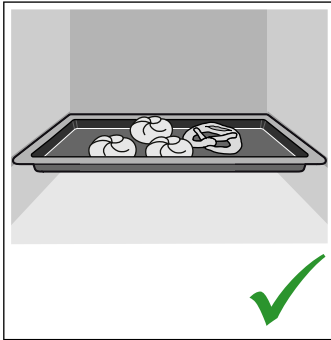
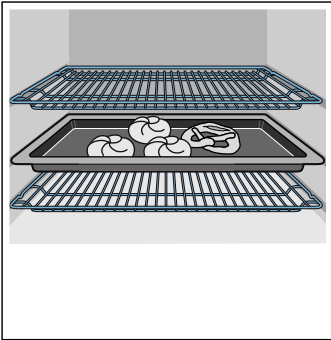
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



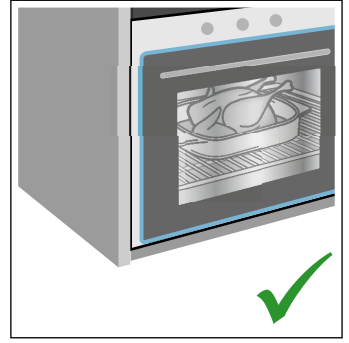
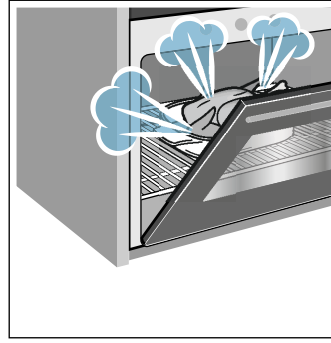
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



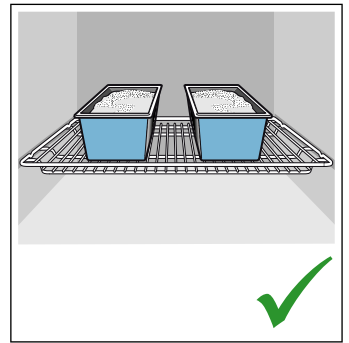
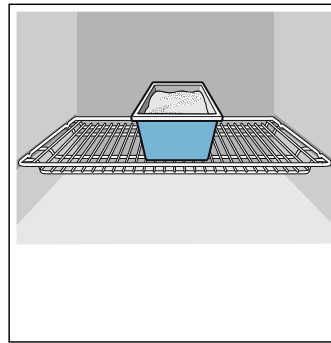
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

## Seznámení se se spotřebičem

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

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

### Ovládací panel

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



#### 1 Tlačítka

Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.

#### 2 Otočný volič

Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.

#### 3 Dotykový displej

Na dotykovém displeji vidíte aktuální hodnoty nastavení, možnosti výběru nebo také informační texty. Pro nastavení klepněte na příslušné textové políčko. Textová políčka se mění v závislosti na výběru.

Start/stop

Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu

### Otočný volič

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

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

### Displej

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

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

### Stavový řádek

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

### Časová osa

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

### Odměrování času

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

Pokud jste nastavili dobu trvání a pak jste ji zrušili, do odměrovaného času se převezme již uplynulá doba

## Ovládací prvky

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

### Tlačítka

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek.


| Tlačítka                         | Význam   |
|----------------------------------|--|
| on<br>(zapnuto)/off<br>(vypnuto) | Zapnutí a vypnutí spotřebiče                             |
| menu                             | Menu<br>Otevřít menu Druhy provozu                       |
| i                                | Informace<br>Zobrazení pokynů                            |
|                                  | Dětská pojistka<br>Aktivace a deaktivace dětské pojistky |
| ⌚                                | Časové funkce<br>Otevření menu Časové funkce             |
| »»»                              | Rychloohřev<br>Zapnutí a vypnutí rychloohřevu            |

trvání a počítá se dále od tohoto času. Tak můžete neustále kontrolovat, jak dlouho již ohřev běží.

### Kontrola teploty

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

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

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

### Menu Druhy provozu








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




| Druh provozu  | Použití   |
|---|---|
| Druhy ohřevu  | Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu. |
| Pokrmů → "Pokrmů" na straně 30                                    | Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.      |
| Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19                | Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete rychleji vařit, ohřívat nebo rozmrazovat pokrmy.      |
| Kombinace s mikrovlnným ohřevem → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19 | Umožňuje k mikrovlnnému ohřevu zapnout navíc další druh ohřevu.                         |
| Funkce sušení → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19                   | Použijte po každém provozu s mikrovlnným ohřevem.                                       |
| Samočištění → "Čistící funkce" na straně 23                       | Při samočištění se pečicí trouba sama vyčistí.  |
| Nastavení → "Základní nastavení" na straně 18                     | Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.                |

### Druhy ohřevu

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

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době poněkud sníží teplotu.


| Druhy ohřevu  | Teplota  | Použití  |
|---|--|--|
|  4D horký vzduch          | 30–275 °C  | Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejně rovnoměrně po celé troubě.   |
|  Horní/dolní ohřev        | 30–300 °C  | Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šfavnatou horní vrstvou.<br>Teplo sálá rovnoměrně shora i zdola.   |
|  Horký vzduch eco         | 30–275 °C  | Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejeftivnější je tento druh ohřevu při 125–275 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy. |
|  Horní/dolní ohřev eco    | 30–300 °C  | Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni. Teplo sálá shora i zdola. Nejeftivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.  |
|  Gril s cirkulací vzduchu | 30–300 °C  | Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.  |
|  Velkoplošný gril         | Stupně grilování:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.  |
|  Maloplošný gril          | Stupně grilování:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.  |

|   |                     |           |   |
|---|---------------------|-----------|---|
|  | Stupeň pro pizzu    | 30–275 °C | Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.  |
|  | Intenzivní ohřev    | 30–300 °C | Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.  |
|  | Mírný ohřev         | 70–120 °C | Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.   |
|  | Dolní ohřev         | 30–250 °C | Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.   |
|  | Sušení              | 30–150 °C | Pro sušení bylinek, ovoce a zeleniny.   |
|  | Udržování teploty   | 60–100 °C | Pro udržování teploty hotových pokrmů.  |
|  | Předehřívání nádobí | 30–70 °C  | Pro ohřívání nádobí.  |
|  | Funkce coolStart    | 30–275 °C | Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 1. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu přípravy nebo kratší. Není vhodné předehřátí. |

### Navržené hodnoty

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

### Další informace

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

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

### Funkce pečicího prostoru

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

#### Otevření dvířek spotřebiče

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

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

#### Osvětlení pečicího prostoru

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

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

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

#### Ventilátor

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

### Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

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

**Upozornění:** Doba doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 18

## Příslušenství

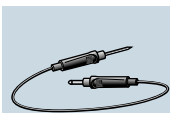
K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Rošt</b><br>Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečené, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.                                  |
|  | <b>Univerzální vysoký plech</b><br>Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu. |
|  | <b>Plech na pečení</b><br>Pro koláče na plechu a drobné pečivo.   |



**Pečicí sonda**

Umožňuje přesné pečení.

Použití je popsáno v příslušné kapitole.

→ "Teploměr pečeně" na straně 21

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

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

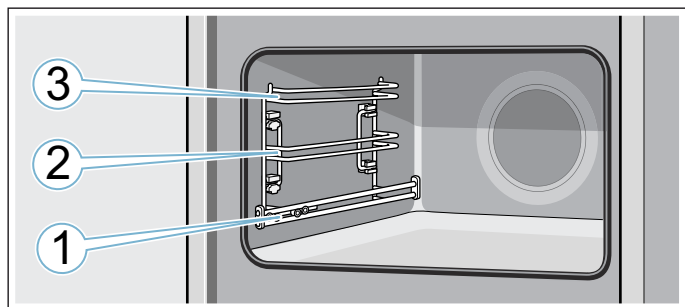
**Mikrovlnný ohřev**

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

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

**Zasunutí příslušenství**

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

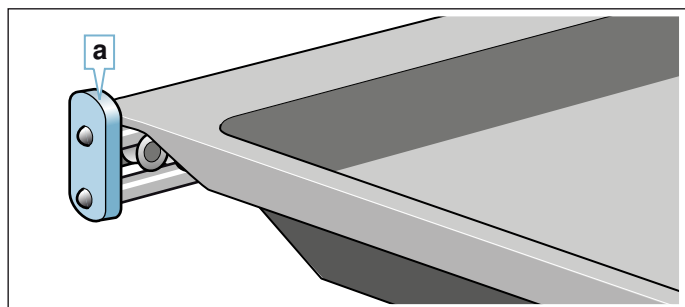


Do výšek zasunutí 2 a 3 zasouvajte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

**Upozornění**

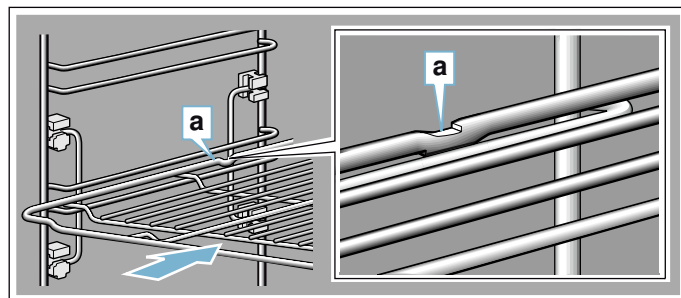
- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.

- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

**Funkce zaskočení**

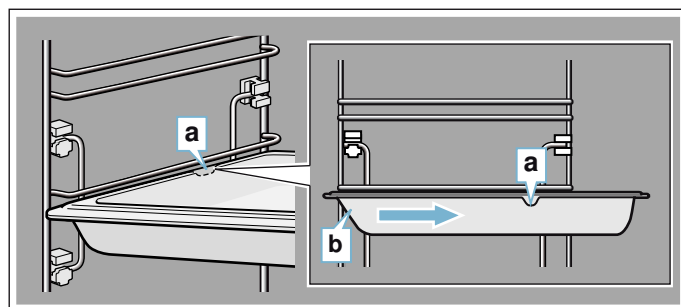
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

**Zvláštní příslušenství**

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

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 30

**Zvláštní příslušenství****Rošt**

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

**Univerzální vysoký plech**

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

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

|   |
|---|
| <b>Plech na pečení</b>  |
| Pro koláče na plechu a drobné pečivo.   |
| <b>Vkládací rošt</b>  |
| Pro maso, drůbež a ryby.<br>Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávacího tuku a šťávy z masa.            |
| <b>Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou</b>  |
| Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.<br>Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí. |
| <b>Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou</b>   |
| Pro koláče na plechu a drobné pečivo.<br>Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.  |
| <b>Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem</b>  |
| Pro přípravu velkého množství.  |
| <b>Poklice pro profesionální vysoký plech</b>   |
| Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.  |
| <b>Plech na pizzu</b>   |
| Pro pizzu a velké kulaté koláče.  |
| <b>Grilovací plech</b>  |
| Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávacího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.                        |
| <b>Pečicí kámen</b>   |
| Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek.<br>Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.          |
| <b>Skleněný pekáč</b>   |
| Na dušené pokrmy a nákypy.<br>Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.   |
| <b>Skleněná mísa</b>  |
| Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.   |
| <b>Skleněný plech</b>   |
| Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.   |
| <b>Dekorační lišty</b>  |
| Pro zakrytí dna přihrádky ve skříňce a základní desky spotřebiče.   |

## Před prvním použitím

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


### První uvedení do provozu

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

**Upozornění:** Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 18


### Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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


### Nastavení času

Čas začíná 12:00 h.

- Otočným voličem nastavte aktuální čas.
- Klepněte na šipku .

### Nastavení data

Přednastavené datum je 1.1.2014.

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

### Čištění varného prostoru a příslušenství


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

#### Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou prázdnou troubu.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky, a odstraňte lepicí pásku ve spotřebiči a na něm. Před zahřátím otřete měkkým a vlhkým hadrem hladké plochy v pečicím prostoru. Dokud se spotřebič zahřívá, v kuchyni větrejte.

Provedte uvedená nastavení.

| Nastavení   |   |
|-------------|---|
| Druh ohřevu | 4D horký vzduch  |
| Teplota     | maximální   |
| Doba trvání | 1 hodina  |

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole.

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off.

Jakmile trouba vychladne, mycím roztokem a hadrem vyčistěte hladké plochy.

#### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

## Obsluha spotřebiče

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

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči. Ukazatele na displeji nebo upozornění, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

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

### Zapnutí spotřebiče

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

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

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

### Vypnutí spotřebiče

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

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

### Spouštění a přerušení provozu

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

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

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

**Tip:** V základních nastaveních můžete toto nastavení změnit. → "Základní nastavení" na straně 18

### Nastavení druhu provozu

Pokud chcete zvolit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
2. Klepněte na požadovaný druh provozu. V závislosti na druhu provozu jsou k dispozici různé možnosti voleb.
3. Otočným voličem změníte výběr. V závislosti na výběru změníte další nastavení.

4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazena jsou nastavení a časová osa.

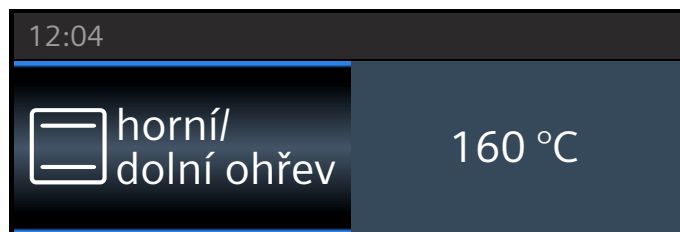
### Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

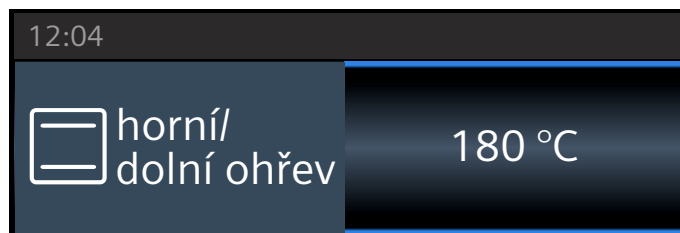
Pro jiné nastavení následujícím způsobem změňte nastavení:

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

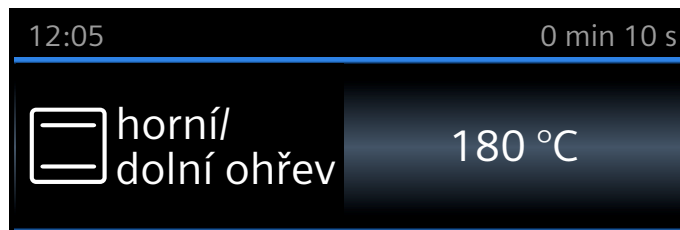
1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



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



4. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.






Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

### Rychloohřev

Tlačítkem »⋮ můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Intenzivní ohřev

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

## Nastavení

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

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



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

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

### Upozornění

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

### Zrušení

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

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

### Upozornění

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

## Budík

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

Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí.

Vlevo na stavovém řádku se zobrazí symbol budíku a odměřovaná doba.

### Po uplynutí odměřované doby

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

### Zrušení nastavené doby budíku

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

### Změna nastavené doby budíku

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

## Doba trvání

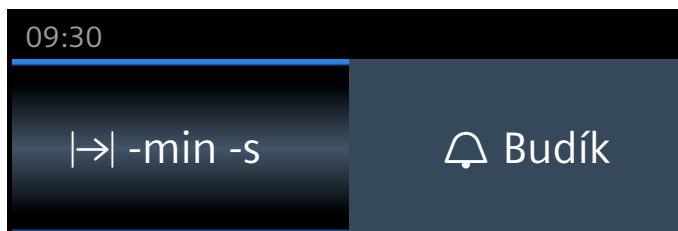
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečící trouba přestane hřát.

Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.

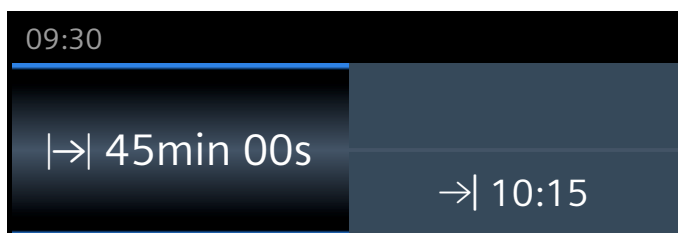
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

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

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časové funkce.




2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.




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




### Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

### Zrušení doby trvání


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

### Změna doby trvání

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

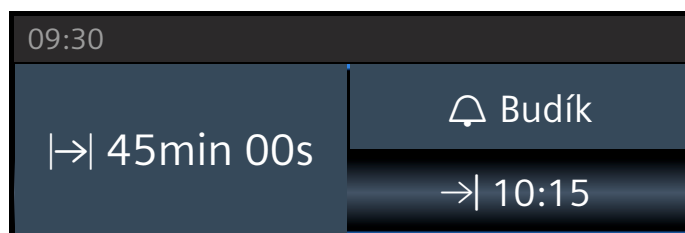
### Čas konce

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

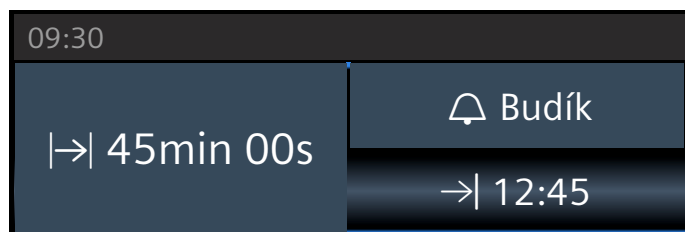
Předpoklad: Nastavený provoz se ještě nespustil. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .

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

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



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.





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


### Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

### Oprava času konce

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

### Zrušení času konce



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

## Dětská pojistka

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


### Aktivace a deaktivace

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

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

### Zablokovaná dvířka spotřebiče

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

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

## Základní nastavení

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

### Změna nastavení

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

### Seznam nastavení

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

Můžete změnit následující nastavení:

| Nastavení                   | Volba   |
|-----------------------------|---|
| Jazyk                       | K dispozici další jazyky  |
| Čas                         | Nastavení aktuálního času   |
| Datum                       | Nastavení aktuálního data   |
| Akustický signál            | Krátký (30 s)<br>Střední (1 min)<br>Dlouhý (5 min)  |
| Hlasitost                   | Nastavitelná v 5 stupních   |
| Zvuk tlačítek               | Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává)<br>Zapnutý                |
| Jas displeje                | Nastavitelný v 5 stupních   |
| Zobrazení hodin             | Digitální s datem<br>Analogový<br>Vyp.  |
| Osvětlení                   | Při provozu zapnuté<br>Při provozu vypnuté  |
| Automaticky pokračovat      | Po zavření dvířek<br>Nepokračovat automaticky (stisknout tlačítko start/stop)                 |
| Dětská pojistka             | Zablokování dvířek + zablokování tlačítek<br>Jen zablokování tlačítek                         |
| Provoz po zapnutí           | Hlavní menu<br>Druhy ohřevu<br>Mikrovlnný ohřev<br>Kombinace s mikrovlnným ohřevem<br>Pokrmý* |
| Varování Plech na pečení MW | Zobrazovat<br>Nezobrazovat  |

|   |  |
|---|--|
| Ztlumení v noci                                 | Vypnuté<br>Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h) |
| Logo značky                                     | Zobrazit<br>Nezobrazit                                     |
| Sušení při mikrovlnném ohřevu                   | Zapnuté<br>Vypnuté   |
| Doba doběhu ventilátoru                         | Doporučená<br>Minimální                                    |
| Program sabat                                   | Zapnutý<br>Vypnutý   |
| Výrobní nastavení                               | Resetovat<br>Neresetovat                                   |
| *) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče |  |

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

### Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

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

### Výpadek elektrického proudu

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

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.

## Mikrovlnný ohřev

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

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

### Nádoby

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

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

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

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

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

### Pozor!

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

### Test nádobí

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

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

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

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

### Varování – Nebezpečí popálení!

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

### Dodané příslušenství

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

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

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

### Stupně mikrovlnného ohřevu

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

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

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

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

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

Můžete nastavit výkon od 90 W do 360 W.

Pro kombinaci s mikrovlnným ohřevem nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

|   |                            |
|---|----------------------------|
|  | 4D horký vzduch            |
|  | Horní/dolní ohřev          |
|  | Gril s cirkulačím vzduchem |
|  | Velkoplošný gril           |
|  | Maloplošný gril            |

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

Hodnoty můžete změnit. Stiskněte tlačítko start/stop, pečící trouba přejde do stavu pauzy. Klepněte na příslušné políčko mikrovlnného ohřevu a otočným

voličem změňte dobu trvání. Tlačítkem start/stop znovu spusťte spotřebič.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

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

### Zastavení provozu

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

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

### Zrušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

## Nastavení mikrovlnného ohřevu

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

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

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

Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapne spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky topné těleso. Varný prostor a příslušenství se silně zahřívá. Na výsledek vaření to nemá vliv.

**Upozornění:** Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních.  $\rightarrow$  "Základní nastavení" na straně 18

### Varování – Nebezpečí popálení!

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

### Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Mikrovlnný ohřev skončil. Na displeji se zobrazí  $I \rightarrow 0$  min 00 s a na stavovém řádku je zobrazeno „konec“. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem  $\odot$ .  
Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnného

ohřevu, klepněte na příslušné políčko a zadejte dobu trvání. Ohřev se znovu spustí.

### Zastavení provozu

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

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

**Upozornění:** Pokud jste příslušné základní nastavení změnili, dbejte na to, aby mikrovlnný ohřev neběžel dál bez pokrmu.  $\rightarrow$  Strana 18

### Varování – Nebezpečí popálení!

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

### Zrušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

## Sušení

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

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

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

### Pozor!

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

### Ruční vysušení varného prostoru

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



## Teploměr pečeně

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

### Druhy ohřevu

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

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

|   |                          |                  |
|---|--------------------------|------------------|
|  | 4D horký vzduch          | Mikrovlnný ohřev |
|  | horký vzduch eco         |                  |
|  | Horní/dolní ohřev        | Mikrovlnný ohřev |
|  | horní/dolní ohřev eco    |                  |
|  | stupeň pro pizzu         |                  |
|  | Gril s cirkulací vzduchu | Mikrovlnný ohřev |
|  | Intenzivní ohřev         |                  |

### Upozornění

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

### Teplota pečicího prostoru

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

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

### Zapíchnutí pečicí sondy do pečeného pokrmu

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

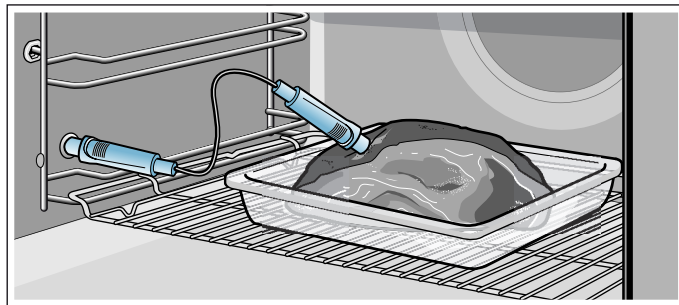
Pečicí sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

### Pozor!

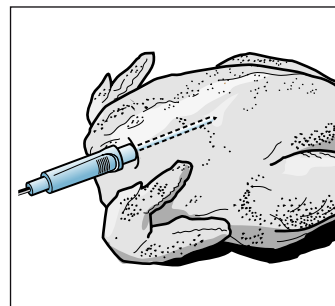
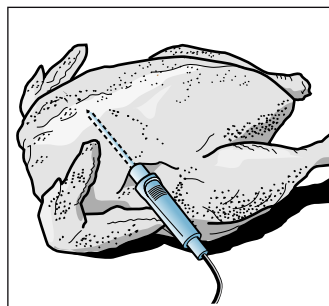
Při připojení mikrovlnného ohřevu musí být špička pečicí sondy v pokrmu.

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

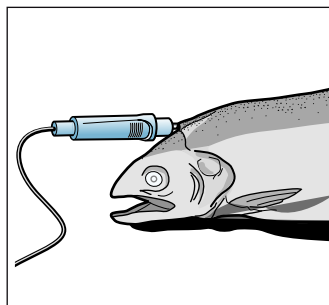
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



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



**Ryba:** Pečicí sonda úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostřednímu kostem. Celou rybu položte na rošt hřbetem nahoru podepřenou rozpůlenou bramborou.



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

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

### Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel pečicí sondy nepřiskřípli.


Nepoužívejte uzavřené nádoby.

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

## Nastavení teploty středu

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

### Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

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

### Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

### Přerušení

Odpojte pečicí sondu ze zdířky.

#### Varování – Nebezpečí popálení!

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

#### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## Teploty středu různých potravin

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

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 32

| Potraviny               | Teplota středu ve °C |
|-------------------------|----------------------|
| <b>Drůbež</b>           |                      |
| Kuře                    | 80–85                |
| Kuřecí prsa             | 75–80                |
| Kachna                  | 80–85                |
| Kachní prsa, růžová     | 55–60                |
| Krůta                   | 80–85                |
| Krůtí prsa              | 80–85                |
| Husa                    | 80–90                |
| <b>Vepřové maso</b>     |                      |
| Vepřová krkovička       | 85–90                |
| Vepřová panenka, růžová | 62–70                |
| Vepřový kotlet, růžový  | 72–80                |

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


## Program sabat

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

### Spouštění programu sabat

Předpoklad: v základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → "Základní nastavení" na straně 18

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

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

### Po po uplynutí nastavené doby trvání

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

**Posunutí času konce**

Čas konce nelze posunout.

**Zrušení programu sabat**

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


## Čisticí funkce

Vyčistíte pečicí prostor pomocí druhu ohřevu „samočištění“.


Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

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

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

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

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

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

### **Varování** **Nebezpečí poškození zdraví!**

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

**Před spuštěním funkce čištění**

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

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

Vyčistěte vnitřní stranu dvířek spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti dvířek. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte!

### **Varování**

**Nebezpečí požáru!**

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


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


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

**Nastavení samočištění**


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

V průběhu čisticí funkce kuchyni větrejte.


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

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

**Po skončení čištění**

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

**Přerušení čištění**

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

**Oprava stupně čištění**

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

**Čištění můžete nechat proběhnout v noci.**

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečicí troubu přes den používat bez omezení. → "Časové funkce" na straně 16

## Po skončení čisticí funkce

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

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

### Upozornění

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

## Čisticí prostředky

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

## Vhodné čisticí prostředky

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

### Pozor!

#### Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

### Varování – Nebezpečí popálení!

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

| Oblast                          | Čištění  |
|---------------------------------|--|
| <b>Vnější plochy spotřebiče</b> |  |
| Čelo z ušlechtilé oceli         | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.<br><br>U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.  |
| Plast                           | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.   |
| Lakované plochy                 | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  |
| Ovládací panel                  | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.   |
| Skleněné tabule                 | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.   |
| Madlo dvířek                    | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.   |
| <b>Vnitřek spotřebiče</b>       |  |
| Smaltované plochy               | Horký mycí roztok nebo voda s octem:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.<br><br><b>Pozor!</b><br>Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.<br><br>Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.<br>Nejllepší je použít čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 23<br><br><b>Upozornění:</b> Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci.<br>V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citronovou. |



|  |  |
|--|--|
| Skleněný kryt osvětlení varného prostoru | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.   |
| Kryt dvířek                              | z ušlechtilé oceli:<br>Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel.<br>z plastu:<br>Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.<br>Kryt dvířek před čištěním demontujte. |
| Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli    | Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel:<br>Dodržujte pokyny výrobce.<br>Lze jím odstranit změny barvy.<br>Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel.  |
| Rámy                                     | Horký mycí roztok:<br>Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.   |
| Výsuvný systém                           | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br>Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.   |
| Příslušenství                            | Horký mycí roztok:<br>Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br>Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.  |
| Pečicí sonda                             | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br>Nemyjte v myčce nádobí.  |

### Upozornění

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

### Udržování spotřebiče v čistotě

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

### Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.

- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

## Rámy

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

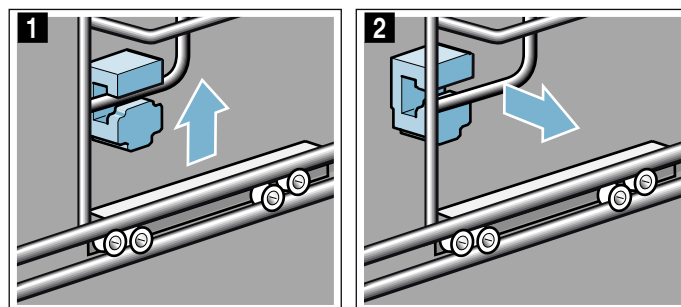
### Vysazení a zavěšení rámu

#### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

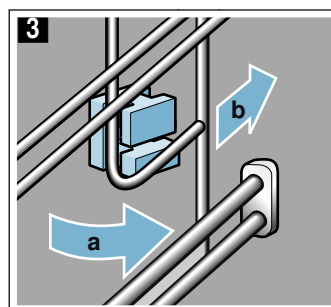
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### Vyjmutí rámu

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



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

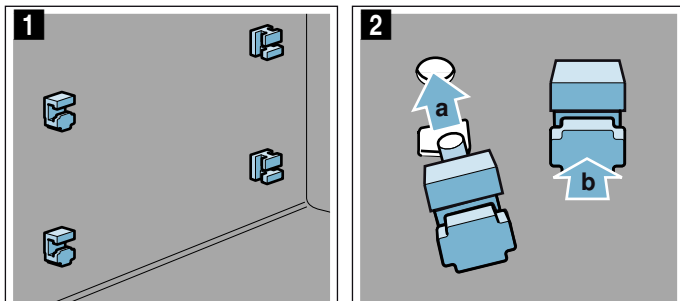


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

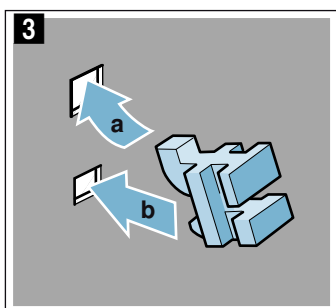
### Zasunutí držáků

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

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

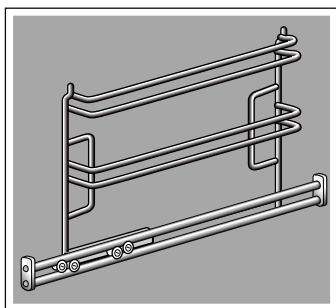


3. Držák vzadu zavěste hákem do horního otvoru **a** a zatlačte do dolního otvoru **b** (obrázek 3).



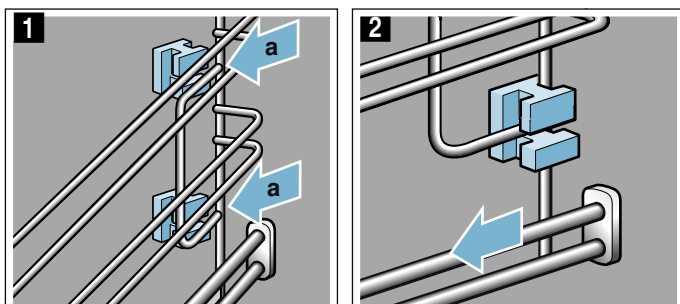
### Zavěšení rámu

Při zavěšení dbejte na to, aby byl výsuv dole.

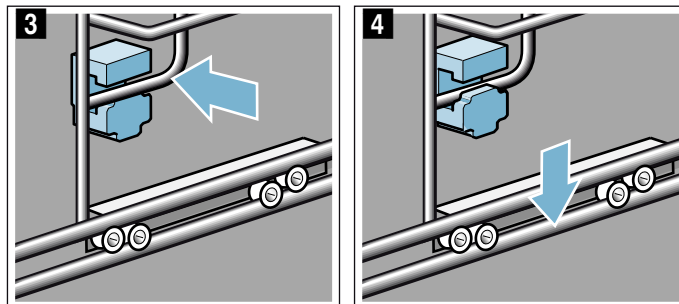


Rámy odpovídají pouze vpravo nebo vlevo. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

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



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



5. Výsuvy opět zcela zasuňte.

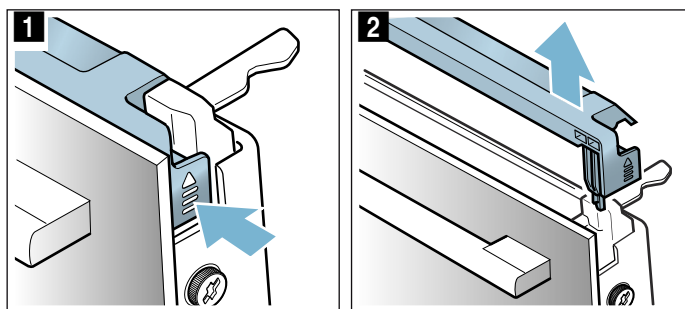
## Dvířka spotřebiče

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

### Demontáž krytu dvířek

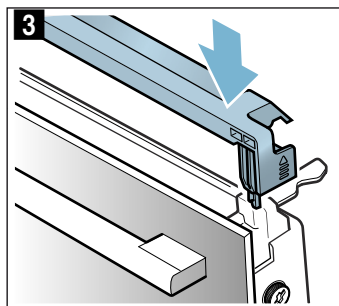
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



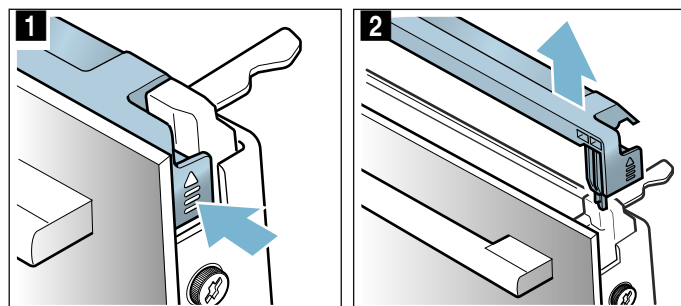
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

### Demontáž a montáž skleněných tabulí

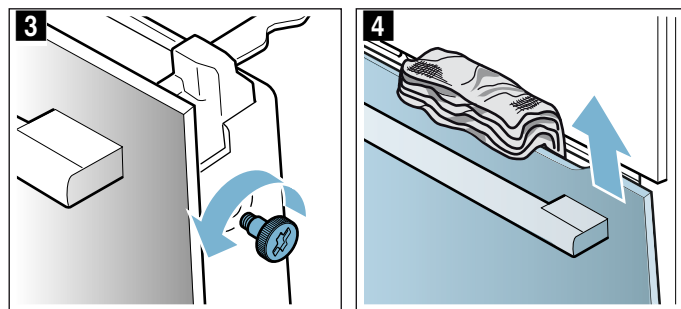
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

#### Demontáž ze spotřebiče

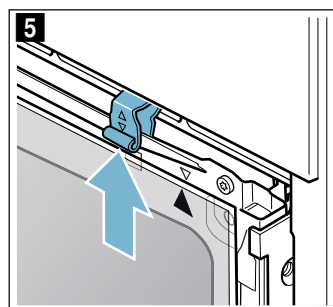
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek **1**).
3. Sejměte kryt (obrázek **2**).



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



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

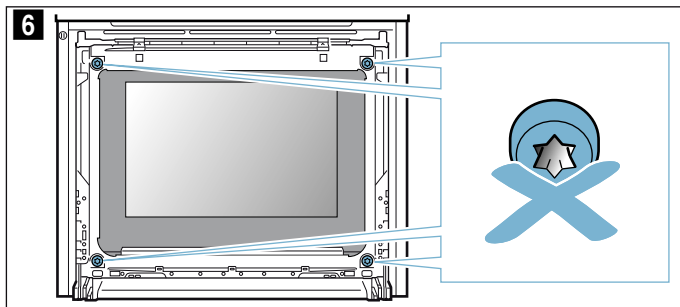


Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

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

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

Nepovolujte čtyři černé šrouby (obrázek 6).



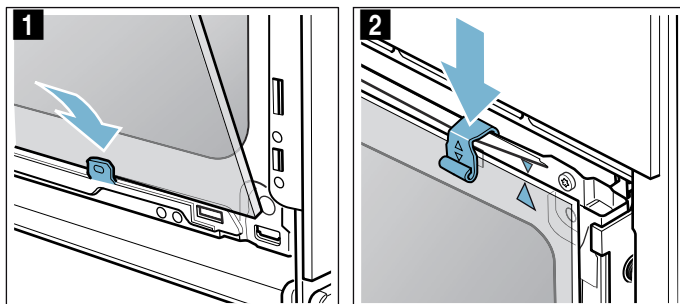
**⚠ Varování  
Nebezpečí úrazu!**

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

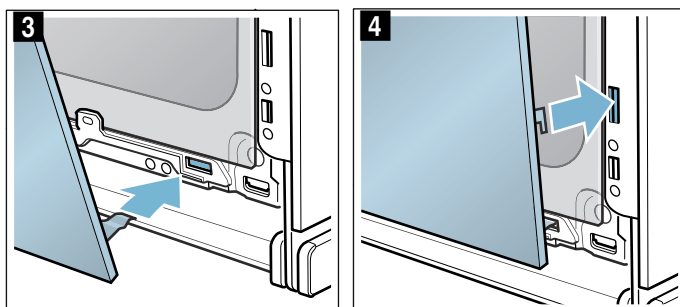
**Montáž na spotřebič**

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

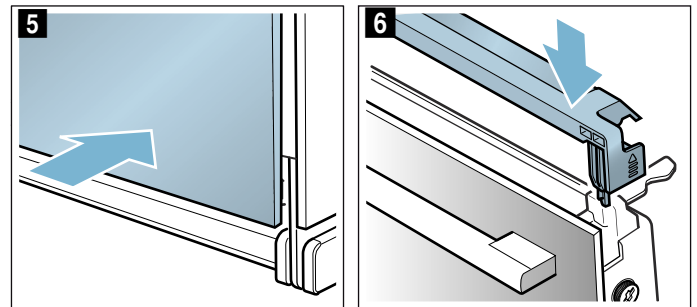
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



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



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

**Pozor!**

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








## Co dělat v případě poruchy?

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

**Upozornění:** Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.  
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 32

### Tabulka závad

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

| Závada   | Možná příčina   | Pokyny/odstranění   |
|--|---|---|
| Spotřebič nefunguje.   | Vadná pojistka.<br>Výpadek elektrického proudu                        | V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku<br>Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.  |
| Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazený symbol  .  | Dvířka spotřebiče jsou zablokována, dokud pečicí prostor nevychladne. | Počkejte, dokud symbol  nezhasne.   |
| Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  . | Je aktivovaná dětská pojistka.  | Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne.   |
| Trouba nehřeje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.  | Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.                            | Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.  |
| Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.  | Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.    | Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.  |
| Osvětlení varného prostoru nefunguje.  | Vadná LED žárovka.  | Zavolejte servis.   |
| Při samotném mikrovlnném ohřevu je vnitřek trouby horký.   | Je zapnutá funkce sušení.   | Aby se zabránilo vzniku kondenzované vody při samotném mikrovlnném ohřevu, zapne spotřebič při stupních 600 W a max. automaticky horní ohřev. Na výsledek vaření to nemá vliv.<br>Tuto funkci můžete vypnout v základních nastaveních. Řiďte se údaji pro mikrovlnný ohřev. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19 |

### Překročena maximální doba provozu

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

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

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

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

**Tip:** Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání.

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

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

Spotřebič bude hřát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

### Osvětlení varného prostoru

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

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

## Zákaznický servis

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

### Číslo E-Nr. a číslo FD


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

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



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

| Č. výrobku (E-Nr.) | Výr. č. (FD-Nr.) |
|--------------------|------------------|
|--------------------|------------------|

Zákaznický servis 

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

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

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

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

## Pokrmy

Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení. Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

### Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a velikosti a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z chladničky. U zmrazených pokrmů používejte pouze potraviny přímo z mrazáku.
- U některých pokrmů se zobrazí navržená teplota, doba trvání a navržený druh ohřevu. Teplotu a dobu trvání můžete změnit podle svých potřeb.
- U ostatních pokrmů se zobrazí výzva k zadání hmotnosti. Vždy zadejte celkovou hmotnost, kromě případů, kdy se na spotřebiči zobrazí jiná výzva. Spotřebič za vás provede nastavení času a teploty. Nastavení hmotnosti mimo určené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložená teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás pak upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.  
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 32

### Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky aktivuje mikrovlnný ohřev. Mikrovlnným ohřevem se výrazně zkracuje doba vaření, sníží se téměř na polovinu. Spotřebič vás upozorní, abyste použili nádobu, která je vhodná pro mikrovlnný ohřev. V kapitole Mikrovlnný ohřev najdete pokyny ke vhodné nádobě. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

### Pečicí sonda

U některých pokrmů můžete rovněž použít pečicí sondu. Když pečicí sondu zasunete do spotřebiče, zobrazí se vhodné pokrmy. Teplotu ve varném prostoru a teplotu středu masa můžete měnit. → "Teploměr pečeně" na straně 21

## Volba pokrmu


Pokrmy jsou sestaveny podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Pokrm
- Jídlo

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

| Kategorie            | Pokrmy   |
|----------------------|--|
| Koláče, chléb, pizza | Koláče   |
|                      | Drobné pečivo                                  |
|                      | Cukroví  |
|                      | Chléb, housky                                  |
|                      | Pikantní koláče, pizza, quiche                 |
| Nákypy, suflé        | Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady          |
|                      | Lasagne, čerstvé                               |
|                      | Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm |
|                      | Nákyp, sladký, čerstvý                         |
|                      | Suflé ve formičkách na 1 porci                 |
| Zmrazené potraviny   | Pizza  |
|                      | Housky   |
|                      | Nákypy   |
|                      | 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   |
|                      | Rybí filé                                      |
| Přílohy, zelenina    | Zelenina                                       |
|                      | Brambory                                       |
|                      | Rýže   |
|                      | Obilné pokrmy                                  |
| Rozmrazování pokrmů  | Chléb, housky                                  |
|                      | Koláče   |
|                      | Maso, drůbež                                   |
|                      | Ryby   |

## Pečicí senzor

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

| Kategorie                   | Pokrmy        | Jídla                    |
|-----------------------------|---------------|--------------------------|
| Koláče, chléb, pizza        | Koláče        | Koláče ve formě          |
|                             |               | Koláče na plechu         |
|                             |               | Ovocný koláč             |
|                             | Drobné pečivo | Pečivo z listového těsta |
|                             |               | Muffiny                  |
|                             |               | Pečivo z kynutého těsta  |
|                             |               | Housky                   |
|                             | Chléb, housky | Chléb                    |
|                             |               | Chlebová placka          |
|                             |               | Slané koláče, quiche     |
| Slané koláče, pizza, quiche | Pizza         |                          |
|                             | Alsaský koláč |                          |

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

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

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

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

## Nastavení pokrmu


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

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

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

10. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

### Nastavení skončilo

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

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

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

### Zrušení nastavení

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

### Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → "Časové funkce" na straně 16

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

## Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

### Nepoužívejte silikonové formy

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

#### Pozor!

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

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

Výjimky:

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

### Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

pečte dále bez mikrovlnného ohřevu. Doba pečení se prodlouží.

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

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

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

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

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

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

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

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

### Papír na pečení

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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





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







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

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

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

Použité druhy ohřevu:

































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

| Pokrm                               | Příslušenství/nádoba                  | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------|---|---------------|---------------------------------------|--------------------|
| <b>Koláče ve formě</b>              |                                       |                |   |               |                                       |                    |
| Třený koláč, jednoduchý             | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 1              |  | 150-170       | -                                     | 55-70              |
| Třený koláč, jednoduchý             | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 1              |  | 160-180       | 90                                    | 30-40              |
| Třený koláč, jemný                  | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 1              |  | 150-170       | -                                     | 60-80              |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný | Bábovková/rozevírací forma            | 1              |  | 160-180       | -                                     | 45-60              |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný | Bábovková/rozevírací forma            | 1              |  | 170-190       | 90                                    | 35-45              |
| Dortový korpus z třeného těsta      | Dortová forma                         | 1              |  | 150-170       | -                                     | 20-40              |

\* Předehřát

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu



| Pokrm  | Příslušenství/nádoba                       | Výška zasunutí | Druh ohřevu  | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|--|--|----------------|--|---------------|---------------------------------------|--------------------|
| Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta | Rozevírací forma Ø 26 cm                   | 1              |    | 160-170       | -                                     | 65-85              |
| Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta | Rozevírací forma Ø 26 cm                   | 1              |    | 160-180       | 180                                   | 30-40              |
|  |  |                |  | 100           | -                                     | 20                 |
| Švýcarský koláč  | Plech na pizzu                             | 1              |    | 200-220       | -                                     | 40-50              |
| Koláč  | Koláčová forma, černý plech                | 1              |    | 200-220       | -                                     | 25-40              |
| Kynutá bábovka   | Bábovková forma                            | 1              |    | 150-160       | -                                     | 65-75              |
| Kynutý koláč v rozevírací formě                        | Rozevírací forma Ø 28 cm                   | 1              |    | 150-160       | -                                     | 25-35              |
| Piškotový korpus, 2 vejce                              | Dortová forma                              | 1              |    | 170-180       | -                                     | 20-30              |
| Piškotový dort, 3 vejce                                | Rozevírací forma Ø 26 cm                   | 1              |    | 160-170*      | -                                     | 25-35              |
| Piškotový dort, 6 vajec                                | Rozevírací forma Ø 28 cm                   | 1              |    | 150-170*      | -                                     | 30-50              |
| <b>Koláče na plechu</b>                                |  |                |  |               |                                       |                    |
| Třený koláč s horní vrstvou                            | Plech na pečení                            | 1              |    | 160-180       | -                                     | 20-40              |
| Třený koláč, 2 úrovně                                  | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |    | 150-170       | -                                     | 35-50              |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou                   | Plech na pečení                            | 1              |    | 180-200       | -                                     | 25-30              |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně         | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 150-170       | -                                     | 40-55              |
| Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou      | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 160-180       | -                                     | 60-80              |
| Švýcarský koláč  | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 200-210       | -                                     | 40-50              |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou                   | Plech na pečení                            | 1              |  | 160-180       | -                                     | 15-25              |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně         | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 160-170       | -                                     | 25-35              |
| Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou                | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 180-200       | -                                     | 30-45              |
| Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně      | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 150-160       | -                                     | 45-60              |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec                           | Plech na pečení                            | 1              |  | 150-160       | -                                     | 35-45              |
| Piškotová roláda                                       | Plech na pečení                            | 1              |  | 190-210*      | -                                     | 10-15              |
| Štola z 500 g mouky                                    | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 150-160       | -                                     | 50-60              |
| Sladký závin   | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 170-180       | -                                     | 40-60              |
| Závin, zmrazený  | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 190-210       | -                                     | 35-50              |
| Závin, zmrazený  | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 200-220       | 90                                    | 20-25              |
| <b>Drobné pečivo</b>                                   |  |                |  |               |                                       |                    |
| Koláčky  | Plech na pečení                            | 1              |  | 160**         | -                                     | 25-35              |
| Koláčky  | Plech na pečení                            | 1              |  | 150**         | -                                     | 20-30              |
| Koláčky, 2 úrovně                                      | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 140**         | -                                     | 30-40              |
| Muffiny  | Plech na muffiny                           | 1              |  | 170-190       | -                                     | 15-30              |
| Muffiny, 2 úrovně                                      | Plech na muffiny                           | 3+1            |  | 150-170*      | -                                     | 20-30              |
| Drobné kynuté pečivo                                   | Plech na pečení                            | 1              |  | 160-170       | -                                     | 30-40              |
| Pečivo z listového těsta                               | Plech na pečení                            | 2              |  | 170-190*      | -                                     | 20-45              |
| * Předehřát  |  |                |  |               |                                       |                    |
| ** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu   |  |                |  |               |                                       |                    |

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

### Tipy pro koláče a drobné pečivo

|  |  |
|--|--|
| Chcete zjistit, zda je koláč propečený.  | Píchněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.  |
| Koláč „spadne“.  | Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.   |
| Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.                  | Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.   |
| Štáva z ovoce přetéká.   | Příště použijte univerzální vysoký plech.  |
| Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.                                       | Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.  |
| Koláč je příliš suchý.   | Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.  |
| Koláč je celkově příliš světlý.  | Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.   |
| Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.                       | Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.  |
| Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.                       | Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.   |
| Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.                  | Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.   |
| Koláč je celkově příliš tmavý.   | Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.   |
| Pečivo hnědne nerovnoměrně.  | Zvolte o něco nižší teplotu.<br>I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustrihněte správnou velikost papíru na pečení.<br>Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby.<br>Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku. |
| Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním. | Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.  |

|   |  |
|---|--|
| Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený. | Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šfavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.   |
| Koláč nelze vyklopit.                         | Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrá hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou. |

## Chléb a housky

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni používejte následující výšku zasunutí:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

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

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

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

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

#### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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



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




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
















### Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

| Pokrm                                      | Příslušenství  | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C / stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--|--|----------------|---|----------------------------------|--------------------|
| <b>Chléb</b>                               |  |                |   |                                  |                    |
| Bílý chléb, 750 g                          | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 1              |    | 210-220*<br>180-190              | 10-15<br>25-35     |
| Smíšený chléb, 1,5 kg                      | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 1              |    | 210-220*<br>180-190              | 10-15<br>40-50     |
| Celozrnný chléb, 1 kg                      | Univerzální vysoký plech                                   | 1              |    | 210-220*<br>180-190              | 10-15<br>40-50     |
| Chlebová placka                            | Univerzální vysoký plech                                   | 1              |    | 250-270                          | 20-30              |
| <b>Housky</b>                              |  |                |   |                                  |                    |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | Univerzální vysoký plech                                   | 2              |    | 200-220                          | 10-20              |
| Housky, sladké, čerstvé                    | Plech na pečení  | 1              |    | 170-180*                         | 15-25              |
| Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně          | Univerzální vysoký plech + plech na pečení                 | 3+1            |    | 150-160*                         | 20-30              |
| Housky, čerstvé                            | Plech na pečení  | 1              |    | 180-200                          | 25-35              |
| Bageta, předpečená, chlazená               | Univerzální vysoký plech                                   | 2              |    | 200-220                          | 10-20              |
| <b>Housky, zmrazené</b>                    |  |                |   |                                  |                    |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené | Univerzální vysoký plech                                   | 2              |  | 200-220                          | 15-25              |
| Louhované pečivo, syrové polotovary        | Rošt   | 1              |  | 220-240                          | 15-25              |
| Croissanty, syrové polotovary              | Plech na pečení  | 1              |  | 150-170*                         | 20-35              |
| <b>Toasty</b>                              |  |                |   |                                  |                    |
| Zapečené toasty, 4 ks                      | Rošt   | 2              |  | 3                                | 5-15               |
| Zapečené toasty, 12 ks                     | Rošt   | 2              |  | 250                              | 5-15               |
| Opečené toasty                             | Rošt   | 3              |  | 3                                | 3-6                |
| * Předehřát                                |  |                |   |                                  |                    |

## Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni použijte následující výšku zasunutí:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

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

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

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

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

### Příslušenství

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

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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






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













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

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

| Pokrm                       | Příslušenství                              | Výška zasunutí | Druh ohřevu  | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min |
|-----------------------------|--|----------------|--|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Pizza</b>                |  |                |  |               |                                       |                   |
| Pizza, čerstvá              | Plech na pečení                            | 1              |  | 200-220       | -                                     | 20-30             |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovně    | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 180-200       | -                                     | 35-45             |
| Pizza, čerstvá, tenké těsto | Plech na pizzu                             | 1              |  | 210-230       | -                                     | 20-30             |
| Pizza, chlazená             | Rošt                                       | 1              |  | 210-230       | -                                     | 10-20             |
| <b>Pizza, zmrazená</b>      |  |                |  |               |                                       |                   |
| Pizza, tenké těsto, 1 ks**  | Rošt                                       | 1              |  | -             | -                                     | -                 |
| Pizza, tenké těsto, 1 ks    | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 210-230       | 90                                    | 10-20             |
| Pizza, tenké těsto, 2 ks    | Rošt + plech na pečení                     | 3+1            |  | 200-220       | -                                     | 15-25             |
| Pizza, silné těsto, 1 ks**  | Rošt                                       | 1              |  | -             | -                                     | -                 |
| Pizza, silné těsto, 1 ks    | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 180-200       | 90                                    | 15-25             |
| Pizza, silné těsto, 2 ks    | Univerzální vysoký plech + rošt            | 3+1            |  | 160-180       | -                                     | 25-35             |
| Pizza-bagetka               | Rošt                                       | 1              |  | 200-220       | -                                     | 20-30             |
| Pizza-bagetka, 2 ks         | Univerzální vysoký plech                   | 1              |  | 180-200       | 90                                    | 10-20             |
| * Předehřátí                |  |                |  |               |                                       |                   |
| ** Řiďte se údaji na obale  |  |                |  |               |                                       |                   |



| Pokrm                           | Příslušenství              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min |
|---------------------------------|----------------------------|----------------|-------------|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| Minipizza**                     | Univerzální vysoký plech   | 1              | ☞☞          | -             | -                                     | -                 |
| Minipizzy, 9 ks                 | Univerzální vysoký plech   | 1              | ☞☞          | 210-230       | 90                                    | 10-20             |
| <b>Pikantní koláče a quiche</b> |                            |                |             |               |                                       |                   |
| Pikantní koláče ve formě        | Rozevírací forma Ø 28 cm   | 1              | ☞☞          | 170-190       | -                                     | 60-70             |
| Pikantní koláče ve formě        | Rozevírací forma Ø 26 cm   | 1              | ☞☞          | 180-200       | 90                                    | 35-40             |
| Quiche                          | Dortová forma, černý plech | 1              | ☞☞          | 190-210       | -                                     | 35-55             |
| Alsaský koláč                   | Univerzální vysoký plech   | 1              | ☞☞          | 280-300*      | -                                     | 8-18              |
| Pirohy                          | Nákypová forma             | 1              | ☞☞          | 190-200       | -                                     | 40-50             |
| Empanada                        | Univerzální vysoký plech   | 1              | ☞☞          | 180-190       | -                                     | 35-45             |
| Burek                           | Univerzální vysoký plech   | 1              | ☞☞          | 180-200       | -                                     | 35-45             |
| * Předehřátí                    |                            |                |             |               |                                       |                   |
| ** Řiďte se údaji na obale      |                            |                |             |               |                                       |                   |

## Nákyp a suflé

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

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

### Úprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

### Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- Formy na roštu: výška 1
- Univerzální vysoký plech: výška 2

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 1.

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

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte vyraženým nápisem „Microwave“

k dvířkám spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech

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

### Nádoba

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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



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




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








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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

-  gril s cirkulací vzduchu
-  stupeň pro pizzu
-  funkce coolStart

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu  | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min |
|--|--------------------------|----------------|--|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| Nákyp, pikantní, vařené přísady                | nákypová forma           | 1              |  | 200-220       | -                                     | 35-55             |
| Nákyp, pikantní, vařené přísady                | nákypová forma           | 1              |  | 140-160       | 360                                   | 20-30             |
| Nákyp, sladký                                  | nákypová forma           | 1              |  | 170-190       | -                                     | 45-60             |
| Nákyp, sladký                                  | nákypová forma           | 1              |  | 140-160       | 360                                   | 25-35             |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg                         | nákypová forma           | 1              |  | 160-180       | -                                     | 50-60             |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg                         | nákypová forma           | 1              |  | 180-200       | 360                                   | 20-30             |
| Lasagne, zmrazené, 400 g                       | Univerzální vysoký plech | 1              |  | -             | -                                     | -                 |
| Lasagne, zmrazené, 400 g                       | nepřiklopná nádoba       | 1              |  | 200-210       | 180                                   | 20-25             |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | nákypová forma           | 1              |  | 170-180       | -                                     | 50-65             |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | nákypová forma           | 1              |  | 170-190       | 360                                   | 20-25             |
| Suflé  | nákypová forma           | 1              |  | 160-170*      | -                                     | 40-50             |
| Suflé  | formičky na 1 porci      | 1              |  | 170-190       | -                                     | 65-75             |

\* Předehřát.  
\*\* Řiďte se údaji na obale

## Drůbež

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

### Pečení na roštu

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

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

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

### Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopná nádoba

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

### Přiklopná nádoba

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

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

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné

k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev"  
na straně 19

### Grilování

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

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

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

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

### Upozornění

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

### Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 21

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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






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

### Tipy

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

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

Použité druhy ohřevu:

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

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|--|--------------------------|----------------|---|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| <b>Kuře</b>                                      |                          |                |   |                                  |                                       |                    |
| Kuře, 1 kg                                       | Nepřiklopená nádoba      | 1              |  | 200-220                          | -                                     | 60-70              |
| Kuře, 1 kg                                       | Přiklopená nádoba        | 1              |  | 230-250                          | 360                                   | 25-35              |
| Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování)      | Rošt                     | 2              |  | 3*                               | -                                     | 15-20              |
| Plátky kuřecích prsou, 2 ks po 150 g (grilování) | Nepřiklopená nádoba      | 1              |  | 190-210                          | 180                                   | 25-30              |
| Malé části kuřete, po 250 g                      | Rošt                     | 2              |  | 220-230                          | -                                     | 30-35              |
| Malé části kuřete, 4 ks po 250 g                 | Nepřiklopená nádoba      | 1              |  | 190-210                          | 360                                   | 20-30              |
| Kuřecí kousky, nugety, zmrazené**                | Univerzální vysoký plech | 2              |  | -                                | -                                     | -                  |
| Kuřecí kousky, nugety, zmrazené, 250g            | Univerzální vysoký plech | 1              |  | 190-210                          | 360                                   | 15-20              |
| Pulard, 1,5 kg                                   | Nepřiklopená nádoba      | 1              |  | 200-220                          | -                                     | 70-90              |
| * 5 min. předeřtát                               |                          |                |   |                                  |                                       |                    |
| ** Řiďte se údaji na obale                       |                          |                |   |                                  |                                       |                    |

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

## Maso

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

### Pečení a dušení

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

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

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

### Pečení na roštu

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

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

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

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopaná nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

### Pečení v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

Vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové pečicí formy nebo římský hrnec jsou vhodné pouze k pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → *"Mikrovlnný ohřev" na straně 19*

### Pozor!

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

### Grilování

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

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

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

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

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

### Upozornění

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

### Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → *"Teploměr pečeně" na straně 21*

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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



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




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























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



Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohřev

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min. |
|---|----------------------|----------------|---|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Vepřové maso</b>                                     |                      |                |   |                                  |                                     |                    |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg         | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | 180-200                          | -                                   | 120-130            |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg         | Přiklopaná nádoba    | 1              |    | 180-200                          | 180                                 | 40-50              |
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg                 | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | 190-200                          | -                                   | 130-140            |
| Vepřová pečeně, 1,5 kg                                  | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | 220-230                          | -                                   | 70-80              |
| Vepřová pečeně, 1,5 kg                                  | Přiklopaná nádoba    | 1              |    | 230-240                          | 90                                  | 50-60              |
| Vepřová panenka, 400 g                                  | Rošt                 | 2              |    | 220-230                          | -                                   | 20-25              |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)        | Přiklopaná nádoba    | 1              |    | 210-220                          | -                                   | 60-80              |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg                             | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -                                | 360                                 | 40-50              |
| Vepřové steaky, silné 2 cm                              | Rošt                 | 3              |    | 2                                | -                                   | 16-20              |
| Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min. předeheřt)       | Rošt                 | 3              |    | 3*                               | -                                   | 8-12               |
| <b>Hovězí maso</b>                                      |                      |                |   |                                  |                                     |                    |
| Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg                | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | 210-220                          | -                                   | 40-50              |
| Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg                | Přiklopaná nádoba    | 1              |  | 180-200                          | 90                                  | 30-40              |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg                            | Přiklopaná nádoba    | 1              |  | 200-220                          | -                                   | 130-140            |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg                    | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | 220-230                          | -                                   | 60-70              |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg                    | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | 240-260                          | 180                                 | 30-40              |
| Steak, silný 3 cm, středně propečený                    | Rošt                 | 2              |  | 3                                | -                                   | 15-20              |
| Burger, vysoký 3-4 cm****                               | Rošt                 | 2              |  | 3                                | -                                   | 20-30              |
| <b>Telecí maso</b>                                      |                      |                |   |                                  |                                     |                    |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                                   | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | 160-170                          | -                                   | 100-120            |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                                   | Přiklopaná nádoba    | 1              |  | 200-210                          | 90                                  | 70-80              |
| Telecí kolínko, 1,5 kg                                  | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | 200-210                          | -                                   | 100-110            |
| Telecí kolínko, 1,5 kg                                  | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | 200-220                          | 180                                 | 30                 |
|   |                      |                |   |                                  | 90                                  | 30-40              |
| <b>Jehněčí maso</b>                                     |                      |                |   |                                  |                                     |                    |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg       | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | 170-190                          | -                                   | 50-70              |
| * Předeheřt.  |                      |                |   |                                  |                                     |                    |
| ** Bez obracení   |                      |                |   |                                  |                                     |                    |
| *** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech |                      |                |   |                                  |                                     |                    |
| **** Po 2/3 celkové doby obraťte                        |                      |                |   |                                  |                                     |                    |

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|---|----------------------|----------------|-------------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5 kg       | Přiklopaná nádoba    | 1              |             | 240-260                          | 360                                   | 30                 |
|   |                      |                |             |                                  | 180                                   | 35-40              |
| Jehněčí hřbet s kostí**                                 | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |             | 180-190                          | -                                     | 40-50              |
| Jehněčí hřbet s kostí**                                 | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |             | 190-210                          | 90                                    | 30-40              |
| Jehněčí kotlety***                                      | Rošt                 | 2              |             | 3                                | -                                     | 12-18              |
| <b>Klobásy</b>  |                      |                |             |                                  |                                       |                    |
| Grilovací párky   | Rošt                 | 2              |             | 3                                | -                                     | 10-20              |
| <b>Pokrm z masa</b>                                     |                      |                |             |                                  |                                       |                    |
| Sekaná pečeně, 1 kg                                     | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |             | 170-180                          | -                                     | 70-80              |
| Sekaná pečeně, 1 kg + 50 ml vody                        | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |             | 170-190                          | 360                                   | 30-40              |
| * Předehřát.  |                      |                |             |                                  |                                       |                    |
| ** Bez obracení   |                      |                |             |                                  |                                       |                    |
| *** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech |                      |                |             |                                  |                                       |                    |
| **** Po 2/3 celkové doby obraťte                        |                      |                |             |                                  |                                       |                    |

## Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

## Ryby

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

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

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

### Pečení a grilování na roštu

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

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

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

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

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

### Upozornění

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

## Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

## Dušení s mikrovlnným ohřevem

Rybu můžete dusit i s mikrovlnným ohřevem.

Použijte k tomu uzavřenou nádobu vhodnou k mikrovlnnému ohřevu nebo pro zakrytí použijte talíř či speciální mikrovlnnou fólii. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

Po uvaření nechte rybu ještě 2 až 3 minuty vytemperovat.

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

## Pečicí sonda

Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teploměr pečeně" na straně 21

## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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






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

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













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

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

Použité druhy ohřevu:

-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  stupeň pro pizzu
-  funkce coolStart
-  Mikrovlnný ohřev

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|--|----------------------|----------------|---|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| <b>Ryby</b>  |                      |                |   |                                  |                                       |                    |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh              | Nepřiklopená nádoba  | 1              |  | 170-190                          | -                                     | 20-30              |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh              | Rošt                 | 2              |  | 2                                | 90                                    | 15-20              |
| Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh                 | Přiklopená nádoba    | 1              |  | -                                | 600<br>360                            | 3<br>2-7           |
| * Předeřhát  |                      |                |   |                                  |                                       |                    |
| ** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech |                      |                |   |                                  |                                       |                    |
| *** Řiďte se údaji na obale                            |                      |                |   |                                  |                                       |                    |

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|--|--------------------------|----------------|---|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos              | Nepřiklopená nádoba      | 1              |    | 170-190                          | -                                     | 30-40              |
| Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos                 | Přiklopená nádoba        | 1              |    | -                                | 600                                   | 10                 |
|  |                          |                |   |                                  | 360                                   | 10-15              |
| <b>Rybí filé</b>                                       |                          |                |   |                                  |                                       |                    |
| Rybí filé, přírodní, grilované                         | Rošt                     | 2              |    | 1*                               | -                                     | 15-25              |
| Rybí filé, přírodní, dušené, 400 g                     | Přiklopená nádoba        | 1              |    | -                                | 600                                   | 4                  |
|  |                          |                |   |                                  | 360                                   | 5-15               |
| <b>Rybí podkovy</b>                                    |                          |                |   |                                  |                                       |                    |
| Rybí podkova, silná 3 cm**                             | Rošt                     | 2              |    | 3                                | -                                     | 18-22              |
| <b>Ryba, zmrazená</b>                                  |                          |                |   |                                  |                                       |                    |
| Ryba, celá 300 g, např. pstruh                         | Přiklopená nádoba        | 1              |    | -                                | 600                                   | 5                  |
|  |                          |                |   |                                  | 360                                   | 7-12               |
| Rybí filé, přírodní                                    | Přiklopená nádoba        | 1              |    | 210-230                          | -                                     | 25-40              |
| Rybí filé, přírodní, 400 g                             | Přiklopená nádoba        | 1              |    | -                                | 600                                   | 10-15              |
| Rybí filé, zapečené***                                 | Univerzální vysoký plech | 1              |    | -                                | -                                     | -                  |
| Rybí filé, zapečené, 400 g                             | Nepřiklopená nádoba      | 1              |   | 3                                | 360                                   | 15-20              |
| Rybí prsty***  | Plech na pečení          | 1              |  | -                                | -                                     | -                  |
| <b>Pokrm z ryb</b>                                     |                          |                |   |                                  |                                       |                    |
| Rybí terina, 1000 g                                    | Forma na terinu          | 1              |  | -                                | 360                                   | 20-25              |
| * Předehřát  |                          |                |   |                                  |                                       |                    |
| ** Pod něj zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech |                          |                |   |                                  |                                       |                    |
| *** Řiďte se údaji na obale                            |                          |                |   |                                  |                                       |                    |

## Zelenina a přílohy

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

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

### Vaření v kombinaci s mikrovlnným ohřevem

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

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

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

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

Nenajdete-li pro připravované množství pokrmu žádný údaj nastavení, prodlužte nebo zkráťte dobu vaření

podle tohoto základního pravidla: dvojitě množství odpovídá téměř dvojitě době trvání.

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

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

#### Pečení na dvou úrovních

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

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

### Příslušenství

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

## Rošt

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

## Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

## Papír na pečení

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

## Doporučené hodnoty nastavení






V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí

















nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

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

Použité druhy ohřevu:








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

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba                          | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min. |
|--|---|----------------|---|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Zelenina, čerstvá</b>                     |   |                |   |                                  |                                     |                    |
| Zelenina, čerstvá, 250 g*                    | Přiklopaná nádoba                             | 1              |    | -                                | 600                                 | 8-12               |
| Zelenina, čerstvá, 500 g*                    | Přiklopaná nádoba                             | 1              |    | -                                | 600                                 | 10-15              |
| <b>Zelenina, zmrazená</b>                    |   |                |   |                                  |                                     |                    |
| Špenát, 450 g*                               | Přiklopaná nádoba                             | 1              |  | -                                | 600                                 | 13-18              |
| Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*         | Přiklopaná nádoba                             | 1              |  | -                                | 600                                 | 10-14              |
| Zeleninová směs, 500 g + 25 ml vody*         | Přiklopaná nádoba                             | 1              |  | -                                | 600                                 | 15-20              |
| <b>Zeleninové pokrmy</b>                     |   |                |   |                                  |                                     |                    |
| Grilovaná zelenina                           | Univerzální vysoký plech                      | 3              |  | 3                                | -                                   | 10-15              |
| <b>Brambory</b>                              |   |                |   |                                  |                                     |                    |
| Pečené brambory, rozpůlené                   | Univerzální vysoký plech                      | 1              |  | 160-180                          | -                                   | 45-60              |
| Pečené brambory, rozpůlené, 1 kg             | Univerzální vysoký plech                      | 2              |  | 200-220                          | 360                                 | 15-20              |
| Brambory vařené ve slupce, celé, 250 g*      | Přiklopaná nádoba                             | 1              |  | -                                | 600                                 | 10-13              |
| Vařené loupané brambory, na čtvrtky, 500 g*  | Přiklopaná nádoba                             | 1              |  | -                                | 600                                 | 12-15              |
| <b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>           |   |                |   |                                  |                                     |                    |
| Bramborové placky (rösti)**                  | Univerzální vysoký plech                      | 2              |  | -                                | -                                   | -                  |
| Bramborové taštičky, plněné**                | Univerzální vysoký plech                      | 1              |  | -                                | -                                   | -                  |
| Krokety**                                    | Plech na pečení                               | 1              |  | -                                | -                                   | -                  |
| Hranolky**                                   | Plech na pečení                               | 1              |  | -                                | -                                   | -                  |
| Hranolky, 2 úrovně (průběžně obra-<br>cejte) | Univerzální vysoký plech + plech na<br>pečení | 3+1            |  | 200-220                          | -                                   | 30-40              |
| <b>Rýže</b>                                  |   |                |   |                                  |                                     |                    |
| Dlouhozrnná rýže, 250 g + 500 ml<br>voda     | Přiklopaná nádoba                             | 1              |  | -                                | 600<br>180                          | 7-9<br>13-16       |

\* Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

\*\* Řiďte se údaji na obale



| Pokrm   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C / stupeň grilování | Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech | Doba trvání v min. |
|---|----------------------|----------------|---|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Přírodní rýže, 250 g + 650 ml vody                | Přiklopná nádoba     | 1              |  | -                                | 600                                   | 11-13              |
|   |                      |                |   |                                  | 180                                   | 25-30              |
| Rizoto, 250 g + 900 ml vody                       | Přiklopná nádoba     | 1              |  | -                                | 600                                   | 12-14              |
|   |                      |                |   |                                  | 180                                   | 22-27              |
| <b>Obilné pokrmy</b>                              |                      |                |   |                                  |                                       |                    |
| Kuskus, 250 g + 500 ml voda                       | Přiklopná nádoba     | 1              |  | -                                | 600                                   | 6-8                |
| Jáhly, nemleté, 250 g + 600 ml vody               | Přiklopná nádoba     | 1              |  | -                                | 600                                   | 8-10               |
|   |                      |                |   |                                  | 180                                   | 10-15              |
| Polenta / kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody* | Přiklopná nádoba     | 1              |  | -                                | 600                                   | 6-8                |
| Kroupy, 250 g + 750 ml vody                       | Přiklopná nádoba     | 1              |  | -                                | 600                                   | 11-13              |
|   |                      |                |   |                                  | 180                                   | 15-20              |
| <b>Vejsce</b>                                     |                      |                |   |                                  |                                       |                    |
| Vaječná sedlina ze 2 vajec                        | Přiklopná nádoba     | 1              |  | -                                | 360                                   | 6-8                |
| * Průběžně jednou až dvakrát zamíchejte           |                      |                |   |                                  |                                       |                    |
| ** Řiďte se údaji na obale                        |                      |                |   |                                  |                                       |                    |

## Dezerty

Ve svém spotřebiči můžete připravovat jogurt a různé dezerty.

Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

### Příprava jogurtu

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

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

### Puding z pudingového prášku

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

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

### Příprava mléčné rýže

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

### Kompot

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

Během vaření dvakrát až třikrát zamíchejte.

### Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev

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

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



Aby se popcorn nepřipaloval, sáček po 1 ½ minutě vyjměte a protřeste. Po skončení pečení varný prostor vytřete.






### Varování – Nebezpečí popálení!

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

## Doporučené hodnoty nastavení

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  Mikrovlnný ohřev

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí       | Druh ohřevu  | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min |
|--|----------------------|----------------------|--|---------------|-------------------------------------|-------------------|
| Pudink z prášku*   | přiklopená nádoba    | 1                    |  | -             | 600                                 | 5-8               |
| Jogurt   | formičky na 1 porci  | dno varného prostoru |  | 40-45         | -                                   | 8-9h              |
| Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléka*                                 | přiklopená nádoba    | 1                    |  | -             | 600<br>180                          | 10<br>20-25       |
| Kompot, 500 g  | přiklopená nádoba    | 1                    |  | -             | 600                                 | 9-12              |
| Popcorn (pražená kukuřice) pro mikrovlnný ohřev, 1 sáček á 100 g** | nepřiklopená nádoba  | 1                    |  | -             | 600                                 | 4-6               |

\* průběžně jednou až dvakrát zamíchejte

\*\* Neotevřený sáček vložte do nádoby.

## Druhy ohřevu eco

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

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

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

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

## Příslušenství

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

## Rošt

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

## Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

## Formy na pečení a nádoby

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

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

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

## Papír na pečení



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


## Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch eco
-  horní/dolní ohřev eco

| Pokrm                  | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|------------------------|--------------------------|----------------|---|---------------|-------------------|
| <b>Koláče ve formě</b> |                          |                |   |               |                   |
| Třený koláč ve formě   | věncová/truhlíková forma | 1              |  | 140-160       | 60-80             |

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba         | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|------------------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Dortový korpus z třeného těsta                  | dortová forma                | 1              |             | 140-160       | 20-40             |
| Piškotový korpus, 2 vejce                       | dortová forma                | 1              |             | 150-170       | 20-30             |
| Piškotový dort, 3 vajec                         | Rozevírací forma Ø 26 cm     | 1              |             | 160-170       | 25-35             |
| Piškotový dort, 6 vajec                         | Rozevírací forma Ø 28 cm     | 1              |             | 150-160       | 50-60             |
| Kynutá bábovka                                  | Bábovková forma              | 1              |             | 150-160       | 65-75             |
| <b>Koláče na plechu</b>                         |                              |                |             |               |                   |
| Třený koláč se suchou horní vrstvou             | Plech na pečení              | 1              |             | 160-180       | 20-40             |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou            | Plech na pečení              | 1              |             | 170-180       | 25-35             |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec                    | Plech na pečení              | 1              |             | 150-160       | 35-45             |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou            | Plech na pečení              | 1              |             | 150-170       | 20-35             |
| <b>Drobné pečivo</b>                            |                              |                |             |               |                   |
| Muffiny   | plech na muffiny             | 2              |             | 160-180       | 15-30             |
| Koláčky   | Plech na pečení              | 1              |             | 150-160       | 25-35             |
| Pečivo z listového těsta                        | Plech na pečení              | 2              |             | 170-190       | 25-50             |
| Pečivo z odpalovaného těsta                     | Plech na pečení              | 1              |             | 200-220       | 35-45             |
| Cukroví   | Plech na pečení              | 2              |             | 140-160       | 15-30             |
| Stříkané pečivo                                 | Plech na pečení              | 2              |             | 140-150       | 25-40             |
| Drobné kynuté pečivo                            | Plech na pečení              | 1              |             | 150-160       | 30-40             |
| <b>Chléb a housky</b>                           |                              |                |             |               |                   |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg                    | Forma na biskubský chlebiček | 1              |             | 200-210       | 35-45             |
| Chlebová placka                                 | Univerzální vysoký plech     | 1              |             | 250-270       | 15-20             |
| Housky, sladké, čerstvé                         | Plech na pečení              | 1              |             | 170-190       | 15-20             |
| Housky, čerstvé                                 | Plech na pečení              | 1              |             | 180-200       | 25-35             |
| <b>Maso</b>                                     |                              |                |             |               |                   |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg | nepřiklopená nádoba          | 1              |             | 180-190       | 120-140           |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg                    | přiklopená nádoba            | 1              |             | 200-220       | 140-160           |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                           | nepřiklopená nádoba          | 1              |             | 170-180       | 110-130           |
| <b>Ryby</b>                                     |                              |                |             |               |                   |
| Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh          | přiklopená nádoba            | 1              |             | 190-210       | 25-35             |
| Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos          | přiklopená nádoba            | 1              |             | 190-210       | 45-55             |
| Rybí filé, přírodní, dušené                     | přiklopená nádoba            | 1              |             | 190-210       | 15-35             |

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

|           |   |
|-----------|---|
| Všeobecně | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Používejte co nejkratší doby pečení.</li> <li>■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.</li> <li>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.</li> </ul> |
| Pečení    | <p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.<br/>Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.</p>   |

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Cukroví                  | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.<br>Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C.<br>Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu. |
| Hranolky pečené v troubě | Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.                      |

### Mírný ohřev

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

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

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

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

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

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

### Nádoby

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

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 1.

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

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











Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na předeřhřátou nádobu. Nádobu s masem vložte zpět do trouby a pečte pomocí mírného ohřevu.

### Doporučené hodnoty nastavení

Teplota mírného ohřevu a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

| Pokrm                                     | Nádoba              | Výška zasunutí | Druh ohřevu  | Doba pečení v min. | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|---------------------|----------------|--|--------------------|---------------|-------------------|
| <b>Drůbež</b>                             |                     |                |  |                    |               |                   |
| Kachní prsa, růžová, 300 g                | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 6-8                | 95*           | 45-60             |
| Plátky kuřecích prsou, 200 g              | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 4                  | 120*          | 45-60             |
| Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg                | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 6-8                | 120*          | 100-130           |
| <b>Vepřové maso</b>                       |                     |                |  |                    |               |                   |
| Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg      | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 6-8                | 85*           | 130-180           |
| Vepřová panenka, celá                     | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 4-6                | 85*           | 45-70             |
| <b>Hovězí maso</b>                        |                     |                |  |                    |               |                   |
| Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 6-8                | 100*          | 150-190           |
| Hovězí maso, 1 kg                         | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 4-6                | 85*           | 90-120            |
| Roastbeef, silný 5-6 cm                   | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 6-8                | 85*           | 120-180           |
| Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm   | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 4                  | 85*           | 40-60             |
| <b>Telecí maso</b>                        |                     |                |  |                    |               |                   |
| Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg       | Nepřiklopená nádoba | 1              |  | 6-8                | 85*           | 100-130           |
| * předeřhřejte                            |                     |                |  |                    |               |                   |

| Pokrm   | Nádoba              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Doba pečení v min. | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|---------------------|----------------|-------------|--------------------|---------------|-------------------|
| Telecí pečeně, silná 7–10 cm, 1,5 kg            | Nepřiklopená nádoba | 1              |             | 6-8                | 85*           | 150-210           |
| Telecí panenka, celá, 800 g                     | Nepřiklopená nádoba | 1              |             | 4-6                | 85*           | 70-120            |
| Telecí medailonky, silné 4 cm                   | Nepřiklopená nádoba | 1              |             | 4                  | 80*           | 40-60             |
| <b>Jehněčí maso</b>                             |                     |                |             |                    |               |                   |
| Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g                 | Nepřiklopená nádoba | 1              |             | 4                  | 85*           | 30-45             |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg | Nepřiklopená nádoba | 1              |             | 6-8                | 95*           | 120-180           |
| * předehejte                                    |                     |                |             |                    |               |                   |

### Tipy pro mírný ohřev

|   |  |
|---|--|
| Pečení kachních prsou pomocí mírného ohřevu.                                  | Studená kachní prsa vložte do pánve a opečte nejprve stranu s kůží. Po mírném ohřevu 3 až 5 minut grilujte do křupava. |
| Maso upečené pomocí mírného ohřevu není tak horké jako normálně upečené maso. | Aby upečené maso tak rychle nevychladlo, ohřejte talíře a podávejte hodně horké omáčky.                                |

### Sušení

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu sušení, pomocí kterého můžete skvěle sušit ovoce, zeleninu a bylinky. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.

Pro sušení použijte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Šťavnaté ovoce a šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

- Sušení

| Pokrm  | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|--|---------------|----------------|-------------|---------------|------------------------|
| Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g) | 1–2 rošty     | -              |             | 80            | 4-7                    |
| Peckovité ovoce (švestky)                                      | 1–2 rošty     | -              |             | 80            | 8-10                   |
| Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšírovaná            | 1–2 rošty     | -              |             | 80            | 4-7                    |
| Houby na plátky  | 1–2 rošty     | -              |             | 60            | 6-9                    |
| Bylinky, očištěné  | 1–2 rošty     | -              |             | 60            | 2-4                    |



## Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### Varování – Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

### Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Spony a pružiny předem zkontrolujte.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Ovoce, resp. zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte pecek a nakrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic cca 2 cm pod okraj.

### Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na 1 litr vody:

- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

### Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (80 °C). Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

### Konec zavařování

#### Ovoce

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

#### Zelenina


Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřené troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.





Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.

### Doporučené hodnoty nastavení

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

| Pokrm                                  | Nádoby                        | Výška zasu-<br>nutí | Druh<br>ohřevu  | Teplota ve<br>°C | Doba trvání v min      |
|--|-------------------------------|---------------------|---|------------------|------------------------|
| <b>Zavařování</b>                      |                               |                     |   |                  |                        |
| Zelenina, např. mrkev                  | 1 litrové zavařovací sklenice | 1                   |  | 160-170          | do probublávání: 30-40 |
|  |                               |                     |   | 120              | od probublávání: 30-40 |
|  |                               |                     |   | -                | dojít: 30              |
| Zelenina, např. okurky                 | 1 litrové zavařovací sklenice | 1                   |  | 160-170          | do probublávání: 30-40 |
|  |                               |                     |   | -                | dojít: 30              |
| Peckovité ovoce, např. třešně, švestky | 1 litrové zavařovací sklenice | 1                   |  | 160-170          | do probublávání: 30-40 |
|  |                               |                     |   | -                | dojít: 35              |
| Jádrové ovoce, např. jablka, jahody    | 1 litrové zavařovací sklenice | 1                   |  | 160-170          | do probublávání: 30-40 |
|  |                               |                     |   | -                | dojít: 25              |

## Kynutí těsta

Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohřevu horní/dolní ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

### Kynutí těsta

Provedte nastavení podle údajů v tabulce a nechte spotřebič rozehrát. Postavte mísu s těstem na rošt.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou.

| Pokrm                       | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-----------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Kynuté těsto, lehké         | mísa                 | 1              |             | 35-40         | 25-30             |
|                             | Plech na pečení      | 1              |             | 35-40         | 10-20             |
| Kynuté těsto, těžké a tučné | mísa                 | 1              |             | 35-40         | 20-40             |
|                             | Plech na pečení      | 1              |             | 35-40         | 15-25             |

## Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny, drůbeže, masa, ryb a pečiva používejte druh ohřevu mikrovlnný ohřev.

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a v nádobě vhodné k mikrovlnnému ohřevu postavte na rošt. Dodržujte pokyny pro nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

→ "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

Rošt zasuněte vyraženým nápisem „Microwave“ k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (-18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

| Pokrm                  | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min. |
|------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Chléb, housky</b>   |                      |                |             |               |                                     |                    |
| Chléb, 500 g           | Nepřiklopená nádoba  | 1              |             | -             | 180                                 | 3                  |
|                        |                      |                |             | -             | 90                                  | 10-15              |
| Housky                 | Rošt                 | 1              |             | 140-160       | 90                                  | 2-4                |
| <b>Koláče</b>          |                      |                |             |               |                                     |                    |
| Koláč, šťavnatý, 500 g | Nepřiklopená nádoba  | 1              |             | -             | 180                                 | 2                  |
|                        |                      |                |             | -             | 90                                  | 10-15              |
| Koláč, suchý, 750 g    | Nepřiklopená nádoba  | 1              |             | -             | 90                                  | 10-15              |

\* Po 1/2 doby obraťte.

## Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předehrát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

### Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství přísad. Proto jsou údaje v tabulce s nastavením orientační hodnoty.

Použitý druh ohřevu:

- horní/dolní ohřev

Rozmrazení se často daří lépe ve více krocích. Jsou společně uvedeny v tabulce.

**Tip:** Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.
















Pokrm průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování oddělujte, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z trouby.

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

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

Použitý druh ohřevu:

- Mikrovlnný ohřev

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu  | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min. |
|---|----------------------|----------------|--|---------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Maso a drůbež</b>  |                      |                |  |               |                                     |                    |
| Kuře, celé, 1,2 kg*   | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 180                                 | 10                 |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 10-15              |
| Části drůbeže, 250 g*   | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 180                                 | 10                 |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 10-15              |
| Kachna, 2 kg*   | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 180                                 | 10                 |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 40-50              |
| Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 800 g*                   | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 180                                 | 15                 |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 10-15              |
| Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1 kg*                    | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 180                                 | 15                 |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 20-30              |
| Maso, vcelku, např. pečeně (syrové maso) 1,5 kg*                  | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 180                                 | 15                 |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 25-35              |
| Maso, na kousky nebo na plátky, např. guláš (syrové maso), 500 g* | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 180                                 | 8                  |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 5-10               |
| Mleté maso, míchané, 200 g*                                       | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 90                                  | 8-15               |
| Mleté maso, míchané, 500 g*                                       | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |    | -             | 180                                 | 5                  |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 10-15              |
| Mleté maso, míchané, 1000 g*                                      | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |   | -             | 180                                 | 10                 |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 20-30              |
| <b>Ryby</b>   |                      |                |  |               |                                     |                    |
| Ryba, celá, 300 g*  | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | -             | 180                                 | 3                  |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 10-15              |
| Rybí filé, 400 g*   | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | -             | 180                                 | 5                  |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 10-15              |
| <b>Ovoce, zelenina</b>  |                      |                |  |               |                                     |                    |
| Bobulovité ovoce, 300 g   | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | -             | 180                                 | 5-10               |
| Zelenina, 600 g   | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | -             | 180                                 | 10                 |
|   |                      |                |  | -             | 90                                  | 8-13               |
| <b>Ostatní</b>  |                      |                |  |               |                                     |                    |
| Rozpouštění másla, 125 g  | Nepřiklopaná nádoba  | 1              |  | -             | 90                                  | 7-9                |

\* Po 1/2 doby obraťte.

## Ohřívání pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete ohřívát pokrmy nebo je v jednom kroku rozmrazovat a ohřívát.

Vyjměte hotové pokrmy z obalu. V nádobí vhodném pro mikrovlnný ohřev se pokrmy ohřívají rychleji a rovnoměrněji. Různé součásti pokrmu se mohou ohřívát s různou rychlostí.

Ploché pokrmy se uvaří rychleji než vysoké. Proto pokud možno rozmístěte pokrmy po celé ploše nádobí. Potraviny by neměly být navrstvené na sobě.

Pokrmy vždy zakrývejte. Tak docílíte stejnoměrného výsledku vaření. Pokud nemáte vhodnou pokličku na

nádobí, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.

Pokrmy průběžně dvakrát až třikrát zamíchejte nebo obraťte. Po zahřátí nechte pokrmy ještě 1 až 2 minuty vytemperovat.

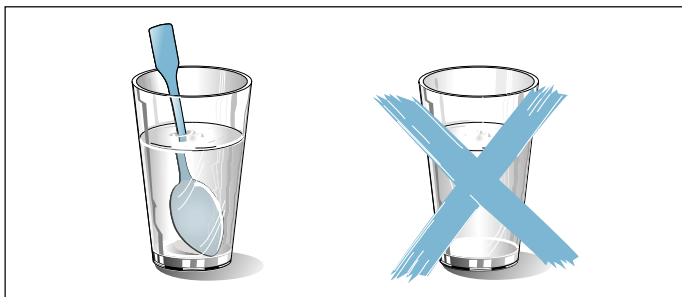
Ohříváte-li kojeneckou stravu, postavte lahvičku bez dudlíku nebo víčka na rošt. Po ohřátí dobře protřepejte nebo zamíchejte a bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.

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

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

**⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

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

**Pozor!**

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

**Doporučené hodnoty nastavení**

V tabulce najdete hodnoty nastavení pro různé nápoje a pokrmy pro mikrovlnný ohřev. Časové údaje jsou orientační hodnoty. Závisejí na nádobě, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.


Hodnoty uvedené v tabulkách platí pro vložení pokrmu do studené trouby.















Nejsou-li pro pokrm uvedeny žádné hodnoty, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

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

Po skončení pečení varný prostor vytřete.

Použitý druh ohřevu:

-  Mikrovlnný ohřev

| Pokrm   | Nádoba              | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min |
|---|---------------------|----------------|---|---------------|-------------------------------------|-------------------|
| <b>Ohřívání nápojů</b>                                    |                     |                |   |               |                                     |                   |
| 200 ml (dobře zamíchat)                                   | Nepřiklopaná nádoba | 1              |  | -             | max                                 | 1-3               |
| 400 ml (dobře zamíchat)                                   | Nepřiklopaná nádoba | 1              |  | -             | max                                 | 2-6               |
| <b>Ohřívání kojenecké stravy</b>                          |                     |                |   |               |                                     |                   |
| Kojenecké lahve s mlékem, 150 ml (dobře zamíchat)         | Nepřiklopaná nádoba | 1              |  | -             | 360                                 | 1-3               |
| <b>Zelenina, chlazená</b>                                 |                     |                |   |               |                                     |                   |
| 250 g   | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 3-8               |
| <b>Zelenina, zmrazená</b>                                 |                     |                |   |               |                                     |                   |
| volná, 250 g  | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 8-12              |
| Smetanový špenát, zmrazený v bloku, 450 g                 | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 11-16             |
| <b>Pokrmy, chlazené</b>                                   |                     |                |   |               |                                     |                   |
| Pokrm na talíři, 1 porce                                  | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 4-8               |
| Polévka, eintopf, 400 ml                                  | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 5-7               |
| Přílohy, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže        | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 5-10              |
| Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory           | Nepřiklopaná nádoba | 1              |  | -             | 600                                 | 5-10              |
| <b>Pokrmy, zmrazené</b>                                   |                     |                |   |               |                                     |                   |
| Pokrm na talíři, 1 porce                                  | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 11-15             |
| Polévka, eintopf, 200 ml (dobře zamíchat)                 | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 4-6               |
| Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlíky, brambory, rýže | Přiklopaná nádoba   | 1              |  | -             | 600                                 | 7-10              |
| Nákypy, 400 g, např. lasagne, zapékané brambory           | Nepřiklopaná nádoba | 1              |  | 180-200       | 180                                 | 20-25             |

## Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál pečou. Pokrmy případně přiklopte.

## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Podle normy EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 a podle normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jedné úrovni: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu: Pečte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a postavte na něj rozevírací formu.





### Vodový piškot










Vodový piškot na dvou úrovních: Rozevírací formy postavte na rošty úhlopříčně nad sebe.

### Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předeřhátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:


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



| Pokrm   | Příslušenství/nádoba                       | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|---|--|----------------|---|---------------|--------------------|
| <b>Pečení</b>                                       |  |                |   |               |                    |
| Stříkané pečivo                                     | Plech na pečení                            | 1              |  | 150-160*      | 20-30              |
| Stříkané pečivo                                     | Plech na pečení                            | 1              |  | 140-150*      | 25-35              |
| Koláčky   | Plech na pečení                            | 1              |  | 160*          | 25-35              |
| Koláčky   | Plech na pečení                            | 1              |  | 150*          | 20-30              |
| Koláčky, 2 úrovně                                   | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 140*          | 30-40              |
| Vodový piškot                                       | Rozevírací forma Ø 26 cm                   | 1              |  | 160-170**     | 25-35              |
| Vodový piškot                                       | Rozevírací forma Ø 26 cm                   | 1              |  | 160-170**     | 30-45              |
| Zakrytý jablečný koláč                              | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm           | 1              |  | 170-180       | 65-90              |
| Zakrytý jablečný koláč                              | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm           | 1              |  | 170-180       | 60-80              |
| * 5 min předeřhát, nepoužívejte funkci rychloohřevu |  |                |   |               |                    |
| ** Předeřhát, nepoužívejte funkci rychloohřevu      |  |                |   |               |                    |

### Grilování

Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:

-  velkoplošný gril

| Pokrm                         | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|-------------------------------|---------------|----------------|---|------------------|-------------------|
| <b>Grilování</b>              |               |                |   |                  |                   |
| Opečené toasty                | rošt          | 3              |  | 3                | 3-6               |
| Hovězí burger, 12 ks*         | rošt          | 2              |  | 3                | 20-30             |
| * po 2/3 celkové doby obraťte |               |                |   |                  |                   |






**Příprava pokrmů pomocí mikrovlnného ohřevu**







Pro přípravu mikrovlnným ohřevem vždy používejte žáruvzdorné nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Dodržujte pokyny pro nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 19

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

**Upozornění:** Pro kontrolu se samotným mikrovlnným ohřevem vypněte funkci sušení v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 18

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  gril s cirkulací vzduchu
-  Mikrovlnný ohřev

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch | Doba trvání v min. |
|---|----------------------|----------------|---|---------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Rozmrazování pomocí mikrovlnného ohřevu</b>  |                      |                |   |               |                                     |                    |
| Maso  | Nepřiklopená nádoba  | 1              |    | -             | 180<br>90                           | 5<br>10-15         |
| <b>Příprava pomocí mikrovlnného ohřevu</b>      |                      |                |   |               |                                     |                    |
| Vaječné mléko                                   | Nepřiklopená nádoba  | 1              |    | -             | 360<br>180                          | 20<br>20-25        |
| Piškot  | Nepřiklopená nádoba  | 1              |    | -             | 600                                 | 7-9                |
| Sekaná pečeně                                   | Nepřiklopená nádoba  | 1              |    | -             | 600                                 | 22-27              |
| <b>Pečení kombinované s mikrovlnným ohřevem</b> |                      |                |   |               |                                     |                    |
| Zapékané brambory                               | Nepřiklopená nádoba  | 1              |   | 150-170       | 360                                 | 25-30              |
| Koláče  | Nepřiklopená nádoba  | 1              |  | 190-210       | 180                                 | 12-18              |
| Kuře*   | Nepřiklopená nádoba  | 1              |  | 180-200       | 360                                 | 25-35              |

\* Po 2/3 celkové doby obraťte.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.

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



9001112463 (990731)